

## « A la découverte des origines du chocolat et ses étapes de fabrication »

De la cabosse à la tablette avec Fanny NENNIG, maître artisan chocolatier, après une reconversion professionnelle de la finance à un parcours tout en parfum et chargé de saveurs et de sens....



La 1ere découverte du chocolat aurait eu lieu au Mexique ; il sert alors de monnaie d'échanges et est considéré par la population comme la boisson des dieux, à consommer pour rester en bonne santé (il est alors mélangé à de la farine de maïs et à des épices).

Christophe Colomb découvre les cabosses mais n'est pas intéressé. C'est Hernan Cortes qui l'a ramené en Espagne. Au début, le Roi d'Espagne le boit comme au Mexique, puis des religieuses y ajoutent du sucre, du lait, ... pour en faire une boisson cacaotée.

Le chocolat arrive en France grâce à Anne d'Autriche, fille du roi d'Espagne mariée à Louis XIII. Il reste confidentiel jusqu'en 1615 ; et c'est alors Marie Thérèse d'Autriche, fille du roi d'Espagne mariée à Louis XIV, qui en assure la promotion.

David Chaillou devient le 1er chocolatier de la Chocolaterie Royale et obtient le droit exclusif de commercialiser le chocolat en 1659.

Les premières recherches ont lieu en 1830-1840, ce sont les prémices du chocolat. Monsieur Meunier crée le 1er chocolat à croquer, il est suivi par Rodolfe Lindt, Van Houten (extraction de la poudre de cacao), Suchard (transformation de la fève de cacao).

L'arbre, qui mesure entre 6 et 8 m de haut, pousse en zone équatoriale, avec un climat chaud et humide. La particularité du fruit est qu'il pousse sur l'arbre. 1 fleur sur 500 va donner un fruit, grâce à la pollinisation par des fourmis.

Il existe différentes variétés de cabosse :

- forastero : elle pousse sur un cacaoyer courant, et est utilisée pour l'agro-alimentaire. Elle est très productive et représente l'un des cultivars de cacaoyers les plus cultivés (85% de la production mondiale).
- criollo : elle est plus rare et ses fèves sont très aromatiques. Elle pousse sur des arbres plus fragiles.
- trinitario : c'est une variété hybride, qui représente entre 10 à 15% de la production mondiale.

Les 1ers cacaoyers ont été étudiés en Colombie et on estime qu'il y avait 10 variétés à l'origine.

Les lieux de plantation sont en Afrique, Asie et Amérique latine.

Le 1er pays producteur est la Côte d'Ivoire ; suivi du Ghana, de l'Indonésie, de l'Equateur, du Cameroun, du Nigéria, du Brésil et du Pérou.

Il y a 2 récoltes dans l'année ; en octobre 2023, une météo déréglée a conduit à la perte de 40 % de la production et cela a entraîné une forte spéculation.

Pendant 30 ans, les prix étaient à environ 2 000 \$ la tonne ; en avril 2024, on était à 12 000 \$. Aujourd'hui, on constate une baisse de 20 % ; pour autant, le prix idéal serait de 6 000 \$ la tonne.

A ce jour, beaucoup de planteurs vivent dans la misère ; il faudrait qu'ils soient rémunérés à 3 000 € la tonne pour vivre correctement.

Une filière de fournisseurs équitables s'est mise en place pour pérenniser la filière.

Les 1ers consommateurs sont les États-Unis, suivis de l'Allemagne, du Royaume Uni, de la France et de la Russie.

Pour la récolte, on coupe le fruit qui contient des graines blanches (fèves) au pouvoir germinatif très rapide. Soit on les plante, soit on les met à fermenter dans de grands bacs ou des feuilles de banane, pour bloquer la germination et développer les arômes.

Il existe différents stades de fermentation : alcoolique, acétique et lactique ; cette dernière va stopper la fermentation et conserver les arômes.

Ensuite, c'est l'étape du séchage pour pouvoir les envoyer ensuite, dans des sacs en toile de jute, chez les couverturiers qui vont les transformer en pistoles. On peut citer : Valhrona, Barry Callebaut (fusion de Cacao Barry et Callebaut).

Arrive la phase de torréfaction. Le theobroma, nom de l'arbre, est riche en polyphénols et anti oxydants, qu'il convient de ne pas brûler. Aussi, des maîtres torréfacteurs sont à l'œuvre car une tablette de chocolat en contient 10 fois plus que le raisin.

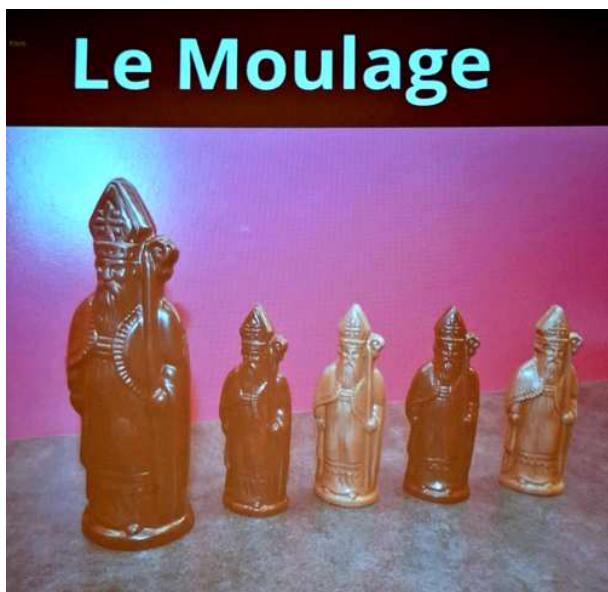
Le concassage permet d'enlever la petite enveloppe de la fève, puis intervient l'étape du broyage pour obtenir du beurre de cacao, et un extrait sec non sucré, la poudre de cacao.

Le mélange de la pâte de cacao et le beurre de cacao constitue une composition unique, qui contient un pourcentage de chocolat, auquel on ajoute du sucre. Les Belges aiment les chocolats plus gras que les Français.

Le beurre de cacao est un élément essentiel pour l'élaboration des chocolats. Le chocolat au lait est composé de pâte de cacao, de beurre de cacao, de sucre et de lait en poudre (car il n'aime pas le liquide). Le chocolat blanc est un mélange de beurre de cacao, de sucre et de lait en poudre.

Le conchage est l'étape la plus importante car c'est elle qui donne la finesse et l'onctuosité du chocolat.

Il convient de signaler que la réglementation européenne autorise l'ajout d'huile de palme à la place du beurre de cacao (5 % maximum).



## Le Moulage

Arrive l'étape du tempérage où le chocolat est chauffé à 50-55°(cristallisation), puis la température baisse à 26-27° (rétraction) et est remontée à 31-32°(démoulage). La dernière phase est le moulage.

Le chocolat se conserve entre 16 et 18°, à l'abri de l'humidité.

Un chocolat qui blanchit peut avoir 2 causes : le gras et alors il n'y a aucun risque ; le sucre et alors attention, c'est un signe de moisissure.

Le gruet de cacao est une fève torréfiée, qui tue les bactéries.

Parmi les grands crus du chocolat, on peut noter celui de Madagascar qui a un goût de fruits rouges et celui de Cuba qui a un goût de fumé ; à noter : on utilise les mêmes termes qu'en œnologie pour décrire les chocolats.

Un chocolat d'origine se déguste avec les 5 sens : on le regarde, on le porte à la bouche, on le sent, on le croque, et il fond dans le palais. Il existe différentes qualités aromatiques.

Un 100 % ne s'appelle pas chocolat mais « pure pâte de cacao ». Un chocolat contient nécessairement du sucre. Il y a très peu de perte car le chocolat peut être travaillé plusieurs fois.

Le chocolat contient du magnésium, du calcium et de la théobromine, qui est un antidépresseur. Certains estiment qu'il présente des qualités en matière médicale.

L'académie française du chocolat a signé une charte pour réduire l'empreinte carbone de la profession. Il faut cependant ramener le cacao ; certaines entreprises, notamment Cémoi, transportent le chocolat en bateau.

**Après le dîner, un atelier de dégustation de grands crus chocolatés** à l'aveugle a été proposé : Guatemala, Venezuela, Équateur, ... 88, 78, ou 64 %. Il y en avait pour tous les goûts.