

## Des créations à croquer

Qu'il soit noir, blanc ou au lait, le chocolat fait fondre les papilles des petits et des grands. Essentiellement offert à l'occasion des fêtes de fin d'année et de Pâques, le chocolat se déguste cependant tout au long de l'année. Rencontre avec un Maître artisan chocolatier dont le laboratoire situé à Cinqueux.

À peine entré dans les lieux, une agréable odeur plante le décor : bienvenue à la chocolaterie « Au Margotin ». François Harrault et son épouse Agnès, co-gérants de cette entreprise depuis 1989, se sont tout d'abord établis à Coye-la-Forêt où ils ont ouvert une boutique appelée « Les gourmandises de Coye ». Pâtissier de métier, F. Harrault s'est très vite spécialisé dans le chocolat.

Le grand tournant de sa carrière arriva lorsqu'il fut sollicité en 1996 par le Sylve, l'association environnementale locale, pour inventer une spécialité sur le thème de la forêt. L'artisan planche alors sur l'idée de conserver la mémoire des métiers de la forêt aujourd'hui disparu au travers des produits gastronomiques aux multiples saveurs. Après deux années de recherche, la plus célèbre de ses spécialités est née : le Margotin. Récompensé de nombreuses fois, F. Harrault a notamment reçu le 1<sup>er</sup> prix au salon du chocolat de Paris et le Cordon Bleu Intersuc. Ce bonbon chocolaté, composé de pailleté noisette enrobé

d'un chocolat à 72 % de cacao, représente un petit fagot de bois qui servait à allumer les feux dans les cheminées jusqu'en 1960. Depuis, quatre autres créations ont vu le jour : le charbon de bois, la Tille, le Poudingue (également récompensé) et l'îlot Tonka.

Outre ces petites merveilles, le chocolatier fabrique également des friandises pralinées plus traditionnelles, des pâtes de fruits, des ganaches, des truffes et compose même des bouquets de fleurs en chocolat, à offrir sans modération. Désormais le couple est installé à Cinqueux. Le laboratoire dans lequel F. Harrault crée et confectionne ses produits se situe dans leur demeure.

Les réalisations du Maître chocolatier sont distribuées chez de nombreux revendeurs dans le sud du département, mais aussi lors de foires, de salons gastronomiques, de portes ouvertes occasionnelles et



sur internet. Il exporte également à l'étranger, l'Allemagne et la Chine en sont amateurs.

L'artisanat du chocolat, un savoir-faire unique qui nous fait découvrir de nouvelles saveurs ou tout simplement, qui nous donne le plaisir de déguster une gourmandise de qualité.

### + d'infos

[www.chocolats-des-bois.com](http://www.chocolats-des-bois.com)  
[www.af-harrault.fr](http://www.af-harrault.fr)

### ► Côté commerces

... ils sont près de chez vous !

#### Brenouille

• Mozartsduweb - Conseil, développement de sites Internet et formation - Tél. 06 69 59 74 80 ou 09 77 19 60 59 - [www.mozartsduweb.com](http://www.mozartsduweb.com).

• Coiffure - M<sup>me</sup> Burateau ???

#### Pontpoint

• L'audace - Coiffeur ???

#### Pont-Sainte-Maxence

• Millepattes ???

• Vente de PC et réparation - M. Dupont ???

• Peinture sols et murs - M. Pasetto ???

### A compléter

**Vous reprenez ou créez une entreprise sur notre territoire ?**

Contactez notre service Développement économique au **03 44 70 49 34** ou [cdm-eco@ccpoh.fr](mailto:cdm-eco@ccpoh.fr)