

# Découverte de la Chocolaterie à Saint THONAN

LE PARCOURS GOURMAND, Le mardi 10 décembre 2024



44 personnes de l'UTL de Lesneven se sont regroupées pour suivre cette découverte gourmande autour du chocolat.

La visite débute dans la serre tropicale où poussent 3 cacaoyers. La médiatrice culturelle présente cette culture particulière du cacao dans leur exploitation au Brésil.

*(photo du centre, ci-dessous : fleur de cacaoyer)*



Elle insiste sur l'aspect "**économie sociale et solidaire**" de l'entreprise.



Elle nous décrit ensuite le processus de traitement des fruits (cabosse) jusqu'à l'obtention du chocolat sous diverses formes.

---

### **Origine de la cabosse**

Le chocolat prend sa source dans le cacaoyer (*Theobroma cacao*), un arbre originaire d'Amérique centrale et du Sud. Les cabosses sont des fruits oblongs de 15 à 30 cm de long, qui poussent directement sur le tronc et les branches de l'arbre. Chaque cabosse contient environ 30 à 50 fèves de cacao.

### **Récolte et première transformation**

1. La récolte des cabosses se fait manuellement, généralement deux fois par an
2. Les fèves sont extraites de la cabosse et subissent une fermentation de 4 à 7 jours
3. Cette fermentation est cruciale car elle développe les arômes et réduit l'amertume

### **Séchage et torréfaction**

- Après fermentation, les fèves sont séchées au soleil
- La torréfaction transforme les fèves vertes en fèves brunes, développant les arômes
- La température et la durée de torréfaction influencent directement le goût final

### **Transformation en chocolat**

1. Concassage et séparation du cacao
2. Broyage des fèves torréfiées en pâte de cacao
3. Ajout de beurre de cacao, de sucre
4. Conchage : processus de malaxage et chauffage qui affine la texture
5. Tempérage : cristallisation contrôlée qui donne brillance et cassant

### **Moulage de la tablette**

- La masse de chocolat est coulée dans des moules
- Refroidissement contrôlé pour obtenir la texture finale
- Démoulage et emballage

### **Variétés principales**

- Chocolat noir : plus de 35% de cacao
- Chocolat au lait : ajout de lait
- Chocolat blanc : sans cacao, composé de beurre de cacao et de sucre

Chaque étape, de la cabosse à la tablette, nécessite un savoir-faire précis pour obtenir le chocolat que nous apprécions.

---



Après une étape de dégustation de divers types de chocolat pour en apprécier les goûts, la texture, nous passons à l'exercice pratique de réalisation de la tablette de chocolat au lait personnalisée, agrémentée de fruits secs.

On reconnaît bien les "**lichous**".



Chacun ayant reçu sa propre tablette "solidifiée", la visite se conclut par un copieux goûter élaboré par la cheffe pâtissière de l'établissement.



Cette visite, fort appréciée des participants, était une mise en bouche avant les fêtes de fin d'année.