

**PIERRELATTE/DONZÈRE** Il est fabriqué par la chocolaterie Morin  
**Le chocolat de la Ferme aux crocos arrive !**



Carole et Franck Morin et Léa Crépin ont le privilège d'avoir pu goûter ce chocolat.

Le chocolat 100 % Drôme provençale est devenu réalité. En février, Franck Morin, de la chocolaterie éponyme, installée à Donzère, est venu à la Ferme aux Crocodiles pour cueillir avec Marie, botaniste de la Ferme, les cabosses du grand cacaoyer qui surplombe le bassin des sauriens. Une récolte d'une quarantaine de cabosses qui a donc pris le chemin de la chocolaterie Morin.

Elles ont alors subi une première étape, la fermentation, comme le détail Franck Morin : « On récupère les fèves de cacao dans les cabosses et on les laisse 8 à 10 jours fermenter. » Place ensuite au séchage, une étape qui prend 2 jours et se déroule en étuve.

Enfin, c'était l'heure mercredi dernier de procéder au conchage. L'occasion pour Franck Morin de recevoir la visite de Léa Crépin, responsable de l'accueil public sur la Ferme aux Crocodiles, et de procéder à la dégustation des premiers échantillons.

Et l'odeur intense qui se dégage de la phase de conchage se retrouve au moment de la dégustation. Et Franck Morin ne cache pas son plaisir : « la qualité intrinsèque de ce chocolat est très intéressante. On a un goût de cacaouète, de fruits secs... C'est un excellent millésime ! »

Au-delà du chocolat produit, c'est surtout la démarche et sa signification que retient le chocolatier donzérois : « C'est exceptionnel d'avoir une fécondation de la fleur du cacaoyer sous serre. Ça prouve que le biotope est suffisamment respecté pour que



Une odeur puissante et agréable, qui se retrouve dans le goût du chocolat.

les arbres se reproduisent. Ça montre le gros travail fait par la Ferme aux Crocodiles dans ce domaine ».

Et Franck Morin d'insister dans un sourire pour « planter d'autres cacaoyers que nous puissions avoir plus de

production ! » Car aujourd'hui, la production limitée ne permet pas de commercialisation. C'est la Ferme aux Crocodiles qui décidera à qui elle offre cette production 100 % locale !

F. O.



Franck Morin et Léa Crépin ont le privilège d'avoir pu goûter ce chocolat.

**FERME BRÈS**  
  
**NYONS**  
 DEPUIS 1829  
 Producteur d'olives, huile AOP Nyons et de tapenades, Affinade

**CERTIFIÉ AB**  
 AGRICULTURE BIOLOGIQUE

**Sur votre marché à PIERRELATTE**  
**le 1<sup>er</sup> vendredi de chaque mois**



La récolte a eu lieu en février à la Ferme aux Crocodiles.



À l'intérieur d'une cabosse.