



Gourmandises françaises
de Normandie



DOSSIER DE PRESSE

LA MOUSSE AU CHOCOLAT CHAMPIONNE DE FRANCE



NAISSANCE DE LA MARQUE



2015 : A 59 ans, Catherine Bréard, originaire de Normandie, cadre dans la fonction publique, décide de bousculer les codes et sa vie. Sur une promesse faite à son fils, elle se lance dans la pâtisserie. Peu importe son âge et d'où l'on vient : **On doit Oser, tout est possible !**

Catherine Bréard retourne à l'école et obtient son Diplôme de cuisine supérieure.

2016 : Elle participe au concours à Paris «la **Meilleure mousse au chocolat amateur de France**» et remporte le **Premier prix**.

2017 : Catherine obtient son CAP de pâtissière à l'école EBP à Paris.

2018 : Catherine et son mari Philippe rejoignent leur fils au Japon, pour faire découvrir aux japonais la mousse au chocolat. **Le succès est immédiat**. La marque française « Catherine Bréard » était née.

Une histoire relayée par beaucoup de médias, dont Brut avec 7,5M vues. Quelque chose se joue au-delà de leur simple aventure personnelle.

2020-2022 : Développement de la marque en France, et bientôt un retour au Japon!



NAISSANCE DE LA MARQUE



CATHERINE BRÉARD,
UNE HISTOIRE DE NORMANDIE
ET DE JAPON



«Votre mousse au chocolat est remplie d'énergie, elle réchauffe les cœurs» : cette phrase m'a été dite un jour par une femme japonaise à Tokyo. Elle résume l'engagement qui me porte à travers mes recettes : redonner de l'espoir aux gens en leur montrant que tout est possible s'ils veulent suivre leurs aspirations.

Cheffe Catherine Bréard



LES PRODUITS



LA MOUSSE AU CHOCOLAT

55g • Pot en verre, couvercle laqué blanc.



La mousse au chocolat au bon goût de Normandie
Préparations artisanales

Primée Meilleure mousse au chocolat de France



LA MOUSSE AU CHOCOLAT

- En cours de développement -



Caramel beurre salé

Passion

Nature



LES PALETS GOURMANDS



LES PALETS GOURMANDS



BOÎTE 12 PALETS

Préparations artisanales.

160g - Boîtes métalliques.

Recette avec du sucre naturel.

- Palets pépites de chocolat.
- Palets éclats de noisettes du Piémont torréfiées.



LES PALETS GOURMANDS



SACHETS 6 PALETS

- Sachet 6 palets chocolat
 - Sachet 6 palets noisette
 - Sachet 3 palets chocolat + 3 noisette
- 80g

BOÎTE 4 MINI PALETS

Boîte carton contenant 4 mini palets,
2 chocolat + 2 noisette. 30g





L'ÉQUIPE «CATHERINE BRÉARD»



L'ÉQUIPE



CATHERINE BREARD-MOREL

DIRECTRICE DE CRÉATION

Catherine est l'âme de sa marque éponyme. Double diplômée de l'Ecole Cordon Bleu de Paris, CAP de Pâtisserie à l'Ecole de Boulangerie Pâtisserie de Paris, 1^{er} prix de la mousse au chocolat à Paris en 2016. Héritière d'une lignée de femmes cuisinières émérites installées en Normandie, elle conçoit d'authentiques recettes françaises.



PHILIPPE MOREL

BUSINESS MANAGER

Avec plus de 30 ans d'expérience de management à haut niveau dans l'administration française, Philippe pilote le développement de l'entreprise, de la gestion administrative et financière à sa distribution.



ALIX ZERD

SUPPORT BUSINESS

Disposant de plus de 11 ans d'expérience en Business développement au Japon, tri lingue, Alix apporte une vision pointue, il assure l'adéquation de l'offre Catherine Bréard aux exigences locales et apporte son soutien dans la commercialisation.



ACTUALITÉ ET REVUE DE PRESSE



Une jeune marque en pleine expansion

qui bénéficie d'une
COUVERTURE MÉDIATIQUE
et d'une **NOTORIÉTÉ WEB**
déjà importantes



L'audace d'une maman
normande



- Une couverture Presse au Japon significative.
- De nombreuses parutions, ITV et reportages dans les médias français, suivi par TF1 pour la réalisation d'un Grand Reportage (diff Sept 2021).
- En cours : réalisation d'un long métrage sur l'histoire de Catherine Bréard.
- Brut : 7,5 millions de vues.
- Forte présence sur les réseaux sociaux Instagram-Facebook-Twitter et LinkedIn (déjà + de 5 000 followers).



Retour au Japon dans les magasins Kyoto Isetan et Hankyu Nishinomiya.
Mars 2022



Catherine Bréard est le «Coup de foudre de la rédaction» de TF1 (Grands Reportages).
Mars 2022

VOIR LA VIDÉO





Catherine et Philippe Bréard-Morel sur le perron du Palais de l'Élysée.
Journées du Fabriqué en France.
3-4 Juillet 2021.





ITV, tournages et film long métrage
sur Catherine Bréard en préparation.





Lancement du corner Catherine Bréard au Printemps Paris.
Dec 2020.



VOIR LA VIDÉO



Brut.

7,5 millions de vues
76 600 likes
6 600 commentaires

ils créent leur start-up à 60 ans et ont une fabuleuse leçon de vie à transmettre

Publié le 10 oct. 2019

Benoît Raphaël
Artificial Intelligence & Media expert, keynote speaker. ✓ Show

On est pas sérieux quand on a 60 ans. Il faudrait revoir le poème de Rimbaud. Quand j'ai rencontré pour la première fois Catherine et Philippe Bréard, je m'attendais à voir un jeune couple d'entrepreneurs un peu chiant. Le genre qui a décidé de faire fortune au Japon grâce à la gastronomie. Des histoires comme

19k commentaires · 1 777 mentions



Anthony Guinehut · 1st
Founder at arthguine.com
10 · 0

Recently I have been talking to this Wonderful person Catherine Bréard. If we do a comparison to someone successful and inspirational on her own, I will probably say Oprah Winfrey. Yes, you are not dreaming I did write this. They have the same message "believe/dream/pass the world". A childhood in the Normandy countryside. A busy family life, and at retirement age, she decides to live her lifelong passion as she promised to her son. A prestigious culinary school in Paris, with colleagues 3x younger than her. Followed by the 1st prize of chocolate mousse in Paris meaning the best chocolate mousse in France and Neuverre after a phone call from her son in Japan saying the Japanese doesn't know chocolate mousse. Here you are chapter 2 of the Adventure. Husband at arm, she finds her luggage and flies to the land of the rising sun. And then everything follows. I. Why hurry everywhere to taste this chocolate mousse and meet the Belle Carnie. Success in just one year. France hears about it and manifests itself by Articles, interviews, TV. 3 million views later, the lawsuit by a large group, she has to change its name to continue marketing. Please let's help to keep going the Fairy tale, she needs your help see link below.

<https://bit.ly/2QPurML>

Etats-Unis

50 000 vues



france.2
Emission
Je t'aime
et
Ça commence
aujourd'hui



Bientôt
Grands Reportages







FP

サイト	フォロ	フォロー	いいね
112,571	1	3,140,387	1

フォローする

FP Fashion Press 
@fashionpressnet

フォローする

“フランス1番”「ママン・オ・ショコラ」のムース・オ・ショコラが代官山に、濃厚チョコがとろり - fashion-press.net/news/44224



23:40 - 2018年10月25日

448件のリツイート 2,863件のいいね



448



2,863



CULTURE&LIFESTYLE NEWS

[< 前の記事](#) [次の記事 >](#)

2018.11.03

有名パティシエも絶賛！ノルマンディのママの味、「ママン・オ・ショコラ」が東京デビュー

「フランス最高のムース・オ・ショコラ杯」で優勝したノルマンディ生まれの“ママン”、カトリーヌ・ブレアによる「ママン・オ・ショコラ」が遂に東京にてオフィシャルデビュー。2018年11月15日（木）～18日（日）と11月22日（木）～25日（日）にヒルサイドバントリー代官山にてポップアップ・ショップをオープンする。会期中にはボージョレ・ヌーヴェーの試飲サービスも！

フランスで一番の“ママンの味”を東京でも食べられる！ノルマンディ生まれの“ママン”ことカトリーヌ・ブレアによる「ママン・オ・ショコラ」が遂に東京にてオフィシャルデビュー。2018年11月15日（木）～18日（日）と11月22日（木）～25日（日）にヒルサイドバントリー代官山にてポップアップ・ショップをオープンする。



イベント

コラボ情報・コラボカフェ

オープン情報

東京

大阪



イベント, 2018年, オープン情報, 東京

【ママン・オ・ショコラ ヒルサイドバントリー代官山】絶品のムース・オ・ショコラを東京で！初のポップアップショップが2018年11月15日～18日および22日～25日に開催！

2018/11/8

イベント, 2018年, オープン情報, 東京

チョコレート, デート, 知人・友人, お一人様, 家族

コメントを書く

スイーツメディア



Gourmet

ニュース | 特集 | TOKYOパリジェンヌのスイーツみやげ | ホームパーティレシビ | 今宵もグルマンド

HOME > GOURMET > ニュース

パリで優勝、絶品ムース・オ・ショコラを東京で！

ニュース

November 14, 2018

フランスを代表するデザートのひとつ、「ムース・オ・ショコラ」。なめらかな食感で濃厚なチョコレートムースは、誰もが好きなスイーツでは？ そんなムース・オ・ショコラのコンクールで、“パリいちばん”の称号を得た、カトリーヌ・ブレアさんによる「ママン・オ・ショコラ」が、期間限定で東京のヒルサイドパントリー代官山へやってくる！





初日にはカトリーヌ・ブリアンさんが登場。
 ムース・オ・ショコラを持って写真を撮らせていただきました！
 とっても気さくで笑顔のキュートな方でした。



“ノルマンディの家で
ずっと作ってきた
レシピです”

—カトリーヌさん

MOUSSE AU CHOCOLAT

ムース・オ・ショコラ

濃厚なチョコレートのムース。
混ぜ合わせたら一晩ねかせることで
味がなじみ、なめらかなムースに
仕上がります。好んでナッツや
ビスケットを組み合わせても。

材料(6人前)

クーベルチュールチョコレート
(ビター、カカオ分66%、粒タイプ) 250g
卵黄 3個分
グラニュー糖 125g
卵白 4個分
塩 ひとつまみ
無塩バター(室温に戻す) 60g
飾り用チョコレート 適宜

作り方

1. チョコレートは片手鍋に入れて湯せんにかけてとろとろになったらボウルに氷水を入れてチョコレートの鍋を入れ、ゴムべらで混ぜながら粗熱を取る。
2. ボウルに卵黄、グラニュー糖を入れて、泡立て器で白くなるまでよく混ぜる。
3. 別のボウルで卵白に塩を加えて、泡立て器でよく混ぜてメレンゲを作る。
4. (1)にバターを入れてよく混ぜ、(2)に加えさらによく混ぜる。(3)のメレンゲを入れてゴムべらでざっくりと混ぜ合わせ、全体に混ぜたらラップをして冷蔵庫で一晩(7時間以上)ねかす。
5. (4)を絞り袋に入れ、器に絞り、飾り用チョコレートを飾る。

Catherine Bréard パリ料理・製菓学校卒業後シヨラチエの国家資格を取得、2016年「フランス最高のムース・オ・ショコラ」で優勝。息子が暮らす日本をたびたび訪れ、料理やデザート講習会を行なう。パリでムース・オ・ショコラを専門とする「ママン・オ・ショコラ」を設立。今年から日本で展開予定。



1 大きな鍋に湯を張り、片手鍋をのせてチョコレートを通せんにかける。火は強くしないこと。



2 ボウルに氷水を入れて、湯せんにかけたチョコレートの鍋を冷やす。



3 チョコレートにバターを入れて、混ぜたら卵黄とグラニュー糖のボウルに加えてよく混ぜる。



4 泡立て器でつやが出るまでよく混ぜる。



5 しっかりと立てたメレンゲを加えて、ゴムべらでメレンゲをつぶさないように混ぜる。



6 ラップをしっかりと冷蔵庫でねかすと、一晩でなめらかなムースができて上がる。





SABLÉS ASSORTIS

3種のサブレ

最も家庭らしいお菓子、サブレ。プレーン、チョコレート、チョコレートチップの作り方はほぼ同じで、材料だけが少しずつ違います。すべて手作業でするのがさっくりとおいしく仕上がるコツ。

材料(作りやすい分量)

(プレーン生地)

バニラ(さや) 1本
中力粉 180g
アーモンドパウダー 60g
砂糖 80g
塩 4g
無塩バター 190g
卵 2個

(チョコレート生地)

中力粉 180g
カカオパウダー 40g
グラニュー糖 90g
塩 4g
無塩バター 180g
卵 2個

(チョコレートチップ生地)

中力粉 150g

クールチュールチョコレート

(バター、カカオ分66% 細かく刻む)

125g
有塩バター 125g
卵 1個

作り方

どのサブレも作り方は同じ。バターは冷蔵庫に入れて冷たくしておく。

1. すべての粉類と砂糖、塩を合わせてふるい、小さめに切ったバターを合わせて指で粉とすり合わせてさらさらになるように合わせる。さいて取り出したバニラの種も混ぜる。

2. といいた卵を加えて手で混ぜ合わせ、丸くまとめ、ラップをして1時間冷蔵庫でねかす。

3. (2)を台の上に出して麺棒で2cm厚さにのばす。ラップをして再び冷蔵庫に入れて、1時間ほどおき、取り出して型で抜く。

4. 180°Cに温めたオーブンで約20分焼く。



生地は作業の前に常に冷たくしておくのがポイント。のぼす前も冷蔵庫に入れておく。



型で押す時、一度冷蔵庫に入れて冷やすと抜きやすい。



60歳でスタートアップを立ち上げた夫婦が伝える、素晴らしい人生の教訓
2019年10月10日



ブノワ・ラファエル

<https://www.linkedin.com/in/benoitraphael/>

17歳ともなれば、まじめ一筋ではいられない。とうたったのは夭折の天才詩人ランボーだが、本稿の主役について言えば「60歳ともなれば、まじめ一筋ではいられない」。カトリーヌとフィリップのブレア夫妻に初めて会うことになった時、私はいけ好かない若いカップルを想像していた。フレンチ・ガストロノミーを日本に持ち込んで一発当ててやろうといった類の。よくある話だ。

待ち合わせは、ANA インターコンチネンタルホテル東京のシックなバーだった。2人は満面の笑みを浮かべて、静かに座っていた。目の前にはグラスのシャンパーニュ。60歳ともなれば、まじめ一筋ではいられない。カトリーヌは62歳。4年前、彼女は夫と共に、その歳でとても考えられない賭けに出た。起業することにしたのだ。

彼らは定年まで Pôle Emploi（雇用局）で勤め上げた。カトリーヌは人事部、フィリップは情報技術部。一緒に生活するようになって25年。結婚して7年。「結婚前に、大丈夫だと



Elisez la femme et l'homme de l'année

Les élections municipales n'auront lieu qu'en mars 2020, mais déjà *Le Courrier Cauchois* vous demande de voter... Notre journal vous invite à désigner la femme et l'homme de l'année 2019. Le lauréat et la lauréate sont à choisir parmi une sélection de dix personnalités (cinq femmes et cinq hommes) sélectionnées par la rédaction. Pour composer votre duo gagnant, il suffit de cocher les noms correspondants dans le bulletin (choisir une femme et un homme, ni plus ni moins) et de le renvoyer à l'adresse y figurant. On peut également voter sur notre site Internet. Un tirage au sort sera effectué parmi les bulletins et les suffrages électroniques ayant nommé le binôme vainqueur qui sera dévoilé dans notre édition du 27 décembre. Un repas pour deux personnes dans une bonne table cauchoise est à gagner. Faites vos jeux.

Catherine Bréard



On vous avait parlé, pour la première fois, de Catherine Bréard en juillet dernier. Mais si ? Souvenez-vous ! Maman au chocolat qui fait fondre le Japon avec sa mousse au chocolat.

Originnaire de la région de Yainville - Le Trait, elle avait été découverte dans l'émission de M 6 Nouvelle vie. A plus de 60 ans, elle a créé sa propre marque de mousse au chocolat, au pays du soleil levant. Les Japonais en raffolent. Catherine Bréard-Morel est partie s'installer avec son mari Philippe Morel à Tokyo. Les deux retraités, anciens employés de la direction de Pôle emploi, ont tout plaqué en France pour se lancer dans cette nouvelle aventure.

Ils ont rejoint leur fils Alix, installé depuis onze ans au Japon, qui parle couramment le japonais. « Il a mené une étude de marché sur la mousse au chocolat au Japon. C'est d'ailleurs son fils qui lui a donné son surnom. « Grand Alix était petit, je faisais beaucoup de pâtisseries et de mousse au chocolat. Il m'appelait Maman au chocolat.

Un jour, il m'a fait promettre de vivre de ma passion, la pâtisserie et la cuisine. Il avait raison, j'en mourais d'envie. C'est chose faite. Après son passage en France cet été, la Cauchoise cherche maintenant des vendeurs pour pouvoir se développer.



Thomas Pesquet



En 2021, il devrait retourner dans l'espace. Le 28 novembre dernier, l'Agence spatiale européenne a confirmé que Thomas Pesquet pourra retrouver la Station spatiale internationale (ISS) d'ici la fin de l'année 2021. Ce sera une deuxième sortie pour le spationaute cauchois, originaire d'Auffay, qui avait effectué une première mission à bord de l'ISS entre novembre 2016 et juin 2017. Une nouvelle qu'il a appris après avoir bouclé sa première traversée maritime transatlantique, au côté du skipper Tanguy de Lamotte et de l'équipage d'Initiatives cœur, dont le but était de récolter des fonds pour l'association Mécénat chirurgie cardiaque afin d'opérer trente-deux enfants.

Cette année, Thomas Pesquet a été mis à l'honneur plusieurs fois en pays de Caux puisqu'il a été nommé citoyen d'honneur et a inauguré un jardin public « Espace Thomas-Pesquet » à Auffay le 8 novembre. De même, le 6 juillet dernier à Caudebec-en-Caux, l'ancien président de la République.

François Hollande, était venu inaugurer un espace sportif. Thomas Pesquet a également d'aller sur la Lune dans le cadre d'un programme de la Nasa qui pourrait être ouvert aux non-Américains durant la prochaine décennie.



NUMERO 4

Automne 2020

112222 Le mag



Samuel Le Bihan

Un bonheur que je ne souhaite à personne !

Nicole Lambert

Les nouvelles aventures des Triples

Cécile De Ménibus

Une audacieuse talentueuse !

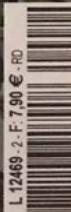
Eric Larchevêque

(M6 - Qui veut être mon associé ?)

Un Robin des Bois version moderne !

Maureen Wulf

Sa collection aux portes de Paris !



SON CHOCOLAT EST UNE STAR AU JAPON

Elle a tout quitté à plus de 50 ans pour réaliser son rêve : vivre de ses recettes de mousse au chocolat. Depuis, elle est installée au Japon. Une véritable star.

Il s'agit d'un long sujet dans l'émulsion Nouvelle-Vie sur M6 pour que Maman au chocolat fasse saliver les Français. Les messages sont tombés par centaines sur les réseaux sociaux. "Merci pour votre façon de vie et votre sourire". "Vous prouvez que tout est possible à n'importe quel âge". "Vous m'avez fait pleurer". "Je vous trouve très attachante". Catherine Bréard-Morel les lit et ses yeux brillent de joie et de fierté. Cette ancienne salariée de Vitea emplit à tout quitté à plus de 50 ans pour réaliser son rêve : vivre de sa cuisine, de ses recettes. Elle s'est installée au Japon avec son mari Philippe Morel et son fils Alexis Zerd. Ce dernier vit depuis une dizaine d'années au pays de Soleil levant et c'est lui qui est à l'origine du projet familial.

"Maman promets-moi un jour tu vas vivre de ta passion mais surtout que tu continueras à faire ta mousse au chocolat que j'adore tant ! C'est la meilleure des mousses au chocolat. Tu es une maman au chocolat", a-t-il glissé un jour à sa mère. Les Japonais, eux aussi, ont craqué pour ce dessert français qu'ils ne connaissaient pas. "Chez eux, la mousse au chocolat, c'est une sorte de gelée. Alors quand ils ont découvert celle de Catherine, ils ont

d'abord été surpris avant de l'apprécier sans réserves", raconte Philippe Morel. La PME normande est invitée à exposer ses produits dans les magasins haut de gamme. Elle déclina sa mousse en trois sortes : nature, caramél beurre salé, fruit de la passion. Elle travaille avec un pâtissier local. Dès les premières ventes, les pots de 50 g sont partis comme des petits pains : trois à quatre cents par jour. La folie. Le planning pour la fin de l'année est complet : événements spéciaux



Maman promets-moi un jour tu vas vivre de ta passion mais surtout que tu continueras à faire ta mousse au chocolat que j'adore tant

dans de grands centres commerciaux de la capitale Tokyo, invitation à fournir l'ambassade de France au Japon, exposition-vente pour les fêtes de fin d'année et la Saint-Valentin.

La meilleure mousse au chocolat amateur de France

Catherine Bréard-Morel arbore désormais triphalement ce tablier blanc qu'elle a rêvé, pendant des années et des années, de porter. Et en plus, c'est son visage de logo de Maman au chocolat qui est coau dessus. Dès lui vient cette passion de la pâtisserie et de la cuisine ? La Caennoise, qui a grandi à Yainville, entre Le Trait et Duclair à deux pas de Rouen, pense avoir trouvé la réponse dans cette enfance rurale : "Ma grand-mère me racontait qu'elle faisait des plats mijotés dans une pension de famille et que tous adoraient venir se régaler à sa table. Dans la campagne où j'ai grandi, je cultivais les légumes. Chaque soir, j'allais à la ferme où j'attendais devant l'étable que le lait soit tiré et je repartais avec. Il était encore tout chaud dans le brec". La quinquagenaire normande a attendu 204 pour quitter son travail administratif et s'inscrire à l'école Cordon bleu de Paris. Elle a décroché son diplôme. "J'étais tellement fière et passionnée que je me suis engagée dans les cours de pâtisserie", enchaine-t-elle. Là encore, elle obtient son certificat, sans encombre. En 2016, elle remporte le concours de la meilleure mousse au chocolat amateur de France. "Parmi les douze membres du jury, il y avait de grands maîtres comme Guillaume Gomez, chef du palais de Télyse et de la Maison de chocolat", rappelle-t-elle.

Mais comme nul n'est prophète en son pays, ce sont pour le moment les Japonais qui profitent des talents culinaires de Maman au chocolat. "Il y a un point de vente à Nice?". "Peut-on trouver votre mousse en région Auvergne-Rhône-Alpes?". "Peut-on en acheter à Toulouse?". Les internautes, l'em à la bouche, s'interrogent. Pour le moment : non ! La petite entreprise normande n'a pas les réseaux solides pour jouer les exportateurs. Pendant le mois d'août, Philippe et Catherine sont venus en France. Pour se ressourcer dans leur Normandie d'origine mais aussi pour se faire connaître dans la



Catherine Bréard-Morel savoure son aventure économique et humaine. Une reconversion réussie

région et dans l'Hexagone. Ils ont organisé une dégustation à la mairie de Caudebec-en-Caux. "L'idéal pour nous serait de trouver un partenaire avec un savoir-faire local, une implantation dans le même secteur que nous permettant de profiter de ses infrastructures de production et de ses réseaux. Et qu'il ait une traçabilité suffisante afin d'investir pour nous aider à développer la marque au Japon et en France", insiste Philippe Morel. La passion, le sourire et l'enthousiasme n'empêchent pas d'avoir le sens des affaires. Les Morel-Bréard ont rédigé un business plan qu'ils tiennent à disposition de potentiels investisseurs. Ils ont établi une stratégie commerciale qu'ils déclinent en trois axes : les "popup

Chaque soir, j'allais à la ferme où j'attendais devant l'étable que le lait soit tiré et je repartais avec

shop" ou événements commerciaux dans les plus prestigieuses enseignes nipponnes ; présence permanente dans des restaurants, de chaînes d'hôtels, des épiceries fines, etc ; développement de boutiques Maman au chocolat en propre. "Nous n'avons pas commencé à développer ce troisième axe car c'est lui qui consume

le plus de ressources et également celui qui présente le plus grand facteur risque mais aussi le plus grand potentiel", commente le couple. En cuisine, Catherine s'active pour élaborer de nouvelles recettes. Normandie oblige, elle soigne à parfumer ses mousses à la pomme et au Cabvados. Elle travaille aussi sur des biscuits : "les palets de Catherine", moelleux avec des pépites de chocolat, et "les cœurs de mendiant", des méandres en forme de cœur. De quoi faire fondre un peu plus ses clients japonais et peut-être (bénédict ?) des acheteurs français. On attend la dégustation avec impatience.

Gibbain Annette



INITIATIVES

Leur mousse au chocolat fait saliver les Japonais

À la soixantaine, un couple de Normands, Catherine et Philippe Morel, a tout largué pour aller vivre à Tokyo. Pas pour y passer une retraite paisible mais pour lancer leur petite affaire : vendre la mousse au chocolat de Catherine, sa spécialité. Les Japonais en raffolent de cette « maman au chocolat ».



Catherine Briard-Morel et Philippe Morel, de retour cet été en Normandie, ont proposé des dégustations de leur mousse pour attirer des investisseurs.

À l'âge où ils auraient pu aspirer à une retraite paisible, Catherine et Philippe se lancent dans une aventure ébouriffante. La Normandie et le Picard, après trente ans de carrière à l'Unedic, ont vendu maison, meubles, voiture pour aller vivre à 11 000 km et douze heures de vol. À Tokyo.

Certes, ils allaient déjà une ou deux fois par an au Japon, voir leur fils Aïx, qui y vit depuis onze ans. Catherine et Philippe appréciaient les Japonais et leur art de vivre. Ils accueilleraient même trente ans de carrière à l'Unedic, ont vendu maison, meubles, voiture pour aller vivre à 11 000 km et douze heures de vol. À Tokyo.

Mais il a fallu le déclic pour décider d'y vivre totalement en 2016 et y engouffrer 160 000 €, dont 4 000 € mensuels pour trouver un appartement meublé dans l'arrondissement de Shibuya, son quartier d'affaires, des grands magasins et son carrefour Hachiko noir de monde.

« Un jour, notre fils m'a fait promettre de vivre de ma passion », rappelle Catherine. La passion de la jeune retraitée a toujours été la cui-

sine et les desserts. « J'ai failli en faire mon métier après la perte de mon emploi, il y a trente ans, et je n'étais pas allée au bout. »

Catherine attendra la soixantaine, en 2014, pour intégrer une école de cuisine, le Cordon-bleu de Paris, puis l'école de boulangerie et de pâtisserie de Paris, débouchant un CAP et un BEP. Le dessert dans lequel la pâtissière excele est la mousse au chocolat : elle a obtenu en 2016 le premier prix à un concours avec des chefs jurés. « Ce n'est pas n'importe quelle pâtisserie : la mousse remplit d'amour, enveloppe, réchauffe les cœurs », décline-t-elle comme un slogan publicitaire bien appris.

À la maison, déjà, sa mousse était sa spécialité. Si bien que son fils, enfant, l'avait surnommée « Maman au chocolat ». Aujourd'hui, c'est devenu une marque... à Tokyo. Après Sup de co à Nantes, Aix, parfaitement bilingue, y a créé sa boîte de business développement. C'est un job qui pense que la mousse de sa mère peut être

une bonne affaire. « Il n'en existe pas au Japon. Les seuls desserts au chocolat qui s'en rapprochent sont de vagues gelées fades et sans saveur. »

Après le Japon, la Corée, la Chine ?

Les parents et le fils créent une SAS (Société par actions simplifiée) à Paris avec une filiale à Tokyo. C'est parti. Un logo, le portrait de Catherine avec ses lunettes, sa veste et sa toque blanche, est dessiné. Un premier magasin partenaire est trouvé pour installer l'armoire frigorifique du premier pop-up store (boutique éphémère). Puis, ce seront les grands magasins, des hôtels. Un pâtissier japonais fabrique la mousse dont la recette a été déposée.

Le petit pot de 50 g est vendu 600 yens (5 €). Les cinquante pre-

miers pots partent en une matinée. Puis 100, 400 par jour, 1 000 en trois semaines. Des versions caramel beurre salé et fruits de la passion sont créées. Un Français, importateur de spiritueux de France, au Japon depuis quarante-cinq ans, joue les intermédiaires et apporte ses relations et réseaux.

Les Tokyoïtes affluent, séduits par ces retraités français, prennent des selfies avec le couple, le reconnaissent et l'abordent dans la rue. Ils adorent l'histoire de la petite Normandie qui allait chercher le lait encore chaud dans un broc à la ferme à Yainville (Seine-Maritime), sur les bords de Seine. « Ils nous envoient de jolies lettres et des mails de remerciements, de compliments et d'encouragements. Et même des petits cadeaux », n'en revient pas Catherine et Philippe.

Les médias s'en mêlent. La chaîne de télévision nationale NHK leur consacre un reportage. Les Japonais aiment la Normandie du Mont Saint-

Michel, leur site préféré, qu'ils sont des milliers à visiter chaque année. « Aujourd'hui, Maman au chocolat est à un tournant. Il lui faut des capitaux pour continuer et se développer. « Nous avons des pop-ups jusqu'à la mi-février. Nous aimerions ouvrir notre boutique mais c'est très cher. » Les Japonais y étant très sensibles, Catherine et Philippe pensent à un nouveau packaging plus joli et soigné.

Cet été, ils étaient en Normandie, multipliant rencontres et dégustations pour attirer des investisseurs. « Nous croyons à notre mousse qui a un beau potentiel, assure Philippe. On peut conquérir d'autres marchés asiatiques : la Corée du sud, la Chine... Mais nous n'y arriverons pas seuls. Ou nous nous développons ou nous devons nous arrêter là. » Les Tokyoïtes seraient d'accord de ne plus trouver leur Maman au chocolat normande.

Xavier ORIOT.

REPÈRES

Secret

Catherine ne révélera pas le secret de sa mousse. Elle consent que, selon elle, une bonne mousse doit être « légère et homogène. Pas de crème fraîche qui la rend lourde en bouche. Tout est question d'équilibre. Mousseuse quoi ! Et pas trop sucrée. Les Japonais n'aiment pas le sucre. »

La Normandie en avant

Des vaches. Des maisons à colombages. Et le Mont Saint-Michel. Maman au chocolat met en avant « le bon goût de la Normandie » sur ses emballages et vitrines. Catherine raconte à l'envi aux Japonais que, petite, enfant d'une fratrie de six, elle allait cueillir selon les saisons fraises des bois, mûres, champignons ou châtaignes. Les Japonais adorent.

Food show

La mousse de Maman au chocolat est proposée dans les plus grands Department Store de Tokyo : Isetan, Kinletsu, Lumine, Toky food show... et supermarchés haut de gamme : National Azabu à Tokyo Hiroo, Hillside Pantry...

Nouvelle vie

Philippe et Catherine ont été parmi les portraits croisés de couples et familles de l'émission, Nouvelle vie, diffusée en juin dernier sur M6. Depuis, ils continuent de recevoir des messages de félicitations et de sympathie de toute la France. « Quelle audace. Vous prouvez que tout est possible à n'importe quel âge. Bravo à vous et beaucoup de succès dans votre nouvelle vie. » Ou encore : « Vous m'avez fait pleurer ! » Rien qui ça.

Levée de fonds



Catherine et Philippe lors d'une vente dans un grand magasin à Tokyo.

Philippe et Catherine ont déjà levé 120 000 € de fonds, notamment auprès de la famille et des amis. « Il nous en faudrait 500 000 pour mettre notre petite entreprise en route pour l'engagement, les équipements, le marketing... », estime Philippe qui recherche investisseurs et partenaires.



Les mousses au chocolat de cette Normande séduisent les Japonais

Insolite. À la retraite, Catherine et Philippe Breard ont quitté la Normandie pour s'installer, en 2018, au Japon. Les anciens Rouennais y ont lancé une marque de mousse de chocolat qui séduit les papilles des Japonais, peu habitués à ce dessert. La Normandie revient sur cette aventure.

PN Publié par Paris-Normandie

PUBLIÉ LE 08/07/2019 À 04:58

MIS À JOUR LE 08/07/2019 À 04:58

TEMPS DE LECTURE : 2 MINUTES



Catherine Breard, à la retraite, se consacre désormais à sa passion (photo C.Breard)

Catherine Breard pourrait bien devenir la « *maman au chocolat* » des Japonais. Car ceux qui goûtent à sa mousse au chocolat sont conquis. Un dessert que la Normande assure être la seule à distribuer au pays du soleil levant. « *Au Japon il y a un dessert appelé mousse au chocolat mais il s'agit en fait d'une gelée* », poursuit la Normande de 64 ans qui a tout quitté pour s'installer au Japon.



LINKS

<https://lepetitjournal.com/tokyo/mousse-chocolat-japon>

<https://www.lecourriercauchois.fr/actualite-208441-yainville-seine-maritime-la-mousse-de-catherine-breard-alias-maman-au-chocolat-fait-fondre-le-japon>

https://actu.fr/societe/a-62-ans-catherine-fait-carton-japon-ses-mousses-chocolat_26627493.html

<https://globalmelange.com/fr/2020/06/10/la-maman-au-chocolat-dans-la-deuxieme-carriere/>

https://actu.fr/normandie/rouen_76540/apres-carton-mousses-japon-cette-rouennaise-vise-etats-unis-cinema_31301841.html

https://www.francetvinfo.fr/replay-radio/c-est-mon-boulot/ils-ont-change-de-vie-catherine-65-ans-de-simple-ouvriere-a-la-vente-dans-le-monde-entier-de-sa-recette-de-mousse-au-chocolat_4031343.html

<https://www.silveralliance.com/conseils/catherine-breard-mousse-au-chocolat-japon/>

<http://f-entrepreneurs.com/catherine-breard-simpose-dans-le-secteur-de-la-chocolaterie/>



VIDEO

<https://www.france.tv/france-2/je-t-aime-etc/1300405-a-60-ans-elle-devient-la-reine-de-la-mousse-au-chocolat.html>

<https://www.programme-tv.net/news/tv/235309-nouvelle-vie-m6-catherine-nous-raconte-son-incroyable-defi-celui-de-lancer-sa-marque-de-mousse-au-chocolat-au-japon/>

<https://www.citiesinbox.com/blog/evoluer-cest-possible-tout-age>



LINKS

https://preprod.cci.fr/web/presse/actualite-fiche/-/asset_publisher/9FDf/content/itv-catherine-breard-mousse-chocolat

<https://business.lesechos.fr/entrepreneurs/success-stories/0603746279125-catherine-breard-initie-les-japonais-a-la-mousse-au-chocolat-339715.php>

<https://www.jaipiscineavecsimone.com/a-59-ans-catherine-breard-a-demarre-sa-vie-dentrepreneure/>

<https://www.printempsfrance.com/article/mousse-au-chocolat-catherine-breard>

<https://www.francebleu.fr/infos/international/catherine-breard-rouen-le-10-avril-2020-1587732885>

<https://www.gazettenormandie.fr/article/la-normande-catherine-breard-presente-sa-celebre-mousse-au-chocolat-a-l-elysee>

<https://www.paris-normandie.fr/id209283/article/2021-07-04/les-mousses-au-chocolat-de-la-normande-catherine-breard-debarquent-lelysee>

<https://www.femmesetchallenges.fr/elle-ose-catherine-breard/>

<https://www.lecourriercauchois.fr/actualite-208441-yainville-seine-maritime-la-mousse-de-catherine-breard-alias-maman-au-chocolat-fait-fondre-le-japon>

<https://eng-premium.aisnouvelle.fr/id209283/article/2021-07-04/les-mousses-au-chocolat-de-la-normande-catherine-breard-debarquent-lelysee>

<https://www.celinevalensi.com/l/le-chocolat-sous-toutes-ses-formes-quand-les-femmes-entrepreneurs-investissent-un-secteur-gourmand/>

<https://choisirlanormandie.fr/lactualite-du-reseau-decembre/>

<https://boulangerienet.fr/bn/viewtopic.php?t=91902>

<https://osezbriller.com/tout-plaquer-pour-vivre-de-sa-passion/>



LINKS

<https://www.ouest-france.fr/economie/entreprises/un-couple-de-normands-fait-saliver-le-japon-avec-sa-mousse-au-chocolat-6515923>



PODCAST AUDIO
<https://podcast.ausha.co/EttoiTufaisquoidanslavie/21-catherine-breard-tout-plaquer-pour-vivre-de-sa-passion>



VIDEO

<https://www.instagram.com/p/CP2cqriFWB3/>



Brut.

VIDEO
[Catherine Bréard sur Brut.](https://www.brut.com/fr/actualites/catherine-breard-sur-brut)

<https://www.institutculinaire.fr/actualites/conference-virtuelle-monter-son-entreprise-letranger-apres-une-reconversion-et-reussir>



VIDEO Mars 2022

[Grands Reportages TF1 sur Catherine Bréard](#)



VIDEO

Emission «Nouvelle Vie» : au Japon avec Catherine et Philippe Bréard. [PART-1](#) • [PART-2](#)





« MAMAN, PROMETS-MOI QU'UN JOUR
TU VAS VIVRE DE TA PASSION »





Mon histoire...

Je me suis souvent demandé d'où me vient cette passion de la pâtisserie et de la cuisine, je pense avoir trouvé en remontant à mon enfance lorsque ma grand-mère me racontait qu'elle faisait des plats mijotés et des desserts dans une pension de famille et que tous adoraient venir se régaler à sa table.

En Normandie dans la campagne où j'ai grandi je cultivais les légumes et chaque soir j'allais à la ferme où j'attendais assise devant l'étable que le lait soit tiré et je repartais avec le lait encore tout chaud dans mon broc. Ma maman nous préparait de bons petits plats mijotés mais aussi de très bons desserts avec un goût exceptionnel, je la regardais souvent et j'humais ces bonnes odeurs de cuisine et pâtisseries, préparés avec les œufs, le beurre et la crème de la ferme, j'aimais goûter les préparations avant la cuisson et voir les gâteaux gonfler dans le four, j'ai encore ces odeurs imprégnées dans ma tête. J'ai aussi des souvenirs de ma campagne et la joie que ça me procurait quand je partais chercher des mures et des champignons dans les champs, des myrtilles et des fraises des bois dans la forêt, des châtaignes et des noix que j'allais ramasser, j'y passais des heures, je sais maintenant pourquoi je suis « pas-



sionnée de pâtisserie et de cuisine» ça me vient de mes racines Normandes, ça ne m'a jamais quittée.

Puis j'ai eu une autre vie que dans les cuisines ou pâtisseries, mais cette passion n'a fait que grandir en moi, un jour mon fils m'a dit « Maman promets-moi qu'un jour tu vas vivre de ta passion, la pâtisserie et la cuisine, mais surtout faire ta mousse au chocolat que j'adore c'est la meilleure de toutes les mousses chocolat, tu es :

Une maman au chocolat

J'ai fait cette promesse à mon fils car il avait raison j'en mourrais d'envie, vivre mes journées dans les cuisines à tel point que j'ai accumulé un nombre incroyable de livres de chefs sur toutes la pâtisserie et la gastronomie Française.

Mon fils installé depuis 10 ans à Tokyo nous a permis de découvrir la culture Japonaise que nous adorons c'est un magnifique pays nous avons fait plus de 20 voyages au Japon, nous avons reçu dans notre maison à Paris beaucoup d'amis Japonais, tous se sont régelés, à Tokyo nous avons aussi organisé beaucoup de dîners que je préparais pour nos amis, ils ne cessaient de répéter « on adore ta cuisine mais surtout ta mousse au chocolat ».



Et bien longtemps après en 2014 j'ai décidé de quitter mon travail pour aller étudier la cuisine à l'Ecole Cordon Bleu à Paris où j'ai obtenu mon diplôme de cuisine. J'étais tellement fière et passionnée que je me suis inscrite au cours de pâtisserie de base à l'école Cordon Bleu où j'ai obtenu mon certificat de pâtissier.

En 2016 j'ai participé au concours organisé à Paris, pour la « meilleure mousse au chocolat amateur de France ».

Dans le jury des grands chefs comme Guillaume Gomez le chef du palais de l'Elysée, Gilles Marchal ancien chef du Bristol et de la Maison du chocolat et bien d'autres, des journalistes spécialisés et des gastronomes, 12 jurés au total et : ***ils ont choisi ma mousse au chocolat!***



Mon fils avait raison ma mousse chocolat est vraiment la meilleure... Alors j'ai voulu continuer dévorée par ma passion et je me suis inscrite à l'Ecole de Boulangerie Pâtisserie à Paris et j'ai passé mon diplôme « CAP de pâtissier ».

Dans les laboratoires de pâtisseries j'avais l'impression d'être dans ma salle de jeux tellement j'étais heureuse de pâtisser tous les jours, je ne ressentais jamais de fatigue j'étais tellement bien, et j'ai obtenu mon diplôme, CAP de pâtissière.

Ainsi est née la marque «Catherine Bréard», entreprise familiale créée avec mon mari.



Merci !



Catherine & Philippe Bréard-Morel

contact@catherinebreard.com

www.catherinebreard.com

 CatherineBreardcom

 CatherineBreard

