

LE MONDE CHOCOLATÉ DE CORINNE MAEGHT

À Anduze, la jeune chef d'entreprise a créé la chocolaterie "Chocobio" pour s'adonner à sa passion du chocolat, de la fève à la tablette.

Dans la très étroite rue de la Bouquerie, à Anduze, Corinne Maeght a choisi, il y a un peu plus d'un an, d'ouvrir une chocolaterie dans laquelle elle exercerait à la fois sa passion et son nouveau métier. Ce sont les aléas de la vie et un souci de santé qui l'ont conduite à effectuer un virage professionnel la faisant passer d'un métier d'encadrant en management, à celui de chocolatière. « *J'ai toujours aimé la cuisine et la pâtisserie. Mais j'ai une vraie passion pour le chocolat* », explique-t-elle.

Trois mots clés sont les piliers de son exercice, la qualité, le bio et l'éthique. « *Je ne concevrais pas de vendre des produits bio sans respecter les règles du commerce équitable. Il faut que chacun puisse vivre dignement de son travail* », insiste-t-elle.

Une sélection scrupuleuse des fèves de cacao

Le bio, est une démarche naturelle pour elle qui a le souci du bien-être et de la santé. Quant à la qualité, c'est en se rendant régulièrement auprès de ses fournisseurs et producteurs, en Amérique Latine ou sur le continent africain, qu'elle en contrôle la constance.

Pour confectionner son chocolat, Corinne Maeght travaille selon une méthode appelée "bean to bars" (de la fève à la tablette). « *Ce mode opératoire bannit tout intermédiaire industriel et leurs méthodes faites de conchage* (méthode de brassage et de cuisson à 60° C permettant

l'uniformisation du chocolat) *et d'introduction de lécithine* », explique Corinne Maeght. Cette dernière reçoit directement les fèves dans son atelier et les torréfie, ou non, selon que son chocolat sera cru ou pas. Après une longue séance de meule, d'environ vingt heures, le chocolat est façonné en fonction des notes et des arômes souhaités. « *Le chocolat, c'est comme le vin : le goût dépend du terroir et du type de fèves, mais aussi de la façon de le travailler* », insiste-t-elle.

20 kg de chocolat par semaine

Corinne Maeght produit environ 15 à 20 kg de chocolat par semaine, « *et pour les fêtes, évidemment, la production augmentera. D'ailleurs il vaudra mieux m'appeler tôt en décembre pour réserver son panier* », avertit la jeune femme. Son chocolat est aussi disponible à la Biocoop d'Anduze (ZA du Labahou) et à "La Ruche qui dit oui" (chemin des Prairies à Alès).

Corinne Maeght, qui a obtenu la médaille de bronze pour son chocolat cru au concours international 2019 "Bean to bar" de Copenhague, anime à la demande de petits ateliers chocolat pour les professionnels de la cuisine ou les particuliers. Car pour elle, le chocolat, que ce soit autour de la table ou à l'atelier, c'est d'abord une histoire de partage.

Chocobio

Adresse

3 rue de la Bouquerie, 30140 Anduze

Horaires

Mardi, mercredi et jeudi de 9h30 à 12h,
samedi et dimanche de 9h30 à 12h et de 16h à 18h.

Fermé lundi et vendredi

Téléphone

06 13 25 05 83

www.chocolat-chocobio.fr

A lire aussi

- [Devenez propriétaire de vos propres vignes](#)
- [Promenez-vous de ferme en ferme...](#)
- [Des vendanges précoces, mais de qualité, à Saint-Maurice-de-Cazeville](#)
- [Disti Jazz le 27 août : ça va swinguer dans les cuves de Bel Air](#)
- [Ocni Factory sublime les saveurs du piment doux des Cévennes](#)