

« Me développer sans m'industrialiser »

Mickaël Armange est chocolatier à Lanfains. Il a été soutenu par l'Agglo et la Région qui l'ont aidé à investir via le Pass commerce et artisanat.

Mise à jour le 26 septembre
2024



Mickaël Armange a bénéficié du Pass commerce et artisanat pour son activité de chocolatier. Photo : Joël Bellec.

Garder une fabrication artisanale, telle est l'ambition de Mickaël Armange, chocolatier à Lanfains. Dans son laboratoire, installé dans une extension de sa maison, une seule machine : une enrobeuse achetée l'automne dernier pour faciliter la cristallisation du chocolat. Une entorse à ses convictions ? « *Pas du tout, elle me permet juste de chauffer et refroidir le chocolat plus facilement et dans des quantités plus importantes* », précise l'artisan.

Cette acquisition s'est avérée indispensable pour répondre à ses commandes et se développer. Un gros investissement (18 000€) pour l'auto-entrepreneur, même s'il confie avoir « *bien négocié auprès du fournisseur...* ». Afin de financer cet achat, Mickaël Armange a sollicité le Pass commerce et artisanat auprès de l'Agglomération. Il a ainsi reçu 4 000€ de subvention de l'Agglo et de la Région Bretagne. « *Le montage du dossier et le versement des fonds, tout s'est fait très rapidement* », se réjouit le chocolatier.

Mickaël Armange, diplômé en boulangerie, pâtisserie et chocolaterie, a exercé pendant une vingtaine d'années en pâtisserie. Depuis quatre ans, il est leader en logistique et mène son activité de chocolaterie de front. « *J'ai créé mon autoentreprise en 2019, explique-t-il. Je commercialise essentiellement via mon compte facebook, Choc & Style, dans un périmètre qui va de Lamballe à Rostrenen.* » Depuis un an, il vend également ses chocolats dans la boutique de son épouse, fleuriste à Quintin. « *On trouve qu'associer fleurs et chocolats est un concept qui a du sens* », assure-t-il. *Chaque mois, je propose 7 à 8 créations différentes, 16 à 20 pour Noël.* »

Son plaisir : créer des pièces uniques, bonnes et jolies. « *Je n'utilise aucun arôme et mes colorants sont 100 % naturels. J'aime travailler le thé, les purées de fruits rouges, le miel de Cointiac et confectionner des pralinés...* »

