

Le chocolat dans tous ses états

PÂQUES. Le chocolat est indissociable des fêtes de Pâques. C'est même le moment de l'année où l'on en consomme le plus.

Visite dans trois hauts lieux du département à Coye-la-Forêt, Lachelle et Beauvais.

« **D**ANS ma tête, il y a un assemblage des goûts qui se fait automatiquement, » C'est dans son tout petit atelier de Coye-la-Forêt, rempli à cette heure de poules et d'œufs de Pâques, que l'imagination de François Harrault prend forme. A quelques centaines de mètres de ce « laboratoire », comme il l'appelle, la forêt s'étend à perte de vue. Celle-là même qui inspiré l'artisan dans ses créations. Car le Margotin, petite douceur de quelques centimètres qui a changé sa vie, ressemble à un fagot de bois. Aujourd'hui, le professionnel est sans doute l'un des chocolatiers les plus primés de France.

L'inspiration de la forêt de Coye

Dans l'Oise, il est le seul à détenir le titre de « maître chocolatier », attribué à ceux qui ont obtenu une reconnaissance nationale. En 1996, lorsque la Sylve, l'association environnementale locale, a demandé à François Harrault d'inventer une spécialité sur le thème de la forêt, le pâtissier ne s'attendait pourtant pas à un tel engouement.

« J'ai travaillé pendant deux ans sur le projet pour trouver la bonne



COYE-LA-FORÊT, JEUDI. François Harrault, 46 ans, est le seul maître chocolatier de l'Oise. Le Poudingue, sa dernière spécialité, a déjà gagné le premier prix du Salon du chocolat de Paris. (LP/M.A.P.)

formule », se souvient-il. Le Margotin est né et François Harrault est devenu un grand chocolatier. La friandise, à la saveur de noisettes fraîches mariée au chocolat, a raslé tous les premiers prix nationaux.

« Puis j'ai élaboré une gamme plus complète autour du thème du bois », raconte l'artisan en fixant un lapin de Pâques, devenu lièvre dans les mains du chocolatier à l'inspiration forestière, sur son socle gondolé. François ne se contente pas d'inventer des formes, il joue également avec le goût. Sa dernière création, le Poudingue, a déjà remporté la plus haute distinction du Salon du chocolat de Paris.

« C'est une idée de ma femme », souligne François, rappelant le génie des Harrault. Ce nouveau chocolat prend la forme d'une pierre qui couvre une partie des sols des forêts de l'Oise depuis soixante millions d'années. Dans l'atelier de François, cette curiosité archéologique a pris une saveur de mère alliée au croquant de la nougatine. Grâce à toutes ces trouvailles, l'artisan est passé d'une production de 400 kg à quatre tonnes de chocolat. Et son Margotin devrait même très prochainement être exporté en Chine.

MARIE PERSIDAT