

L'INVITÉ DE LA RÉDACTION

# DE L'ÉCOLE SUPÉRIEURE DES MÉTIERS DE MURET AUX USA

Christophe Paumé, pâtissier chocolatier, est installé aux États-Unis, depuis cinq ans. D'abord employé dans l'Indiana, est aujourd'hui en Caroline du Sud depuis 2 ans. De passage à Toulouse cet été, il a rencontré Louis Besnier, président de la CMA 31, et a évoqué son parcours atypique.



**C**hristophe Paumé « est tombé dedans quand il était petit » : son père et son grand-père faisaient déjà le même métier. Mais, pour lui, la révélation s'est faite vers 17 ans. Il commence alors son apprentissage au CFA à Muret (l'ESM aujourd'hui) et dans l'entreprise familiale.

La passion de l'équipe enseignante du CFA, qui l'a accompagnée pendant son brevet de maîtrise, lui a donné l'envie d'aller jusqu'au bout malgré la difficulté du travail. À « La Maison Paumé », c'était lever 4h, même le week-end, avec un papa très exigeant. Son diplôme en poche, il part à Paris deux ans puis au Canada pendant deux ans également tout en faisant des escales dans l'entreprise familiale. Il fait aussi de nombreux stages pour compléter sa formation.

## LMA : Pourquoi êtes-vous parti aux États-Unis ?

**Christophe Paumé :** Je n'ai pas souhaité reprendre la suite de mon père quand il a pris sa retraite. Je voulais voir ailleurs. J'ai quitté Castanet-Tolosan pour la côte est des États-Unis. C'est un peu par hasard que je me suis installé à Charleston avec ma compagne, il y a deux ans, et j'y ai monté une pâtisserie chocolaterie.

## LMA : Comment s'est passé votre installation ?

**C. P. :** C'est moins compliqué qu'en France. Là-bas, pour s'installer au niveau administratif, on va voir un avocat, qui monte le projet et c'est tout. On a payé 700 dollars. Pour les normes d'hygiène et de sécurité, ils sont très stricts sur la nourriture, surtout par rapport aux produits importés. Au départ, les banques ne nous ont pas suivis sur



Christophe Paumé, pâtissier-chocolatier a rencontré Louis Besnier à la CMA 31.

notre projet. Je me suis débrouillé avec mes propres fonds et j'ai commencé avec le « Chocolat » qui demande le moins d'investissement. Petit à petit je me suis diversifié.

## LMA : Comment vous êtes-vous démarqué par rapport à vos concurrents ?

**C. P. :** Seulement 20 % des Américains sont intéressés par la « bonne bouffe », les autres ne voient pas la différence entre un bon macaron ou un donuts.

Ils aiment tout, les macarons marchent très bien, les éclairs aussi, mais en France, les chocolats sont au lait, noirs ou blancs ; ici, je fais des chocolats très différents, plus colorés. Lorsqu'on ouvre la boîte, c'est comme un écrin à bijoux.

Le chocolat est à l'honneur toute l'année, Thanksgiving, Noël, Saint Valentin, Pâques, tout le monde offre des cadeaux, à sa secrétaire, au jardinier...

## LMA : Quelle stratégie avez-vous adoptée pour vous développer ?

**C. P. :** J'ai créé un site Internet. Aux États-

### Christophe Artisan Chocolatier - Pâtissier

- Chef d'entreprise: **Christophe Paumé**
- Activité: **Chocolatier - Pâtissier**
- Adresse: **363 1/2 King Street - Charleston - SC 29401 - USA**
- Mail: **cpaume@christophechocolatier.com**
- Année de création: **2009**
- Effectif: **1 salariée**

Unis, ça fonctionne très bien. Beaucoup de ventes se font directement à partir du site, j'envoie des chocolats à 6 000 km. Depuis peu, je suis aussi sur un site qui propose des produits de luxe pour une clientèle très ciblée. J'ai trouvé un nouveau local car le premier était devenu trop petit... Cette aventure est très excitante et ce n'est que le début...

## LMA : Quel conseil donneriez-vous à un jeune qui se lance dans ce métier ?

**C. P. :** Je lui dirai de ne surtout pas hésiter à partir voir ce qui se fait ailleurs, en France ou à l'étranger, pour compléter sa formation et ainsi apprendre de nouvelles techniques et de nouvelles recettes. Pour réussir dans la vie, il faut être curieux de tout.

### SITE INTERNET :

[www.christophe.chocolatier.com](http://www.christophe.chocolatier.com)



Des créations très colorées qui plaisent à la clientèle américaine.

