

Moutarlier

LES ARTISANS DU GOÛT

N°1 - AUTOMNE-HIVER 2023



NOUVEAUTÉ

Noël autour
du monde

FOCUS

La Côte d'Ivoire,
un terroir de qualité

RECETTE

Chouchou clémentine
par Damien Moutarlier



IMPRESSUM

Éditeur: Pâtisserie-confiserie Moutarlier Sàrl, Route du Simplon 33, 1845 Noville
Rédaction: Dylan Karlen **Photos:** Laurent Fau, Dylan Karlen, Christophe Moutarlier
Concept et réalisation: Pointcom D.Karlen, Noville, pointcom.ch **Impression:** CDS
imprimerie SA, Villeneuve, cdsimprimerie.ch **Tirage:** 1'500 exemplaires. Paraît au
moins deux fois par an © Pâtisserie-confiserie Moutarlier Sàrl, novembre 2023

Du savoir-faire au faire savoir



Lucien Moutarlier

Peu de gens le savent : la maison Moutarlier produit son propre chocolat. Alors que beaucoup d'artisans confectionnent leurs pâtisseries avec du chocolat de tiers, nous avons la chance de travailler notre propre production. En tant que chocolatiers, nous maîtrisons ainsi l'ensemble du processus, du producteur de cacao à des milliers de kilomètres jusqu'à notre manufacture de Noville, à quelques mètres seulement de là où je vous écris en ce moment.

Grâce à vous et à votre fidélité, le savoir-faire de notre maison peut pleinement s'exprimer. Votre curiosité nous pousse à l'inventivité, à la créativité, voire à l'innovation. Il s'agit d'un terrain de jeu idéal pour la nouvelle garde, friante d'aventure culinaire et surtout débordante d'idées gustatives à explorer. Dès lors, je suis extrêmement serein quant à la poursuite de notre mission : pousser notre savoir-faire toujours plus haut, pour le plaisir de vos yeux et de vos papilles.

Vous connaissez – ou semblez connaître – notre savoir-faire, lorsqu'au détour de votre café vous vous laissez tenter par l'une ou

l'autre de nos pièces. Mais, connaissez-vous vraiment la maison Moutarlier ? Au-delà du comptoir, derrière la vitre protégeant les pâtisseries, viennoiseries et autres sandwiches des regards les plus envieux, fourmillent nos nombreux collaborateurs. Il est de même de nos appareils, machines et ustensiles. Des rouages complexes sont nécessaires pour offrir le niveau de qualité que nous présentons dans nos magasins et tea-rooms. A commencer par notre manufacture chocolatière.

C'est dans cet esprit de curiosité, de découverte, de convivialité et d'amour du goût, que nous vous proposons le magazine que vous tenez dans vos mains. Elaboré avec soin, il vous permet de voyager – très loin – à la rencontre de nos producteurs, de faire la connaissance des hommes et des femmes impliqués, d'en savoir davantage sur notre chocolat, la complexité de ses arômes et de son terroir, à l'instar du vin et de ses cépages. Recettes, interviews et bien-sûr des photos seront aussi au rendez-vous. Il y a tant à dire, tant à montrer ! Contentons-nous de ce premier numéro et réjouissons-nous d'ores et déjà du suivant. Bonne lecture !

Noël autour du monde

Chaque année, la maison Moutarlier associe un thème à la réalisation de ses traditionnelles bûches de fin d'année. Ce n'est pas une tâche toujours aisée dans la mesure où il convient de conserver un fil rouge tout au long du travail de conception des pièces tout en faisant vivre la magie de Noël.

Cette année, le thème s'intitule « Noël autour du monde ». Il s'agit d'un voyage gustatif qui donne aux gourmands un aperçu des villes et pays les plus emblématiques de notre planète. De Paris à New York, en passant par Tokyo, Venise et Londres, les bûches pâtisseries nous en font voir de toutes les saveurs. Pour les amateurs de bûches glacées, trois destinations supplémentaires sont affichées : le Mexique, Oslo et le Pôle Nord.

Comment, chaque année, définir un thème différent ? Pour Damien Moutarlier, il est central de garder une magie de Noël, un esprit de fête, de partage en famille. Ensuite, il est nécessaire – et pas aisé – de suivre un fil rouge entre tous les produits et les goûts. Les goûts ? Parlons-en. Leur recherche et leur élaboration se définissent une fois le thème trouvé. Lorsqu'un choix est porté sur une ville, le pâtissier cherche à explorer des saveurs qui peuvent facilement être associées à la destination ; on utilisera des produits typiques de la région. C'est de la créativité à l'état pur, et parfois, les grands esprits se rencontrent !

Damien Moutarlier nous dévoile une anecdote sympathique : sans aucune concertation, il découvre dernièrement qu'un ami pâtissier parisien a également choisi le tour du monde comme thématique pour sa production de fin d'année.

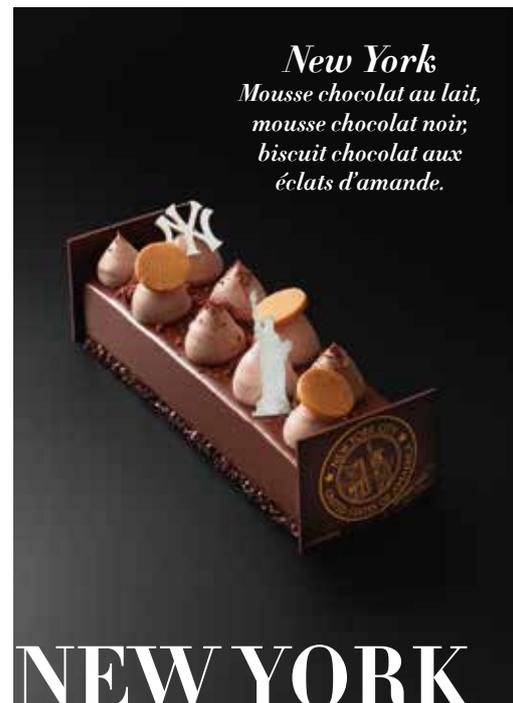
Mis à part le goût, il y a aussi le visuel, dont l'importance n'est plus à démontrer lorsqu'il s'agit de donner envie. Il faut savoir que la maison Moutarlier possède la spécificité de réaliser le montage de ses bûches à l'aide d'un cadre réutilisable et non d'une gouttière de moulage qui a le désavantage d'être à usage unique. Cette façon de faire permet de réduire sensiblement la consommation de plastique. Sur le plan esthétique, elle dévoile une autre facette de la pièce, en particulier les couches colorées qui constituent leur intérieur et apportent ainsi la touche graphique.

Qu'en est-il de la décoration ? Bien évidemment, il faut introduire des éléments décoratifs en adéquation avec le thème. Il faut être explicite. Chaque cité est identifiée par des



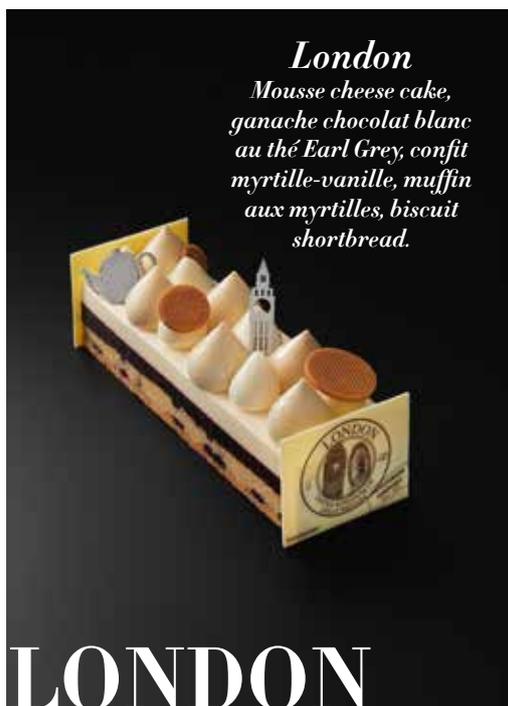
*Entremets du
Nouvel An*

*Mousse au chocolat noir
75%, crémeux gianduja
lait, caramel exotique,
mousse mascarpone café,
biscuit cake et streusel
chocolat.*



bâtiments ou des monuments emblématiques. C'est ainsi que la tour de Big Ben, la Statue de la Liberté ou la Tour Eiffel sauront mettre en valeur la bûche. A noter que le laboratoire dispose d'une machine à découper des formes; cela permet de réaliser du sur-mesure, basé

sur des dessins vectoriels. Bon à savoir lors d'une commande particulière : anniversaire, jubilé, événement, etc. Les décors en fruits frais sont limités, car on préfère travailler avec des fruits de saison. Enfin, pour souligner l'esprit voyageur du thème, chaque destination



est identifiée par un tampon-visa imprimé sur les embouts de bûche. Chaque pièce devient ainsi un passeport vers la gourmandise.

Bon voyage et joyeuses Fêtes !

DÉCOUVREZ NOTRE CATALOGUE DE NOËL



Collection automne-hiver

En plus des nouveautés qui vous ont été concoctées pour les fêtes de fin d'année, notre collection automne-hiver est à votre disposition dans nos magasins et tea-rooms, ainsi que dans notre boutique en ligne. Quelques incontournables :

COMMANDEZ
EN LIGNE ICI



Entremets Saint Honoré caramel

Choux caramélisés, crème légère vanille, chantilly vanille, crémeux caramel beurre salé, pâte feuilletée.



Entremets Edelweiss

Sublime dessert à partager composé d'une crème de marrons et pointe de rhum, confit cassis, chantilly à la vanille, biscuit aux marrons et sablé vanille, fleur Edelweiss en chocolat blanc.



Tarte écureuil

Ganache chocolat au lait, caramel, cacahuètes, chou à la crème praliné, pâte sucrée aux amandes.



Entremets Feuilletine

Crèmeux au chocolat au lait, feuilles de chocolat au lait, croustillant praliné, dacquoise noisette et amande.



Entremets Mille-feuilles Praliné

Crème au beurre noisette, pâte feuilletée, croustillant praliné, chantilly vanille.



Panettone

*Traditionnel (fruits)
Marrons glacés
Tout chocolat
Pandoro*

— NOIR PURE ORIGINE —
Afrique



CÔTE D'IVOIRE

90%

Cacao Fruit sec Floral

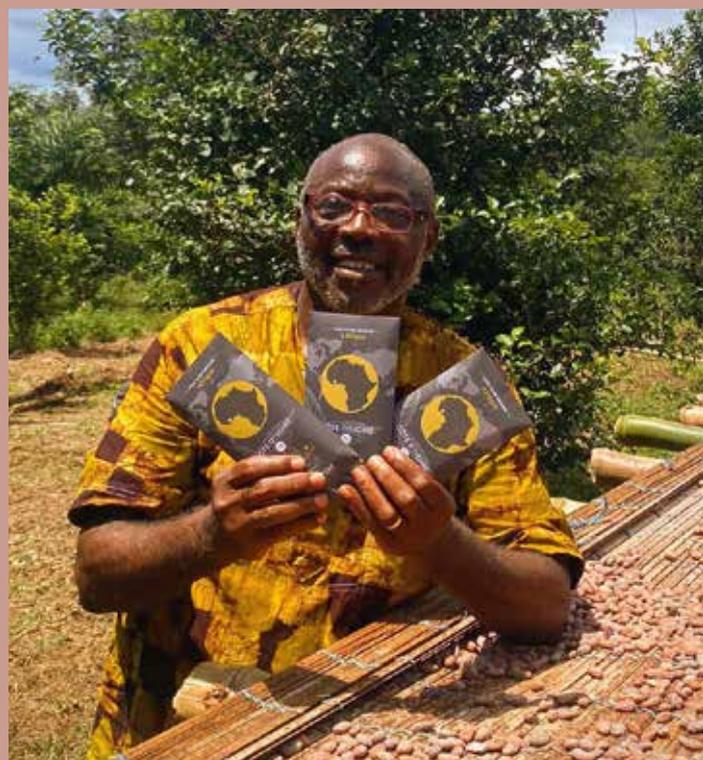
Moutarlier
LES ARTISANS DU GOÛT

La Côte d'Ivoire, un terroir de qualité

La qualité d'un chocolat dépend grandement de celle du cacao. En tant que chocolatier, Moutarlier met en lumière les producteurs sans qui rien ne serait possible. Partons en Côte d'Ivoire à la découverte d'Ambroise N'Koh, 62 ans, une célébrité atypique dans l'économie cacaotière, dont la méthode innovante et la qualité de sa production sont mondialement reconnues.

Bonjour Ambroise. Quel est ton parcours ?

Mon parcours est vraiment atypique. Si on me demande quel est mon parcours, j'ai de la difficulté à me positionner. Disons que j'ai commencé comme financier. J'ai fait un tour à la banque ; cela ne m'intéressait pas. Je suis parti à la marine où j'ai navigué pendant quelques temps. Je ne voyais pas de végétation et donc je ne me sentais pas à l'aise. Heureusement, la marine ivoirienne s'est cassée la figure et je me suis retrouvé dans l'aviation ; et de là-haut on ne voit que les nuages... Et puis, la compagnie Air Afrique a aussi fait faillite et je me suis retrouvé dans les éditions Hachette où j'étais critique littéraire. Ensuite, j'ai remporté un concours de dictée et cela m'a ouvert les portes comme critique littéraire et en même temps comme commercial. Au niveau de la Côte d'Ivoire, j'ai



Ambroise N'Koh tient dans ses mains le chocolat issu de son cacao.

travaillé avec plusieurs maisons d'édition où j'étais chef de vente et où j'ai formé au moins 90% des commerciaux en édition du pays.

Comment es-tu arrivé dans cette production de cacao ?

Tous les week-ends, je passais mon temps à faire des randonnées en forêt. Et cette forêt m'a été concédée par mon père, soit 50 hectares. Il fallait venir régulièrement faire la tournée, car il y a une telle pression sur le foncier, que si un propriétaire n'est pas présent, la parcelle est accaparée 5 ans plus tard, avec les problèmes de justice qui en découlent. Donc j'ai dit à ma femme que

je vais tout lâcher et me reconverter dans l'agriculture. Elle m'a dit « OK, je te donne 5 ans. Je te connais, tu es buté, tu es entêté, lorsque tu commences quelque chose, tu n'arrêtes plus ». Après ce délai, je devais être le meilleur producteur de la région ou reprendre mon emploi. Je lui ai dit qu'elle ne voyait pas loin, je veux être le meilleur producteur de cacao du monde ! Tout le monde a commencé à rire. Cinq ans plus tard, le Conseil du Café-Cacao m'a approché pour me demander si je voulais participer au prix du meilleur cacaoculteur ivoirien. J'ai décliné. Mais deux ans après, à mon insu, j'ai été désigné meilleur cacaoculteur du pays. En 1978, on m'a dit que je devais prendre part au International Cacao Award. Un matin, je reçois un courrier qui me dit que je suis retenu au top 50. On a pensé à un canular... Quelques temps plus tard, je devais me rendre à Paris pour les nominations. Hélas, mon visa a été refusé et je ne peux pas voyager. A la place, j'ai pu profiter de ma famille puisqu'il s'agissait de mon anniversaire (30 octobre). Le lendemain, le Conseil du Café-Cacao m'a contacté pour me féliciter car j'avais reçu un prix, dont je n'ai à ce jour qu'une photocopie...

Quelles sont les caractéristiques du terroir ivoirien en matière de cacaotiers, par rapport à d'autres lieux de production dans le monde ?

Nous sommes en train d'instaurer une labellisation en fonction du terroir et on a identifié pour le moment 10 territoires qui ont des qualités morphopédologiques* différentes les unes des autres, donc susceptibles de donner un arôme précurseur différent ou une qualité organoleptique et sensorielle variée.

« Un matin, je reçois un courrier qui me dit que je suis retenu au top 50. On a pensé à un canular... »



Les cabosses poussent aussi à-même le tronc des cacaoyers.



Christophe Moutarlier, accompagné par son épouse, bénéficie d'une visite de l'exploitation d'Ambroise N'Koh, ici devant une claie sur laquelle les fèves de cacao sont en train de sécher.

Dans les faits, comment s'organise et se gère au quotidien une exploitation de ce type ? Quels sont les enjeux les plus importants ?

Il faut être présent sur son exploitation au quotidien ; veiller au grain. Il faut être à l'écoute de ceux qui travaillent pour vous. Ils doivent savoir que ce qui nous uni, au-delà du travail qu'ils font pour vous et du salaire que vous leur donnez, c'est cette passion que vous partagez, ce savoir que vous échangez, cet amour que vous exportez vers les consommateurs amateurs. Lorsque le personnel est acquis à cette cause, le travail se fait plus facilement, car chacun donne un peu d'amour qui lui vient du cœur. Pour moi, une exploitation agricole, c'est transmettre un amour à travers un produit que l'on sert à un consommateur.



La pelle bongo, avec ses deux griffes caractéristiques, permet d'extraire les fèves de la cabosse.

Quelle en est la surface de production ? Et pour quel tonnage de fèves récoltées ?

En production, nous avons 15 hectares de cacaoyers, 5 hectares en caféiers et 5 hectares d'agrumes sous agroforesterie* pour recréer un microclimat. Nous avons aussi 10 hectares arboricoles pour favoriser la biodiversité. Cette dernière permet de créer un site de vie pour des insectes utiles et amis, qui vont intervenir positivement sur la parcelle. Elle offre un espace didactique pour découvrir la botanique par exemple.

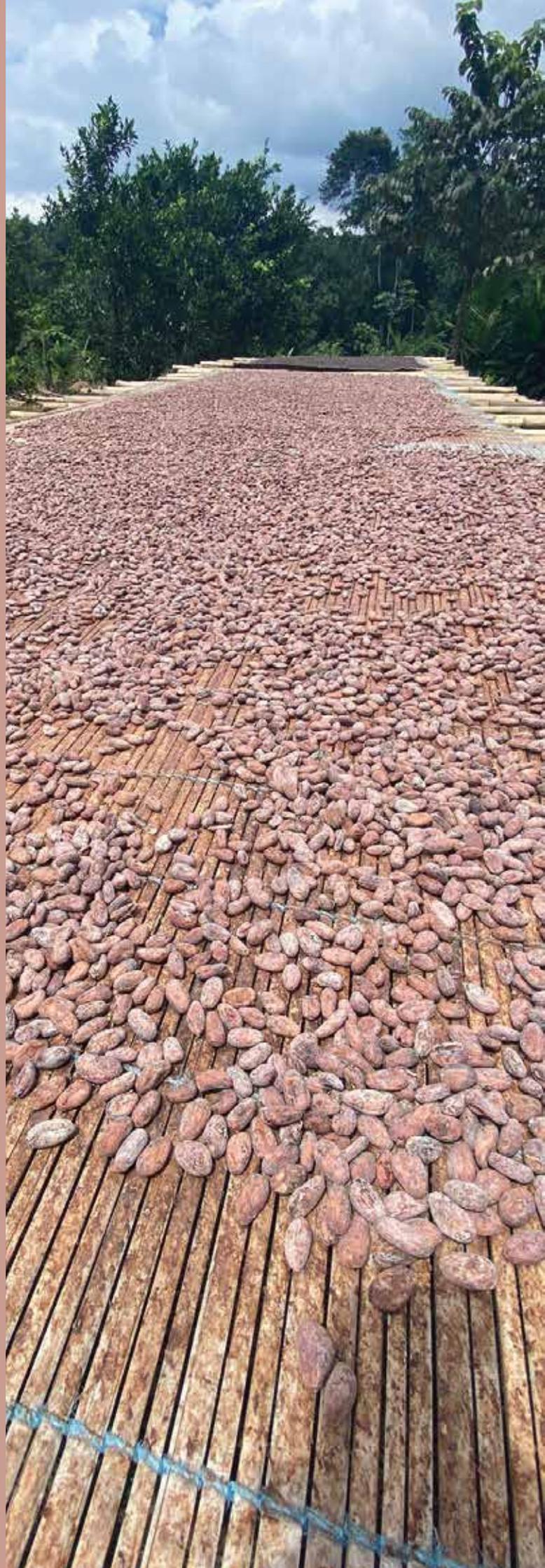
Combien de personnes travaillent-elles dans cette exploitation ?

Nous fonctionnons pratiquement en linéaire, car nous réalisons 24 récoltes par années. Nous récoltons entre 1 et 1.5 tonne par hectare par année. Nous comptons 11 collaborateurs fixes, puis en basse saison, on emploie en plus 7 personnes et en période des vacances on va jusqu'à 11 employés supplémentaires. Nous recevons des élèves méritants qui doivent à terme entrer dans des écoles d'agriculture ou devenir de futurs agronomes.

De quels équipements mécaniques et infrastructures disposes-tu pour mener à bien ta production ?

Nous n'utilisons pas de matériel mécanique. Premièrement, nous sommes en agriculture biologique et toute utilisation de moteur thermique a une influence sur l'impact carbone. Deuxièmement, toute appareil lourd est de nature à couper les racines des cacaoyers. Tout est fait à la main, de manière traditionnelle : cueillette avec des émondoirs, ramassage dans des paniers, écabossage avec les pelles bongo pour ne pas blesser les fèves, séchage sur des claies, fermentation dans les bacs de fermentation ou à même le sol.

Claie de séchage des fèves de cacao.



« Pour moi, une exploitation agricole, c'est transmettre un amour à travers un produit que l'on sert à un consommateur. »

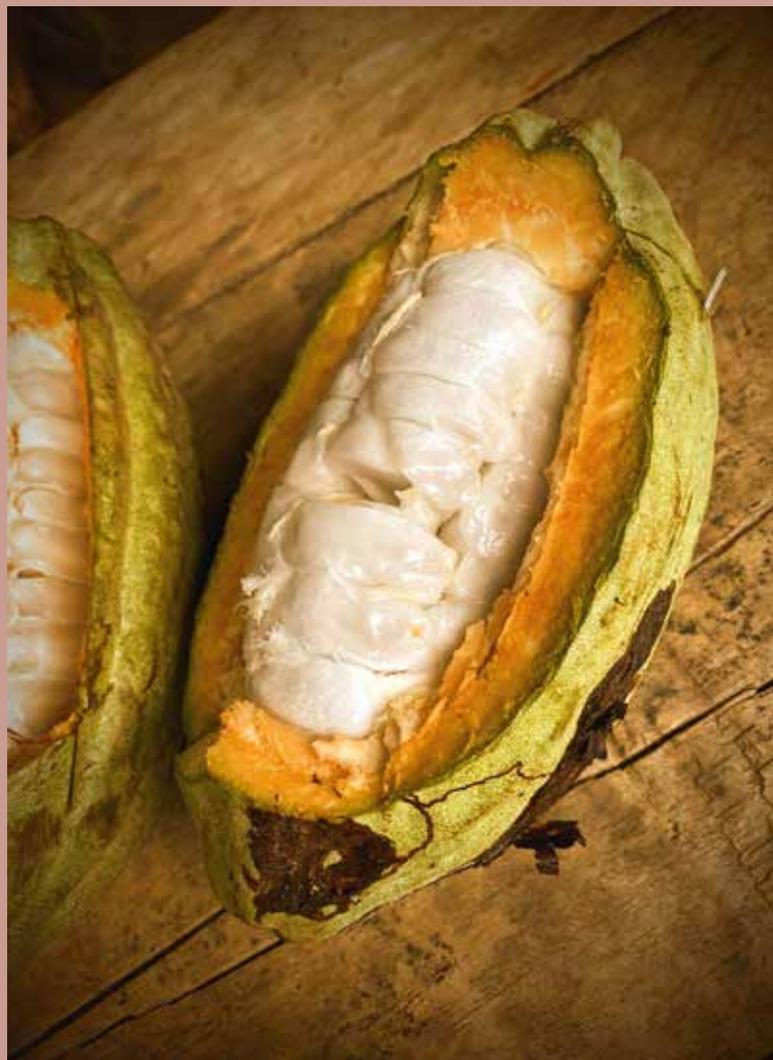
Quelle est la différence entre les deux techniques de fermentation ?

Je préfère la fermentation au sol, car elle est mieux réussie que la fermentation dans des bacs, parce qu'elle bénéficie de l'irradiation thermique constante du sol.

Comment contrôles-tu la qualité des fèves de cacao récoltées ? Quels sont les processus de sélection ?

Les contrôles des fèves sont constants à chaque étape : écabossage, fermentation et séchage. Durant le séchage, tous les deux jours, nous allons tirer au sort 50 fèves pour réaliser des « cut tests » pour voir si le séchage se passe bien, si la fermentation s'est bien déroulée. On traque les fèves ardoisées – trop compactes, les fèves mal fermentées, les fèves germées, les fèves mitées, etc. On doit se retrouver à moins de 5% de fèves défectueuses pour être dans une norme acceptable.

Propos recueillis par
Christophe Moutarlier



Ouverte, la cabosse laisse apparaître les fèves de cacao.

*LEXIQUE

Morphopédologie

La morphopédologie correspond à une approche à la fois géomorphologique et pédologique de l'étude du milieu, visant à montrer les interrelations entre les processus de formation du relief (morphogenèse) et les processus de formation des sols (pédogenèse). Son apport est non seulement utile pour cartographier les sols et prévoir leur gestion durable, mais aussi pour déchiffrer leur histoire, comprendre leur formation et diagnostiquer leurs caractères actuels ou hérités.

Source : Wikipédia

Agroforesterie

L'agroforesterie est un mode d'exploitation des terres agricoles associant des arbres et des cultures ou de l'élevage afin d'obtenir des produits ou services utiles à l'homme. L'association (simultanée ou séquentielle) d'arbres et d'agriculture présente des avantages considérables, notamment dans le domaine de la protection des sols.

Source : Wikipédia



Un cadeau sur mesure

La fin de l'année approche. Avec elle, les cadeaux que l'on aime tous faire et bien-sûr aussi recevoir...

Rien de tel que d'offrir par exemple une boîte de chocolat, ultime et chaleureux réconfort gourmand en cette période hivernale.

Aussi est-il important de pouvoir y apporter une touche personnelle. C'est précisément ce que la maison Moutarlier propose avec son nouveau service de personnalisation d'emballages.

Large assortiment de boîtes

Dès cette année, il sera désormais possible de concevoir des boîtes personnalisées et ornées d'un logo, d'initiales ou d'un message ; l'idéal notamment pour les entreprises désireuses de remercier la fidélité de leur clientèle. L'assortiment de boîtes est très complet : quatorze modèles, de différents formats, adaptés pour le conditionnement de 2 à 20 chocolats.

Volume et délais sur mesure

La souplesse du service réside aussi dans la liberté du volume de la commande et dans la rapidité des délais. Il est en effet possible de commander de 1 à 200 boîtes, livrées en l'espace d'une semaine. Pour des plus grands volumes, le délai s'allonge un peu. Le chocolat Moutarlier est produit à la demande, sur la base de l'assortiment Moutarlier, également disponible sur internet.

Rien de plus facile pour faire forte impression et réussir son cadeau de fin d'année. Une petite attention qui fera son effet et restera dans les mémoires, la personnalisation en plus.



RECETTE FACILE

Chouchou Clémentine

Damien Moutarlier

Pour environ 40 choux

Pour le craquelin aux zestes de clémentine

50 g de beurre
62,5 g de sucre cassonade
62,5 g de farine
½ gousse de vanille
½ clémentine zestée

Pour la pâte à choux

250 g de lait
5 g de sel
5 g de sucre
100g de beurre
210 g d'œufs
150 g de farine

Pour la crème anglaise au spéculoos

500 g de crème
100 g de jaunes d'œufs
100 g de sucre
15 g d'épices spéculoos
7 g de gélatine

Pour le confit de clémentine

200 g de clémentines pelées
30 g de glucose
45 g de sucre
5 g de pectine NH
½ citron pressé

Pour le montage

500 g de mascarpone

Le craquelin aux zestes de clémentine

-Faites un mélange homogène avec tous les ingrédients et étalez-le finement entre deux papiers de cuisson. Réservez au réfrigérateur.

La pâte à choux

-Faites chauffer le lait, le sel, le sucre, le beurre. Hors du feu, ajoutez la farine, desséchez puis incorporez les œufs au fur et à mesure.

-Dresser des choux de 6 cm de diamètre à la poche à douille n°12, puis posez un craquelin et cuisez à 180°C.

La crème anglaise au spéculoos

-Mélangez les épices, le sucre avec les jaunes, portez à ébullition la crème, versez-la sur le mélange, remettez dans la casserole et cuisez à 85°C. Ajoutez la gélatine, réservez au frais.

Le confit de clémentine

-Chauffez les clémentines, le jus de citron, le sucre et le glucose. Ajoutez la pectine à 40°C et faites bouillir, puis réservez au frais.

Le montage

-Montez la crème spéculoos avec 500 g de mascarpone au batteur. Coupez le chou en deux, dressez la crème au spéculoos en rosace et incorporez le confit au centre. Remettez le chapeau.

Patrick Moutarlier

Une entreprise, ce sont surtout des collaborateurs engagés et professionnels, que nous avons décidé de soumettre à l'épreuve de l'interview.

Quel est votre parcours ?

J'ai commencé en 1974 un préapprentissage à Besançon chez Monsieur Pierre Leroux. Après, j'ai signé un contrat d'apprentissage de deux ans chez la même personne. J'ai donc pu obtenir en juin 1977 mon certificat d'aptitude professionnelle (CAP, équivalent français du CFC suisse, ndlr). Cette même année, mon frère Lucien, qui vendait à l'époque des frites, des crêpes, des gaufres, m'a demandé si j'étais intéressé d'aller travailler avec lui pour l'été. Et puis au retour en septembre, ma mère me dit qu'il fallait aller à l'Agence nationale pour l'emploi (ANPE, aujourd'hui Pôle Emploi, ndlr), mais avant cela, qu'on cherchait un pâtissier tout près. J'ai été pris tout de suite et n'ai donc jamais connu l'ANPE !

En 1979, je suis parti à l'armée pendant 12 mois. J'ai repris mon travail à Besançon parce qu'un employeur était tenu de rengager ses employés après leur service militaire.

Comment êtes-vous arrivé ici ?

En 1988, mon frère avait ouvert sa première pâtisserie-confiserie à Chexbres ; il m'a demandé si je ne voulais pas venir travailler

chez lui. J'ai sauté sur l'occasion. J'ai commencé en tant que pâtissier chez lui. Après j'ai repris la cuisson parce que ceux qui faisaient la cuisson au four sont partis. J'ai continué à faire la cuisson et après également la pâtisserie. A l'époque, on ne faisait pas des grosses quantités et cela nous permettait de produire différents produits qui ne se font plus maintenant comme les stoledges ou les christmas cakes.

Quelle est votre spécialité au sein de l'entreprise ?

Puis mon frère a commencé les panettones. Petit-à-petit, je me suis mis à les faire avec lui et puis maintenant c'est moi qui les fait. Je produis tout ce qui est spécial, les panettones, les biscuits. Je m'occupe toutes des petites choses comme toutes les pièces sèches, les brioches, les petits feuilletés.

Et la suite de votre carrière ?

Je suis à une bonne année de la retraite. Si je suis resté ici aussi longtemps, c'est que ce travail exigeant me plaît énormément. Les produits sont de qualité et le fait maison est omniprésent.



*« Si je suis resté ici
aussi longtemps,
c'est que ce travail
exigeant me plaît
énormément. »*



Moutarlier
LES ARTISANS DU GOÛT

