

MARCILLY-LE-CHÂTEL ARTISANAT

Choc & vous, la qualité en milieu rural



■ Guillaume Moulin travaille à l'enrobeuse à chocolat. Photo Maryline TODESCO

La chocolaterie Choc & vous se porte bien. Sept ans après son installation, Guillaume Moulin affiche une image positive de son parcours.

Pendant ses deux années au lycée professionnel de Saint-Chamond, Guillaume Moulin effectue des stages en entreprise, suit une mention complémentaire en pâtisserie et obtient un bac pro chocolaterie-pâtisserie-glaçerie.

À 18 ans, il commence à travailler comme ouvrier chez différents patrons. Mais l'esprit d'entreprise, sûrement hérité de sa famille, le tenaille. À l'âge de 27 ans, il décide de voler de ses propres ailes. Guillaume a dans l'idée d'amener la qualité dans le milieu rural. C'est donc naturellement qu'il s'installe dans son village natal à Marcilly-le-Châtel.

Il réhabilite une partie des dépendances de la maison de ses parents où son père y fabriquait des remorques. Une boutique en bas et un laboratoire à l'étage prennent forme. Choc & vous ouvre ses portes en 2011.

Chaque année, il donne sa chance à un apprenti

Sept ans plus tard, Guillaume ne regrette rien et il fait profiter de son savoir. Chaque année il donne une chance à un apprenti. Ensemble ils concoctent et fabriquent une trentaine de sortes de chocolats, des tablettes de chocolat grands crus aux origines différentes (Asie, Afrique...). Le chocolat représente 80 % de l'activité, deux tonnes et demi de pistoles (produit de base) sont transformés chaque année. C'est aussi de la pâtisserie sur commande pour les mariages, anni-

versaires, baptême, Pâques, Noël, etc. et de la confiserie comme le saucisson au chocolat, les macarons, les guimauves et la pâte à tartiner. Mais bon sang ne saurait mentir.

Guillaume, petit-fils de vigneron, a créé les Perles de volcanique, chocolat ganache au vin de côte du forez en partenariat avec la cave Verdier-Logel. Et parce que le Forez, c'est aussi la fourme, vous pourrez déguster le Choco Fourmi Noix, un parfait équilibre d'un praliné noix et d'une crème à la fourme, mais ne vous y méprenez pas, il faut le déguster pour en apprécier la subtilité.

Ces deux derniers bijoux sont vendus dans leur écrin. Choc & vous, c'est aussi des cours de fabrication de chocolats et macarons pour des groupes de quatre à six personnes.

CONTACT Renseignements au 04.77.58.14.11.

Guillaume Moulin et la passion du chocolat

« La chocolaterie, c'est une passion avant tout. Le choix des matières premières est important, travailler un produit noble facilite une création originale et pleine de saveurs. C'est un métier qui mêle le goût et l'artistique, il faut être minutieux, créatif mais aussi très gourmand. Il faut de la patience », explique Guillaume Moulin.

« Créer prend du temps, il faut trouver le juste équilibre pour marier le chocolat avec les épices, les plantes aromatiques ou encore les fruits frais. J'ai fait le pari fou d'utiliser le vin et la fourme, le résultat est très apprécié de nos clients. Dans l'avenir, je souhaiterais agrandir notre surface de travail et de vente pour être plus à l'aise tout en restant dans la même dynamique. »

ZOOM

Bien accompagné au départ

Quand Guillaume Moulin a monté son projet pour installer sa chocolaterie, il a dû effectuer un stage obligatoire à la Chambre de métiers et d'artisanat (CMA).

Il a également bénéficié de leurs conseils pour la construction de son laboratoire, la connaissance des normes, les bonnes questions à se poser mais aussi comment obtenir des aides financières.