

Coye-la-Forêt

Il a créé la meilleure praline de France

L PEUT ÊTRE FIER François Harrault. Le jury du Salon du chocolat qui s'est tenu à Paris au début du mois vient de lui décerner le premier prix des Awards, dans la catégorie praliné. « Pour certains professionnels, ce prix récompense le meilleur chocolat de France, voire d'Europe ! », annonce d'emblée le gérant de la pâtisserie les Gourmandises de Coye. « Mais pour moi, c'est le meilleur chocolat du salon, et c'est déjà bien comme ça », précise-t-il, modeste.

L'objet d'une telle récompense ? Le Margotin, une délicieuse gourmandise en chocolat fourrée d'un feuilleté de noisette. Cette praline n'en est d'ailleurs pas à son premier coup. En avril dernier déjà, la création de François Harrault recevait le prix de la meilleure spécialité en chocolat de France, lors du Tour de France des spécialités, sans oublier un diplôme d'honneur avec mention du jury au concours des produits du terroir à La Capelle. C'est dire si le Margotin plaît...

Une belle récompense pour ce pâtissier chocolatier

Une belle récompense pour ce pâtissier chocolatier qui s'est installé il y a quinze ans à Coye-la-Forêt. « Au début, c'était très dur. On a traversé pas mal de difficultés, reconnaît l'artisan. Mais depuis que j'ai créé le Margotin, ça va beaucoup mieux. Le travail du chocolat nous différencie un peu des concurrents. »

Formé à la pâtisserie depuis l'âge de 8 ans (« pendant les vacances je bossais chez mon beau-frère »), François Harrault s'est mis au chocolat sur le tard. Aujourd'hui, il avoue une nette préférence pour cette spécialité, au détriment du pain, qu'il fait de moins en moins. Son Margotin, il l'a perfectionné pendant deux ans avant d'oser le présenter lors des salons et des foires locales. « C'est le prési-



COYE-LA-FORÊT, HIER, 11 H 30. François Harrault et son épouse peuvent être fiers de leur praline. Elle a remporté un premier prix au Salon du chocolat à Paris. Ce sera l'une des vedettes de la prochaine île au cacao de Chantilly, dont le programme sera révélé la semaine prochaine. (LP/E.B.)

dent de l'association Sylve pour la promotion des vieux métiers, qui m'a un jour demandé de créer un fagot de bois comme on en faisait autrefois pour allumer les feux. Mais en chocolat bien sûr. »

Deux ans plus tard, après avoir passé d'innombrables nuits blanches à réfléchir sur le meilleur moyen de réaliser le moule idéal, le Margotin en chocolat était né. Depuis ce jour, d'autres créations trônent dans la vitrine de la pâtisserie.

Comme le Charbon de bois truffé de caramel, ou encore la Tille, un chocolat au lait parfumé au tilleul. Fort de son succès, François Harrault espère bientôt pouvoir exporter à l'étranger. « Mais les clients demandent des quantités énormes auxquelles je ne peux pas répondre sans une certaine organisation. Et pour cela, il va falloir que la banque suive... » La rançon du succès !

ELISABETH DE BEUGHÈ