

Petite Histoire d'une Réussite

C'est à la suite du fascicule n°1 des « Dossiers de la Sylve » intitulé « Le margoteur » que l'idée m'est venue de créer une spécialité qui s'appellerait le « **Margotin** ». Je trouvais le nom joli et chargé de tant de souvenirs dans le cœur des coyens.

Rappelons que l'industrie du margotin occupait une soixantaine d'habitants au début du XXe siècle.

Le margotin était un petit fagot de 30 cm de long pour un diamètre de 12 à 15 cm environ. La partie centrale, constituée de menu bois, était entourée de parement (rangée de branches plus courtes de 2 à 4 cm de diamètre, coupées en biseau à chaque extrémité. On appelait « houpe » la partie qui dépassait du parement. Le tout était maintenu fermement par la mécanique pendant que le margoteur l'entourait d'un lien. Le margotin était utilisé comme allume-feu.

En septembre 1995, je prenais contact, au nom de la Sylve, avec Mme et M. HARRAULT, propriétaires de la pâtisserie « Les Gourmandises de Coye » pour leur exposer mon projet. D'emblée, ils acceptèrent de se lancer dans l'aventure.

Le 11 novembre 1995, M. HARRAULT me montrait deux projets :

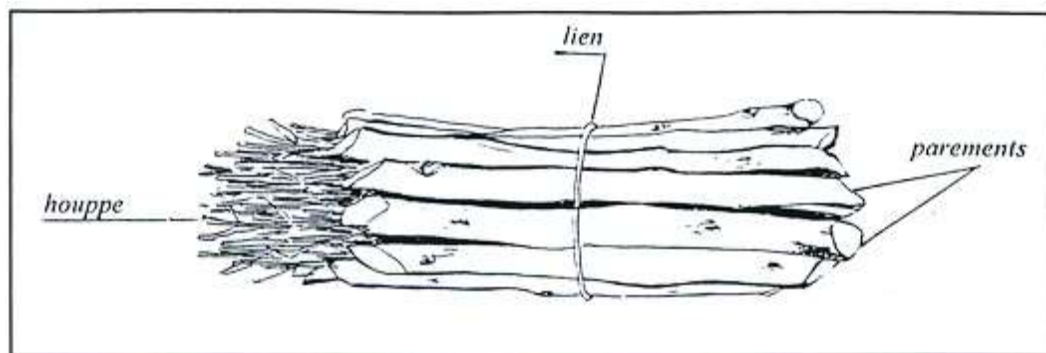
- 1er projet : petites bûchettes de 6cm, de forme ronde, avec dessin du bois (veines) en chocolat praliné, le tout relié par un ruban (le moule était confectionné avec des allumettes);

- 2ème projet : petites bûchettes de 4cm, creuses, nappées de sucre glace pouvant être fourrées de crème de framboise, de mure, etc... le tout relié par un ruban.

Mais, quelques mois après, le 19 mars 1996, à la suite d'une conversation téléphonique, M. HARRAULT m'annonçait sa décision de renoncer au projet (problème de moule pour pouvoir produire en quantité). Je prévins la Sylve et l'idée de lancer le fascicule « le margoteur » accompagné de la spécialité tombait à l'eau.

C'était sans compter sur l'opiniâtreté de M. HARRAULT, à croire que le margotin avait hanté ses nuits et occupé sans cesse son esprit. Un jour, fin 1996, il me déclara tout de go. Ca y est, j'ai trouvé. *Le margotin était né !*

En novembre 1997, «Les Gourmandises de Coye » vendaient leurs premiers margotins. Cette confiserie ressemblait étonnamment à notre petit



Le Margotin

fagot. Elle était composée d'une double bouchée au chocolat obtenue par moulage de chocolat fort en cacao fourré d'un délicat feuilleté de noisettes.

M. HARRAULT avait résolu son problème de moule grâce au silicone alimentaire.

Le succès du margotin ne se fit pas attendre. Il dépassa vite les frontières de Coye-la-Forêt.

- mai 2000 : Salon du chocolat de Chantilly (gros succès).

- fin 2000 : participation au 10ème salon « Création » à Villers sous Saint Leu (ils remportent le 1^{er} prix des Artisans).

- septembre 2001: diplôme d'honneur avec mention au concours du terroir de La Capelle (Aisne).

- octobre 2001: salon de Paris au Carroussel du Louvre.

- avril 2002 : prix de la meilleure spécialité de France.

- juin 2002 : prix du meilleur artisan-producteur aux «journées Peugeot» sous l'égide du guide « Champenard ».

- Coye la Forêt va décerner la médaille de la ville à M. et Mme HARRAULT.

Gageons que « les Gourmandises de Coye » feront du margotin de Coye-la-Forêt une spécialité que la France entière connaîtra au même titre, par exemple, que le « calisson d'Aix ».

Précisons que « sa forme et sa saveur sont là pour vous rappeler la forêt environnante ».

Jean-Marie DELZENNE