



AUTOUR DU GRAND CHÊNE



PUYRICARD

Chocolaterie artisanale en Provence.
17/01/2017.

Un après-midi était programmé pour visiter à 14h la chocolaterie artisanale de Puyricard : Le goût de l'excellence depuis 1967. Nous allons découvrir le savoir-faire traditionnel et artisanal de leurs maîtres chocolatiers.

La boutique brille de toutes ses collections : Coffrets multi-produits et modulables, ballotins de chocolats, réglette collector, clou de Cézanne, calissons, orangettes, guimauve, biscuits et macarons, sachets blocs chocolats : toute la production est présentée et mise à la vente.



Une employée nous accueille et nous invite déjà à une dégustation:

“chocolat, chocolat, dis-moi quel est le meilleur”

La boîte entre tous, n'a fait qu'un passage, impossible de résister à cette gourmandise :

“nous étions déjà tombés dans le piège : nous étions chocolat

Clémence sera notre guide, nous passons dans une salle à part pour visionner une vidéo de 10 minutes sur la présentation de l'entreprise : son atelier, son site et sa création.

C'est une histoire familiale, celle de la famille Roelandts

Après avoir quitté le Congo Belge en Afrique, de retour en France, ils s'installent à Aix en Provence.

Des pays tropicaux ils connaissent les plantations de cacaoyers et leur exploitation : c'est comme une évidence. En 1967 les terrains sur Puyricard sont tous encore en campagne, la chocolaterie sera créée sur ce plateau : près d'Aix En Provence.

A présent la transmission est toujours une affaire de famille avec les enfants : Anne-Marie, Solène et Tanguy Roelandts.

Tanguy Roelandts voyage régulièrement pour aller au contact des planteurs de cacao .

Au Pérou, Madagascar, au Ghana et bien d'autres encore, il part, à la conquête de l'or brun et sélectionne avec rigueur les meilleurs cacao.

Chaque origine se distingue par ses saveurs et ses arômes qui révèlent une typicité de terroir.

Départ pour la visite de l'atelier

Mais avant charlotte et blouse sont de rigueur.

L'entrée se fait par la porte de "Psychoc" c'est un local où l'on s'essuie les pieds sur un tapis à cet effet, où l'on se lave les mains et nous voilà fin prêts pour la visite.

Clémence nous rappelle les consignes de sécurité : rester en groupe, attention le sol est glissant et ne pas toucher aux machines

Nous voilà dans l'atelier des chocolats.

Une odeur sucrée et huileuse nous entoure



Pas un bruit, les employés sont au travail sur leur table de marbre et leurs gants sont maculés de chocolat ainsi que le récipient qui reçoit les bavures : de chocolat bien sûr.

Nous marchons sur de petits éclats de chocolat : voilà pourquoi cette consigne.

Le chocolat : son introduction en Europe remonte à la conquête de l'Amérique par les Espagnols qui en importent le nom (en Espagne : chocolate, emprunté à l'aztèque) lors de la conquête du nouveau monde.

Regardons au cœur de la machine recouverte de chocolat.

C'est dans ce mélangeur que se cache le secret de la pâte du maître chocolatier.



Photos internet. Il nous a été interdit de photographier sur place.

Elle est composée essentiellement de poudre de cacao ; on peut y adjoindre d'autres ingrédients tels que le lait en poudre et des aromatisants divers et le sucre raffiné.

Les amandes du cacaoyer, torréfiées et broyées sont transformées en une pâte semi-liquide dont la teneur en beurre de cacao facilite le moulage.

Dans le mélangeur, le chocolat est malaxé de droite à gauche. Une fontaine de chocolat approvisionne la cuve en circuit fermé pour conserver la température du bain. C'est en se mêlant à nouveau à la pâte que l'équilibre de la température se stabilise. .

La pâte est portée à une température de 80 °c. Plus cette opération dite de conchage est longue, plus le

le chocolat sera « fin ».

Portée ensuite dans une boudineuse qui la réduit en cylindres, elle est mise sous cette forme dans des moules chauffés et placés sur une table dite tapoteuse, dont les trépidations tassent la pâte dans les moules pour faire remonter les bulles d'air.

Ensuite, coulée dans des moules rectangulaires, la pâte est refroidie. Avec un petit choc sec sur le moule "toc" voilà la coquille de chocolat qui servira suivant la forme demandée de fond et de base à notre gourmandise.

On change d'atelier pour celui des calissons.

D'où viennent les calissons ?

La légende veut qu'ils apparaissent au repas de noces du bon Roy René avec Jeanne, créés par le pâtissier de la cour, par amour pour sa nouvelle reine. Plus tard, aux heures sombres de la « grande peste » de 1630 qui ravagea la contrée et dépeupla les villes, les calissons avaient la réputation de protéger contre ce mal terrible.

Cette confiserie typiquement aixoise, est ici fabriquée avec la mise en place d'un contrôle qualité. Pas de conservateur, les amandes arrivent d'Espagne, les melons et les fruits confits d'Apt. La pâte est composée d'amandes finement broyées, intimement mêlées à des fruits confits notamment des melons, des oranges, au sucre et sirop de fruit..



Elle est préalablement desséchée et repose pendant 24 h

C'est sur une presse que sont fabriqués les calissons. La feuille d'hostie est déposée sur le fond du plateau de la machine, ensuite, on vient déposer une couche de pâte que l'on compresse avec une plaque où sont déjà inscrits en forme de losange les calissons : c'est un gabarit, mais aussi un emporte-pièce. Le surplus est éliminé à la spatule.

On dépose une deuxième feuille d'hostie. Le gabarit revient se positionner au-dessus de l'ensemble bien maintenu. Vient ensuite le glaçage : un voile blanc d'un mélange de blancs d'œufs et de sucre, éliminé lui aussi à la spatule.

Un vérin sous la machine fait remonter le plateau et découpe grâce au gabarit 51 calissons à la fois. Puis vient le séchage pour figer le glaçage. On fabrique de cette façon 4000 à 5000 calissons par jour.

Des calissons natures ou des Riad "Ryade", ces derniers sont fabriqués avec des noix de cajou, des amandes, des



dattes et de la fleur d'oranger. Pour tout dire, si le calisson ne protège pas de la peste, il a du moins une vertu thérapeutique : c'est un bon fortifiant. L'hostie : Pain eucharistique fait de farine sans levain' (Pain azyme)

A la suite l'atelier Guimauve.

C'est quoi la guimauve ? « friandise molle est sucré, confectionnée à l'origine à partir de racine de guimauve plante des marais qui possèdent des propriétés émollientes ».

Quelle surprise, quel enchantement ! On est cerné par des sacs remplis de guimauve. Toute l'enfance remonte à la surface et chacun y va de son anecdote, impossible de passer inaperçu. Devant nous, une banque avec des pains de guimauve à la banane, à l'abricot, à la fraise on est ébloui. L'employé nous explique la fabrication : c'est du beurre des Charentes que l'on mélange avec des arômes naturels, de la gélatine animale, du sucre et des blancs d'œufs. Cette pâte est coulée sur une plaque à l'épaisseur voulue, on laisse refroidir le contenu.

Une fois figée, la "guitare" à treize cordes vient se positionner sur la plaque : on appuie et voilà nos petits cubes de trois cm de côté découpés. Ils seront passés ensuite dans un sucre farine pour éviter de coller et vendus exclusivement en boutique et sur commande, de même que tout ce qui est fabriqué dans cet atelier. La limite de conservation est de 6 semaines.

Nous revoilà dans l'atelier chocolat c'est la préparation des pâtes.

Les petites coquilles de chocolat sont prêtes à recevoir la ganache : enrobage, moulage. Pour le remplissage, c'est le chocolatier qui déterminera l'épaisseur du chocolat dans la coquille. Il y a 10 mouleuses dans l'atelier.

A présent L'enrobage.

L'employé, pose sur un tapis roulant, les carrés de chocolat, ils rentrent dans un premier tunnel, là des jets de chocolat sont envoyés dessus et dessous et au fur et à mesure du passage une ventilation se met en route et enlève l'excédent de chocolat. A la sortie de ce premier tunnel deux employés mettent les décorations et le tapis roulant continue son trajet sous un tunnel de plusieurs mètres. A la sortie l'ensemble est soudé et le produit fini.

L'atelier des palets d'or et d'argent.

Cet atelier est à part, car ce métal est volatile. Chaque chocolat est repris à la main fourchette ou trident avec une couverture de chocolat à 60 % pour l'or et 80 % pour l'argent.

Les employés sont tenus obligatoirement de goûter la production avant que les prélèvements partent en laboratoire pour une analyse bactériologique. Il y a aussi un détecteur de métaux sur 80 % de la production.

Le produit est suivi tout le long de son parcours : l'origine des ingrédients ainsi que le poids, la date de fabrication sont signalés... C'est la préparation des prochaines fêtes : St Valentin, Pâques et déjà Noël 2017. Partout sur les présentoirs les sujets sont prêts pour les commandes.

Il n'y a pas de concurrence pour cette fabrication 100 % artisanale, sur commande du lundi au mardi et expédiée du jeudi au vendredi. Il existe 20 boutiques dont trois à Paris, 4 à Marseille, 1 à Aix en Provence...

Pour clore cette visite, Clémence nous propose une petite collation et une dernière dégustation de tous ces bons chocolats. C'est "le Piège annoncé" avant la précipitation dans la boutique des tentations.



Le chocolat est un aliment stimulant, réparateur, convenant aux tempéraments faibles, aux vieillards.

Le chocolat joue un rôle important dans les préparations culinaires. En pharmacie, il sert d'excipient pour certains médicaments.

Un pot sympathique comme d'habitude clôt ce bel après-midi.

A bientôt les amis...

FRANCE ...