

Écrit par le 22 novembre 2024

## Aline Géhant chocolatier décroche le 'Mercure d'or' à Paris



L'enseigne [Aline Géhant chocolatier](#), située à Avignon n'en finit plus de séduire les papilles. Dans le cadre du [Challenge national du commerce et des services 2021](#) organisé par CCI France, l'enseigne vient de décrocher le 'Mercure d'or' à Paris, dans la catégorie innovation commerciale et qualité.

« Nous sommes ravies d'avoir été distinguées par ce Mercure d'Or ! Un joli prix pour mettre en avant notre équipe, notre savoir-faire et notre cher territoire que nous adorons mettre en avant au travers de nos créations gourmandes. À très bientôt dans notre boutique ! », se réjouit Aline Géhant, originaire de Besançon et passionnée. Il y a quelques semaines, la [CCI de Vaucluse](#) lui remettait le prix du Challenge du commerce. La boutique situé 15 rue des trois Faucons a finalement brillé au sommet lors du concours national.

Écrit par le 22 novembre 2024



Papilles en ébullition... Crédit photo: Aline Géhant chocolatier

## Quand le chocolat vous transporte

« Entrer dans la boutique d'Aline Géhant, c'est respirer un air gorgé de simplicité. Se délecter de l'essentiel. Goûter à l'élégance subtile. Embarquer sans même s'en rendre compte sur les rivages de la

Ecrit par le 22 novembre 2024

précision et de la perfection. » L'établissement, c'est avant tout une marque de fabrique unique, fruit de la personnalité et du parcours atypique d'Aline Géhant. L'identité s'exprime depuis le choix des matières premières jusqu'aux détails ultimes venant sublimer les chocolats. Un duo de choc(olat) formé avec Léa et un esprit d'équipe dicté par la confiance.

Lire aussi : [CCI Vaucluse : 'Aline Géhant chocolatier' lauréat du Challenge du commerce](#)

---

## CCI Vaucluse : 'Aline Géhant chocolatier' lauréat du Challenge du commerce

La [CCI de Vaucluse](#) vient de remettre le prix du Challenge du commerce. '[Aline Géhant chocolatier](#)', situé 15 rue des trois Faucons à Avignon, est la lauréate du Vaucluse, son dossier sera présenté au concours national du challenge.

Chaque année, le 'Challenge national du commerce et des services' récompense le top national des commerçants les plus talentueux avec le 'Mercure d'or'. Il est organisé par CCI France et le réseau des Chambres de commerce et d'industrie, en partenariat avec la Macif. Après avoir organisé un comité de notation, la CCI de Vaucluse récompense les entreprises ayant pris soin de monter un dossier au niveau territorial. Plusieurs commerçants ont également été récompensés : le restaurant Cœur d'Artichaud (6 place de la Principale, Avignon), l'épicerie Le petit pot (10 place de la Principale, Avignon) et la fromagerie crèmerie Laiterie Gilbert (44 rue des Fourbisseurs, Avignon).

### Quand le chocolat nous transporte

« Entrer dans la boutique d'Aline Géhant, c'est respirer un air gorgé de simplicité. Se délecter de l'essentiel. Goûter à l'élégance subtile. Embarquer sans même s'en rendre compte sur les rivages de la précision et de la perfection. » L'établissement, c'est avant tout une marque de fabrique unique, fruit de la personnalité et du parcours atypique d'Aline Géhant. L'identité s'exprime depuis le choix des matières premières jusqu'aux détails ultimes venant sublimer les chocolats. Un duo de choc(olat) formé avec Léa et un esprit d'équipe dicté par la confiance.

Aline Géhant, de l'île de la Réunion à Avignon, en passant par le Mali !

Aline Géhant est née en Franche-Comté, à Besançon. A l'âge de 6 ans : direction l'océan Indien pour l'île

Écrit par le 22 novembre 2024

de la Réunion. 6 ans plus tard, à nouveau changement de décor, de culture, d'environnement : direction l'Afrique de l'Ouest, pour le Mali. Après le bac : retour en France et atterrissage à Nîmes. « Là, je réalise des études en arts plastiques puis intègre la première année d'IUFM pour devenir professeur des écoles. Mais très rapidement, je me rends compte que je ne suis pas faite pour ce métier. Alors stop, j'arrête tout et je cherche ma voie. Je veux faire un métier manuel, et gourmand. C'est ainsi que je me lance dans un apprentissage de deux années en pâtisserie, et découvre alors le chocolat ! »