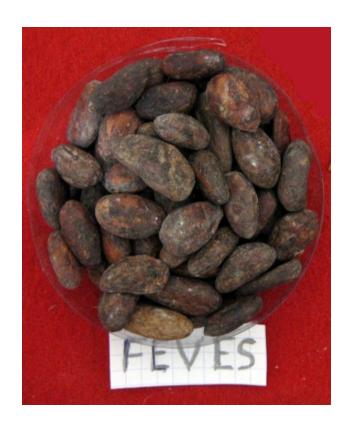
La 1^{ère} Chocolaterie d'Igny ... le temps des moines



1884 - 1914

1^{er} mai 1884

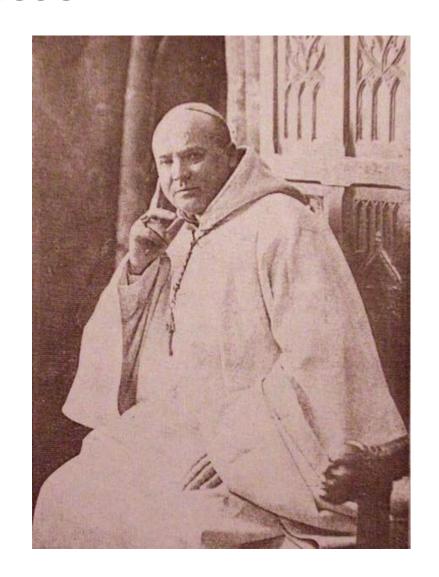
La fabrication du chocolat débute dans les salles de l'ancien moulin d'Igny.



Les fèves de cacao sont transformées en chocolat pour la Maison Marquis, rue de Richelieu à Paris, une des premières marques de chocolat en France.

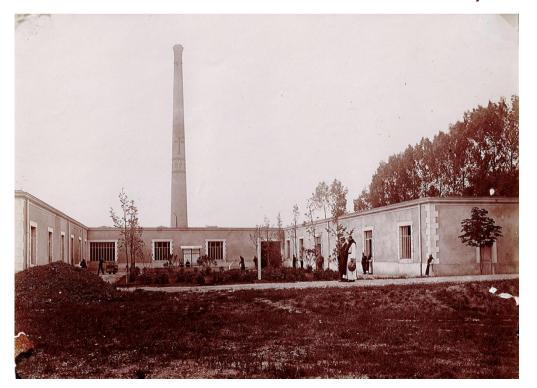
En 1895

Dom Augustin Marre, abbé d'Igny, crée la Société anonyme de la Chocolaterie de l'Abbaye d'Igny.



En 1897 et 1898 la chocolaterie prend de l'extension.

Du fait du bruit des machines et du très grand nombre d'ouvriers, de nouveaux locaux sont construits en dehors de l'enceinte du monastère, ...



à peu près à l'emplacement de la chocolaterie actuelle.

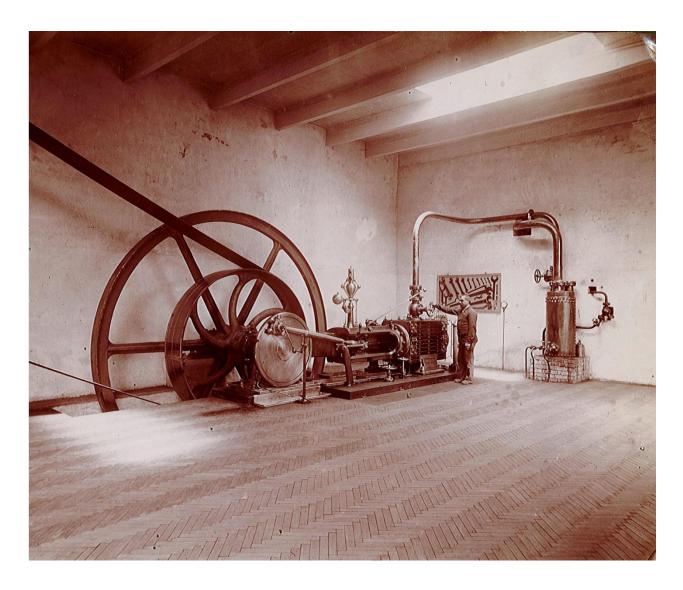
Le 29 juin 1899

La nouvelle chocolaterie est bénie solennellement par le Cardinal Langénieux, archevêque de Reims (photo de ses armoiries au dessus d'une des portes du cloître du monastère).



C'est lui qui, en 1875, avait fait appel à l'abbé de Sainte Marie du Désert, au diocèse de Toulouse, pour reprendre possession du monastère d'Igny que la période révolutionnaire avait vidé de ses moines.

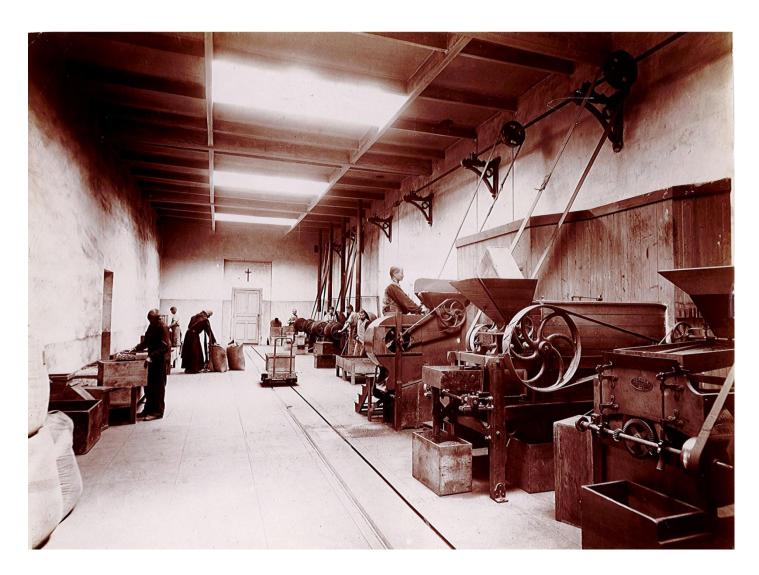
Salle des machines



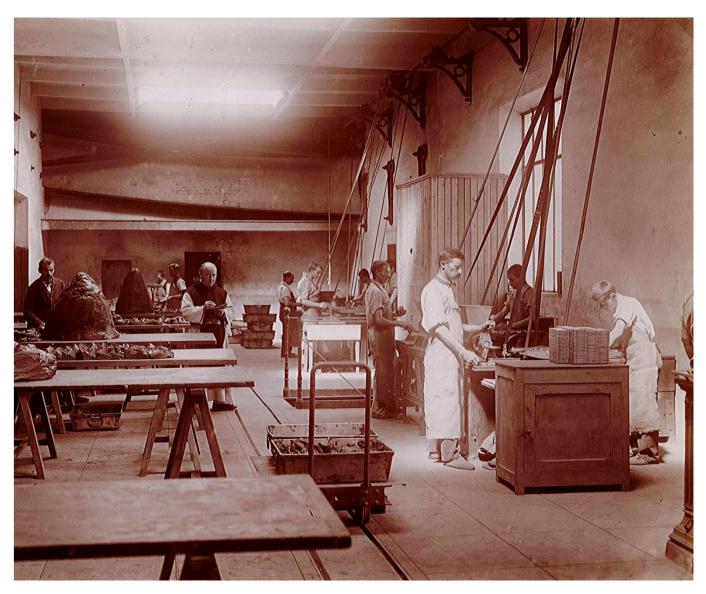
Salle de torréfaction et de concassage des fèves de cacao



Salle de broyage du chocolat



Salle de dressage du chocolat



Cave à refroidir le chocolat



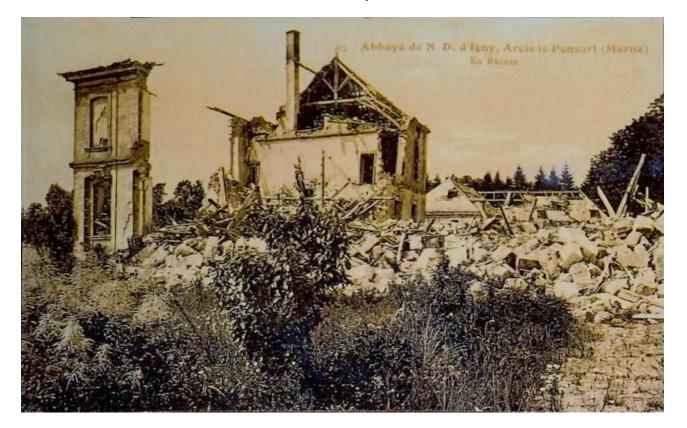
La chocolaterie acquerra des appareils frigorifiques en 1902.

Salle d'emballage des tablettes de chocolat



Tout a une fin!

Cette chocolaterie fonctionnera jusqu'en 1914, date du début de la 1^{ère} guerre mondiale. Elle sera entièrement détruite le 6 août 1918, ...



en même temps que l'Abbaye, dynamitée lors de la retraite allemande.

La 2ème Chocolaterie d'Igny ... le temps des moniales

Le monastère actuel est construit en 1928-1929, avec les dommages de guerre, sur le modèle de l'ancien monastère cistercien du Loc-Dieu en Aveyron.

Il est occupé cette fois par des moniales cisterciennes venues de Laval (Mayenne).



Les débuts de la confiserie

En 1949, les sœurs de l'Abbaye d'Igny commencent à fabriquer quelque confiseries dans les sous-sols du monastère, dont les bonbons au miel sur le conseil des moines trappistes de Cîteaux.





En 1954 débute la fabrication de leurs fameux caramels qui auront un grand succès jusqu'au 21ème siècle. Cette fabrication sera arrêtée en septembre 2015, pour concentrer les forces physiques de la communauté sur la fabrication des chocolats.

Premiers pas dans le chocolat

Fin 1960, début 1961, des travaux d'aménagement d'un nouvel atelier de fabrication de chocolats sont réalisés dans les locaux actuels.

La 1^{ère} journée de travail dans cet atelier a lieu le 19 mars 1961, fête de saint Joseph.



Naissance des gros Bouchons d'Igny



Mr Déléans, confiseur chocolatier réputé à Reims (rue de Vesle) vient conseiller les sœurs et c'est avec lui que débute la fabrication des premiers gros Bouchons en 1961-1962. Ils sont moulés un à la fois!

Jusqu'à aujourd'hui ce sont les Bouchons d'Igny qui font la réputation de la chocolaterie. Le fourrage était alors à base de fondant coloré et alcoolisé avec du Marc champenois. On ajoutait dans la tête du bouchon des raisins macérés dans le Marc.

Mr Déléans apprend aux sœurs à « beurrer » le chocolat sur un marbre, la technique du trempage à la fourchette des cerises au kirsch, des raisins macérés. C'est le début de l'enrobage manuel.

La maison Guyaux, qui existe toujours en région parisienne, vient également aider les sœurs dans les années 1962-1966. Mr Guyaux les initie à la fabrication du fondant et des sirops au « petit et au gros boulé », au « grand cassé » ... et les conseille dans les équipements.



C'est ainsi qu'en 1968 les sœurs acquièrent leur première machine : une emmouleuse-tapoteuse de marque Chocoma, qui a fonctionné jusqu'en 2017.



Mr Derenne, industriel chocolatier et confiseur belge, vient également conseiller les sœurs dans les années 1966-67 au niveau de la fabrication des sucres cuits.

Fabrication des gros bouchons avant 2005

Une fois le chocolat fondu dans l'emmouleuse et mis au point au niveau température, brillance et fluidité, le 2ème stade consiste dans le chemisage ou remplissage des moules ... qui ont évolué.



2^{ème} moule: 1963-64 3^{ème}

3^{ème} moule: 1980

La sœur chocolatière remplit les moules et arase chaque alvéole en enlevant le surplus de chocolat.





3^{ème} stade de fabrication : les moules sont retournés pour les vider, puis soulevés pour évaluer l'épaisseur de la chemise du chocolat.



4^{ème} stade, fin de la formation de l'extérieur du Bouchon (ou chemise) : les moules retournés sont disposés sur des réglettes et on attend que le chocolat s'écoule et durcisse

bien.



5^{ème} stade : ajout de grains de raisins macérés dans l'alcool (cette phase disparaîtra avec les nouveaux équipements, au regret de certains amateurs !)



Travail de patience et à 4 mains, plus rapide!

6ème stade : la sœur prépare la crème à base de fondant puis remplit chaque alvéole du moule à la poche.

En 1993, Mr Bernard Bret, de la maison Valrhona, met au point une nouvelle recette :

au fondant est ajouté le gianduja (chocolat noir aux noisettes). La texture de la crème en est nettement améliorée.





7^{ème} stade : lorsque la crème a refroidi, les Bouchons sont fermés avec du chocolat de couverture, puis on arase à nouveau pour enlever le surplus de chocolat et avoir un pied de bouchon bien plat et lisse.



8ème stade : démoulage des Bouchons. Après avoir laissé refroidir le chocolat, on ouvre les moules et on range les bouchons un par un dans des boîtes pour être prêts à être emballés ... et dégustés !





La 3^{ème} chocolaterie d'Igny Les temps modernes

En 2005, le laboratoire de fabrication est entièrement refait pour répondre aux normes alimentaires, alléger le travail et accueillir de nouvelles machines plus

performantes.

Une doseuse automatique appelée One-shot est achetée.



Chemisage, remplissage du fourrage et fermeture du bonbon au chocolat, sont effectués en un seul coup (one shot). Cette machine permet de fabriquer de très nombreux chocolats en moins d'une minute.



En 2005, le laboratoire acquiert également une première tempéreuse automatique qui met au point le chocolat, en doublure avec la première emmouleuse de 1968.



Une deuxième tempéreuse sera achetée en 2010 pour faciliter le travail de chocolats différents (par exemple, une en chocolat noir, l'autre en chocolat lait).

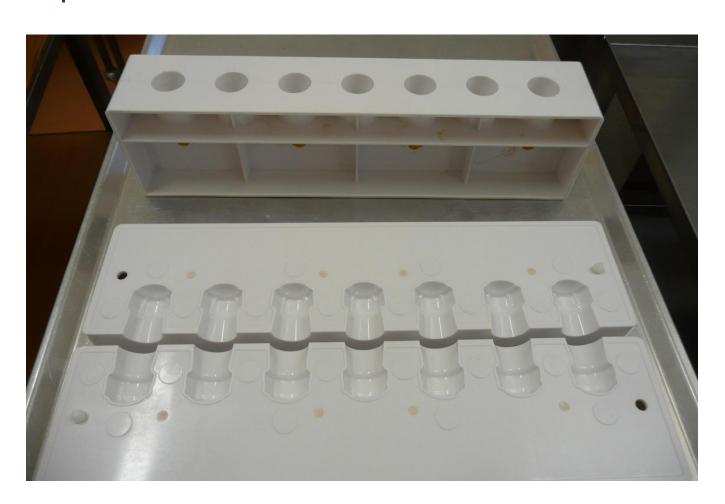


Dernier achat en date, un mélangeur permettant de fabriquer toutes sortes de fourrages automatiquement

sous vide.



Les moules évoluent également : désormais en polycarbonate, plus maniables (moins lourds) et résistants, ils remplacent petit à petit les moules en métal, en plastique et en bakélite.



De nouveaux chocolats sont fabriqués : les petits bouchons dès 2006, les grains de café en 2010, puis les barres au chocolat au lait, etc, mais nous arrêtons en même temps la fabrication des chocolats enrobés (bûchettes coco, rochers, truffes) qui demandaient trop de

main d'œuvre.











« Il faut avoir goûté aux fèves de cacao pour mesurer tout la somme de génie que l'homme peut mettre au service de son appétit de volupté »

James de Coquet, Propos de table, 1964



Réalisation: Abbaye N.D. du Val d'Igny (Juin 2018)



Photos : Abbaye N.D. du Val d'Igny
Perrine Dardart
Bruno Wadoux