

ARTISAN

CHOCOLATIER TORRÉFACTEUR

A. MORIN

CHOCOLATIERS DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1884

EN DRÔME PROVENÇALE



DE LA FÈVE AU CHOCOLAT.

640 CHEMIN DU PLAN, 26290 DONZÈRE, FRANCE

04 75 51 60 76 | WWW.CHOCOLATERIE-MORIN.COM | INFO@CHOCOLATERIE-MORIN.COM



"C'est notre passion que de révéler le meilleur de ce que la nature nous donne."

LE CHOCOLAT, UNE PASSION FAMILIALE DEPUIS 4 GÉNÉRATIONS



L'histoire commence en 1884 avec Gustave Morin, qui travaille à la Chocolaterie d'Aiguebelle en tant que confiseur chocolatier. A cette époque, la Chocolaterie d'Aiguebelle emploie 200 personnes et compte parmi les 15 premières chocolateries de France ! Gustave transmet sa passion pour le chocolat à son fils André. Après quelques années passées à travailler dans différentes chocolateries pour perfectionner ses connaissances, André succède à son père à la Chocolaterie d'Aiguebelle. Diversification de la production, électricité pour remplacer la vapeur... Aiguebelle est un endroit parfait pour faire ses armes et André y apprend beaucoup. Pourtant, la modernisation et l'accélération des procédés employés commencent à lui peser. En 1958, il hérite de la ferme familiale qui se trouve à quelques kilomètres de la Chocolaterie d'Aiguebelle. Il y voit un signe et décide d'y ouvrir sa propre chocolaterie artisanale : la Chocolaterie A. Morin. Petit à petit, il plante des arbres fruitiers tout autour de la chocolaterie : abricots, poires, pommes... tous ces bons fruits gorgés du soleil de Provence se transforment en pâtes de fruits et confitures pour continuer à ravir le palais des clients de la région, de plus en plus nombreux à pousser la porte de la petite chocolaterie artisanale. André transmet à son tour son amour du chocolat et de la confiserie à ses enfants, et notamment à son fils Jean-François, qu'il forme pour lui succéder à la chocolaterie. C'est donc naturellement que Jean-François, aussi passionné que son père et son grand-père avant lui, reprend la chocolaterie avec sa femme Maryse. Très sensibles à la qualité et la maîtrise des matières premières, ils décident à leur tour de cultiver des arbres fruitiers. Les amandiers, noisetiers et griottiers viennent donc compléter les vergers de la famille Morin qui s'étendent désormais sur 15 hectares. Comme de coutume, Jean-François transmet sa passion à ses enfants : Thierry s'occupe des vergers et Franck gère la production de chocolat. Ce dernier, après des études en industrie alimentaire et en commerce, fait plusieurs voyages initiatiques au sein de plantations pour se familiariser avec le métier de chocolatier, directement à la source. Il y apprend l'importance des terroirs et des pratiques de culture du cacao et se découvre une vraie passion pour le cacao d'origine.

CACAO D'ORIGINE ET BEAN-TO-BAR

A l'époque, la notion de Pure Origine est encore peu répandue. Franck Morin voyage régulièrement à la rencontre des planteurs et se conforte dans l'idée qu'il y a là un réel intérêt. Il analyse méticuleusement les fèves et se rend compte de l'importance du terroir : des fèves peuvent présenter des arômes et des typicités différentes alors qu'elles sont cultivées à seulement quelques kilomètres les unes des autres. La pente du terrain et la manière dont il est irrigué, la variété des arbres sous lesquels poussent les cacaoyers et l'ombre qu'ils apportent... Il y voit un potentiel extraordinaire ! Pour pousser cette démarche, il décide de travailler les fèves par origine, c'est-à-dire d'isoler les fèves par plantation, par région ou au moins par pays. Le fait de ne pas les mélanger permet de faire ressortir leur caractère et de rester fidèle au produit brut. En effet, une plantation de l'Ouest du Pérou peut produire des fèves aux arômes très fruités, tandis que des fèves cultivées dans une plantation un peu plus au Nord sont très florales, presque végétales ! Et les possibilités de profils aromatiques offertes par la nature sont infinies : boisé, fruité, végétal, grillé, épicé, floral, noix, fruits acidulés... Quelle chance de pouvoir disposer d'une telle palette d'arômes sans avoir à y ajouter quoi que ce soit !

UN SAVOIR-FAIRE PEAUFINÉ AU FIL DES ANNÉES POUR UNE QUALITÉ INCOMPARABLE

Ces précieuses fèves, une fois arrivées dans les ateliers de la Chocolaterie A. Morin, sont dans un premier temps torréfiées. Le temps de cuisson et la chaleur dépendent de chaque fève et il convient d'être très précis pour éviter de brûler ou de dénaturer les fèves. Elles sont ensuite passées au casse-cacao tarare pour les séparer de leurs peaux et les nettoyer de leurs impuretés. Les morceaux de fèves ainsi obtenus, aussi appelés nibs, sont finalement broyés pour en obtenir une poudre fine qui va être conchée pendant plus de 20 heures avec les ingrédients souhaités (beurre de cacao, lait, sucre). Alors sous forme liquide, le chocolat est enfin coulé dans des moules ou utilisé tel quel suivant l'utilisation prévue : tablettes, blocs de couverture de 1kg, gouttes, napolitains... ou bien passé dans une enrobeuse pour napper les différents bonbons de chocolat. Une fois le produit terminé, il est emballé et mis en boîte sur place. Ce processus long et complexe est appelé « de la fève au chocolat », plus communément connu sous le nom de « Bean to Bar ».

Dans sa recherche constante de qualité, la Chocolaterie A. Morin soumet le chocolat à une batterie d'analyses pour garantir un résultat optimal : contrôle de la granulométrie et de la viscosité, vérification de la teneur en matières grasses et des valeurs nutritionnelles, analyses organoleptiques, etc. C'est grâce à ce savoir-faire, perfectionné au fil des ans, que la Chocolaterie A. Morin propose un chocolat et des spécialités au goût unique, aptes à séduire les amateurs les plus exigeants, professionnels comme particuliers.

UNE CULTURE RAISONNÉE POUR UN CACAO DE QUALITÉ

La culture du cacao est un processus long mais enrichissant pour les planteurs. La première étape consiste à planter les graines plutôt que d'utiliser des greffes, afin de disposer d'arbres plus résistants. Nous leur conseillons régulièrement de travailler sous ombrage, c'est-à-dire de planter les cacaoyers sous d'autres arbres. Cette pratique va avoir de nombreux intérêts pour la culture du cacao mais aussi pour les planteurs qui vont ainsi disposer d'un complément de revenu non négligeable. Selon le climat, beaucoup de producteurs plantent donc des arbres fruitiers comme des bananiers, manguiers ou cocotiers mais aussi des arbres destinés à la coupe, afin de faire de l'ombre aux cacaoyers. Certains complètent ce riche agro-système en cultivant des arbres à l'ombre des cacaoyers, voir à même le sol, comme des courges par exemple.



C'est l'exemple typique d'une culture en plusieurs niveaux, d'un écosystème où chaque plante va apporter de l'ombre, de l'humidité ou de l'engrais naturel aux autres. En plus d'une protection solaire, on assiste donc à une meilleure préservation des sols pour éviter l'érosion ainsi qu'à une préservation de la biodiversité..



Dans les plantations, les fèves de cacao sont récoltées à la main : les cabosses sont ramassées sur les cacaoyers et ouvertes pour en extraire les fèves. On insiste auprès des paysans pour qu'ils récoltent les cabosses quand elles sont à maturité. Comme pour tout fruit, c'est un gage de qualité et de richesse aromatique. Le travail de post-récolte, primordial, peut alors commencer. Les fèves, alors entourées de leur pulpe blanche sucrée, sont mises dans des bacs où elles passent de 4 à 7 jours à fermenter. Elles sont régulièrement brassées et changées de bac par les planteurs pour que la fermentation soit homogène. Elles sont ensuite étalées sur des tables en bois pour y sécher au soleil pendant 7 à 15 jours. Finalement, elles sont triées puis mises dans des sacs en toile de jute avant d'être expédiées par bateau. Ce traitement post-récolte diffère d'un pays à un autre, et même d'un producteur à un autre, mais son bon déroulement est essentiel pour disposer de fèves de cacao aromatiques de qualité.



DU CACAO ET DES HOMMES

Etant eux-mêmes agriculteurs et artisans, il y a dans l'ADN des Morin une vraie volonté de se rapprocher des producteurs de cacao. En plus de maîtriser toutes les étapes de production pour produire un chocolat de qualité, travailler la fève brute permet en effet de répondre à cette volonté de proximité avec les producteurs. Franck Morin rend visite régulièrement à certains d'entre eux et entretient une relation de confiance et de partage de connaissances, en les accompagnant dans divers projets de développement. C'est le cas notamment au Pérou, au Vietnam et en Equateur.

Au Pérou, plusieurs producteurs disséminés dans le pays cultivent le cacao sur des terrains escarpés et parfois difficiles d'accès, le plus souvent en agriculture biologique. La richesse de ce pays est incroyable ! La Chocolaterie A. Morin achète son cacao péruvien soit directement auprès de certains producteurs, soit via une filière courte, bio et équitable, appartenant à un couple de franco-péruviens qui sont devenus des amis de la famille. La démarche de cette filière garantit une juste rémunération des petits producteurs de cacao des communautés indiennes et paysannes du Pérou.

Au Vietnam, c'est par le biais de la filière Vietcacao que la chocolaterie reçoit le cacao de Ben Tre, une province située au Sud du Vietnam, dans le Delta du Mekong. Vietcacao achète les cabosses directement auprès de plusieurs familles de planteurs et effectue le traitement post-récolte dans une station de traitement du cacao installée au sein d'une école pour handicapés de Ben Tre, afin de favoriser l'insertion professionnelle de jeunes handicapés.

En Equateur, le cacao est également approvisionné par une filière courte et bio dont les valeurs sont profondément ancrées dans le commerce équitable. Ce cacao de la région d'Esmeraldas, au Nord du pays, provient de cacaoyers de l'espèce « nacional », très pure puisqu'elle n'a presque pas subi de mélanges de variétés.

UNE RELATION DE CONFIANCE ET DE LONG TERME

Les fèves de cacao sont une matière naturelle, et leurs caractéristiques dépendent du climat, de l'ensoleillement ou encore de la fermentation au sein de la plantation. Il est donc normal d'avoir des variations de goûts et de typicités en fonction des récoltes. C'est cette richesse et cette diversité que la Chocolaterie A. Morin choisit de mettre en valeur. En effet, les planteurs peuvent parfois être confrontés à des aléas (climatiques ou autres) indépendants de leur volonté. La régularité des achats et la confiance accordée aux planteurs est primordiale, même lorsque l'on perçoit clairement que le goût va être différent du lot précédent ou que la fève est légèrement imparfaite. Cette démarche évite que le planteur ne se tourne vers des méthodes plus rentables mais beaucoup moins éthiques et pérennes sur le long terme.

Ce travail avec les producteurs permet de faire passer un message qui a une importance particulière dans la famille : préserver les anciennes variétés en respectant au mieux la nature et la biodiversité. La Chocolaterie A. Morin s'est donnée la mission d'honorer le produit et le travail des hommes, d'où l'intérêt d'une vraie collaboration avec les producteurs, sans laquelle le travail autour du chocolat ne pourrait pas être aussi qualitatif.



NOS CLIENTS

Nos produits ont su conquérir plusieurs typologies de clients qui nous sont fidèles depuis de nombreuses années : les clients particuliers, les clients professionnels (chocolatiers, restaurateurs, pâtisseries) et les revendeurs / épicerie fines.

Nos **clients particuliers** sont nombreux, en France comme à l'étranger. Une grande partie de nos clients particuliers est fidèle voire historique: les petits enfants de nos anciens clients deviennent clients à leur tour, l'amour pour nos produits ayant été transmis de génération en génération. C'est une grande fierté pour nous de savoir que nos produits traversent les générations et qu'ils constituent des souvenirs d'enfance et rappellent des moments partagés en famille. Nos clients plus récents, quant à eux, ont été acquis via le bouche-à-oreille mais aussi grâce aux canaux de communication employés pour faire rayonner notre marque (notre site web, les réseaux sociaux, notre présence dans la presse locale et nationale, notre participation à des événements), ainsi qu'aux distinctions que nous recevons régulièrement. En effet, bon nombre de nos produits ont été récompensés par des médailles lors de notre participation à plusieurs concours internationaux (Academy of Chocolate Awards, International Chocolate Awards, récompenses dans le guide des croqueurs de chocolat...) et témoignent du niveau de gamme de nos produits. **Pas moins de 80 médailles gagnées en 4 ans.**

Nos clients professionnels sont divisés en deux parties : les **revendeurs et épicerie fines** d'une part, et les **clients professionnels (chocolatiers, restaurateurs, pâtisseries)** d'autre part. Les premiers revendent nos produits sur des plateformes web ou des boutiques physiques et proposent majoritairement nos tablettes de chocolat Pure Origine et les napolitains Pure Origine. C'est aussi notre présence dans ces boutiques (qu'elles soient physiques ou virtuelles) qui nous introduit à de nouveaux clients particuliers épicuriens, initiés et sensibles aux bons produits et à notre démarche artisanale et éthique.

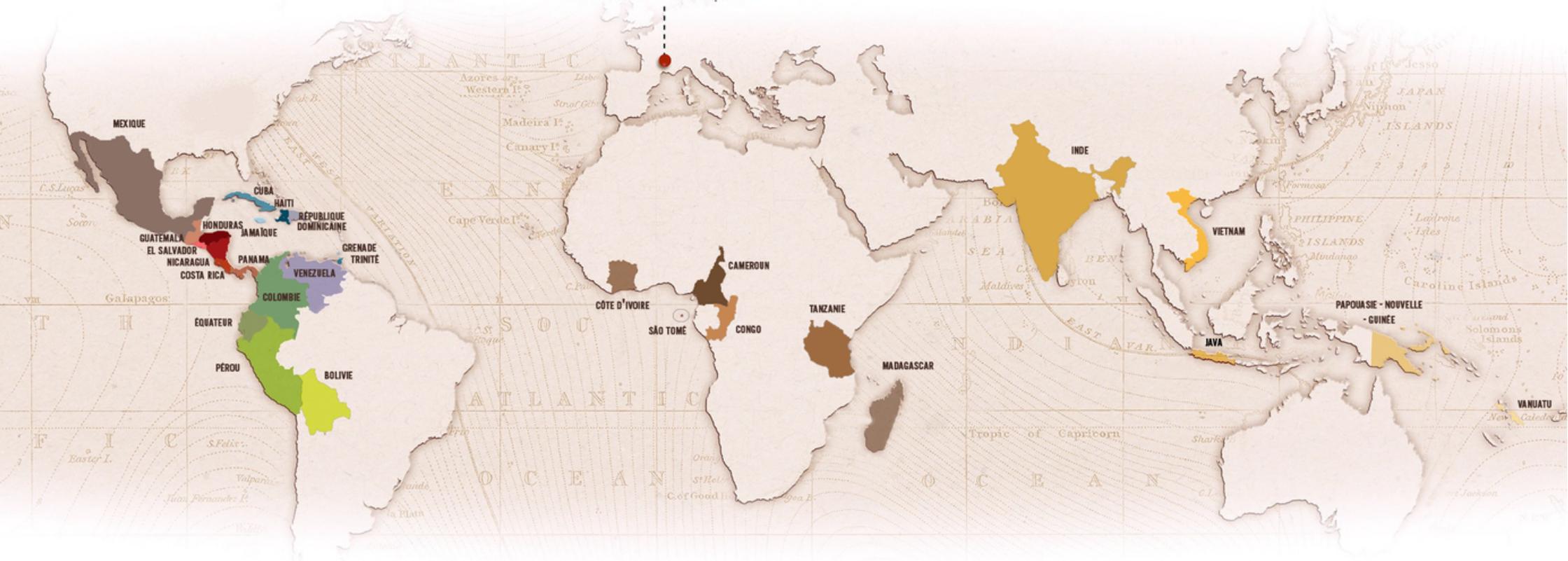
Notre clientèle de professionnels du goût, qui représente la majorité de notre chiffre d'affaires, a été acquise au fil des ans et constitue une grande fierté. En effet, de nombreux chocolatiers prestigieux nous font confiance et ont été conquis par notre savoir-faire et la richesse gustative de notre gamme de chocolat de couverture. La variété aromatique que nous proposons est une aubaine pour ces professionnels car elle leur offre une palette de saveurs intéressante pour confectionner leurs bonbons de chocolats. Des artisans français très renommés qui font partie de l'élite de la chocolaterie mondiale comme, entre autres, Pierre Gagnaire, Jean Paul Hévin, Pâtisserie Christian, Fabrice Gilotte, la Maison du Chocolat... mais aussi des maîtres chocolatiers japonais qui sont de vraies stars dans leur pays et représentent ce qui se fait de mieux dans le chocolat Japonais comme Es Koyama et Chocolat de H qui sont des clients réguliers. En plus de nos chocolats Pure Origine classiques, nous proposons à nos clients de travailler à façon afin de disposer de produits qui s'adaptent au mieux à leurs créations : du chocolat de couverture à leur image. Grâce à des machines spécifiques et à la mise en place de procédés innovants, nous avons la liberté de nous adapter à chaque demande, à chaque élan de créativité. Une partie des produits que nous proposons est également disponible en BIO, ce qui est primordial pour certains de nos clients. Travailler avec de vrais professionnels nous permet de respecter le produit et de le sublimer pour en faire des produits d'exception, et contribuer à de vraies prouesses technologiques et gustatives.



A. MORIN

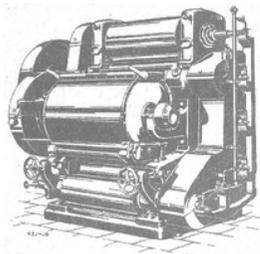
ARTISAN CHOCOLATIER DE PÈRE EN FILS

EN DRÔME PROVENÇALE



ATELIERS ET BUREAUX

Chocolaterie A. Morin
640 Chemin du Plan
26290 Donzère
France



CONTACTS

Commercial et marketing

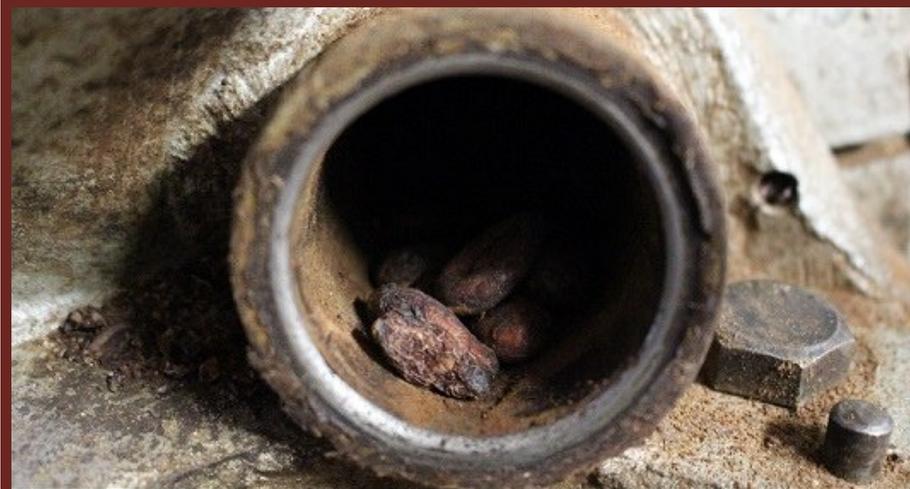
Judit HORTAIL, administration des ventes et assistante commerciale
info@chocolaterie-morin.com

Comptabilité

Pauline REISER, assistante comptable
secretariat@chocolaterie-morin.com

Qualité

Nathalie BERNE, responsable qualité
qualite@chocolaterie-morin.com



+33 (0)4 75 51 60 76

www.chocolaterie-morin.com

 @ChocolaterieMorin

 chocolaterie_morin

 Chocolaterie A. Morin

