

COYE-LA-FORÊT • *Après de longs mois de réflexion et de travail, François Harrault est parvenu à créer un chocolat unique, qui représente un petit fagot de bois, le Margnotin.*

Artisanat

Le meilleur chocolat de France est une spécialité de Coye-la-Forêt

Ce n'est qu'après plus de deux années de tourments que François Harrault a réussi à créer un chocolat sur le modèle du Margnotin (voir encadré). Deux longues années de dur labeur qui ont finalement porté leur fruit. Car le Margnotin, désormais appellation contrôlée, donne à la commune de Coye-la-Forêt. Celui de ville incontournable dans le petit monde de la chocolaterie Française.

En effet, lors du célèbre salon InterSuc qui s'est déroulé à Villepinte le mercredi 24 avril, le Margnotin a le prix du meilleur chocolat du tour de France des spécialités. Un honneur

pour François Harrault et son épouse Agnès, heureux propriétaires de la boulangerie-pâtisserie-chocolaterie «les Gourmandises».

François se souvient : «En 1996, le président de l'association la Sylve est venue me demandé si je pouvais reproduire un fagot en chocolat.» L'artisan utilise toutes les techniques qu'il connaît, et finit par trouver le moyen de réaliser le «bonbon», comme il l'appelle. Il le lance en 1998, après avoir déposé le brevet. Il en a fabriqué près de 30 000 cette année!

Un succès sans précédent, que certains concurrents sans scrupule tentent déjà de lui emprunter.

Qu'est-ce que le Margnotin ?

Le Margnotin était un petit fagot de bois de 30 cm de long pour un diamètre de 12 à 15 cm. La partie centrale, constituée de menu bois, était entourée d'un parement (rangée de branches plus courtes de 2 à 4 cm de diamètre, coupée en biseau à chaque extrémité). On appelait houppe la partie du Margnotin qui dépassait du parement. Le tout était maintenu fermement par la mécanique (machine du margoteur) pendant qu'on l'entourait d'une pousse de tilleul appelée la «tille».

C'est de l'île de Margot que vient le nom des petits fagots de bois d'allumage. La fabrication était une spécialité de Clamecy (Nièvre). Dès le 15^{ème} siècle, ils prennent l'appellation de Margnotin. Cette industrie est introduite à Coye-la-Forêt vers 1850. Elle accaparait au début du siècle dernier près de 60 personnes. Cette activité cessa définitivement vers 1969.

La création de François Harrault est composée de chocolat noir à 58 %, d'une pâte de noisette à 100 %, et d'un pailleté de feuilletine (crêpe sèche écrasée). Le chocolat est fabriqué dans un moule en silicone alimentaire. Avec un kilo de cette substance, l'artisan réalise 15 moules. Il prend bien soin de ne pas les abîmer, car le prix de la silicone est exorbitant : 300 francs le kilo (45 73 euros).



OISE HEBDO du 30 avril 2002 n°426