

La chocolaterie Glatigny : une boutique en centre ville d'Alençon depuis 35 ans, et un nouvel atelier de fabrication à visiter.

Sébastien ROUSTIN a travaillé pendant 10 ans aux côtés de Jacques GLATIGNY, avant de reprendre la boutique au départ en retraite de ce dernier. Il y a quelques mois, il a ouvert son nouvel atelier de fabrication des chocolats Glatigny, dans la zone d'activités nord d'Alençon. En avril dernier, les membres du Comité plénier de Synagro ont eu l'honneur de visiter cet atelier, ouvert au public.

Quatre spécialités renommées, et de nombreux assortissements

Parmi les produits réputés de la maison Glatigny, on trouve :

- Les « **Etriers Normands** », chocolats au cœur de praliné et fine feuille de nougatine, avec une tête de cheval en relief, spécialité de l'Orne depuis 24 ans mais pourtant toujours un produit phare, voire en augmentation, fabriqué aussi par 12 chocolatiers du département, réunis en association avec un cahier des charges.
- Le « **Point d'Alençon** », bonbon chocolat fourré à la pomme, créé par Jacques Glatigny et recouvert d'une reproduction exacte du point de dentelle d'Alençon.
- Les « **Sieurs d'Alençon** », chocolats parfumés au Calvados, plus ancienne spécialité de la maison et créés par Jacques Glatigny.
- Le « **Glatos** », spécialité composée de praliné avec éclats de noisettes enrobé de meringue fraîche et ne craignant pas la chaleur.
- Et une cinquantaine de bonbons chocolat aux parfums variés.

Toutes ces douceurs sont en vente uniquement à la boutique d'Alençon, même si les sollicitations extérieures sont nombreuses.

« Je souhaite rester dans l'image artisanale, ne pas devenir industriel ; je préfère garder la maîtrise de ma fabrication », précise Sébastien. Je préfère aussi que la boutique reste en centre ville, Elle a son charme, son histoire. Nous y avons de fidèles clients, qui y composent leurs ballotins. Ils veulent se faire plaisir, quitte à acheter moins mais de qualité. L'atelier de la zone nord est là pour la fabrication et les visites découverte. »

En parallèle, la maison Glatigny dispose d'un site internet de vente en ligne, qui permet aux consommateurs éloignés de commander les fameux chocolats, expédiés par transporteur. La vente se fait aussi auprès des comités d'entreprises et amicales du personnel sur toute la France.

« Mais notre site web, c'est surtout une vitrine, un plus. On y communique sur la ville d'Alençon, ville attrayante avec du potentiel », explique Sébastien.

La nécessité d'un nouvel atelier de fabrication

En juillet 2009, Sébastien ROUSTIN, actuel patron de la SARL Chocolats Glatigny, ouvre son nouvel atelier de fabrication dans la zone d'activité nord d'Alençon. La boutique en centre-ville, qui fonctionne très bien, reste ouverte pour la vente aux consommateurs. Mais le développement de l'activité nécessitait un atelier neuf et plus grand. Par ailleurs, ce nouveau bâtiment est ouvert au public souhaitant découvrir les étapes de fabrication.

« J'ai voulu ouvrir à la visite car nous n'avons rien à cacher. Le chocolat est un produit attractif et je voulais faire voir comment on le travaille », nous confie Sébastien.

Six personnes sont employées à l'atelier de fabrication, et quatre au magasin pour la vente. Au moment de Noël et Pâques, l'effectif peut atteindre 14 à 15 personnes.



Le chocolat : une passion, un art et de la rigueur

Entre bonbons moulés ou enrobés, nous découvrons, dans cet atelier où des vitres permettent d'admirer le travail, les étapes de fabrication.

« Nous utilisons du chocolat à 66 % de cacao, surtout issu de Côtes d'Ivoire et coté en bourse. Ainsi, il nous faut être vigilants sur les actualités politiques internationales car elles influent sur le produit. »



La maison Glatigny travaille aussi avec du cacao du sud de l'Equateur, provenant de petites îles. Ce cacao est classé en grands crus, comme pour le vin : crus de chocolats du Pérou, de Cuba, du Brésil, de Colombie ou de Madagascar.

« Nous travaillons uniquement à partir de tablettes - dont les clients sont amateurs – et maintenant en pure origine bio.

Tous les chocolats de la maison Glatigny sont certifiés pur beurre de cacao.

Nous recevons 5 à 6 tonnes de masse de chocolat par an, ce qui représente 15 à 16 tonnes de produit fini. »

Sébastien Roustin explique lui-même les différentes étapes, des moulages aux bonbons fourrés :

« Nous mettons 50 à 60 kg de chocolat dans la machine le soir et le retrouvons fondu le lendemain matin. Il fond lentement, à température constante, pendant la nuit.

La qualité d'un moulage se voit à sa finesse et à l'absence de bulles. Il doit fondre en bouche, on ne pas avoir l'impression de manger une tablette.

Il ne faut pas mettre les doigts à l'intérieur du moule, pour ne pas avoir de marque sur le moulage.

Les moules sont nettoyés au décapeur thermique car il ne faut surtout pas d'humidité.

Le décor en chocolat est réparti au pinceau sur les moules.

Ensuite, on pulvérise les couleurs, avec des colorants spéciaux pour chocolat. Puis on procède au moulage et à l'assemblage.

Toutes les étapes de garnissage restent manuelles.

La courbe de température est très importante. Il convient de la régler selon le type de chocolat, afin que celui-ci soit brillant. »

La chocolaterie Glatigny fabrique 300 à 400 moulages par jour, avec un pic à Pâques.

« L'année où le film Jurassic Park est sorti, nous avons fait 1 800 montages commerciaux !

Nous avons en effet beaucoup de commandes spéciales, avec des formes particulières. C'est le côté artistique du métier. Cela n'est jamais fini, tout est source d'inspiration, selon l'actualité sportive ou cinématographique, ou autre. Il faut donner envie.

A Noël, nous fabriquons davantage de bonbons fourrés. »

La rigueur de la fabrication porte aussi sur la sécurité sanitaire : la chocolaterie Glatigny procède à des analyses mensuelles sur ses produits. L'atelier est en fait une « salle blanche » du sol au plafond. *« La Direction des Services Vétérinaires a approuvé notre projet dès le départ. »*



Sébastien dispose, à la base, d'une formation de pâtissier. Il a ensuite obtenu un CAP de chocolatier, puis un BTM (Brevet de Techniques des Métiers) de chocolatier puis un Brevet de maîtrise.

Souhaitant poursuivre son évolution, il a encore quelques projets en tête, dont une idée de cours de chocolat à offrir.

Quelques conseils de la maison Glatigny :

La conservation du chocolat doit avoir lieu dans un endroit sec et aéré entre 15 et 20 C°.

En effet, le chocolat est très sensible aux variations de température, à l'humidité et aux odeurs extérieures.

Un choc thermique entraîne généralement un blanchiment du chocolat.

Pratique :

Les visites sont ouvertes aux groupes (15 à 25 personnes) sur réservation (2 € avec dégustation).

www.chocolatsglatigny.fr - Tél : 02 33 26 18 23