

# La chocolaterie de Max VAUCHÉ

**Dans le monde du chocolat, Max Vauché nous fait découvrir sa passion dont il a fait son métier.**

M. Vauché est chocolatier: Il a débuté à Blois avec une petite boutique de 20 m<sup>2</sup> et a eu l'originalité de présenter son métier à ses clients.

Trouvant son entreprise trop petite à Blois il décide alors de s'implanter à Bracieux. Il choisit cet emplacement pour se trouver géographiquement entre Chambord et Cheverny. Au départ, il a été aidé par la communauté de communes et le conseil général.

Il fait venir son chocolat d'une île qui se nomme Sao Tomé et Príncipe à l'ouest de l'Afrique au niveau du Gabon qui a été découverte en 1471. Elle possède de nombreux cacaoyers. Ces plantes peuvent mesurer 3 à 8 mètres de hauteur. Pour qu'elles poussent, il faut de l'humidité, de la chaleur et de l'ombre. Sur un cacaoyer il faut 1000 fleurs pour former une cabosse. La cabosse contient 40 fèves de cacao. Il existe trois groupes de cacao : le forastero, le criollo et le trinitario (hybride des deux premiers). Sur cette île, on trouve 120 employés qui récoltent le cacao. Les fèves partent ensuite en fermentation. Elles sont placées sur un séchoir puis elles sont dirigées au centre de tri et mises en sacs faits à la main. Les sacs sont ensuite placés dans des containers et envoyés par bateau pour la France. Ici un dernier tri sera effectué.

Trois métiers sont importants pour la fabrication du chocolat :

- 1- le planteur : il récolte les cabosses, les coupe, fait fermenter puis sécher.
- 2- le couvreur : à partir de la fève de cacao il extrait le beurre et crée le chocolat.
- 3- le chocolatier : il pèse au gramme près le chocolat en le laissant à une certaine température.

M. Vauché a voulu recréer l'atmosphère de l'île dans le musée de sa chocolaterie. Son entreprise à Bracieux comporte 24 employés dont 8 chocolatiers. L'île produit 3000 tonnes de cacao par an. M. Vauché exploite 10 tonnes, le reste est vendu à de grands couvreuriers à travers le monde. Pour continuer à développer son activité, il a récemment ouvert un 3<sup>ème</sup> point de vente à Orléans et prévoit de créer une boutique en ligne.

