



Le fabuleux destin du chocolat Poulain (1848-2018)

PASCAL AUDOUX

Résumé : En 1848, un petit confiseur blésois inconnu du nom de Victor-Auguste Poulain créait dans un anonymat presque total sa propre marque de chocolat. 170 ans après, l'usine Poulain de Villebarou, repassée sous pavillon français après son rachat par le fonds d'investissement Eurazéo à l'Américain Mondelez International, devrait atteindre les 24 000 tonnes de chocolat à destination de la France mais aussi de pays anglo-saxon ! Qui aurait pu croire qu'un jour ce nom serait connu à travers la planète ? Et pourtant, via de nombreuses audaces innovantes, Poulain a créé en son temps un véritable empire et surtout marqué non seulement les esprits des Blésois mais aussi ceux des Français en général. Et ce, de façon visuelle, olfactive, tactile, auditive et bien sûr gustative. Jusqu'en 1991, date du déménagement de Blois à Villebarou, qui n'a jamais eu la chance de goûter du chocolat près des cuves où on le fabriquait ? Qui n'a jamais été atteint par les effluves de chocolat à la sortie de la gare ? Sans parler des images à collectionner ou de la sirène annonçant la sortie de l'usine de la Villette.

Mots-clés : Chocolat, Victor Auguste Poulain, Albert Poulain, Blois, Usine du Sanitas, Cinéma Poulain, Chromolithographies, Tour de France, Eurazéo.



Fig 1 : Le fameux noir extra.

Le secret a été relativement bien gardé. Pourtant 2017 et 2018 ont été des années historiques pour Poulain. Le 2 mai 2017, la marque blésoise est redevenue française. Elle a été rachetée à Mondelez International (regroupant les activités non américaines de Kraft Foods) par Eurazéo, un fonds d'investissement français à capitaux européens établi à Paris. En 2018,

date des 170 ans de l'entreprise, Poulain qui fait désormais partie de Carambar and Co a sorti de nouveaux produits (chocolat au bon lait de nos régions, aux noisettes, au feuilleté caramel...). Elle est même un des partenaires officiels de l'équipe de France de football ! Ces informations capitales feront sans doute plaisir au plus grand nombre car Poulain a tellement marqué les esprits blésois mais aussi les autres. De façon visuelle, auditive, olfactive, tactile et bien sûr gustative. Avant 1991, date du déménagement de l'usine Poulain de la Villette à Villebarou, qui n'a jamais eu la chance de goûter du chocolat près des cuves où on le fabriquait ? Qui n'a jamais été atteint par les effluves de chocolat à la sortie de la gare ? Sans parler des images à collectionner ni de la sirène de sortie d'usine que l'on pouvait entendre deux fois par jour.

Évoquons un témoignage symptomatique, celui du journaliste de *La Vie du rail*, Gérard Piot, qui écrivait en juin 1962 : *Si vous descendez du train à la gare de Blois un jour de vent d'ouest, vos narines s'ouvriront non aux subtils effluves d'ozone répandus dans le sillage de la locomotive, mais à une odeur plus rarissime dans les emprises du chemin de fer, mais sans doute familière dans votre cuisine, celle du cacao chauffé. N'importe lequel des employés de la gare que vous interrogerez sur cette particularité vous dira que ces senteurs pénétrantes proviennent de la chocolaterie Poulain et pour peu que vous prolongiez l'entretien, il ajoutera : « c'est parce qu'il va pleuvoir. »* Ce qui n'est pas forcément exact.

Le second est tiré du livre, autobiographique sans doute, de l'écrivain Jean-Pierre Farkas, *Les trois cavaliers d'Árpád*¹ : *Pendant les années de l'Occupation, Louis [le fils d'un des héros de l'histoire] allait passer une partie de ses vacances à Blois où sa grand-mère [...] faisait des kilomètres pour éviter les escaliers et les raidillons trop rudes pour ses jambes. En haut du quartier de la gare, flottait le parfum inoubliable de la chocolaterie Poulain. Sa grand-mère et Louis restaient longtemps assis sur le banc pour se griser de cet « arôme divin » comme disait Maria.* On pourrait multiplier les témoignages. L'entreprise Poulain est donc entrée dans l'histoire même si la mémoire s'estompe. Par de nombreuses innovations diverses, audaces de toutes sortes, elle a marqué la mémoire collective. C'est cette histoire que le lecteur est invité à revisiter de façon très édulcorée. Il faudrait sans doute beaucoup plus qu'un article pour l'évoquer de manière plus exhaustive.

La philosophie Poulain

Mais en préambule, il faut évoquer ce que nous appellerons la philosophie Poulain. On ne peut pas comprendre cette aventure industrielle sans parler des grands principes adoptés par le fondateur du chocolat

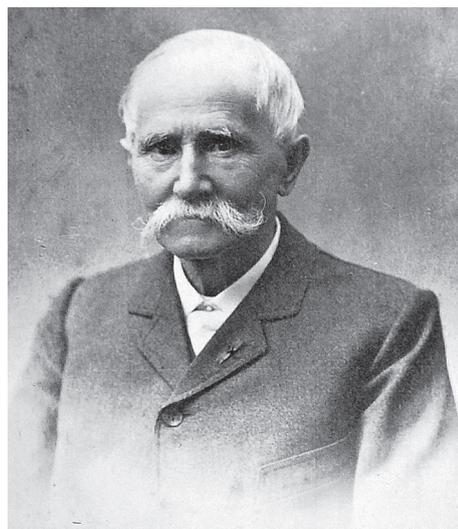


Fig. 2 : Victor-Auguste Poulain le père fondateur.

éponyme Victor-Auguste Poulain. Son credo ? Faire de l'excellent chocolat à bon marché. Démocratiser un aliment à l'époque réservé à un certain public et presque considéré comme un produit de santé. Et surtout le rendre savoureux pour le plus grand nombre. Rappelons que le plus important fabricant de chocolat, Jean-Antoine Ménéier, que tout le monde connaît, était au départ un préparateur en pharmacie qui maniait le chocolat pour mieux l'incorporer à ses préparations médicinales. En 1867, les deux tiers de la production de l'usine de Noisiel en Seine-et-Marne concernaient encore des chocolats dits de santé. Victor-Auguste Poulain avait donc compris avant tous les autres que la révolution industrielle annonçait l'avènement des masses, un public qui avait aussi droit à un produit gourmand. En 1878, quelque temps avant de passer le relais à son fils Albert Poulain (1851-1937), il écrivait au dos d'un inventaire : *pour livrer à la consommation, un véritable chocolat de santé, bon et à bon marché, la Maison Poulain n'a reculé devant aucun sacrifice. Vendre bon et bon marché, voilà le seul progrès de l'époque : quant à fabriquer de bons produits et les vendre très chers, où serait le mérite ?* Tout est dit. Nous avons maintenant tous les éléments en main pour bien comprendre ce périple à travers le temps jusqu'à nos jours. Victor-Auguste Poulain est né à Pontlevoy le 11 février 1825 à la ferme des Bordes, située sur la route vers Chaumont-sur-Loire. C'est le petit dernier d'une famille de dix enfants dont seulement sept ont survécu. De constitution fragile, le petit bonhomme ne pouvant travailler aux champs est envoyé à l'école. En 1834, il est commis d'épicerie à Bléré (Indre-et-Loire). Trois ans plus tard, il est embauché à Paris comme commis au Mortier d'Argent fréquenté à l'époque par Honoré de Balzac (payé 30 francs par mois). C'est là qu'il découvre le chocolat. Les jours de fermeture, il fabrique 30 kg moyennant une rétribution de 3 francs

1. Éditions L'Harmattan.

supplémentaires. Et ce, durant huit ans. En 1847, il revient à Blois avec 1 800 francs en poche. Il loue au 68, Grande Rue (actuel 4, rue Porte-Chartraine) là où est né Jean-Eugène Robert-Houdin, le magicien, un fonds de commerce. Il s'installe comme confiseur.

Premières innovations

Le 20 février 1848, il épouse à Bracieux Pauline Bagoulard qui l'incite à créer sa propre marque de chocolat. Ce qu'il fait. La concurrence est rude à Blois. Il existe cinq confiseurs qui font du chocolat. Il est le premier en 1850 à annoncer l'origine de ses fèves de cacao, symptôme d'une recherche de qualité, d'une compétence et preuve de la confiance qu'il a dans ses produits et dans son travail. Il joue la transparence. Un premier argument qui fait mouche. On commence à s'intéresser à ce petit jeunot. Deux ans plus tard, il dépose un brevet concernant une préparation de chocolat qui demeure la référence en la matière. Il déménage au 8-10, rue Porte-Chartraine, adresse de la boutique. Son atelier, lui, est au 3, rue du Lion Ferré. Il achète en 1855 sa première machine à vapeur. La curiosité s'empare du public avec ce curieux engin qui fait du bruit et la demande en chocolat augmente. Des ouvriers sont embauchés. Il propose déjà une gamme assez large de produits : chocolats en bâton, cigare, tablettes enveloppes chamois et orange et surtout les délicieuses bouchées impériales en l'honneur de Napoléon qui font parler d'elles. À ce sujet, Poulain fait des envieux. En 1857, l'un des confiseurs fait des copies des fameuses bouchées impériales à des prix défiant la morale gustative. Poulain réplique aussitôt dans la presse locale le 10 décembre : *« Avis aux consommateurs. Contrefaçon. La Maison Poulain dont les chocolats ont acquis une si juste réputation, a récemment créé, sous le nom de Bouchées impériales, un délicieux bonbon qui n'a pas tardé à exciter la concurrence d'un confiseur de Blois qui, ne pouvant en égaler la qualité,*

s'est borné à en imiter la forme, aussi n'est-il pas surprenant qu'il puisse le livrer en raison de sa qualité inférieure, au-dessous du prix de 5 francs le demi-kilo, établi par la Maison Poulain qui défie toute concurrence loyale de le livrer à meilleur marché et qui engage instamment sa nombreuse clientèle à faire la comparaison des deux produits. La Maison Poulain tient en réserve pour la fin de l'année un joli assortiment de bonbons nouveaux, de son invention, que, pour éviter toute contrefaçon ultérieure, elle mettra en vente huit jours seulement avant le jour de l'an. » Dans cette affaire, Poulain fait d'une pierre deux coups. Il crée la publicité comparative et suscite avec gourmandise le besoin en lançant ce que l'on appelle une vente retardée. Et ça marche. L'affluence se fait plus grande rue Porte-Chartraine.

L'essor

Poulain a désormais du mal à satisfaire la demande. Il pense bien sûr à une usine mais il n'en a pas encore les moyens. Alors Victor-Auguste va avoir l'idée géniale de louer la puissance motrice d'une fonderie route Basse de Paris au Sanitas à Blois (C'est l'actuelle avenue de Verdun). Il y transporte ouvriers et matière première. Le conditionnement reste rue Porte-Chartraine. Il peut ainsi inscrire sur ses paquets de chocolats « Usine du Sanitas », ce qui devient un argument commercial, la fabrication manuelle étant de plus en plus mal vue au nom de l'hygiène sanitaire. La production est de 37 tonnes par an en 1860. En 1858 et 1860, il reçoit une médaille d'or à l'exposition universelle de Blois puis une seconde médaille à celle de Besançon. Sept ans plus tard, il reçoit une nouvelle distinction à l'exposition universelle de Paris devant Napoléon III. Son travail est ainsi officiellement récompensé. Il a désormais des dépôts dans presque toutes les grandes villes de France. Il ouvre son premier magasin à Paris au 27, rue Croix des Petits-Champs.

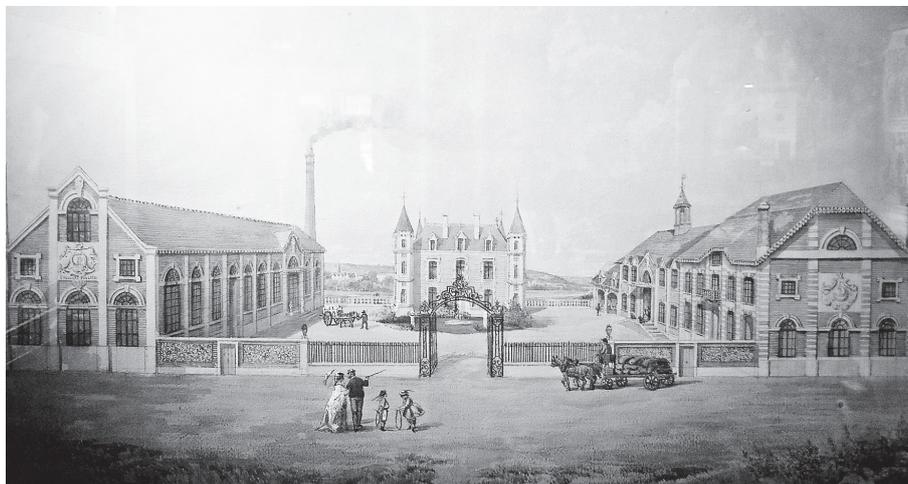


Fig. 3 : L'usine de la Villette dans les années 1870.

L'usine du Sanitas peine dorénavant à satisfaire la demande. Victor-Auguste Poulain achète en 1862 à la Butte aux Capucins, endroit stratégique entre la gare et le château, 8 ares de terrain. Il y fait construire un atelier de dressage pour le moulage du chocolat, un atelier de pliage, d'expédition et des bureaux. En 1864, année de la mort de sa femme, il fait construire une bâtisse plus grande destinée à accueillir les machines à vapeur. Un second atelier de dressage est édifié. 28 ouvriers y travaillent. Lancement à ce moment-là du Déjeuner universel ou Déjeuner des Mandarins, montrant ainsi que le chocolat doit désormais être un produit à déguster.

Un fameux slogan

C'est l'époque où il lance son célèbre et percutant slogan « Goûtez et comparez avec les meilleures fabriques de France » qui devient le 22 février 1863 « Goûtez et comparez qualité sans rivale » qui servira de leitmotiv à la marque durant plus de 100 ans. 1871-1872 : c'est la consécration et une sorte de récompense pour le travail accompli ; il fait construire le château de la Villette avec l'architecte Edmond-Gustave Poupard. Il prend place au milieu de l'usine tel un château au milieu de ses communs. Victor-Auguste Poulain songe déjà à transmettre le flambeau à son fils Albert. Il se met en société avec lui en 1874. En 1880, date importante, le rejeton devient le patron. Victor-Auguste Poulain peut se retirer dans sa villa Denis Papin à Nice. Qu'il nous soit permis d'évoquer une personne trop peu connue et restée quelque part dans l'ombre du père. À



Fig. 4 : Un célèbre slogan qui a participé de la réputation de Poulain.



Fig. 5 : Albert Poulain.

cette date, Poulain entre dans une ère industrielle. 1 510 tonnes de chocolat sortent annuellement de l'usine de la Villette. Avec la construction de l'usine Beauséjour, en 1884, toute la production se trouve désormais à la Butte aux Capucins.

C'est Albert Poulain qui va donner une nouvelle dimension à la marque. Et ce, grâce aux fameuses images Poulain appelées chromolithographies. Certes, son père avait initié la chose dès 1866 mais c'était sans inscription sur les images. En 1879, le fondateur avait mis dans les tablettes des images de la grosseur de timbres-poste. Dans les années 1870, le Bon Marché à Paris avait eu la même idée et les chocolats Guérin-Boutron plaçaient déjà des chromolithographies de personnages célèbres dans leurs tablettes. Mais Albert Poulain va développer le procédé à l'échelle industrielle dont l'objectif était de fidéliser la clientèle et notamment les enfants. Cela permettait aussi d'accompagner l'instruction des masses (avec des sujets scientifiques, historiques, personnages célèbres) lors de l'avènement de l'école laïque, gratuite et obligatoire. De leur côté les parents classaient les images dans des albums. De 1881 à 1912, Poulain diffusa 20 000 sujets ou séries différentes, cartes, découpis, chromos satin, ou à dentelles. Certains étaient d'ailleurs de véritables chefs-d'œuvre.

En 1900, Poulain fabriquait 350 000 chromolithographies par jour. Ce qui donnait une production de plus de 127 millions de petites images par an. Unique dans l'histoire du chocolat industriel, une imprimerie avait été intégrée à l'usine qui salariait à elle seule 70 personnes. Dans le même temps Albert Poulain lance le Déjeuner haut de gamme crème vanille avec petit jouet en métal. Il invente le premier cadeau-réclame. L'initiative ne dure qu'un an en raison du coût. Mais il renouvellera le procédé en 1892 avec le lancement d'un produit appelé Surprises nouvelles. Au début des années 1890, Poulain a besoin d'argent frais pour continuer à s'étendre et conquérir de nouveaux marchés. Il



Fig. 6 : Une des nombreuses et célèbres chromolithographies Poulain produites dans les années 1880.

créé une société anonyme avec 2 475 actions de 1 000 francs chacune. Léon Renard, industriel orléanais, et Georges Bénard, ancien commissaire à la Marine, entrent au capital. Ils seront rejoints par Georges Doliveux qui est, pour l'anecdote, le grand-oncle de Jacqueline Gourault, sénatrice du Loir-et-Cher devenue ministre du gouvernement d'Édouard Philippe.

L'empire Poulain

Et que d'innovations entre 1894 et 1940 ! Sélectionnons-en quelques-unes symptomatiques d'une audace qu'il n'était pas évident d'adopter à l'époque. Et deux plus ponctuelles mais qui consacrent à jamais le nom de Poulain dans la mémoire locale.

- **Le chocolat pulvérisé** : en 1894, les nouveaux dirigeants achètent à un chimiste hollandais « *un nouveau brevet consistant à faire du chocolat soluble, en poudre ou en bâtons, garanti pur sans trace de potasse et autre produit.* » Deux ans plus tard, apparaît au catalogue un « *chocolat granulé naturel* » pour déjeuner à la minute soluble dans tout liquide bouillant. Mais l'essor de ce nouveau produit s'effectue réellement en deux temps. D'abord en 1903 avec le Nectar Cacao mais surtout en 1908 avec le Pulvérisé Poulain Orange. La marque devient leader mondial de ce marché dès 1910. On peut déjà parler d'empire Poulain sachant que cette dernière ne cesse de conquérir des marchés.

- **La navigation sur la Loire** : le moyen de transport avait été abandonné quelques décennies plus tôt. Les dirigeants de Poulain la relancent. Les Chemins de fer d'Orléans pratiquaient selon eux des tarifs trop

élevés pour le transport des matières premières de Nantes à Blois. Ils décident de faire procéder par leurs propres moyens à l'acheminement des fèves de cacao. Le 27 août 1898, le Fram est lancé et met un jour et demi pour parcourir 200 km. L'année suivante, les Blésois ont pris l'habitude d'accompagner à pied ou à vélo le Fram. La société de chemins de fer consent alors à pratiquer des prix plus bas. Le Fram est vendu mais il aura fait parler de lui ainsi que de Poulain. Il resservira pour le transport de matières premières lors de la Première Guerre mondiale.

- **L'aventure du cinéma** : des chromolithographies, Poulain passe aux images animées. La société parie sur le cinéma qui n'en est pourtant qu'à ses balbutiements. En mai 1907, le conseil d'administration entérine l'idée de donner des billets de faveur à Marseille équivalant à 50 % de réduction pour assister à la projection d'un film dans une salle du cinématographe-théâtre de la ville. C'est l'émeute. La municipalité est contrainte de fermer la salle en raison de l'encombrement total du quartier. Poulain passe des contrats avec Pathé là où cette société est déjà présente, finance la conversion en salle de cinéma là il existe déjà quelque chose et fait construire des salles obscures là où il n'y a rien. En 1914, à la veille du premier conflit mondial, Poulain compte 110 cinémas en France, en Angleterre, au Maghreb et en Égypte. On peut véritablement parler d'un Empire Poulain qui, à l'instar de Pathé et de la Gaumont, a démocratisé le septième art. En 1923, l'historien Jean Biseau écrit à propos de la publicité dans les cinémas : « *Poulain utilise encore ce moyen mais il y eut un moment où l'entreprise tenait en main une organisation si importante qu'elle aurait pu centraliser tous les cinémas du pays et s'en servir d'une arme très forte contre tout concurrent.* »



Fig. 7 : Le cinéma Poulain d'Alexandrie.

Une consécration et une crise

En 1904, la société organise un grand concours national d'écriture doté de 50 000 francs de prix. Il faut écrire dans diverses polices de caractères la phrase célèbre « Le meilleur chocolat, c'est le chocolat Poulain, goûtez et comparez » ; 12 000 personnes participent à ce concours. La remise des prix a lieu sur le site de la Villette, sous l'autorité de Gervais Pigier, président du jury. À cette occasion est inauguré le buste de Victor-Auguste Poulain. Lequel se trouve désormais à l'entrée de l'unité de production de Villebarou. À noter que la célèbre photo du père fondateur a été prise ce jour-là. Il est ainsi devenu une idole. Et il va passer au statut d'icône. En 1905, l'illustrateur Léonetto Capiello réalise une affiche emblématique de la marque sur laquelle se trouve ce petit cheval orangé espiègle et coquin accompagnée d'une petite fille tout de rouge vêtue. Les effectifs de l'usine explosent, passant de 240 en 1893 à 290 en 1900. En 1907, on en est à 700 ouvriers.

Durant la Première Guerre mondiale, l'usine est réquisitionnée et doit produire des vivres de réserve dans des boîtes de 250 grammes pour les soldats du front. Le site blésois s'agrandit encore. Une aile sud est construite entre 1913 et 1918. L'atelier nord où se trouve aujourd'hui l'École nationale du Paysage est achevé en 1920. L'usine Beauséjour (atelier est) qui brûle dans la nuit du 7 au 8 juillet 1918 est aussitôt reconstruite et est opérationnelle dès 1919². C'est

également l'année où Poulain crée une usine à Strasbourg qui produit toujours aujourd'hui. En 1928, la production s'établit à 17 000 tonnes. 900 employés



Fig. 8 : Poulain devient une icône.

2. Les Américains présents en Loir-et-Cher durant la Première Guerre mondiale ont contribué à l'extinction des flammes. Ce fait a été

souligné dans une lettre du préfet de Loir-et-Cher Charles Arnault au cabinet du ministère de l'Intérieur en date du 8 juillet : *Un incendie considérable a détruit cette nuit en partie la chocolaterie Poulain. La garnison américaine a prêté le concours le plus dévoué à l'extinction de ce grave incendie. [...] Les Américains ont eu plusieurs soldats blessés que j'irai visiter ce matin.*

travaillent sur le site. Mais ces chiffres significatifs ne doivent pas faire oublier qu'à partir des années 1920 Poulain connaît une crise et une surproduction après l'arrêt des commandes publiques liées à la Grande Guerre et à la baisse logique de la consommation de chocolat après 14-18. Léon Renard, la soixantaine passée songe à vendre la marque. Deux Belges, un avocat et un agent de change, se disent intéressés. Mais ce sont des financiers escrocs. Il faut l'intervention du gendre de Léon Renard, André Balleyguier, dans la première moitié des années 1930 pour sauver Poulain d'une faillite annoncée. Dans la foulée, l'entreprise blésoise, dirigée désormais par André Balleyguier, devient actionnaire majoritaire de... Suchard³ ! Léon Renard et Georges Bénard intègrent le conseil d'administration de la marque suisse. En 1937, Poulain sort la fameux extra Poulain, tablette de chocolat noir devenu aujourd'hui le Noir Extra.

En tête de la course!

L'usine de Blois, réquisitionnée par les Allemands, continue de produire durant la guerre contrairement à celle de Strasbourg. Après le Second conflit mondial, Poulain reprend sa marche en avant et continue d'innover. Le 2 octobre 1948, date du centenaire de l'entreprise, une plaque est inaugurée en grande pompe au 4, rue Porte-Chartraine. L'entreprise remet le grand braquet après la Seconde Guerre mondiale. Elle est à l'origine de la caravane du Tour de France cycliste.

3. Lire à ce sujet le blog de la famille Balleyguier : famille-balleyguier.blog4ever.com.

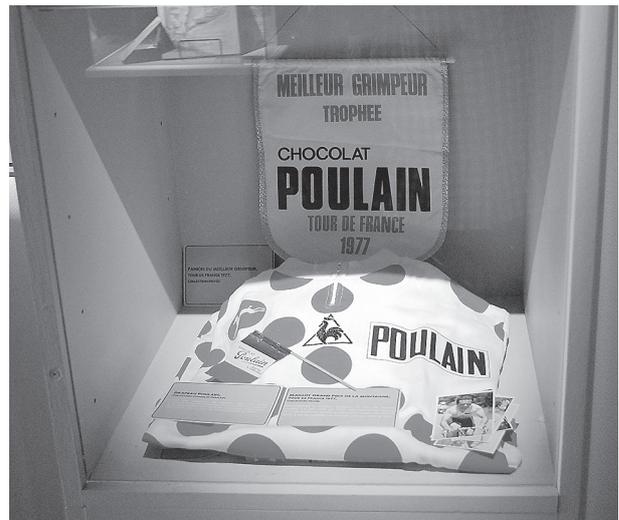


Fig. 9 : Poulain a inventé le maillot à pois rouges du Tour de France cycliste.

Preuve que la marque est toujours en avance sur l'événement. Elle parrainera jusqu'en 1985 le Grand Prix de la Montagne.

C'est Poulain qui est à l'origine de la création du célèbre maillot à pois rouges. Elle en choisit la couleur et les motifs. Ce maillot est né en 1975. Poulain lance le grand concours des Belles chansons de France et parraine l'émission *La Ronde des Chansons*, diffusée sur Radio Luxembourg, Radio Monte Carlo et Radio Andorre. 1958 et 1963, c'est successivement la disparition de Léon Renard et Georges Bénard, présidents

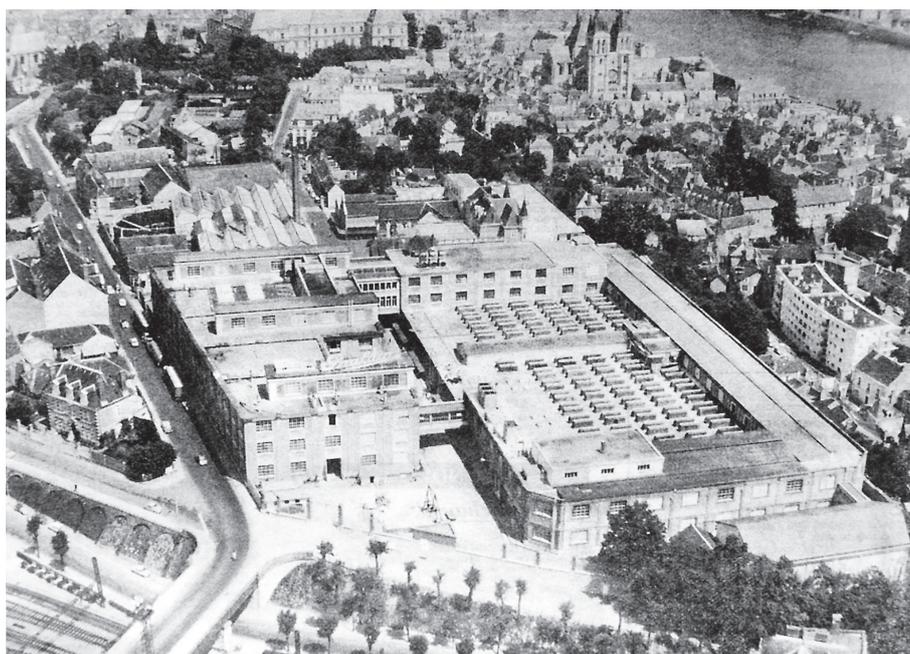


Fig. 10 : L'usine Poulain vers 1972.

honoraires de la Société anonyme Poulain. Au départ en retraite en 1966 du fils, Jacques Bénard directeur du site, Poulain emploie 1 100 salariés. Il y en aura même jusqu'à 1 200 deux ans plus tard.

Poulain entre turbulences et innovations

Le 31 décembre 1971, la Société de fabrication et de commercialisation de chocolat et de confiseries, bref le chocolat Poulain devient Poulain SA. Cette nouvelle entité regroupe d'un côté Poulain, bien sûr, mais aussi deux autres sociétés L'Union chocolatière internationale et le consortium général d'alimentation et d'autre part deux sociétés spécialisées dans la moutarde, Grey-Poupon et la société Parizot, autrement dit «Maille», rachetée un an plus tôt.

À partir de cette période, Poulain entre dans une zone de turbulences. Elle intègre en 1977, le Groupe Clin Midy Industrie qui devient Midial quatre ans plus tard. En 1988, Cadbury-Schweppes devient l'actionnaire majoritaire. En 1991, l'usine historique ferme et Poulain déménage dans sa nouvelle unité de production à Villebarou. En 2010, l'Américain Kraft-Foods rachète Cadbury. Deux ans plus tard, Poulain intègre Mondelez international qui regroupe toutes les activités de Kraft-Foods hors États-Unis.

Devant l'adversité, Poulain n'a pas changé de philosophie : toujours innover pour continuer d'exister et faire l'événement. Dans les années 1980, la marque lance Super Poulain et la première poudre vitaminée ainsi que la pâte à tartiner Poulina. Dans les années 1990, avec l'apparition des marques distributeurs, les repères s'estompent et se brouillent pour les consommateurs. Poulain entend réaffirmer son identité et redonner une nouvelle notoriété en se faisant le symbole de la tradition chocolatière française. Il crée pour ce faire la gamme 1848. Cette innovation commerciale rappelle que la marque a un savoir-faire ancien et reconnu. Elle occupe aussitôt 15 % du marché.

Bon pour le palais et la santé

En 2012-2013, la production sur le site de Villebarou s'établissait à 34 000 tonnes de chocolat, qu'il soit liquide (destiné à l'exportation), en poudre ou solide moulu. Et sur ce chiffre impressionnant, seulement 14 000 tonnes sont estampillées Poulain. Car le site produisait aussi du chocolat Milka et du chocolat Cadbury notamment destiné à l'exportation. De plus l'usine ne broie plus les fèves de cacao. La pâte de cacao arrive tout droit d'une usine du Pays de Galles. «*Dur à digérer*», diront les anciens. Encore que ce ne soit qu'une phrase toute faite. Car le chocolat est toujours aussi bon pour le palais et la santé. Il contient en effet, outre du phosphore, du magnésium et diverses vitamines, de la sérotonine, de la théobromine et un dérivé d'amphétamine, un cocktail qui aide à lutter contre l'angoisse. Désormais Eurazéo *via Carambar and Co* semble tenir ses promesses de revaloriser cette marque emblématique loir-et-chérienne devenue un véritable patrimoine gourmand français. Il faut s'en réjouir. On se dit qu'il y a encore – et c'est tant mieux – quelque chose à croquer concernant Poulain.



Fig. 11 : L'usine actuelle de Villebarou.