Genaveh : Alexandra et la chocolaterie !

L’histoire de Genaveh pourrait s’apparenter à cette célèbre réplique du personnage du film Forrest Gump : « la vie c’est comme une boîte de chocolats, on ne sait jamais sur quoi on va tomber… ». Ayant débuté sa carrière dans l’univers de la banque et de la finance, rien ne prédestinait, en effet, Alexandra Kahn à diriger une chocolaterie. Fondée en 2005 par Geula Naveh, la maison Genaveh, reconnue pour la qualité de son chocolat dans tout le Grand-Duché (et même au-delà) depuis des années, cherchait un repreneur après la disparition de sa fondatrice. En reconversion dans la pâtisserie, Alexandra Kahn décide de saisir l’occasion et, en 2017, elle reprend les rênes de la chocolaterie. La maison prend alors une nouvelle dimension, et se démarque par sa modernité, la qualité et la gourmandise de ses produits. Sous la houlette de sa jeune cheffe d’entreprise passionnée, Genaveh régale les gourmands avec des chocolats généreux, et élabore à chaque saison de nouvelles recettes aux saveurs inédites. Les créations sont confectionnées à la main dans l’atelier historique situé à Steinfort, avec un cacao d’excellence, d’origine écoresponsable, ce qui vaut à la maison d’être fournisseur de la Cour depuis 2022. Entretien avec Alexandra Kahn, directrice. *(Visite du 29 mars 2024)*

Votre plus grande réussite ?

La reprise de la chocolaterie. J’ai vraiment trouvé ma voie. C’est ma passion, ce que je voulais faire.

Un échec marquant ?

Je n’ai pas connu d’échec retentissant, plutôt des petites déconvenues, mais, elles m’apprennent toujours quelque chose. Je pense que cela fait partie du parcours normal de tout entrepreneur !

Des projets à venir ?

Toujours ! Nous faisons continuellement un travail de recherche et de développement pour créer de nouvelles choses. Nous cherchons toujours à innover et nous avons de jolis projets à venir.

Selon vous, qu’est-ce qui vous différencie de la concurrence ?

Énormément de choses ! Nous sommes labellisés « made in Luxembourg » et nous y tenons beaucoup. Nous revendiquons nos valeurs d’artisanat local. Nous sommes très fiers de produire des chocolats de luxe, sans « chichi », de faire du très haut de gamme, mais sans prétention. Ce qui nous distingue également, c’est un service client impeccable, nous sommes toujours à l’écoute et proches de nos clients et cela se ressent dans nos chocolats !

Votre vision de l’entrepreneuriat ? Un modèle ?

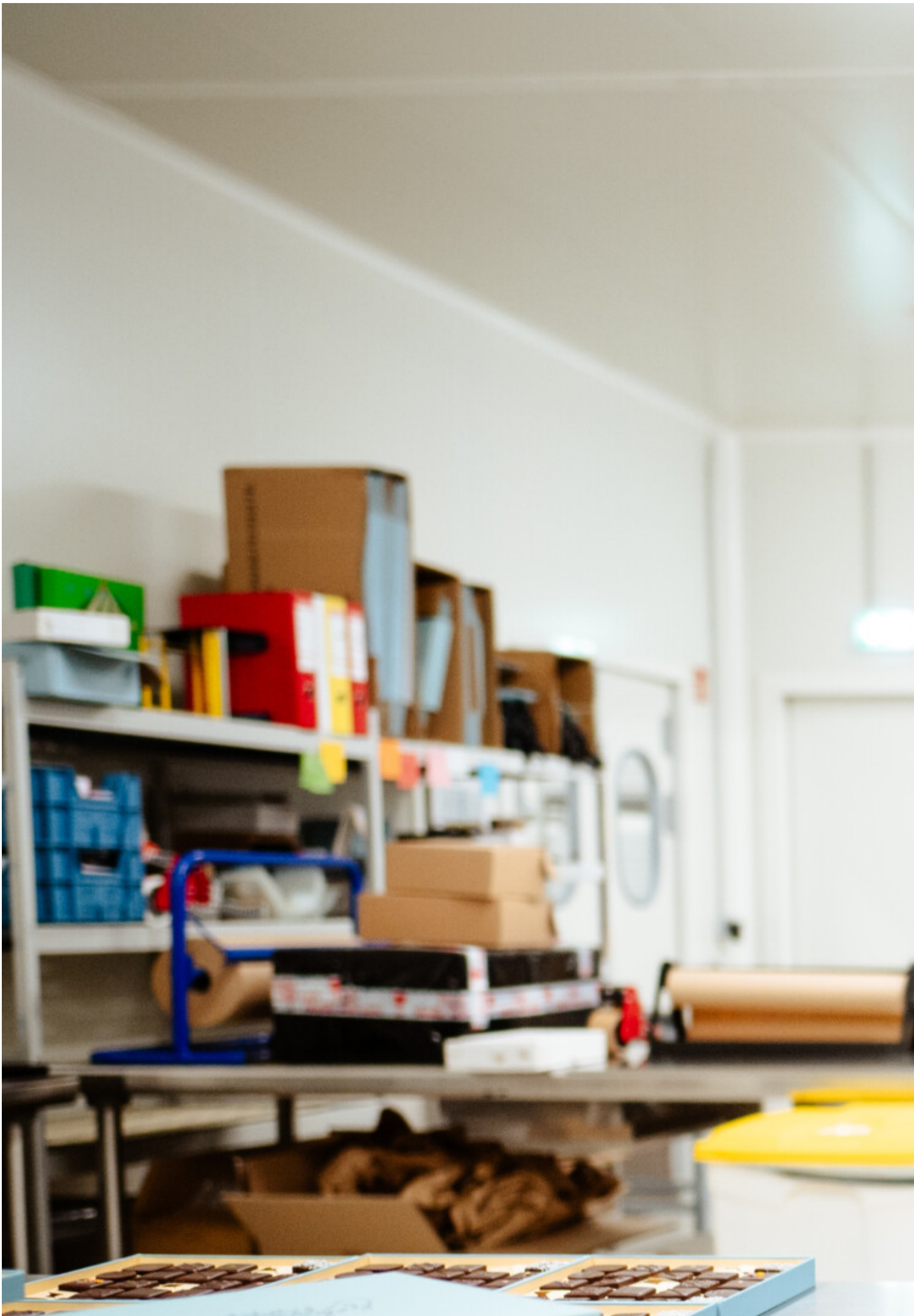
Entreprendre, c’est foncer, se donner les moyens de réussir et y aller, même si on est conscient que le chemin emprunté ne sera pas toujours facile. C’est aussi et surtout savoir bien s’entourer, avoir une équipe sur laquelle on peut compter et avoir une vision commune.

Un conseil à donner à un entrepreneur en herbe ?

Comme je l’ai dit précédemment, savoir bien s’entourer. Sur le plan professionnel, c’est primordial, j’ai eu la chance ici de pouvoir compter sur l’équipe. Aujourd’hui, nous sommes plus de 20 personnes, comme une petite famille soudée. Sur le plan personnel, c’est aussi important. L’entreprise fait partie du quotidien de celui qui la dirige, 24 h/24 tous les jours de l’année, et il est impératif que l’entourage le comprenne et soit un soutien.

Quelles difficultés rencontrez-vous actuellement ? Comment les surmonter ?

Les coûts de personnel et de nos matières premières qui augmentent. Nous ne pouvons pas tout répercuter sur les prix de nos produits, donc nous baissons nos marges. C’est compliqué, mais nous n’avons pas vraiment la solution pour faire autrement car nous ne voulons ni baisser la quantité ni la qualité des matières premières que nous utilisons pour la fabrication de nos chocolats.



Reprise en 2017 par Alexandra Kahn, la chocolaterie a pris une nouvelle dimension et régale les gourmands avec des créations originales et savoureuses et des recettes inédites à chaque saison (crédit Anouk Flesch).
Reprise en 2017 par Alexandra Kahn, la chocolaterie a pris une nouvelle dimension et régale les gourmands avec des créations originales et savoureuses et des recettes inédites à chaque saison (crédit Anouk Flesch).