

PÂQUES

A close-up photograph of a hand pouring thick, glossy melted chocolate from a spoon into a white ceramic mug. The chocolate is being poured from a height, creating a smooth, continuous stream. In the background, a bar counter is visible with several metal trays containing more melted chocolate. A person is partially visible in the background, and the setting appears to be a cafe or a chocolate bar. The overall atmosphere is warm and inviting.

# Chocola Té

## DU CACAO EN BAR



**On connaissait le bar à salades, le bar à vins et dans un autre genre, le bar à chats, voici désormais le bar à chocolat. Renan de Villèle et son associé Guillaume Darras ont ouvert le premier bar à chocolat de l'île en février dernier, à Saint-Pierre. Rencontre "Chocola Té"...**

AURÉLIE TANOUS – PHOTOS : GAËL ECOT

La cuve de chocolat, Renan de Villèle est tombé dedans quand il était petit. Fils de Loïk-Olivier de Villèle, pâtissier chocolatier réputé de Saint-Gilles-les-Bains, le jeune homme grandit entouré de douceurs et autres bonbons de chocolat. Après cinq années d'études en management de projets événementiels en métropole et six ans en tant que chef de projets, il revient sur l'île avec laquelle il n'a jamais rompu les liens, mais très loin de s'imaginer manier la spatule. Les circonstances en décideront autrement : à la suite de plusieurs déconvenues professionnelles, Renan choisit de se reconvertir et de devenir son propre patron. Des idées, le jeune homme n'en manque pas... mais toujours pas de

chocolat en vue. Tel un Newton des temps modernes, c'est en dégustant son carré de chocolat un soir que lui vient le principe du bar à chocolat. Après tout, des bars, il en existe de toutes sortes : à pâtes, à ongles et même à siestes, alors pourquoi pas un bar à chocolat ? Ça tombe bien, il n'en compte aucun sur l'île. "Au lieu d'aller regarder sur Internet ce qui se faisait, j'ai imaginé pendant 24h ce que ça pourrait donner", se souvient cet amateur de chocolat. Un peu plus d'un an après, Chocola Té ouvre ses portes au 79 de la rue du Four à Chaux, à Saint-Pierre.

### Huit variétés de chocolat

A l'intérieur, l'ambiance est cosy, chaleureuse. Des matières naturelles, des nuances douces de rose et de vert, des canapés recouverts de coussins et des plantes à profusion. La décoration végétale, c'est la spécialité de Guillaume Darras, jardinier de formation et également en reconversion professionnelle, qui s'est associé à ce projet chocolaté. Bien qu'ils ne soient ni pâtissier ni chocolatier, Renan et Guillaume ont pensé la totalité de leur carte eux-mêmes, poussant le concept à son maximum. Ainsi, le duo a fait de la personnalisation sa marque de fabrique. Gaufre, crêpe, glace, vous choisissez une base, puis un nappage parmi les huit variétés de chocolat proposées et enfin, la



petite touche finale, un topping au choix. Il est également possible de savourer une délicieuse fondue au chocolat avec fruits frais et gourmandises à tremper. S'ils se fournissent essentiellement chez Valrhona, la marque française célèbre pour son chocolat de grande qualité, les deux associés travaillent également avec des artisans de La Réunion et de Madagascar en commercialisant leurs tablettes. Et toujours dans cette idée de pousser le concept à l'extrême, chez Chocola Té, vous trouverez même des baumes pour le corps à base de... chocolat bien entendu !



**79, rue du Four à Chaux, Saint-Pierre**  
**Tél. : 0693 64 42 63**  
**Facebook : @chocola.te.reunion**