

COYE-LA-FORÊT

Le chocolatier récompensé pour ses spécialités forestières

Sollicité pour célébrer les métiers de la forêt dans ses créations, François Harrault a remporté un premier prix grâce à son margotin, un délicieux moulage de chocolat noir et de noisette.

Pour François Harrault, pâtissier-chocolatier aux Gourmandises de Coye, à Coye-la-Forêt, travailler le chocolat est un plaisir. « Je ne saurais rien faire d'autre, confie-t-il. Dès l'âge de 8 ans, j'allais assister mon beau-frère pâtissier à 2 heures du matin. »

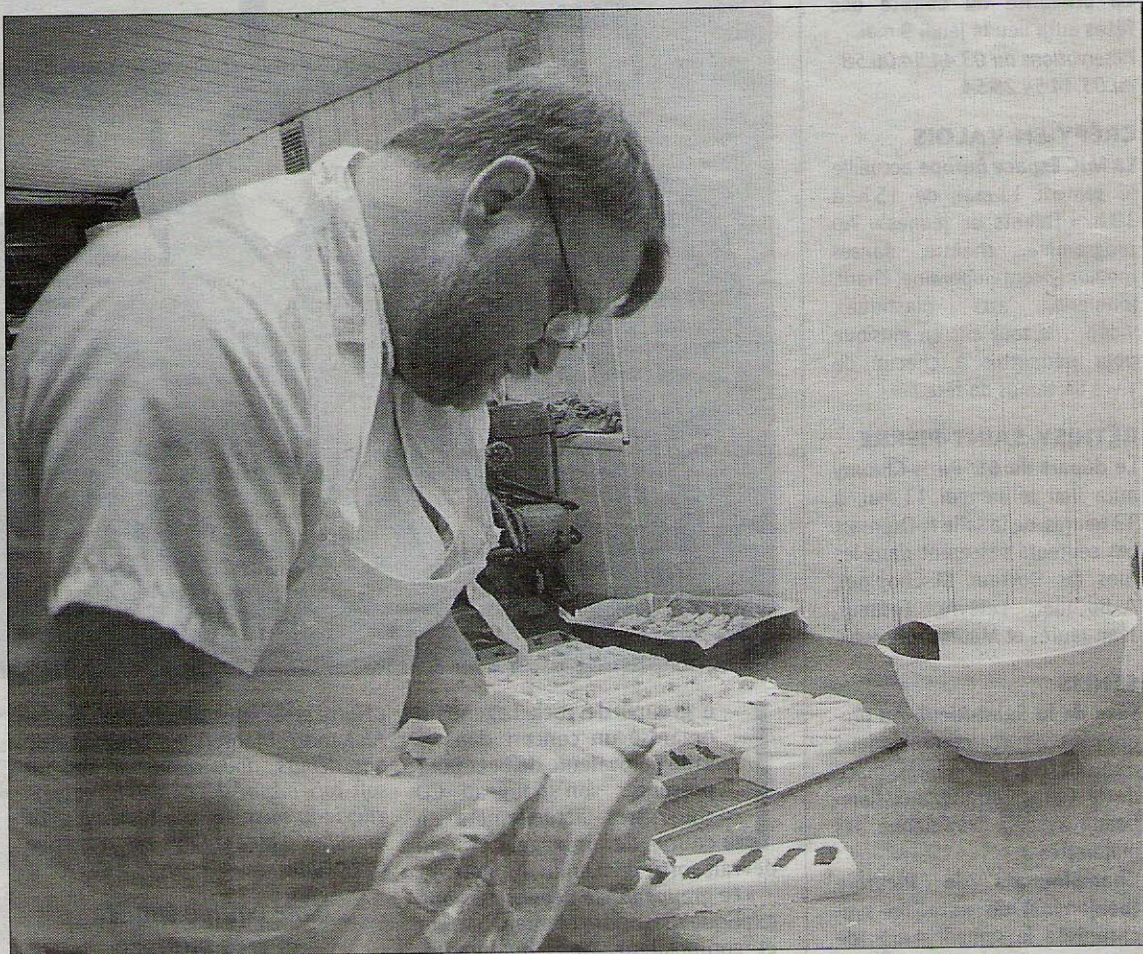
Grâce à cette passion, il a remporté récemment le premier prix du tour de France des spécialités, catégorie chocolat, organisé par Intersuc à Villepinte (le plus grand salon professionnel en Europe). En présentant le margotin, un délicieux moulage de chocolat noir à 58 % de cacao fourré par un délicat feuilleté noisette, François Harrault a remporté également le deuxième prix toutes catégories confondues sur cinquante produits exposés.

30 000 margotins, qui servaient à allumer des feux de cheminée, ont été vendus

Très heureux de cette reconnaissance, il se souvient comment est né ce fameux margotin. Installé depuis 1989 dans le centre du village avec sa famille, il rencontre en 1995 des représentants de l'association « la Sylve ». « Ils souhaitent faire revivre les vieux métiers de la forêt en conservant la mémoire et l'histoire du margotin, un petit fagot de bois, raconte le pâtissier-chocolatier. Les margotins s'utilisaient pour allumer les feux des cheminées. »

« A Coye, cette fabrication fut introduite vers 1850 pour s'éteindre vers 1969, précise François Harrault. Les responsables de « la Sylve » m'ont apporté un véritable margotin et m'ont demandé si je pouvais en créer un en chocolat. »

Le chocolatier bûchera pendant deux ans avant de trouver la bonne formule. « J'avais la recette en tête, se souvient-il, mais il fallait que je trouve le moulage et comment en faire en nombre. » Malgré l'envie d'abandonner à plusieurs reprises, l'idée germe enfin après avoir fabriqué un fagot de bois miniature. « J'ai moulé



François Harrault a mis deux ans avant de trouver la recette du margotin qui fait le bonheur des papilles bien au-delà du département. Un confiseur vendéen vient de lui en commander.

ça avec de la gélatine puis confectionné le moule en plâtre pour arriver au moule en silicone alimentaire. »

500 margotins ont ainsi été produits en 1997. Aujourd'hui, 30 000 ont été vendus. Cette spécialité artisanale issue de la coopération d'une association pour la sauvegarde du patrimoine de Coye-la-Forêt et d'un chocolatier commence même à s'exporter au-delà du département. Un confiseur vendéen vient d'en passer commande.

VÉRONIQUE IODICE

La tille, le charbon de bois et la charbonnette célèbrent le chocolat

La tille : mariage de chocolat au lait et de nougat parfumé au tilleul pour représenter une corde à puits fabriquée avec des pousses de tilleul et qui servait à lier les margotins.

Le charbon de bois : chocolat truffé caramel sur plaque de nougatine pour rappeler que le charbon de bois était

fabriqué dans nos forêts jusque dans les années 50.

La charbonnette : chocolat fort en cacao (70 %) enrobant des céréales grillées. Elle symbolise les bûches que le charbonnier utilisait pour bâtir sa meule de cuisson recouverte de mousse et de feuilles humidifiées.