

HISTOIRE DU CACAO

L'histoire du chocolat commence à l'époque de la découverte de l'Amérique. Jusqu'en 1492 en effet, le Vieux Monde ne savait rien de ce goût exquis et stimulant comptant parmi les saveurs préférées de millions de personnes.

Au cours de son quatrième voyage vers le Nouveau Monde (Nacaragua), Christophe Colomb fut le premier Européen à découvrir les fèves de cacao ; à l'époque, il n'y accorda pourtant pas la moindre importance. Le secret de cette denrée précieuse resta encore deux décennies entre les mains des Aztèques, jusqu'à ce que Fernand Cortez, célèbre conquistador espagnol, découvre en 1520 que les fèves de cacao étaient utilisées dans la préparation d'une boisson royale, le « Xocolatl ». Les fèves étaient torrifiées, broyées et diluées dans de l'eau pour se transformer en une boisson trouble qui était ensuite enrichie de vanille et autres épices. L'empereur aztèque Montezuma, un véritable amoureux du chocolat, offrait à ses invités espagnols du Xocolatl dans une grande coupe en or. Cette coupe était jetée après un seul usage, ce qui prouvait bien que le Xocolatl était véritablement considéré comme une boisson divine.

A son retour en 1528, Cortez ramena des fèves de cacao à son roi, Charles V d'Espagne. Ce dernier fut littéralement fasciné par cette nouvelle saveur, mais la jugea un rien trop amère ; il fit donc ajouter du sucre de canne au cacao. Le cacao devint alors une boisson extrêmement appréciée de la noblesse européenne. A cette époque, le chocolat fut également souvent prescrit comme médicament par les médecins. L'Aristocratie espagnole réussit à conserver le monopole du cacao pendant un siècle environ, mais en vain. Les fèves de cacao furent massivement introduites en Europe et en Asie grâce à la contrebande. Lentement mais sûrement, toute l'Europe plongea dans un formidable engouement pour le chocolat. Chaque pays adapta la boisson à son propre goût et à son propre tempérament, mais c'était principalement la cour royale et la classe favorisée qui pouvaient savourer cette boisson précieuse. Ce n'est qu'au 20^e siècle que le chocolat devint accessible à tous.



C'est en 1828 que le chimiste néerlandais Conrad Van Houten découvrit une méthode permettant d'extraire une grande partie de la graisse contenue dans la fève de cacao (le beurre de chocolat) et de fabriquer de la poudre de cacao. L'introduction de la poudre de cacao provoqua une véritable révolution, car elle permit non seulement de préparer des boissons chocolatées en un tournemain, mais également de combiner le chocolat et le sucre. C'était le début du chocolat prêt à croquer.

Une autre révolution se produit encore au 19^e siècle dans le domaine de la production du chocolat. Tout d'abord, un procédé tout à fait innovateur fut mis au point pour condenser le lait. Ce procédé fut encore amélioré plus tard pour permettre le mélange de chocolat et de lait. Ce fut l'avènement du chocolat au lait, une denrée appréciée jusqu'aux antipodes de la planète. Cette invention allait modifier le cours de la production de chocolat dans le monde.

LA FEVE DE CACAO

Le berceau du cacaoyer, le *Theobroma cacao*, est la région amazonienne. Aux 17^e et 18^e siècles, la culture du cacao se répandit jusqu'aux Philippines et en Inde occidentale ; au 19^e siècle, les fèves de cacao furent



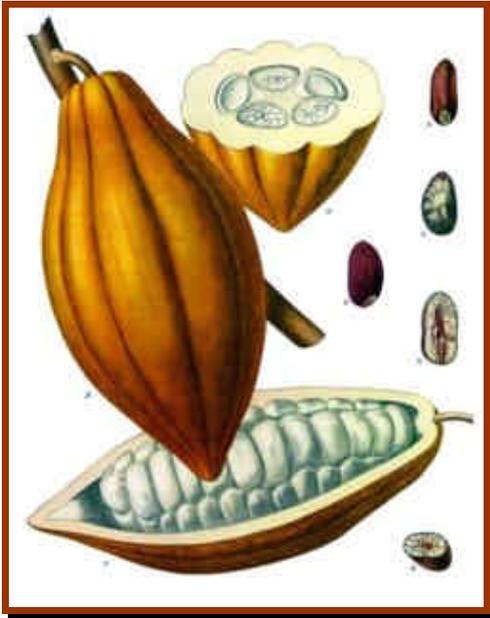
également cultivées en Afrique de l'Ouest. Aujourd'hui, le cacao pousse principalement en Afrique de l'Ouest, en Amérique centrale et latine ainsi qu'en Asie. Le cacao est présent dans les régions équatoriales, pour la simple raison que les cacaoyers aiment les températures élevées et un haut degré d'humidité.

Les principales variétés de cacao actuellement cultivées sont les criollos et les forasteros. Le criollo rentre dans la composition de ce que l'on appelle le chocolat noble ; il est utilisé pour les chocolats les plus fins. Le forastero est quant à lui beaucoup plus résistant aux maladies et est de loin le cacao le plus cultivé. Il fournit le cacao dit « industriel » ou ordinaire.

Le cacaoyer est un arbre long et fin d'une hauteur maximale de 20 mètres. Dans les plantations, sa taille reste toutefois comprise entre 4 et 10 mètres. L'arbre porte des feuilles toute l'année ; leur teinte varie du vert clair au mauve foncé, elles peuvent avoir un âge différent et possèdent une durée de vie d'environ un an.

Environ 3 ou 4 ans après sa plantation, l'arbre produit ses premières fleurs sur le tronc et les branches ; celles-ci sont regroupées en épis. Leur fleur fécondée devient un jeune fruit qui mûrit pendant 5-6 mois pour se transformer en une cabosse jaune, rouge ou orange selon le type de culture. L'arbre fleurissant toute l'année, on trouve encore des fruits à tous les stades de développement, de la naissance du fruit à la fin de sa maturation. Chaque fruit mesure de 15 à 30cm de long et contient entre 30 et 40 fèves de cacao d'environ 2cm de long.





Lorsqu'elles sont arrivées à maturité, les cabosses sont détachées de l'arbre en coupant le pédoncule avec un couteau bien affûté afin de ne pas blesser les fèves. Une cabosse cueillie trop tôt produira un cacao de moindre qualité ; une cabosse cueillie trop mûre sera quant à elle moins résistante aux maladies et impropre à la production du cacao marchand. Après la récolte, les fèves mûrissent encore une semaine et ne sont ouvertes qu'après ce délai. L'enveloppe entourant les fèves est retirée et jetée avec la cosse. Au contact de l'air, les fèves de couleur crème prennent immédiatement une teinte violacée. Le processus de fermentation peut à présent commencer.

L'objectif de la fermentation est le suivant : lors de ce processus, la pulpe fermente et annonce l'apparition des saveurs et arômes typiques du chocolat. Les fèves de cacao sont soit empilées sur des feuilles de bananier, soit stockées dans des caisses et recouvertes de ces feuilles. Les levures et bactéries qui naissent dans cet environnement vont agir sur les fèves et transformer le sucre renfermé dans la pulpe entourant les fèves en dioxyde de carbone et en alcool, et enfin en acide acétique. Au cours de ce processus, les graines de cacao disparaissent et leur pouvoir germinatif s'annule. Simultanément, la saveur amère et astringente, originelle s'adoucit et modifie la couleur de la fève, qui abandonne sa teinte violacée pour prendre une couleur brunâtre. L'ensemble du processus de fermentation et de séchage dure environ 6 à 10 jours.

Après le séchage, les fèves sont stockées dans des sacs de jute de 60 à 70 kilos. Ces sacs sont estampillés et numérotés. Une série d'échantillons sont prélevés afin d'apprécier la qualité des fèves. Ensuite, les fèves de cacao sont prêtes à être négociées sur le marché international.

LA TRANSFORMATION DES FEVES EN PATE DE CACAO

Il faut que les fèves soient parfaitement pures pour pouvoir les transformer. Elles sont donc tout d'abord tamisées, dépoussiérées, séparées des pierres et corps étrangers éventuels et passées au détecteur de métaux.

Ce processus de nettoyage fait ensuite place à la phase la plus importante de la fabrication du chocolat, à savoir la torréfaction. Pendant la torréfaction à une température de 100-150°C dans des fours rotatifs, la fève de cacao acquiert son arôme caractéristique et une partie de l'acide acétique formé au cours de la fermentation s'évapore. Les fèves encore chaudes, qui ont rapetissé suite à l'évaporation d'une partie de l'humidité qu'elles contenaient, peuvent à présent être dépouillées de leur coque. De plus, le processus de torréfaction a permis de retirer toutes les bactéries présentes dans les fèves.

Les fèves sont séparées de leur coque ; il ne reste que leur corps. C'est ce que l'on appelle le grué ou nib. Le grué est ensuite broyé sous une meule. Le broyage permet d'obtenir la pâte de cacao, qui est ensuite stockée

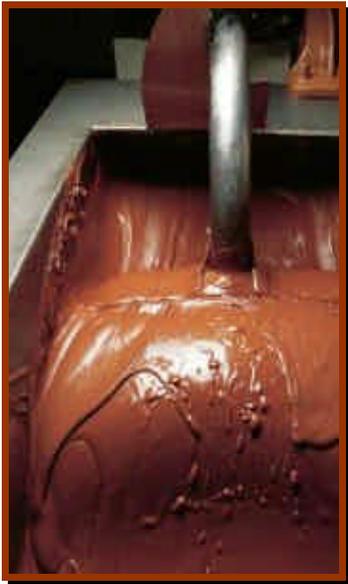
dans des cuves. Le pressage de la pâte de cacao sous haute pression permet de produire d'une part, de la poudre de cacao et, d'autre part, du beurre de cacao.

LA PRODUCTION DU CHOCOLAT

La première étape du véritable processus de production du chocolat est la fabrication de la pâte. La pâte est un mélange de diverses matières premières pétries jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Le malaxage et le pétrissage de la pâte de cacao, du beurre de cacao et du sucre permettent de produire la base du chocolat pur ; plus on ajoute de pâte de cacao à la pâte de chocolat, plus le goût sera amer. Pour obtenir du chocolat au lait, on ajoute de la poudre de lait au mélange ; pour produire du chocolat blanc, exclusivement du beurre de cacao, du sucre et de la poudre de lait.

Après le pétrissage, les fragments de chocolat doivent encore être broyés très finement afin que le consommateur ne goûte pas un chocolat « sableux ». Pour atteindre ce résultat, la pâte est broyée entre des cylindres métalliques pressés l'un contre l'autre et tournant à une vitesse sans cesse croissante. C'est ce processus de broyage qui permet d'obtenir la finesse définitive du chocolat, qui détermine en grande partie la qualité du produit final.

Pour encore développer le goût du chocolat, la pâte est ensuite acheminée vers les conches pour le processus de conchage. C'est le Suisse Rodolphe Lindt qui inventa cette méthode en 1880. La pâte de chocolat est à nouveau brassée pendant plusieurs heures ; le brassage s'accompagne de divers éléments : friction, chaleur et ventilation. Cette méthode permet de réduire la saveur astringente et amère de la pâte, et il ne reste ensuite que les véritables arômes du chocolat. Le conchage se clôture par l'adjonction de lécithine et de beurre de cacao. La pâte homogène obtenue est liquide à une température de 35° à 40°C. Une combinaison judicieuse de lécithine, de pâte de cacao et de beurre de cacao permet d'adapter le degré de liquidité du chocolat pour la transformation du chocolat de couverture.



LA TRANSFORMATION DU CHOCOLAT

Vous découvrirez ci-dessous une description des principaux fourrages :

- **Massepain** : mélange de sucre fondu et d'amandes concassées, souvent agrémenté de pistaches.
- **Praliné** : amandes et/ou noisettes concassées caramélisées mélangées avec du chocolat au lait.
- **Gianduja** : mélange de noisettes, d'amandes ou de noix broyées, sucre et chocolat fondant ou au lait.
- **Truffe** : mélange de chocolat, de beurre de cacao, de sucre et de crème en poudre.
- **Fondant** : mélange de divers sucres, eau et glucose de pâtisserie.
- **Croquant** : sucre caramélisé avec adjonction de fragments de noisettes et/ou d'amandes grillées.
- **Caramel** : mélange de sucre caramélisé, de crème fraîche et de beurre.
- **Crème fraîche** : crème fraîche fouettée avec adjonction de beurre et de glucose.

- **Ganache** : mélange de chocolat et de crème avec adjonction de beurre.
- **Nougat** : mélange de blanc d'œuf, de sucre / miel caramélisé, d'amandes / noix / noisettes et de fruits confits

Il s'agit donc des fourrages de base des pralines. Il est également possible d'agrémenter ces fourrages d'autres ingrédients tels que : arômes, fruits, amandes, noisettes, noix... Toutes les matières premières utilisées sont entièrement naturelles ; nous n'y ajoutons en aucun cas ni conservateurs, ni produits génétiquement modifiés.

Pour obtenir des pralines, il faut tout d'abord cristalliser le chocolat chaud émanant des cuves. Le chocolat ne peut pas être utilisé directement car il va se solidifier très lentement lorsque nous allons le refroidir. Le chocolat est fondu à une température de 50°C jusqu'à ce que la structure cristalline se détache totalement du beurre de cacao. Ensuite, le beurre de cacao est refroidi jusqu'à environ 28°C, ce qui le rend à nouveau plus solide (ce processus de changement des températures s'appelle le tempérage). Enfin, on augmente à nouveau la température jusqu'à ce que les cristaux créent des chaînes parfaites. La température idéale dépend du type de chocolat, mais l'objectif est toujours identique : le chocolat préparé doit toujours dégager une saveur ronde et agréable, il doit se mouler facilement, il doit être bien lisse et enfin, il doit pouvoir se conserver sans problème. Après la phase de tempérage, la transformation du chocolat peut se poursuivre. Nous utilisons deux techniques pour obtenir la véritable praline : le moulage et l'enrobage.

Le moulage repose sur le principe suivant :



Un moule est rempli de chocolat ayant subi le processus de tempérage. Ensuite, le moule est placé sur des tables vibrantes afin d'éliminer les bulles d'air éventuelles ; ensuite, il traverse un tunnel de refroidissement. Une fois sorti de ce tunnel, le moule se retourne : le surplus de chocolat est éliminé jusqu'à ce que les parois du moule acquièrent l'épaisseur désirée. La paroi extérieure doit alors être refroidie dans un tunnel de refroidissement à une température d'environ 10°C. Après un temps de refroidissement suffisant, le fourrage est réparti uniformément dans le moule grâce aux vibrations ; ensuite, le mélange est à nouveau refroidi. Enfin, la praline est nappée de chocolat et envoyée une dernière fois dans le tunnel de refroidissement. Après une quinzaine de minutes, la praline peut être retirée du moule. La même méthode est appliquée pour les tablettes fourrées.

L'enrobage répond quant à lui au principe adverse.



On fabrique tout d'abord un fond sur lequel reposera le fourrage. Le fond traverse un tunnel de refroidissement et passe ensuite par un bain de chocolat tempéré. Après, une machine vibrante se charge de donner au chocolat son épaisseur adéquate et une couverture uniforme. En général, la décoration est appliquée à la main ; après tous ces processus, la praline traverse finalement le tunnel de refroidissement.

DETAILS UTILES

Saviez-vous que...

- ✚ Les amateurs de chocolats dégustant cette petite douceur de façon modérée sont non seulement plus heureux, mais vivent probablement plus longtemps. Telle est la « supposition crédible » formulée par des chercheurs Anglais. Apparemment, cet agréable effet secondaire proviendrait du fait que le chocolat contient du phénol (acide phénique). Cette substance combat la liaison entre la graisse et l'oxygène dans le corps. Par ailleurs, le phénol, qui est également présent dans le vin, prévient l'obstruction des vaisseaux.
- ✚ Contrairement à ce qui est souvent affirmé, le chocolat ne contient pas de cholestérol, n'entraîne pas l'apparition de boutons, n'a aucune influence sur le foie, ne fait pas grossir et ne provoque aucune migraine... Si on n'en abuse pas. Ne dit-on pas que c'est l'excès qui nuit en tout.
- ✚ Lorsque l'on veut imiter le vrai chocolat, on remplace le beurre de cacao par des graisses végétales et/ou animales. Le point de fusion de ce chocolat peut être adapté à des températures tropicales.
- ✚ Les composants du chocolat tels que le fer, le magnésium et les graisses sont extrêmement importants pour les malades en convalescence.
- ✚ Pour véritablement goûter le chocolat, il est préférable de faire fondre un petit morceau de chocolat sur votre langue. Sauf s'il s'agit d'un morceau particulièrement peu appétissant, les goûteurs de l'or brun ne recrachent pas le chocolat car on peut déduire énormément d'informations quant à la manière dont le chocolat fond dans la bouche. Est-il gras ou juste cireux ? Est-il granuleux ? Goûtez également s'il ne sent pas le brûlé ou la fumée. Le chocolat n'est-il pas trop doux ou trop amer ? La vanille a-t-elle été utilisée à bon escient ou est-elle dominante et artificielle ? Quel est le degré d'acidité ou d'amertume du chocolat ? Enfin le chocolat doit être bien parachevé et doit être long en bouche, comme un vin de qualité. Si vous goûtez plusieurs chocolats, buvez quelques petites gorgées d'eau entre les diverses opérations ; vous pouvez également neutraliser votre palais en mangeant un quartier de pomme. Bien que le café s'accorde à merveille avec le chocolat, cette boisson dessèche le palais, à l'instar d'autres saveurs fortes telles que le piment fort et la menthe. Si vous désirez goûter les chocolats avec tout le sérieux requis, vous devez donc prohiber ces saveurs. Les goûteurs professionnels utilisent souvent la même terminologie que les dégustateurs de vin. Ils observent certaines caractéristiques et comparent le chocolat aux fruits, aux fleurs, au baume, et même au thé vert.