

HYPER-CENTRE [COMMERÇANT DE PÈRE EN FILS]

La maison Coulois, une chocolaterie vieille de près de deux-cents ans

Chez Coulois, on se succède de père en fils ou en fille depuis trois générations.

Savoir-faire traditionnels et artisanaux se transmettent. Cette boutique de la rue de la République est l'antre de la tentation pour les amateurs.

Longtemps réservé aux plus riches, le chocolat ne se démocratisa qu'avec la Révolution industrielle, d'abord en Angleterre puis en France. La première chocolaterie de la région est fondée par Escoffier, à La Fouillouse, en 1770.

Face au succès de cette entreprise et grâce à un approvisionnement en fèves de cacao par voie fluviale depuis le port de Nantes, tout au long du XIX^e et du XX^e siècle, de nombreux concurrents s'implantent à Saint-Étienne : Coulois, Papiér, Favarger, Chocolat des Princes, Pelletier... faisant de la cité un des plus importants centres de la chocolaterie française.

L'entreprise fondée en 1820 au 14, rue Général-Foy

Coulois est la plus ancienne chocolaterie stéphanoise encore existante, et la seule à avoir conservé des savoir-faire traditionnels et artisanaux. Elle a été fondée en 1820 au 14, rue Gé-

néral-Foy. Les dames Coulois proposaient initialement chocolats, pâtisseries et dégustations au salon de thé. Après que l'entreprise a été cédée deux fois, la gestion est assurée depuis 1949 par la famille Couzeix.

Sous leur direction, boutique et laboratoire déménagent au 12, rue de la République, dans un magasin dont la devanture s'inscrit dans le courant rationaliste, à la recherche de l'équilibre des lignes et des volumes géométriques.

Vite devenu trop petit, l'atelier de l'arrière-boutique est abandonné au profit d'une usine, rue Ferdinand, inaugurée en 1955, avant qu'une nouvelle unité de production prenne place dans le quartier de Côte-Chaude.

Aujourd'hui, les deux fils de Laurence Couzeix-Sauron, Vincent et Richard, perpétuent la tradition familiale. « Depuis notre arrivée dans la gestion de l'entreprise, nous avons modernisé l'outil de travail, lancé trente ou quarante nouvelles formes de chocolats moulés, des tablettes de chocolat aux goûts originaux et développé la vente de notre production chez des confrères ou dans des boulangeries en Auvergne-Rhône-Alpes, Centre, Bourgogne et Jura », explique Vincent Sauron. Néanmoins, la Maison Coulois



■ Vincent Sauron poursuit avec son frère, Richard, l'activité familiale. La troisième génération est en route dans la chocolaterie Coulois. Photo Muriel DEMIRTJIS

demeure très attachée à Saint-Étienne et propose des chocolats en relation avec nos gran-

des industries comme les rubans ou les lampes de mine. Muriel DEMIRTJIS

CONTACT Chocolaterie Coulois, 12, rue de la République. Tél. 04.77.32.93.75.

Une chocolaterie demeurant artisanale

« Nous créons nos chocolats à partir de pains de couverture, explique Vincent Sauron, troisième génération de la famille à la tête de la chocolaterie Coulois, puis nous fabriquons la confiserie intérieure : praliné, pâte d'amande, ganache, nougat... »

Lors des fêtes de fin d'année, la maison Coulois propose jusqu'à soixante-dix sortes de chocolats différents. Ses préparations sont réalisées artisanalement. Les malakoffs sont découpés à la main, les ganaches coulées à l'aide d'un entonnoir. La maison fabrique également ses liqueurs pour les chardons ou ses pâtes de

fruit. Au mois de janvier, la chocolaterie prépare ses oranges confites en vue de la confection d'orangettes à Noël. « On épluche nos oranges, les écorces sont mises à confire dans un sirop de sucre. C'est pourquoi, en début d'année, nous revendons des oranges épluchées. »

Des chocolats d'été qui supportent la chaleur

« Même si nous appliquons des recettes précises, le goût de nos chocolats n'est pas parfaitement uniforme, c'est le propre d'une fabrication artisanale »,

explique Vincent Sauron.

Même le conditionnement peut demeurer manuel. À Noël, chez Coulois, on trouve des cosaque, ces fameuses papillotes avec pétards emballés une à une par Laurence Sauron à la boutique.

Vincent et son frère Richard ne manquent pas d'idées. Ils ont inventé le chocolat d'été : un chocolat entouré d'une coque en poudre d'amandes colorée. « Nous proposons une douzaine de chocolats d'été différents qui supportent sans problème la chaleur. »

Les établissements Coulois sont aussi réputés



■ Les intérieurs des chocolats sont coupés à la main. Photo fournie par Coulois

pour leurs dragées. « Nous achetons nos amandes avolas en Italie, leur enlevons toutes

les aspérités et défauts puis les enveloppons dans un sirop de sucre, avant de les blanchir. »