

De la chaleur dans la glace!

**Rencontre avec
Sylvie et Christophe Klein
EURL Parad'ice
à Chatelaillon plage**

Christophe Klein a toujours eu la vocation pour son métier. Son histoire d'amour commence chez un pâtissier Rochelais. Au gré de ses rencontres avec de grands professionnels, il va se spécialiser dans la glace. Avec son épouse Sylvie, ils créent Parad'ice à Chatelaillon plage le 14 février 1998 et adhèrent au CGA 17 sur les conseils de leur expert comptable. Depuis ce jour de saint Valentin, ils régalent les papilles de leurs clients avec des glaces maison élaborées par Christophe et servies par Sylvie. Ils proposent également dans le cadre du salon de thé, des pâtisseries traditionnelles ou glacées.

Après avoir fait ses classes pendant 3 ans chez Sourdonnier, pâtissier à La Rochelle, en tant qu'apprenti, Christophe Klein obtient son CAP de pâtissier, chocolatier, confiseur, glacier en 1982. A 19 ans, il effectue son service militaire à bord de la Jeanne d'Arc, comme pâtissier personnel du commandant. Les cocktails de départ sur ce croiseur porte-hélicoptères regroupent environ 900 invités. Christophe Klein s'occupe des petits fours et des desserts pour des repas "étoilés" rassemblant une soixantaine de



convives dont des personnalités comme Danielle Mitterand ou encore Charles Hernu. De retour, il rencontre à Paris le maître artisan glacier, Gilles Vilfeu (référence de la gourmandise aujourd'hui à Cannes) et se spécialise dans la glace. Après une collaboration de presque 8 années, Christophe Klein est présenté à Pierre Hermé, illustre pâtissier chef chez Fauchon. Il va mettre au point de nouveaux parfums pour la célèbre maison Ladurée à Paris. Il fait également la rencontre sur Paris de sa future épouse, Sylvie, originaire tout comme lui de La Rochelle. Ils souhaitent revenir au pays et s'installent sur le front de mer à Chatelaillon plage en 1998. "Cela n'a pas été si facile de trouver le bon emplacement" confie Christophe Klein. Adhérent au centre de gestion depuis le début, ils ont pris le temps de suivre des forma-

tions à partir de 2002 : "Etablir son plan de communication" ou "Les techniques de vente en face à face". Courant 2012, ils abordent des thèmes de formations davantage axés sur l'efficacité professionnelle tels que "gestion du stress par la réflexologie plantaire" ou "mieux communiquer grâce à l'ennéagramme". Dans son activité, Christophe Klein se plaît à cultiver sa différence. Il déteste les colorants et les préparations toutes faites qu'il n'utilise qu'avec parcimonie. Chez Parad'ice, la glace pistache n'est pas verte mais beige et la glace vanille est fabriquée uniquement à partir de purées gousses de vanille bourbon infusées. Tenant compte des tendances, de nouvelles recettes sont concoctées l'hiver en respectant toujours une seule ligne de conduite : l'authenticité des produits. Si l'ouverture du commerce va de mi mars à fin septembre, un bon mois avant et après sont consacrés au montage, démontage et entretien du matériel. L'hiver, Christophe et Sylvie Klein participent à des salons du chocolat sur La Rochelle et sur Paris. Christophe Klein est président des glacières de Charente-Maritime et la région devrait être mise à l'honneur au cours de la prochaine assemblée de la confédération des glacières à Paris.



Vous souhaitez qu'un reportage soit réalisé gratuitement sur votre entreprise, contactez Céline JAULIN au 05 46 27 64 22 ou par mail : c.jaulin@cga17.fr