

CHOCOLATERIE A. MORIN

1) PROFIL

La chocolaterie Morin est une entreprise familiale, comme en témoigne son histoire, située en plein cœur de la Drôme provençale. C'est dans le village de Donzère que se trouve la ferme familiale, dont une partie a été transformée en manufacture traditionnelle, un havre de paix niché au milieu des vergers de la famille, des champs de lavande et du chant des cigales. La chocolaterie Morin cultive aujourd'hui environ 15 hectares de vergers soit plus de 5 000 arbres. Cette partie agricole permet d'avoir une maîtrise complète des matières premières qui vont ensuite être utilisées dans la confection des chocolats fourrés.



Dix employés permanents travaillent à la chocolaterie, dont quatre qui font partie de la famille Morin. C'est dans cette atmosphère familiale et ce cadre de vie privilégié que vont être transformées avec passion et savoir-faire les fèves de cacao qui arrivent de ces lointains pays producteurs de cacao.

2) HISTOIRE

C'est une belle histoire qui remonte à bien longtemps déjà. En 1884, **Gustave Morin** commença à travailler pour les moines de l'abbaye d'Aiguebelle comme confiseur chocolatier. Rapidement, il devint responsable des ateliers de confiserie et chocolaterie de l'abbaye, considérée comme l'une des plus modernes d'Europe à l'époque.

Il su transmettre sa passion à son fils, **André Morin** qui, après avoir travaillé dans différentes chocolateries pour perfectionner ses connaissances, lui succéda en tant que responsable des ateliers de confiserie et chocolaterie à l'Abbaye d'Aiguebelle. Cependant, la croissance de l'usine et son automatisation ne lui plaisaient plus.

C'est ainsi qu'en 1958 il décida de créer sa propre chocolaterie artisanale : la **Chocolaterie A. Morin**. Il hérita de la ferme familiale et la transforma petit à petit en atelier de confiserie et chocolaterie, pour pouvoir continuer à vivre de sa passion en répondant à son désir de faire un produit de qualité.

Cet objectif est resté, au fil des ans, le mot d'ordre de l'entreprise. C'est d'ailleurs ce qui le poussa à cultiver des arbres fruitiers comme les abricots, les poires et les pommes, à Donzère, tout autour de l'entreprise, afin d'avoir des fruits irréprochables qui serviraient ensuite de matière première en confiserie. Il était bien conscient que les connaissances acquises auprès des moines et de Gustave, son père, constituaient un atout inestimable.

Il légua cet amour du produit bien fait à son fils **Jean-François Morin**, qui dirige aujourd'hui la petite entreprise artisanale avec toujours le même objectif : faire un produit de qualité.

Celui-ci continua sur la lancée d'André en se lançant dans la production d'amandiers, noisetiers et griottiers, afin d'avoir à sa disposition les matières premières qui serviraient à faire les intérieurs de bonbons chocolat comme la pâte d'amandes, le praliné, le nougat,...

Puis il fallut améliorer la fabrication du chocolat à partir de la fève. Jean-François mit quelque temps à trouver des machines d'occasion plus performantes, tout en étant adaptées à la taille de l'entreprise, pour fabriquer le chocolat de la meilleure façon possible. Pour lui, le seul moyen de faire du chocolat de qualité était d'utiliser un torréfacteur à air chaud, un casse-cacao tarare de qualité (pour extraire efficacement les peaux des fèves), une broyeuse à 5 cylindres en acier et une conche traditionnelle. C'est ainsi qu'un beau matin, comme le veut la tradition dans la famille Morin, il ressortit les cahiers de recettes de son père et de son grand-père et s'attela intensivement à la transformation des fèves en chocolat.

Ses enfants, élevés dans les bonnes odeurs de chocolat, mirent la « main à la pâte » dès leur plus jeune âge. Ce qui devait arriver arriva : ils furent, eux aussi, contaminés par le virus du bon chocolat.

Après avoir travaillé dans la chocolaterie toute sa jeunesse, **Franck Morin**, l'un des fils de Jean-François, fit des études d'industries alimentaires et de commerce pour entreprendre son métier avec passion. En fin d'étude, il partit 4 mois dans une petite plantation à Sao tomé et Principe, dans le Golfe de Guinée, afin d'apprendre, se familiariser avec cet arbre merveilleux qu'est le cacaoyer et comprendre la transformation sur place.

Depuis, il travaille avec ses parents dans la chocolaterie artisanale avec passion... l'histoire n'est pas prête de s'arrêter!

3) PHILOSOPHIE ET CACAO

Aujourd'hui, la recherche de qualité et de diversité toujours plus poussée amène l'entreprise à s'approvisionner en cacao directement chez le paysan producteur le plus souvent possible. La chocolaterie Morin travaille en direct avec des plantations au Pérou, Vietnam, Madagascar et Nicaragua. Dès qu'ils le peuvent, Franck et son père partent à la rencontre des producteurs de cacao à la recherche des meilleures fèves dans ces lointains pays d'Amérique Latine, d'Afrique et d'Asie. C'est une volonté de partage de connaissances, de comprendre les contraintes de chacun et d'améliorer la qualité des produits – par un contrôle et une amélioration du suivi de la transformation – qui les poussent à aller à rendre visite aux planteurs autant que possible. De par leur expérience, la famille Morin partage régulièrement avec les producteurs ses connaissances en matière de traitement post-récolte, afin de les aider à pérenniser leurs plantations.



La philosophie de l'entreprise est de faire le meilleur en respectant la nature, le travail des hommes et la matière première. L'objectif est de se rapprocher au plus près des producteurs, de travailler autant que possible des matières premières biologiques mais également de préserver, protéger et valoriser les anciennes variétés de cacao. La famille Morin attache une importance toute particulière à la culture sous ombrage et essaie de sensibiliser les agriculteurs au maximum à ce sujet. En effet, en plus d'assurer une meilleure protection et durabilité des cacaoyers, ce type de culture permet de protéger la biodiversité.

C'est ce qui explique cet intérêt pour la diversité des goûts que l'on peut trouver dans le chocolat. D'une récolte à une autre, plusieurs paramètres variables comme le climat, l'ensoleillement ou la fermentation peuvent influencer le goût et la typicité d'une fève – et donc du chocolat.

C'est ce qui a poussé Franck Morin à s'intéresser à la notion de « pure origine ». C'est une démarche différente du traditionnel « chocolat d'assemblage », qui consiste à mélanger et travailler des fèves de cacao de différentes origines pour obtenir un équilibre gustatif. Ici, la fève provient d'un seul pays, d'une plantation en particulier, et la travailler de manière isolée va permettre de dévoiler son caractère et sa saveur.

En plus des couvertures d'assemblage, une gamme très diversifiée de chocolats de couverture et de tablettes a donc été lancée et ne cesse d'évoluer. Certaines sont des productions « suivies » et beaucoup d'autres restent en éditions limitées.

Cette idée d'édition limitée – du fait de la provenance des fèves et donc des facteurs climatiques, logistiques et même géopolitiques qui en découlent – confère à ces « pures origines » un goût d'autant plus particulier.

4) SAVOIR-FAIRE

Les fèves de cacao, une fois le processus de fermentation et de séchage complétés dans les différents pays producteurs, sont ensuite expédiées à Donzère pour y être travaillées dans les ateliers de la Chocolaterie Morin.

Elles sont dans un premier temps torréfiées, passées au casse cacao tarare puis broyées. La fine poudre de cacao obtenue va ensuite être conchée (mélangée et chauffée pendant plus de 20 heures) afin d'obtenir le produit tant attendu : le chocolat. Alors sous forme liquide, celui-ci va ensuite être coulé dans des moules suivant l'utilisation que l'on voudra en faire : des tablettes, des blocs d'un kilo, des napolitains (petits carrés de dégustation), ou bien passé dans une enrobeuse pour venir napper les différents bonbons au chocolat, orangettes et autres nougats. Le produit fini, quel qu'il soit, sera ensuite emballé et mis en boîte sur place.



C'est ce processus que l'on appelle « de la fève au chocolat ».

Le mélange particulier de ces fèves, fruit d'un savoir faire ancestral, et le suivi attentif de toutes ces étapes afin d'obtenir le meilleur du cacao, confèrent au chocolat de la Chocolaterie Morin la richesse et la finesse qui font sa réputation.



Le savoir-faire de la Chocolaterie Morin ne se limite pas au chocolat moulé et aux bonbons de chocolat. De nombreuses gourmandises sont élaborées dans les ateliers tels que les « chocolats fruits alcool » (ananas à l'eau de vie, griottes au Kirsch) et les confiseries (nougat, pralines, amandes truffées dites « princiers », les pâtes de fruits,...).

Les recettes viennent de Gustave et d'André – certaines ont plus de 120 ans. Le travail de transformation est toujours exécuté de manière traditionnelle, de manière à respecter le produit. Les produits contiennent peu d'additifs car l'utilisation de matières premières de qualité permet de ne pas avoir besoin d'ajouter d'arômes pour le goût et la technique de fabrication employée permet de ne pas avoir besoin d'utiliser de conservateurs. Et en plus, c'est meilleur pour la santé du consommateur !

5) DES MATIÈRES PREMIÈRES DE QUALITÉ

Un produit de qualité, en plus du savoir-faire qui va être mise en œuvre, dépend évidemment des matières premières utilisées. C'est la raison pour laquelle la Chocolaterie A. Morin cultive ses propres arbres. La conduite de la culture est faite avec beaucoup d'attention. Pour préserver l'environnement et la qualité des fruits, il faut respecter certains points : une bonne sélection variétale adaptée au climat et au terrain (10 variétés d'amandiers sont cultivées dans les vergers de la chocolaterie A Morin), un minimum d'engrais et de traitements, une récolte dans de bonnes conditions et à une maturité optimale.

Les amandes et les noisettes sont séchées après la récolte (si nécessaire) et stockées en coquilles (non cassées). Dès qu'il y a un besoin d'amandes ou de noisettes, elles sont cassées puis séparées de leur coquille juste avant d'être utilisées. Ce mode de stockage présente l'avantage d'utiliser la coquille des fruits comme barrière naturelle contre l'air et les insectes.

Lorsque les griottes sont récoltées, elles sont immédiatement mises dans du Kirsch, spécialement élaboré pour la chocolaterie A. Morin. Les autres matières premières, celles qui ne sont pas produites par la chocolaterie A. Morin, sont soumises à un contrôle rigoureux. Seules les meilleures matières premières sont utilisées : sucre de canne, miel de lavande, pistaches de Sicile...



Un autre point qui permet à la chocolaterie A. Morin de garantir un produit de qualité : son organisation. En effet, au cours de la fabrication du chocolat, ses arômes s'évaporent progressivement dans l'air, c'est pourquoi la chocolaterie A. Morin a choisi de travailler en flux tendu avec des travailleurs saisonniers, qui viennent seulement lorsqu'il y a des commandes. Le choix du flux tendu est possible grâce à la grande capacité de production des équipements, par rapport à la taille de l'entreprise.

6) QUELQUES CONSEILS

Pour le chocolat:

Mettez le morceau de chocolat dans la bouche, attendez quelques secondes pour que sa température augmente et ensuite mâchez doucement. Cette façon de procéder permet un meilleur développement des arômes et fera profiter pleinement vos papilles de ce moment de plaisir.

Conseils de stockage:

Les produits doivent être conservés entre 16 et 18°C avec une humidité faible (55%), bien que les confiseries ne soient pas trop sensibles à la chaleur.

Tous les produits doivent être tenus à l'abri de la lumière et il faut à tout prix éviter les chocs thermiques (ne surtout pas les mettre au frigidaire).

La DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) est de trois mois après la fabrication pour les produits chocolatés et de six mois pour les confiseries si les conseils de stockages sont bien respectés.