



La Cabana Cacao

## La Cabana Cacao, chocolaterie artisanale à Douarnenez

### « Une aventure chocolatée »

La Cabana Cacao est une chocolaterie artisanale fondée en 2020 à Douarnenez par Marie Menoux et Thomas Laheurte. L'équipe compte trois salariés en plus des deux fondateurs.

*Des rôles qui bousculent les codes :  
Marie à la production, Thomas à la vente*

L'idée de créer sa propre chocolaterie trotte dans la tête de Marie depuis son CAP de chocolatier confiseur suivi à Montpellier. L'élan de la vie et de la jeunesse l'ont amenée à voyager et lui ont permis de travailler avec différents artisans chocolatiers passionnés. Séduite par la richesse des saveurs du cacao dans son expression la plus naturelle, Marie souhaite faire partager ses expériences gustatives comme une invitation au voyage. Après avoir vécu en Nouvelle-Calédonie puis en Nouvelle-Zélande, elle a décidé de revenir, accompagnée de son compagnon de vie et d'aventure, Thomas, dans sa Bretagne natale.

Marie et Thomas fabriquent leurs chocolats à partir de cacaos du monde entier. Leur produit phare : la sardine en chocolat, clin d'oeil à l'histoire maritime de la ville.



Marie et Thomas ont choisi d'établir leur boutique au cœur de la ville pour proposer aux Douarnenistes, ainsi qu'aux visiteurs de la cité, leur production de gourmandises, dont leur spécialité, la sardine en chocolat de Douarnenez !

L'évolution du projet vers la création de glaces : une suite naturelle dans l'aventure, portée par l'envie de proposer une nouvelle expérience gourmande.

Et ainsi l'aménagement d'un atelier à Pouldavid (500 m<sup>2</sup> pour 2 cellules : atelier et stockage).



## DESTINATION QUIMPER CORNOUAILLE

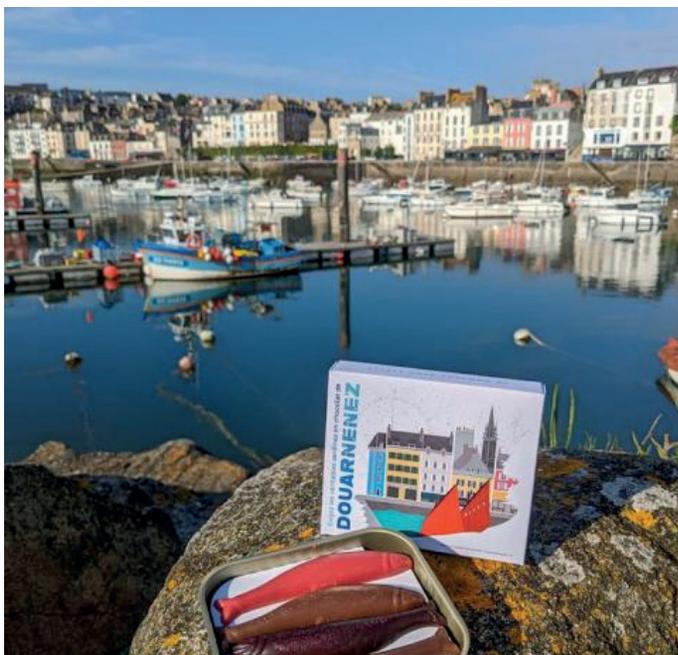
La Destination Quimper Cornouaille a pour objectif de **valoriser les savoir-faire et les entreprises de Cornouaille**.

Elle a missionné *Entreprise et Découverte* pour auditer des entreprises qui projettent d'ouvrir au public ou de professionnaliser leur dispositif.

La Cabana Cacao a bénéficié de cet accompagnement.

Objectifs : Identifier les leviers pour la structuration d'un dispositif de visite efficace et apporter les préconisations nécessaires à sa mise en place

- Structurer une trame pour organiser les messages dès les premières visites
- Donner un cadrage et définir le « fil rouge » de la visite pour aider le visiteur à suivre une progression logique de la production du chocolat à la glace
- Adapter le discours en fonction des publics : grand public, scolaires, locaux ou touristes



Les publics cibles prioritaires :

- Les locaux, essentiels pour en faire de véritables ambassadeurs du projet en l'ancrant durablement dans le territoire
- Les touristes, très présents en saison
- Les groupes qui permettent de développer la fréquentation en dehors de la saison

« Accessible et gourmand pour un voyage au coeur des terroirs du cacao »

3 messages :

- Un parcours culturel et gourmand des plantations du monde entier jusqu'à Douarnenez
- La qualité des produits pour exprimer toute la finesse et la richesse aromatique du chocolat
- Un chocolat accessible à tous pour dépasser l'image élitiste du cacao et offrir à chacun l'expérience d'un plaisir gourmand et authentique



Plus d'infos :  
Clémence (QCD) - Aude CARETTE (DZCo.)