

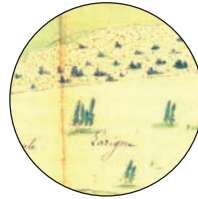
# Blagnac, questions d'histoire **51**

Revue Semestrielle d'histoire locale - mai 2016



Un Toulouse-Lautrec  
à l'origine de l'immunité  
parlementaire

p.1



Un procès  
pour garder  
le Ramier

p.6



Tableau de la fête de la Fédération par Joseph Roques - Toulouse : Musée des Augustins - photographie Daniel Martin

Poilus  
oubliés

p.14

La Retirada :  
d'autres  
témoignages

p.18

Le Concorde  
Souvenirs  
Souvenirs

p.40

Blagnac  
et la Chocolaterie  
Artisanale

p.45

# Blagnac et la Chocolaterie Artisanale

par *Christiane Combelles*

Si vous voulez savoir comment fabriquer des chocolats, adressez-vous à M. et Mme Putau qui coulent une retraite heureuse au Grand-Noble après avoir consacré quasiment toute leur vie professionnelle au chocolat.



*M. et Mme Putau au Grand-Noble*

L'aventure commence très tôt pour Jacqueline Thuriès : en 1947, âgée de 14 ans, elle entre en apprentissage chez son oncle, M. Salva, pâtissier-confiseur, rue Barrière à Toulouse. Elle apprend combien fabriquer les chocolats est une entreprise délicate ; l'oncle est un mentor très encourageant, il lui enseigne que l'on progresse à travers les échecs. M. Putau, lui, s'est engagé dans une autre voie ; il fait son apprentissage en boucherie à la halle Victor-Hugo au début des années 50 ; il se convertit au chocolat en épousant Mlle Thuriès. Pendant un temps, il marie les deux activités, consacrant son week-end à la boucherie et sa semaine au chocolat ; il devient expert en la matière : il lui suffit de voir le chocolat pour savoir qu'il est à bonne température pour être travaillé.

**Une entreprise  
familiale de la  
deuxième moitié  
du XX<sup>e</sup> siècle**

Quand M. Salva prend sa retraite en 1963, M. et Mme Putau héritent de tout le matériel et continuent tout naturellement la confiserie. Ils sont alors locataires, chemin de Bessemer, aux Minimes. Ils travaillent là presque une décennie, toujours seuls avec l'appoint de la famille pour les coups de bourre et tout à la main avec une belle productivité puisque, à eux deux, ils enrobent quatorze kilos de chocolat en une heure. Ils tissent un réseau solide de fournisseurs et de clients.

Au début des années 70, ils cherchent à s'installer dans leurs murs et plus confortablement à la fois pour travailler et pour vivre. Ils prospectent aux environs des Minimes, pour ne pas trop changer les habitudes de la clientèle, et trouvent à Blagnac un terrain qui leur convient au bout de l'actuelle rue Paul Valéry, près du ramier. Ils veulent construire un grand bâtiment à étage : le rez-de-chaussée réservé à l'atelier et l'étage au logement.

Comment financer ce projet ? Le terrain est offert par une bonne fée, la marraine de M. Putau, comme dans les contes pour enfants ; pour le reste, il faut emprunter. Commence alors la tournée des banques toulousaines ; partout des fins de non-recevoir. M. et Mme Putau n'ont pas une surface professionnelle suffisante ; celle-ci se mesure à l'aune des impôts ; or, leur forfait est fixé assez bas par l'administration fiscale (voilà une fois où ils se seraient réjouis de payer plus d'impôt !!!). Le couple est sur le point de baisser les bras. Pourtant, sur l'insistance d'une amie, contact est pris avec la Caisse d'Épargne. Mme Putau va au rendez-vous avec le livret de son mari qui témoigne d'une très modeste épargne. Son interlocutrice, trouvant sans doute le cas digne d'intérêt, cherche et trouve la solution :

— “ Avez-vous des contrats de fournitures qui témoignent de votre activité professionnelle mieux que votre forfait ? ” Des contrats, ils en ont bien sûr, puisque chaque année, ils commandent cinq tonnes de chocolat à la maison Barry en France et à la maison Caillebaut en Belgique. Le prêt maximum est accordé ; un complément est fourni par la BREC.

Le chantier est lancé. Comme prévu, un grand bâtiment rectangulaire de seize mètres de long est construit en 1972, l'atelier est aménagé en priorité, l'étage le sera au fur et à mesure des possibilités car le couple privilégie la qualité pour son cadre de vie. Le tout prendra dix ans.

Dans la nouvelle chocolaterie, les conditions de travail sont transformées par l'espace qui permet l'installation d'une petite chaîne où se fait l'enrobage des chocolats et d'un magasin d'exposition. Ils ont enfin le téléphone en 1974, soit après onze ans de vie professionnelle.

Globalement, le fonctionnement de l'entreprise reste le même : les clients viennent voir les produits, choisissent, commandent et reviennent ; il n'y a pas de livraison hors chocolaterie.



*Mme Putau à la chaîne d'enrobage*

Le rythme de la production reste le même aussi, soumis à un calendrier immuable. Deux grandes saisons avec leurs spécificités, la saison de Noël avec les sabots à Enfant Jésus, les pères Noël, les bûches, les boîtes dont les plus raffinées ont un couvercle en velours de Gênes, toutes accompagnées d'un calendrier assorti à leur habillage qui change bien sûr tous les ans ; la saison de Pâques avec les cloches, les œufs, les cocottes et leurs nids ; en toute saison une foule d'animaux depuis



*M. Putau à la chaîne d'enrobage*

### **La chaîne d'enrobage**

L'enrobeuse se compose d'une cuve où est la "couverture", un chocolat très riche en beurre de cacao. Une roue fait remonter le chocolat qui tombe en rideau sur les bonbons défilant sur une grille. Quand les chocolats arrivent au bout de la chaîne, ils sont froids et prêts à être rangés. L'enrobage est une longue opération ; elle commence à minuit par la chauffe de la machine ; à 4h on prépare le chocolat ; on enrobe à partir de 6h ; on termine au mieux vers 13h, vers 15h quand on fait le grand nettoyage de la machine. Dans la matinée, on enrobe cent cinquante kilos de chocolat.

coquillages et poissons jusqu'aux dinosaures en passant par les lapins et les écureuils... et bien sûr les ballotins. La "morte" saison est l'été pendant lequel se prépare la matière première : les Enfants Jésus, toutes les conserves de fruits à l'alcool, les orangettes. Ah, la fabrication des orangettes mérite bien d'être racontée puisqu'elle associe les clients : ceux-ci, tout au long de l'hiver, gardent les peaux d'orange, les font sécher, les apportent ; au chocolatier, reste la partie la plus délicate "confire" : l'opération dure huit jours car il faut introduire le sucre nécessaire très doucement sinon l'orangette durcit et devient immangeable.

La qualité est toujours au rendez-vous ; elle se double d'une bonne gestion des stocks et des commandes aussi les clients sont-ils toujours plus nombreux. La chocolaterie fournit beaucoup de professionnels : des grossistes qui, à leur tour, redistribuent un peu partout en France (certains viennent chercher leur commande en camion), des forains, des pâtisseries toulousains. Elle fournit aussi sur la région des comités d'entreprises ou d'administration, des collectivités (le CRAC, des foyers de séniors, les écoles de Blagnac, de Beauzelle ...) et bien sûr des particuliers.

Ce qui a changé par contre c'est le fameux forfait ; il a beaucoup augmenté. Quand M. et Mme Putau protestent auprès de leur contrôleur fiscal, celui-ci explique qu'il y a toujours une majoration pour compenser la fraude ... Elle ne peut pas ne pas exister !!!

C'est justement une histoire de forfait qui explique le départ à la retraite de M. et Mme Putau. A la fin des années 90, ils envisagent de réduire leur activité à la saison de Noël, un mi-temps en somme, mais, renseignement pris, le forfait ne subira, qu'une diminution minimale ; la logique de

l'administration n'est pas celle de tout le monde.

Comme il n'y a pas de relève familiale, le fils de la maison a choisi la pâtisserie, la Chocolaterie Artisanale ferme ses portes le 31 décembre 1999, au grand regret d'Aurélié qui ne pourra plus goûter le praliné de son grand-père et de nombreux clients blagnacais depuis longtemps adeptes des circuits courts : où trouveront-ils désormais des chocolats aussi bons et aussi proches de chez eux ?

*Aurélié goûte le praliné  
de son grand-père*





▲ Un panaché de la production :  
Cloches de Pâques, œufs de toute taille, cocottes, coquilles et poissons

▼ Les agendas de la chocolaterie

