

Le chocolat



1 Avant de déguster du chocolat, il faut produire du cacao. Le cacaoyer est un arbre de 10 à 15 m de haut, difficile à cultiver. Il aime la chaleur humide. [...]

Sur cet arbre, fleurissent de nombreuses petites fleurs blanches toute l'année mais elles fanent en deux jours... Résultats : une seule fleur sur 500 donne

5 un fruit : la cabosse.

Les cabosses ressemblent à des petits ballons de rugby qui poussent directement sur le tronc et les grosses branches. [...] Deux fois

10 par an, à l'heure de la récolte, les cultivateurs coupent les pédoncules des cabosses, puis les ramassent par terre. Il n'y a pas de machine pour faire ce boulot-là. [...]

Après la récolte vient l'écabossage...

Avec une machette, on ouvre les cabosses

15 dont on extrait 30 à 50 graines de cacao.

Ces graines vont fermenter dans de grandes caisses en bois pendant une semaine, c'est cette étape qui donne son bon arôme au chocolat.

20 Après un bain de soleil de 15 jours pour les sécher, les graines deviennent des fèves

de cacao et prennent la direction de la ville. Les fèves sont alors achetées par les chocolateries où elles sont nettoyées, puis passées au four à 140 °C : c'est la torréfaction.

Débarrassées de leur enveloppe, elles sont ensuite broyées, puis on extrait d'un côté une huile qui deviendra le beurre de cacao et de l'autre une galette de cacao. En broyant cette galette, on obtient la poudre de cacao qu'on mélange avec du sucre dans du lait chaud pour se faire un bon chocolat chaud, miam !

Pour fabriquer du chocolat noir : on fait fondre cette galette de cacao, puis on lui ajoute du beurre de cacao et du sucre. Pour le chocolat au lait, on rajoute de la poudre de lait au chocolat noir. Et le chocolat blanc ? C'est du beurre de cacao, du lait et du sucre, c'est tout !



Sandrine Dumas-Roy, *Le Chocolat*,
illustrations par Nicolas Gouny, © Éditions du Ricochet, 2017.