

Le parcours professionnel de Benoît Labelle

C'est en **2007** que Benoît ouvre sa Chocolaterie au 23 rue des Cordeliers à Poitiers.

Ce Pictavien de naissance a commencé son apprentissage en **1985** dans les grandes institutions de Poitiers. Une fois celui-ci fini, le restaurateur **Maxime** à Poitiers lui proposa un poste de chef pâtissier sous la directive de **M. Rougier** où il a pu parfaire son savoir et améliorer ses connaissances durant une année.

Mais Benoît voit plus grand, il décide alors de partir à Paris où il décroche un poste à la Maison **Lenôtre**. Il y restera 11 ans. 8 années en tant que **responsable de la confection des intérieurs chocolat**, sous la direction de **M. Thierry Atlan** et **M. Phillippe Bel**, chefs confiseurs (Meilleurs Ouvriers de France Chocolatiers). 3 années en tant que **responsable création et chocolats** sous la direction de **M. Gérard Gautheron** (Meilleur Ouvrier de France), suppléant des cours de confiserie à l'école Lenôtre en parallèle.

C'est en **2001** qu'il rencontra **Pierre Hermé**. Celui-ci le sollicita pour prendre la direction de la Chocolaterie, Benoît accepta et fut d'ailleurs le premier Chef Chocolatier de **Pierre Hermé**. En parallèle avec ce poste, Benoît fait du conseil en entreprise en France et l'étranger pour apporter son savoir faire sur la création de site de production et développement de nouvelles gammes dans les chocolateries et confiseries.

En **2002** c'est la Maison **Dalloyau** qui le sollicita cette fois ci pour prendre la direction de la Chocolaterie sous les directives de **M. Niau** (Meilleur Ouvrier de France). Benoît est alors responsable de 3 pôles : production, développement et international, ce qui lui permettra d'aller former du personnel et développer les sites de production au Japon et en Corée de la Maison **Dalloyau**. Il occupa ce poste jusqu'en **2006**.

Depuis **2007** et jusqu'à aujourd'hui la **Chocolaterie Benoît** est devenue la référence régional en matière de qualité et de savoir faire. Mais cette référence ne s'arrête pas qu'à la région car vous pouvez retrouver ses produits dans de grands Hôtels Parisiens. Grâce à sa créativité, son parcours et ses acquis professionnels, **M. Labelle** est en constante recherche sur de nouveaux produits et de nouveaux goûts à faire découvrir.