

Domytile d'Eliassy et Gwenaelle Doisy

Domytile d'Eliassy
cogérante de la chocolaterie "Jadis et Gourmande", dont le site de production est à Chilly-Mazarin

Gwenaelle Doisy
sa cheffe chocolatière

« Mon père a créé la chocolaterie à Paris l'année où je suis née », s'amuse Domytile d'Eliassy, qui a grandi hors de l'influence et de la notoriété de "Jadis et Gourmande". « Il venait du monde du marketing et excellait en communication. Il a vu très tôt le potentiel "agréable et malléable" du chocolat », explique la jeune femme qui co-dirige aujourd'hui l'entreprise familiale avec sa sœur Héloïse et son père, « ce qui n'était vraiment pas prévu », confesse-t-elle. Dans les années 70, le chocolat est « un produit classique » qui ne se renouvelle pas vraiment. « Mon père a voulu sortir des sentiers battus et s'est associé avec un artisan chocolatier », explique Domytile.

« Étant néophyte et n'ayant aucune contrainte technique en tête, il s'est montré rapidement très inventif et créatif » ce qui a façonné l'image et fait le succès de "Jadis et Gourmande".

Pendant que la marque se lance, les sœurs d'Eliassy vivent leurs vies avec gourmandise mais loin du chocolat. Domytile est passionnée d'histoire et obtient un DEA (Diplôme d'études approfondies), soit l'équivalent d'un Master, dans ce domaine. Également attirée par l'art, elle poursuit avec une licence

d'histoire de l'art. La jeune diplômée aime raconter des histoires et atterrit en communication interne où elle se sent comme un poisson dans l'eau. *« C'est à la fois technique et stratégique, il faut raconter l'entreprise à ses salariés »*, s'enthousiasme la jeune active, qui par un concours de circonstances, intègre "Jadis et gourmande" en 2004 pour effectuer un remplacement et changer d'air professionnellement. Elle s'occupe d'abord de l'aspect commercial avec les entreprises (« le B to B ») puis se surprend à adorer son activité et à souhaiter la faire évoluer au sein de l'entreprise familiale dont le laboratoire venait de s'installer à Chilly-Mazarin, ville *« qui rassemblait tous les critères souhaités, y compris pour le personnel ! »*

Héloïse, qui a fait des études de management, apporte une première pierre à l'édifice familial en 2006. *« Mon père a toujours été féru d'informatique. C'est pourtant ma sœur qui nous a créé d'excellents outils de pilotage, de gestion et d'optimisation des stocks »*, explique Domytile, *« ce qui est primordial pour une entreprise artisanale comme la nôtre. »* Dans le milieu du chocolat, ce n'est pas la matière première qui est précieuse mais plutôt les secrets de sa transformation. C'est ainsi que la famille d'Eliassy, dont tous les membres sont très créatifs, a développé une culture du goût et de l'originalité en travaillant collégialement avec ses employés afin de créer ses propres gammes de chocolats.

Un chocolat d'excellence

Gwenaëlle Doisy, dont le mari chocolatier de métier est chiroquois, a suivi un cursus en pâtisserie, *« un préalable indispensable »*, avant de se spécialiser en chocolaterie. Elle a travaillé dans plusieurs entreprises avant de rejoindre "Jadis et Gourmande", près de chez elle et surtout proche de sa vision du métier. *« Ce qui varie d'une chocolaterie à une autre, ce sont les recettes et les spécialités. Ce qui me plaît chez "Jadis et gourmande" c'est la façon de travailler*

tous autour d'une table ainsi que la volonté de sortir de la zone de chalandise pour proposer des choses que l'on ne trouve pas ailleurs » explique la nouvelle cheffe chocolatière de l'enseigne. Le fondateur, M. d'Eliassy, s'était déjà positionné sur l'excellence en choisissant de travailler sans colorant, avec une matière première d'exception. Mais « *le beurre de cacao reste compliqué à travailler et les connaissances des jeunes chocolatiers sont autant de nouvelles techniques que nous pouvons explorer pour améliorer la texture, l'aspect et même le goût de nos chocolats* », précise la jeune cheffe du laboratoire. « *J'aime travailler en équipe, notamment avec Domytile, qui n'est jamais très loin de la production !* »

Les employés sont sollicités à chaque nouvelle création, pour donner leur avis et ainsi participer tous ensemble à l'aventure. « *La communication interne joue énormément pour l'efficacité de la fabrication* » précise Domytile. « *Nos salariés sont tous passés par le laboratoire pour mieux comprendre et apprécier la fabrication du chocolat et ainsi mieux en parler.* » L'entreprise a internalisé tous les savoirs-faire, y compris la création des moulages, ainsi que la création et la confection des emballages, sous la direction d'Isabelle Regini, mais continue à aller se former et s'informer, notamment chez leurs confrères. « *C'est un petit milieu et nous nous entendons très bien* » précise la cogérante qui avoue consommer régulièrement « *et avec beaucoup de plaisir* » du chocolat. Depuis plus de 45 ans, "Jadis et Gourmande" propose dans ses 6 boutiques parisiennes et, depuis 2017 dans sa boutique chiroquoise, des chocolats originaux et haut de gamme, produits à Chilly-Mazarin depuis 20 ans. « *Le meilleur des chocolats est celui que l'on aime. Et comme chez nous chaque chocolat est travaillé différemment, ils ont tous leur petit quelque chose à eux* » raconte Domytile, qui se renouvelle sans cesse. « *C'est ça qui est amusant !* »

Contact

Direction de la Communication

Hôtel de ville

Place du 8 mai 1945

91380 Chilly-Mazarin

Tél : [01 69 10 37 00](tel:0169103700)

[Formulaire de contact](#)

Jadis et Gourmande

34 Route de Longjumeau, 91380 Chilly-Mazarin

Tél. : [01 64 48 34 29](tel:0164483429)

Ouvert du lundi au vendredi à 9h15 à 16h15