



Passion Chocolat

*Qu'il soit noir,
blanc ou au lait,
pur ou aromatisé,
il est irrésistible
et universellement apprécié.*

*Voyage au pays
des gourmands*

© Instant Mobiles - 2007 - 100% - Tous droits réservés



INSTANTS MOBILES
01 30 425 425
www.instants-mobiles.fr

Ambiances chocolatées

*"il levait haut son petit nez pointu pour respirer
la merveilleuse odeur sucrée de chocolat fondu"*

Roald Dahl, Charlie et la chocolaterie

Onctueux, amer, en poudre, en mousse, le chocolat peut prendre beaucoup de formes : tablettes, bouchées, gâteaux, bonbons, chocolat de dégustation, figurines, barres, boisson pour les enfants, ...

A la fois aliment réconfortant du quotidien et élément de luxe, il est présent dans de nombreuses circonstances. Comme le champagne, **il accompagne toutes les fêtes** :

*Noël, ses truffes et ses jolies boîtes de chocolat offertes en cadeau ;
Pâques et ses œufs, cloches, poissons, lapins, ou poules en chocolat,
tous attachés d'un ruban de satin; anniversaires, St Valentin, ...
Il est l'invité idéal des fêtes dont les enfants sont les rois.*

Car **enfants et chocolat** vont souvent ensemble. On a à l'esprit l'image de l'enfant à la bouche maculée de chocolat fondu, ou au nez couronné d'une trace de chocolat (défendu ?).

Pourquoi un tel **attrait** pour le chocolat ? Parce qu'il est **symbole de plaisir**, de volupté gastronomique. Parce que **l'exotisme de ses origines** fait rêver.

Mais depuis son arrivée en Espagne au 16^e siècle, le chocolat a évolué. D'aliment médicinal il est devenu l'objet des attentions les plus pointues, que ce soit lors de sa récolte ou de son élaboration. Les consommateurs recherchent la qualité et les grands crus (et souvent un chocolat de plus en plus noir).

Les artisans chocolatiers rivalisent de **créativité** et inventent des associations de goûts inédites, des notes aromatiques nouvelles (épiciées, fleuries, boisées...).

Le chocolat a aujourd'hui une influence dans les produits de beauté, les parfums, ou la mode.

*"En haut de la maison,
les briques de chocolat séchaient,
posées toutes molles sur la terrasse.
Et chaque matin,
des plaques de chocolat révélaient,
imprimé en fleurs creuses à cinq pétales,
le passage nocturne des chats."*

Colette



Qu'est-ce que le chocolat ?

Le chocolat a pour origine le **cacaoyer**, un arbre qui fait 5 à 8 mètres de haut. Pour pousser, il a besoin d'une température élevée (au moins 25°), d'humidité, et d'ombre (il n'apprécie pas le soleil direct). Il produit d'abord des fleurs, qui, fécondées par les insectes, se transforment en un fruit clair : la **cabosse**. De la forme d'un petit ballon de rugby, les cabosses contiennent des **fèves** (environ 50).

Les cabosses sont cueillies (la cueillette se fait toute l'année dans certains pays, si l'humidité est satisfaisante), puis vidées de leurs fèves et séchées. On pratique ensuite décorticage, conchage, torréfaction, broyage à chaud, affinage, et assemblage, afin d'obtenir la **pâte de cacao**.

Le **chocolat** est fait de cette pâte à laquelle on ajoute du sucre, et éventuellement du lait, de la vanille, et d'autres ingrédients. Si on presse la pâte de cacao, on obtient d'une part le **beurre de cacao**, d'autre part une matière sèche (dite tourteau) qui donne la **poudre de cacao**.

Les propriétés du cacao

À son arrivée en Europe au 17^e siècle, le chocolat est utilisé comme un médicament. C'est progressivement qu'on va découvrir qu'il peut être un aliment source de plaisir, qui peut en même temps avoir des atouts diététiques.

On lui reconnaît des **propriétés reconstituantes**, énergétiques, euphorisantes.

On le considère comme un **antidépresseur** naturel (grâce à la sérotonine qu'il contient).

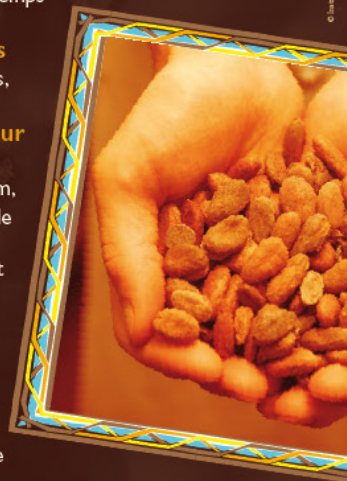
Le cacao est riche en **minéraux** : fer, potassium, phosphore, et surtout **magnésium** (utile contre le stress et la spasmophilie).

Il couvre une partie des besoins en vitamine A, contient des vitamines du groupe B, et une grande quantité de vitamine E (antioxydante).

Il a une **action tonique** grâce à la théobromine et à la caféine.

Il contient des protéines végétales et des polyphénols, et est riche en lipides. Le chocolat, consommé en quantités raisonnables, a un effet neutre voire bénéfique sur le taux de cholestérol sanguin.

Le cacao est également utilisé dans l'industrie des **cosmétiques**, un effet de mode d'aujourd'hui qui reprend des pratiques du passé.



© Jacques Lefebvre, IUTM-UMC, Tous droits réservés

Tous les chocolats possibles

Pour éviter la mise sur le marché de produits falsifiés, une directive européenne de 1973 a réglementé l'utilisation du cacao et du chocolat. En France, un **décret de 1976** fixe le contenu des divers produits.

Depuis 2003, l'Union Européenne autorise l'introduction de graisses végétales dans la pâte de cacao. Les industriels peuvent remplacer 5% du beurre de cacao par des graisses végétales, ceci afin de diminuer les coûts de production. Par respect de la qualité, de nombreux chocolatiers n'appliquent pas cette mesure.

C'est la **proportion de cacao** qui donne des indications sur le genre de chocolat.

Le chocolat noir. Il contient au moins 43% de cacao (et au moins 26% de beurre de cacao). Sa teneur en cacao doit être mentionnée sur l'emballage.

Les amateurs apprécient les chocolats qui ont un pourcentage de cacao élevé (72%, 86%, voire 99%). On trouve maintenant des «crus» de chocolat, qui indiquent la provenance des fèves.

Le chocolat au lait. Il contient au moins 30% de cacao, et au moins 14% de lait, crème ou beurre (en poudre ou concentré). Il ne convient pas très bien à la cuisine (il est difficile à utiliser).

Le chocolat blanc. Il ne contient pas de cacao, mais du beurre de cacao (au moins 20%), auquel on a ajouté au moins 14% de lait (ou crème, ou beurre), du sucre, et des matières grasses. On peut l'utiliser en cuisine en le faisant fondre très doucement.

Le chocolat à cuire (ou de ménage). Il contient au moins 35% de cacao. Il est fondant.

Le chocolat de couverture. Il contient au moins 30% de cacao. Il est vendu uniquement aux grossistes, chocolatiers et pâtisseries, et livré principalement sous forme liquide.

Les poudres :

Le cacao en poudre. Obtenu par la transformation en poudre des fèves de cacao * **Le chocolat en poudre.** Un mélange de cacao en poudre et de sucre, contenant au moins 32% de cacao. On en fait des poudres instantanées * **Le chocolat de ménage en poudre, cacao sucré.** Il contient au moins 25% de cacao.

Attention : la mention "arôme chocolat" signifie que le produit ne contient PAS de cacao.

Les grandes spécialités

Praliné. Du sucre caramélisé, avec des amandes ou des noisettes.

Ganache. Un mélange de chocolat et de crème, qu'on aromatise. On ajoute parfois des fruits, de l'alcool, du café, ...

Gianduja. Une pâte aux noisettes finement broyées (de 20 à 40 g pour 100g de produit), en forme de trapèze, qui contient au moins 32% de cacao. On peut ajouter du lait (5% maximum), et/ou des amandes, noisettes ou noix, entières ou en morceaux, à concurrence de 60% du produit en poids. Cette composition est fixée par le décret de 1976.

Mendiant. Chocolat accompagné de fruits secs.

Aiguillettes. Ecorce confite d'orange (ou de citron) trempée dans du chocolat noir ou au lait.

Truffe. Ganache, généralement en forme de boule, avec une fine couverture de chocolat noir, puis roulée dans la poudre de cacao.

Napolitain. De tradition italienne, c'est un petit carré ou rectangle de chocolat qu'on déguste avec le café.

Cerises au chocolat. Cerises (ou griottes) au kirsch dans une coque de chocolat noir croquant.

Pralines belges. Chocolats à la crème fraîche, conditionnés en ballotin de carton.

De nombreux ingrédients peuvent être ajoutés à la pâte de cacao ou associés au chocolat :

vanille, cannelle,
clous de girofle,
menthe, amandes
ou pâte d'amande,
noisettes, fruits secs,
écorces confites d'agrumes,
pistaches, fruits à l'eau-de-vie,
alcools, ...



La Ganache



La Mendiant



La Cerise au chocolat



Les Aiguillettes



© Jacques Michot, M&M'S, TOUT EN CHOCOLAT



L'histoire du chocolat

(et encore merci aux explorateurs !...)

"Les dames espagnoles du Nouveau Monde aiment le chocolat jusqu'à la fureur, au point que, non contentes d'en prendre plusieurs fois par jour, elles s'en font quelquefois apporter à l'église."

Brillat-Savarin



Le cacao était déjà connu des Mayas et des Toltèques, mais ce sont surtout **les Aztèques** qui vont en faire un produit noble.

A l'époque il est consommé sous forme de boisson à laquelle on a ajouté farine de maïs, poivre, piment, et rocou (un colorant rouge) qui rappelle le sang des ennemis. Les fèves issues des cabosses servent de monnaie d'échange. La culture des cacaoyers est accompagnée de rites et de cérémonies.

En 1502 au Honduras, Christophe Colomb voit ses premières fèves, mais ne connaît pas leur usage et ne leur prête pas attention.

C'est **Hernan Cortès** qui va contribuer au succès du chocolat. En 1519 il débarque dans le Yucatan (actuel Mexique). Les habitants et leur roi Moctezuma n'opposent pas de résistance à la conquête, car ils le prennent pour la réincarnation du dieu Quetzalcoatl ("Serpent à plumes"), qui leur était annoncé par une ancienne légende.

Il découvre ce breuvage à base de cacao. Les colons espagnols vont y ajouter du sucre de canne.

Cortès rentre en Espagne en **1528** avec les premières fèves de cacao, et le secret de la fabrication du chocolat. **1580** voit le premier arrivage massif de caisses en Espagne, et la création de la première chocolaterie.

Le chocolat vient en **France en 1615**, avec le mariage de Anne d'Autriche (fille du roi d'Espagne) avec Louis XIII. Il sera servi à la cour de Versailles jusqu'à l'époque de Louis XVI. La première chocolaterie est créée en 1687 à Bayonne (c'est par son port que le cacao est importé en France).

© Jeanne Michèle, M&C, M&C, T. Tous droits réservés.





Les grandes dates

et les grands chocolatiers

1674. Mise au point du chocolat solide par les Anglais.

1819. Fabrication en barres.

1822. Les premiers cacaoyers sont plantés en Afrique.

1824. **Jean-Antoine Menier** (1795-1853) ouvre une chocolaterie à usage médicinal à Noisiel sur Marne. Son fils **Emile-Justin Menier** (1826-1881) va poursuivre l'activité de chocolaterie en utilisant une communication dynamique, et en tenant compte du sort de ses ouvriers (création d'une cité en 1874).

1824. En Angleterre **John Cadbury** (1801-1889) ouvre une boutique de vente de thé, café, et chocolat.

1828. Aux Pays-Bas, **Conrad Van Houten** invente la poudre de cacao, utilisée dans les petits déjeuners ou goûters. Il sépare le beurre de cacao de la poudre, et rend cette poudre soluble.

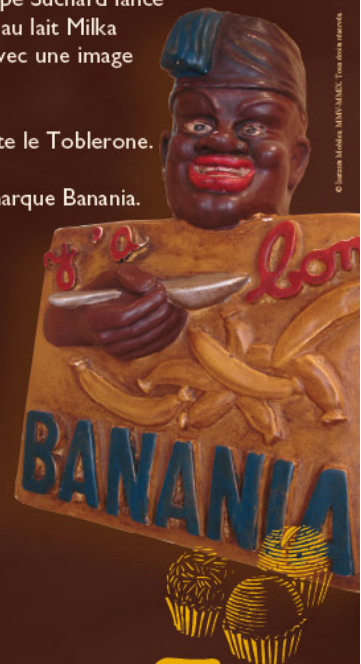
1865. La chocolaterie Caffarel en Italie invente le gianduja.

1875. Elaboration du chocolat au lait en Suisse, grâce à l'invention du lait concentré et en poudre.

1901. En Suisse, Philippe Suchard lance la tablette de chocolat au lait Milka (et en fait la publicité avec une image de vache violette).

1908. Jean Tobler invente le Toblerone.

1914. Lancement de la marque Banania.



Recettes au chocolat

Le chocolat est à la base de **nombreux desserts** bien connus :

Bûche de Noël ★ Gâteau Forêt-Noire (en Allemagne) avec crème chantilly, griottes et kirsch ★ Sacher Torte (en Autriche depuis le 18e s.) à la marmelade d'abricot ★ Mousse au chocolat ★ Poire Belle-Hélène (glace vanille, poire, nappage d'une sauce au chocolat chaud) ★ Profiteroles ★ Religieuse ou éclair au chocolat, macaron, charlotte... Dans les pays anglo-saxons : brownies, muffins, cookies,...

Au Mexique (et plus largement en Amérique latine), en Italie et en Espagne, on utilise le cacao dans les plats salés (de viande ou de poisson). Dans une sauce célèbre, le *mole*, il est associé à des piments.

Chocolat Viennois

Dans une casserole, faire chauffer 1 litre de lait (si possible entier, pour le goût). Mettre 250 g de morceaux de chocolat (noir selon votre goût). Ajouter éventuellement de la cannelle, du gingembre frais, de l'extrait de vanille, des clous de girofle, ou du rhum.

Faire chauffer à feu très doux, et remuer fermement avec un fouet de temps en temps. Laisser chauffer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu, ou bien le plus longtemps possible pour un chocolat au goût développé. La préparation peut aussi se faire la veille, et être réchauffée le lendemain.

Servir dans de jolies tasses, ou des tasses transparentes, ou dans des verres hauts supportant la chaleur. Ajouter de la crème chantilly, qu'on saupoudrera de poudre de cacao.

Fondue au Chocolat

Couper en morceaux tous types de fruits selon votre convenance: ananas, quartiers de pamplemousses ou d'oranges, fraises, poires, cerises, billes de melon, kiwis, ... Couper en morceaux des gâteaux du type cakes, brioches, ou présenter des gâteaux secs.

Dans un récipient creux, casser en morceaux une tablette de chocolat "à cuire". Ajouter une grosse cuillère à soupe de crème fraîche (ne jamais ajouter d'eau). Ajouter selon le goût : extrait de vanille, cannelle, rhum ou grand-marnier, crème de noix de coco, etc.

Mettre à chauffer au bain-marie dans une casserole. Quand le tout est liquide, mettre sur la table. Avec des piques en bois, tremper dans la fondue les morceaux de fruits et de gâteaux.

Trucs au chocolat



Conservation. Dans un endroit frais et sec, bien emballé (dans de l'aluminium, du plastique, ou une boîte relativement hermétique). Certains chocolats dont les ingrédients sont fragiles (crème fraîche par exemple) se conservent moins longtemps que d'autres. Ne jamais mettre au réfrigérateur. A manger vite !

Criollo, forastero, trinitario. Les différents types de cacaoyers. Le criollo est le plus cultivé dans le monde.

Températures. Le chocolat n'aime pas les variations de températures. Eviter de le mettre au réfrigérateur (il se couvre d'un film blanchâtre), ou de le laisser au chaud (il se marbre). Il reste consommable mais est moins agréable à l'œil.

Les grandes marques. Cadbury, Kohler, Lindt, Menier, Poulain, Suchard, Tobler, Van Houten. En Italie : Caffarel. Aux Etats-Unis: Ghirardelli (à San Francisco), Hershey (en Pennsylvanie).

Etre chocolat. Etre frustré.

Odeurs. Attention à ne rien entreposer à côté du chocolat. Il prend vite toutes les odeurs qui l'environnent.

Eau. Dans les recettes de cuisine à base de chocolat, faire attention à ne jamais mélanger du chocolat et de l'eau en pensant le rendre plus liquide. Cela ne fonctionne pas ! Toujours utiliser des matières grasses (crème fraîche, beurre).

Pays producteurs. Les principaux sont la Côte d'Ivoire, le Ghana, l'Indonésie, le Nigéria, le Brésil, et le Cameroun.

Pays consommateurs. Les principaux sont la Belgique, l'Irlande, l'Islande, le Luxembourg, la France, l'Allemagne, la Suisse (incluant les achats des touristes).

"Il voit des champs plantés de cacaoyers, les arbres aux fruits d'or en rangées bien droites, les fruits jaunes et mûrs. Il voit les plantations s'étendant à perte de vue, faisant reculer la forêt."

Jorge Amado, Les Terres du bout du monde.

Cette exposition a été réalisée avec la collaboration de Arnaud Nicolsen, artisan-chocolatier. Boutiques à Paris (112 rue Mouffetard), Saint-Germain-en-Laye (19 rue au Pain), Boulogne (92), et Chavenay (78).



© Jacques Miché, MAFI-M&C. Tous droits réservés. Directeur artistique / Rédacteur de contenu

Passion
Chocolat



INSTANTS MOBILES
01 30 425 425
www.instants-mobiles.fr

