ARTISAN CHOCOLATIER TORRÉFACTEUR



CHOCOLATIERS DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1884



La Chocolaterie



Chez les Morin, le chocolat c'est une histoire de famille.

La chocolaterie est située sur le domaine familial, nichée au cœur des vergers et des champs de lavandes dans le village de Donzère, au Sud de la France.

Une partie est entièrement aménagée en atelier. La Chocolaterie A. Morin cultive ses propres vergers de près de 5000 arbres (amandiers, griottiers et noisetiers). Cette culture agricole permet à la chocolaterie de maîtriser également une partie des matières premières qui vont être utilisées dans la confection des chocolats.





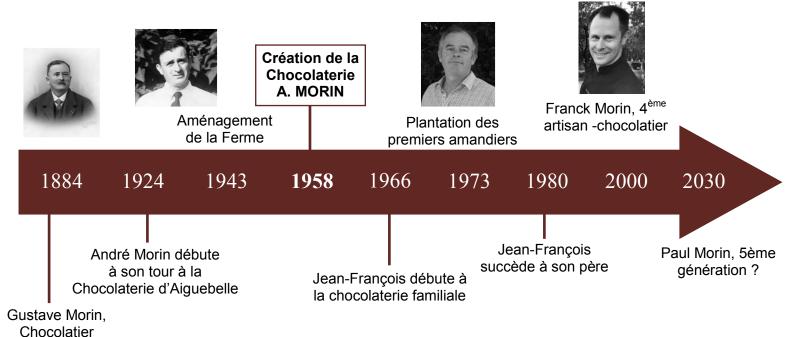


Dix employés travaillent en permanence à la chocolaterie, dont cinq qui font partie de la famille Morin.

C'est dans cette atmosphère familiale que les fèves arrivant de pays producteurs de cacao vont être travaillées et transformées avec passion et savoir-faire.



Une histoire, des générations



a chocolaterie, c'est la concrétisation d'une passion qui se transmet de père en fils depuis 1884.

à Aiguebelle

A cette époque, Gustave Morin travaillait avec les moines à l'Abbaye d'Aiguebelle, en tant que confiseur chocolatier. Il devint rapidement responsable des ateliers de l'Abbaye, considérée comme l'une des plus modernes d'Europe à l'époque.

Gustave transmit 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 d'Aiguebelle.

Cependant, la croissance de l'usine et les nouveaux procédés employés ne lui plaisaient plus. C'est donc tout naturellement qu'en 1958, la chocolaterie artisanale A. Morin ouvrit ses portes.

André hérita de la ferme familiale et la transforma petit à petit en atelier artisanal de confiserie et chocolaterie pour pouvoir continuer à vivre de sa passion en répondant à son désir de faire des produits de qualité.

Cet objectif est resté le mot d'ordre de l'entreprise au fil du temps. C'est d'ailleurs ce qui le poussa à cultiver des arbres fruitiers comme les abricotiers, poiriers ou pommiers autour de la chocolaterie, afin d'avoir des matières premières maitrisées, à la qualité irréprochable.

André apprit son métier à son fils, Jean-François, qui décida également d'agrandir la production d'arbres, en cultivant des amandiers, noisetiers et griottiers pour réaliser du praliné, de la pâte d'amandes ou encore du nougat.

e temps vint d'améliorer la fabrication du chocolat à partir de la fève. Jean-François mit quelques temps à trouver des machines d'occasion plus performantes, tout en gardant l'aspect traditionnel et qualitatif pour fabriquer le chocolat de la meilleure façon possible. Une fois équipé, comme le veut la tradition, il ressortit les cahiers de recettes de son père et de son grand-père pour s'atteler intensivement à la transformation de la fève en chocolat.

L'histoire ne s'arrête pas là, car ce qui devait arriver arriva : les enfants de Jean-François mirent eux aussi la « main à la pâte » dès leur plus jeune âge. Après avoir travaillé dans la Chocolaterie toute sa jeunesse, Franck Morin fit des études en Industrie Alimentaire et en commerce pour entreprendre son métier avec passion.

En fin d'études, il partit 4 mois dans une plantation de Sao Tomé et Principe, dans le Golfe de Guinée, afin de se familiariser et approfondir sa culture en matière de cacao, pour pouvoir apprendre et entreprendre au mieux la transformation sur place. De retour de ce voyage en Afrique en 2001, Franck, enrichi d'une nouvelle expérience, avait surtout découvert l'importance des terroirs, des pratiques culturales et du traitement post récolte du cacao. C'est à ce moment là qu'il décida de mettre l'accent sur la production de chocolats d'origines en couvertures et tablettes.

Quelque chose nous dit que l'histoire n'est pas prête de s'arrêter.... Un nouveau fils Morin est né!

De la fève au chocolat

La fin de récolte au sein des plantations amène au processus de fermentation et de séchage sur place.

Les fèves sèches sont ensuite expédiées à Donzère pour être travaillées dans les ateliers de la Chocolaterie A. Morin.





Elles sont dans un premier temps torréfiées, passées au casse cacao tarare pour séparer les fèves de leur peau, puis broyées.

La fine poudre obtenue va ensuite être conchée, c'est-à-dire mélangée et chauffée, pendant près de 20 heures avec les ingrédients souhaités pour donner le produit tant attendu : le chocolat.





Alors sous forme liquide, il est ensuite coulé dans des moules suivant l'utilisation prévue : des tablettes, des blocs kilo de couverture, des napolitains ; ou bien passé dans une enrobeuse pour napper les différents bonbons de chocolat.

Le produit fini, quel qu'il soit, sera ensuite emballé et mis en boite sur place

C'est le processus appelé : « **De la fève au chocolat »**, ou plus communément le « Bean to Bar ».

Les producteurs, la chocolaterie

Un lien fort et privilégié



« Notre passion, révéler le meilleur de ce que la nature nous donne »

La Chocolaterie, de par son ADN, a la volonté de se rapprocher des producteurs de cacao.

Elle participe en effet à divers projets de développement, partage ses connaissances avec certains producteurs qu'elle accompagne au mieux dans leur développement. Ce travail proche des producteurs de cacao permet de faire passer un message qui a une importance toute particulière pour la Chocolaterie A. Morin : préserver les anciennes variétés et produire en respectant au mieux la nature et la biodiversité.



La gamme de chocolats proposée met en valeur des cacaos issus de diverses régions du monde, de différentes plantations et qui ont tous des profils aromatiques uniques.



Il existe une très grande diversité de goûts qui vient du type d'arbre mais aussi du terroir, de la culture et des méthodes utilisées par les paysans pour réaliser la fermentation et le séchage des fèves. Toute la démarche vise à préserver la typicité de la matière première, donc, les fèves de cacao.

C'est dans ce sens que le savoir-faire est mis à contribution pour contrôler au mieux les recettes, les températures et les outils employés pour la production.

La fève de cacao étant une matière naturelle, sa caractéristique dépend du climat, de l'ensoleillement ou encore de la fermentation au sein de la plantation. Il est donc normal d'avoir des variations de goût et de typicité en fonction des récoltes.

C'est cette richesse et cette diversité que la chocolaterie met en valeur. Et sans cette collaboration avec les producteurs, le travail autour du chocolat ne serait pas aussi qualitatif.



C'est cette richesse et cette diversité que la chocolaterie aime mettre en valeur.

Et sans cette collaboration avec les producteurs,

le travail autour du chocolat ne serait pas aussi qualitatif.

En 2004, une rencontre a insufflé un tournant pour Franck Morin, concernant les plantations du Pérou. Il raconte :

« Nous avons rencontré un couple Franco-Péruvien en 2004. Ils nous ont fait part d'un projet de création de filière d'importation de cacao en vue de faire des tablettes de chocolat avec une dimension sociale et labellisées biologique. C'était une belle rencontre : nous nous sommes tout de suite compris et nous sommes maintenant de très bons amis. Connaissant le potentiel de certains cacaos Péruviens et aussi très content de trouver des personnes sensibles à la nécessité d'avoir des relations équilibrées entre les fournisseurs et les planteurs, des personnes pour qui la culture biologique a un sens, j'ai tout de suite été convaincu. Ensemble, nous avons mis en place quelques critères et quelques idées afin de rechercher des planteurs intéressants.

Nous avons recherché des petites structures, qui travaillaient avec des vergers anciens, dont la majorité des plantations avaient été semées et non pas greffées, et dont les cultures de cacao étaient effectuées sous plantes d'ombrage.

En effet, une plante semée est génétiquement unique et s'adapte toujours mieux à son environnement. Un autre critère était aussi de trouver des personnes à qui nous pouvions apporter quelque chose de positif. Nous avons trouvé une coopérative qui nous fournit notre chocolat "Chanchamayo".



Cette coopérative vendait tout son cacao sur le marché local pour la production de poudre et de beurre. Elle n'arrivait pas à valoriser correctement sa production car les fèves n'étaient ni fermentées ni séchées. Nous leur avons apporté cette expertise ainsi que notre expérience dans la culture et le traitement post-récolte du cacao. Après quelques essais, nous sommes arrivés à un résultat tout à fait intéressant. Par la suite, au sein de la coopérative, nous avons isolé certains producteurs qui ont des façons de produire un peu différentes ou des terroirs différents afin de découvrir les influences de l'environnement et des pratiques culturales. Lors de nos différents voyages, nous avons rencontré d'autres producteurs, dont certains avaient entendu parler de ce que nous avions fait et nous ont proposé leur cacao. »

Une histoire que la chocolaterie tente de reproduire le plus souvent possible auprès des producteurs de cacao.

Chocolats & Compagnie

Le savoir-faire de la Chocolaterie A. Morin ne se limite pas au chocolat en tablette ou en couverture.



De nombreux bonbons sont confectionnés chaque année dans les ateliers. Notamment les fameux « petits rochers », produit incontournable de la chocolaterie : praliné enrobé de chocolat noir et d'éclats d'amandes de Provence.





De nombreuses gourmandises tout aussi appétissantes sont également élaborées dans les ateliers de la Chocolaterie, presque toujours recouvertes de chocolat : pâtes d'amandes ou de pistaches, truffes, chocolats à la liqueur, griottes au Kirsch, caramels, nougats, pâtes de fruits, princiers, pralines, noisettes enrobées.

Les ingrédients sont soigneusement sélectionnés et beaucoup viennent même des propres vergers de la Chocolaterie A. Morin, comme les amandes, les noisettes et les griottes.

Les recettes viennent de Gustave et d'André MORIN, certaines ont plus de 120 ans.

Les produits ne contiennent pas d'additifs car l'utilisation de matières premières de qualité permet de ne pas avoir à ajouter d'autres arômes et la méthode de fabrication utilisée permet d'éviter d'utiliser des conservateurs.



Le travail de transformation est toujours exécuté de manière traditionnelle, afin de respecter le produit.



Nous trouver

CHOCOLATERIE A.MORIN

Plan d'accès Plan d'accès Montélimar Montélimar DONZÈRE Valence Montélimar Pierrelatte Orange Valence Montélimar DONZÈRE Valence Montélimar DONZÈRE Par l'autoroute A.7 DONZÈRE Orange Avignon Par la route : accès axe nord sud par la R.N.7

Chocolaterie A. MORIN 640 chemin du Plan 26290 Donzère France

Point GPS: Lat: 44.433348; Long: 4.701773

Ouverture:

Du lundi au vendredi de 14h à 18h Le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h

www.chocolaterie-morin.com





Suivez-nous sur Facebook



Flashez-ce code pour vous rendre sur notre site internet