

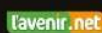
Chocol@ts

D'hier, d'aujourd'hui et de demain



EXPOSITION
du 19.10.2012 au 24.02.2013

Abbaye
de Stavelot
















Label de qualité 5 étoiles
Meilleures attractions
touristiques wallonnes

Avec le soutien du Commissariat général au tourisme de la Région wallonne, et de la Province de Liège et de son Service Culture.

DOSSIER PÉDAGOGIQUE

SOMMAIRE

 Petite mise en appétit !	p. 3
 Informations pratiques	p. 4
 Autour de l'exposition	p. 5
 Chapitre 1 : L'histoire du chocolat	p. 7
1. Les origines sacrées du cacao	p. 7
2. L'arrivée du chocolat en Europe	p. 9
3. Histoire de la chocolaterie à Verviers	p. 11
 Joyeux anniversaire Madame la Praline !	p. 14
 Chapitre 2 : La préparation du chocolat	p. 15
1. <i>Théobroma cacao</i>	p. 15
2. Espèces de cacao !	p. 17
3. Du cacaoyer à la fève de cacao	p. 18
4. De la fève à la tablette	p. 19
5. Synthèse des étapes de la fabrication du chocolat	p. 20
6. Chocolat noir, chocolat au lait, chocolat blanc	p. 21
 Chapitre 3 : Le chocolat, un aliment bon pour la santé ?	p. 22
 Chapitre 4 : Le chocolat d'aujourd'hui	p. 24
 Chapitre 5 : A quoi ressemblera le chocolat du futur ?	p. 26
 Chapitre 6 : Petites anecdotes chocolatées	p. 28
 Chapitre 7 : Pour en savoir plus...	p. 31
 Bibliographie et table des illustrations	p. 33
 Réalisation	p. 35

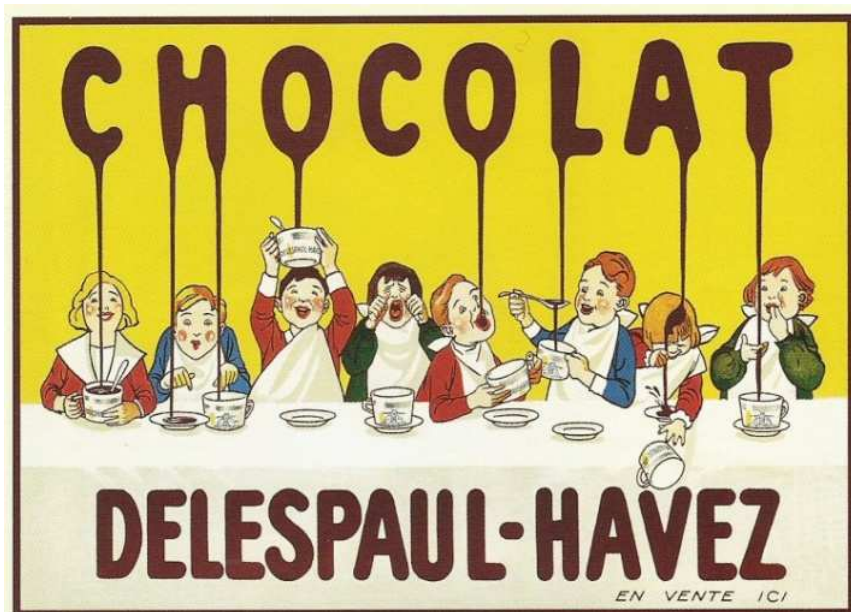
❖ PETITE MISE EN APPÉTIT !

L'EXPOSITION

L'exposition **CHOCOL@TS** se décline en trois parties. La première, intitulée **CHOCOLAT D'HIER**, retrace l'histoire du cacao et du chocolat, ainsi que celle de nombreuses firmes de l'arrondissement de Verviers. De plus, une partie de l'exposition est consacrée à la fabrication du chocolat, du cacaoyer à la tablette. De nombreux objets de collections (chromolithographies, emballages, moules...) enrichissent le parcours de l'exposition. Le deuxième volet, **CHOCOLAT D'AUJOURD'HUI**, fait un état de la question sur le chocolat à l'heure actuelle, et en particulier en Belgique. Comment consomme-t-on le chocolat de nos jours ? Comment le fabrique-t-on ? La troisième et dernière partie de l'exposition est consacrée au **CHOCOLAT DU FUTUR** et se questionne sur ce quoi le chocolat tend à devenir, son évolution, ses innovations, etc.

LES ANIMATIONS SCOLAIRES

Cette exposition autour du chocolat permet d'aborder en classe, aussi bien en primaire qu'en secondaire, des **THÈMES D'HISTOIRE** et de **GÉOGRAPHIE** variés : les civilisations Aztèques et Mayas, la découverte du Nouveau Monde ou encore la Révolution industrielle. La **SANTÉ** (alimentation équilibrée, pyramide alimentaire, besoin en énergie, fonctionnement de l'organisme,...) est également un thème pouvant être abordé en classe. Pour les élèves de secondaire, l'enseignant pourra également se concentrer sur la responsabilité de l'homme en matière de santé et **D'ENVIRONNEMENT**, notamment via la consommation de masse, l'industrie alimentaire et son évolution, les produits équitables, etc. Et pour les plus gourmands, pourquoi ne pas se lancer dans des **ATELIERS** autour du chocolat et de la pâtisserie ?



1. Chocolat

❖ INFORMATIONS PRATIQUES

Le Service éducatif de l'Abbaye de Stavelot organise, dans le cadre de l'exposition *Chocol@ts*, des visites guidées et animations scolaires adaptées à tous les âges.

Pour les **MATERNELLES**
(1^{ère} – 3^{ème})

Les p'tits Charlie à la découverte du chocolat !

Pour les **PRIMAIRES**
(1^{ère} – 6^{ème})

Raconte-moi des histoires... en chocolat !

Pour les **SECONDAIRES**
(1^{ère} – 6^{ème})

Le chocolat d'hier, d'aujourd'hui et de demain...

- **Prix** d'entrée par élève :
 - Visite **libre** de l'expo : **3 €**
 - Visite libre **All-in** (expo + Musées) : **3,5 €**
 - Visite **guidée** de l'expo (1h30 + entrée libre dans les Musées) : **4 €**
- **Groupe** : entre 15 et 25 élèves (2 groupes max. en même temps)
- 1 **accompagnant** gratuit pour 10 élèves

L'exposition est accessible tous les jours, de 10h à 18h, du 20 octobre 2012 au 24 février 2013 (exceptionnellement fermée les 25 décembre 2012 et 1^{er} janvier 2013).



2. Tim BURTON, *Charlie et la chocolaterie*, 2005.

Renseignements et réservations

Carla ZURSTRASSEN
Responsable du Service éducatif
educatif@abbayedestavelot.be
Tél. : +32(0)80 88 08 78
Gsm : +32(0)496 74 89 33

❖ AUTOUR DE L'EXPOSITION

CONFÉRENCE, DÉGUSTATIONS ET VISITE DE L'EXPOSITION – DIMANCHE 9 DÉCEMBRE

Le **DIMANCHE 9 DÉCEMBRE** 2012, l'Abbaye de Stavelot organise une journée entièrement dédiée au chocolat ! Au programme : conférence, dégustations et visite libre de l'exposition !

- 14h00 : Pierre Marcolini, Maître-chocolatier bruxellois, présentera une conférence intitulée « Chocolat du futur ».
- 16h00 : Résultats du concours « Le chocolat du futur » organisé avec les écoles hôtelières de Wallonie et de Bruxelles
- 16h30-18h30 : Dégustations chocolatées avec Pierre Marcolini, Jean-Philippe Darcis, Christophe Saive et Ethiquable.
- Ouverture exceptionnelle de l'Abbaye de Stavelot jusque 20h00.
- Tarif unique (exposition + conférence + dégustations) : 5 €.

CONCOURS « LE CHOCOLAT DU FUTUR »

Dans le cadre de l'exposition « Chocol@ts », l'Abbaye de Stavelot organise un **CONCOURS** destiné aux écoles hôtelières de Wallonie et de Bruxelles. Ce concours, présidé par **JEAN-PHILIPPE DARCIS** et **PIERRE MARCOLINI**, a pour thème **LE CHOCOLAT DU FUTUR**. Chaque participant réfléchira à ce que représente le chocolat du futur en imaginant une création design, futuriste... La désignation de la meilleure réalisation par le jury est fixée au dimanche 9 décembre à l'Abbaye de Stavelot.



3. Conférence et concours « Le chocolat du futur »

LA PRINCIPAUTAIRE

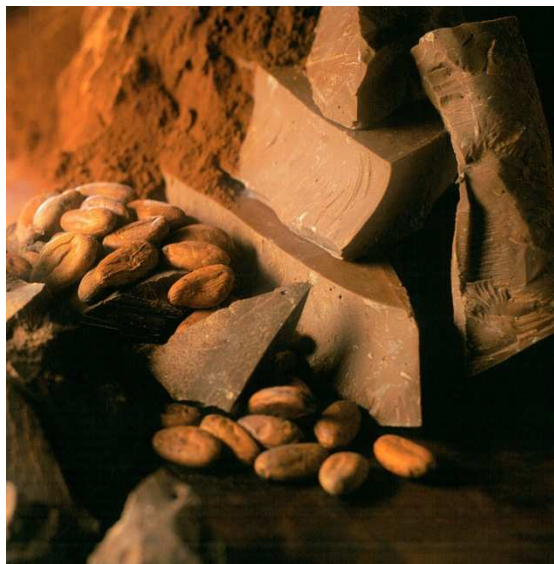
Spécialement pour l'exposition « Chocol@ts », **JEAN-PHILIPPE DARCIS** a créé une praline d'exception, **LA PRINCIPAUTAIRE**. Cette praline ne pourra être dégustée qu'à l'Abbaye de Stavelot, entre le 19 octobre et le 24 février. A bon connaisseur...

BALADE GOURMANDE AUX FLAMBEAUX « UNE FAIM DE LOUP » – JEUDI 27 DÉCEMBRE

Le jeudi 27 décembre, rendez-vous à partir de 18h00 à l'Office du Tourisme de Stavelot, dans la galerie vitrée de l'Abbaye, pour participer à une **PROMENADE** animée aux flambeaux durant laquelle petits et grands dégusteront des produits chocolatés et du terroir.

INFO (réservation obligatoire) :

Office du Tourisme de Stavelot (+32(0)80/86 27 06 - infotourismestavelot@skynet.be)



4. Fèves, poudre de cacao et chocolat

ESCAPADES CHOCOLATÉES

Stavelot se met au chocolat ! Plusieurs **RESTAURANTS** et établissements de la région le mettront à l'honneur et le déclineront à l'envie dans leurs plats, menus ou desserts.

- L'Hôtel La Maison
- Ô Mal Aimé
- Le Val d'Amblève
- La Table de Figaro
- La Loup gourmand
- La Boulangerie Maréchal
- L'Auberge saint Remacle
- Le Café des Musées de l'Abbaye de Stavelot

INFO : Office du Tourisme de Stavelot (+32(0)80/86 27 06 - infotourismestavelot@skynet.be)

◆ Chapitre 1 L'HISTOIRE DU CHOCOLAT

1. Les origines sacrées du chocolat

LES MAYAS



5. Le Mexique, terre d'origine des cacaoyers

Des civilisations précolombiennes, la civilisation **MAYA** est la plus ancienne. Les Mayas vivent dans un énorme Empire situé dans la péninsule du **YUCATAN**, au sud du Mexique actuel. Au moment de la conquête espagnole, ils ne représentent plus une véritable puissance. Ils ont pourtant créé dans le passé la culture la plus achevée, l'art le plus brillant. Les Mayas sont d'étonnants **MATHÉMATIENS** et **ASTRONOMES**. Ils inventent un système arithmétique remarquable et emploient le zéro. Ils possèdent aussi un calendrier solaire très élaboré.

A partir de l'an 600, les Mayas cultivent les **CACAOYERS**. Ils utilisent les fèves de cacao comme monnaie d'échange. Avec ces fèves, ils préparent une boisson amère, le **TCHOCOATL**. Pour le préparer, ils broient les fèves et les font bouillir avec du poivre et des piments en poudre. Ils remuent ensuite fermement le mélange à l'aide d'un mousoir pour le faire mousser.



6a et 6b. Femmes préparant le *tchocoatl* et mousse produite lors de sa préparation

Vers le 9^{ème} siècle, la civilisation Maya est interrompue et les grandes cités sont abandonnées. On ignore encore pourquoi : guerre, épidémie, appauvrissement des terres ? Vers 987, la civilisation Maya connaît une renaissance avec l'arrivée dans le Yucatan de Quetzalcoatl et des Toltèques. Ils redonnent vie à la cité Maya de Chichén Itza et fondent Uxmal.

LES TOLTÈQUES

Les **TOLTÈQUES** sont une petite tribu de nomades venus du nord qui s'installent au milieu du 10^{ème} siècle à Tula, dans la vallée de Mexico. Ils cultivent et vouent un culte au cacaoyer, l'Arbre du Paradis, et à leur Dieu-Roi **QUETZALCÓATL**, appelé aussi Serpent à Plumes. Vers 987, quelques Totlèques quittent Tula et arrivent au pays des Mayas où ils contribuent à la renaissance de leur civilisation. La civilisation toltèque se maintient encore jusqu'à environ 1160, date à laquelle Tula est détruite par les Aztèques venus du nord.

QUETZALCÓATL, LE DIEU DU CHOCOLAT

QUETZALCÓATL était un roi aimé et respecté par son peuple. Il possédait un palais et des jardins où de splendides **CACAOYERS** poussaient naturellement. Il était le grand maître du cacao et avait appris aux hommes à le cultiver et à préparer le *tchocoatl*, boisson divine apportant force et santé.



7. Quetzalcóatl chassé de son royaume

Un jour, Quetzalcóatl tomba malade. Un nécromancien, qui voulait le chasser de son royaume, lui proposa de boire un breuvage qui le guérirait. Une fois le breuvage bu, Quetzalcóatl fut frappé de folie et s'embarqua sur un bateau fait de serpents. Il se dirigea vers l'Est et il promit de revenir pour rapporter les trésors du paradis et reprendre possession de son royaume...

LES AZTÈQUES

A la chute de Tula, les Toltèques se dispersent un peu partout dans le Mexique. Leur civilisation devient légendaire, elle est considérée comme un âge d'or, Tula est le symbole de toutes les valeurs civilisatrices et Quetzalcoatl, son souverain banni, devient le dieu de la pensée philosophique. Les **AZTÈQUES**, qui leur succèdent dans la vallée de Mexico vers 1160, adoptent le culte du Serpent à Plumes et attendent son retour, prédit par la légende. Ils préparent le **TCHOCOATL**, la boisson des dieux, et la consomment de manière très ritualisée.



8. Les Aztèques préparent le *tchocoatl*

La culture du **CACAOYER** est sacrée et est accompagnée de cérémonies religieuses. Des rites, des danses, des offrandes et des sacrifices accompagnent la période des semences de l'arbre. Les fèves, rares et précieuses, servent de monnaie d'échange.

LES CONQUISTADORES



9. Hernan Cortés

En **1519**, l'espagnol **HERNAN CORTÉS** (1485-1547) débarque au **MEXIQUE**. Ses navires, qui arrivent par l'Est, forment un long serpent argenté. Cortés et ses hommes montent des animaux étranges (à l'époque, il n'y a pas de chevaux au Mexique) et portent des armures brillantes et des fusils. Les Aztèques pensent que ce sont les dieux et que Cortés est Quetzalcóatl, le Serpent à Plumes. Montezuma, l'empereur aztèque, le reçoit comme tel.

Les colons espagnols n'apprécient pas le *tchocoatl* des Aztèques. Cependant, comme ils manquent de vin, les colons se décident à boire cette étrange boisson. Petit à petit, ils y ajoutent du sucre, de la vanille et de la crème, la rendant plus douce. Le **CHOCOLATE** devient la boisson favorite des colons.

2. L'arrivée du chocolat en Europe

A LA CONQUÊTE DE L'EUROPE

En 1528, Cortés apporte les fèves de cacao et la recette du **CHOCOLATE** en **EUROPE**, à l'Empereur Charles Quint (1519-1558). Le chocolat devient alors la boisson favorite de la Cour d'Espagne. Grâce aux échanges commerciaux, à la curiosité des voyageurs et aux mariages royaux, le chocolat chaud se répand dans les cours de Flandres et aux Pays-Bas, à l'époque sous domination espagnole.



10. Au XVIIIe s., le chocolat est consommé dans les salons

Ensuite, le chocolat est importé en Italie, en Allemagne et en Autriche. En 1615, Anne d'Autriche (1601-1666), fille de Philippe III d'Espagne (1578-1621), épouse le roi de France, Louis XIII (1601-1643). Elle emporte avec elle de quoi préparer sa boisson favorite, le chocolat. L'ensemble de la cour française adopte rapidement cette nouvelle boisson. L'engouement gagne ensuite les salons de la grande bourgeoisie. En Angleterre, dès 1657, les premières **CHOCOLATE HOUSES** voient le jour à Londres.

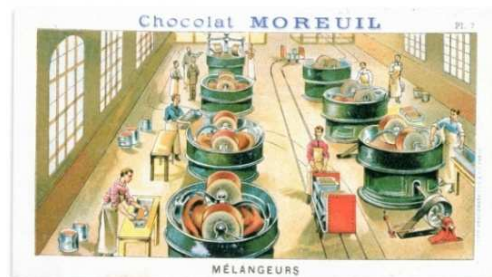
Le chocolat reste longtemps une boisson réservée à la **NOBLESSE** et à la grande **BOURGEOISIE**. Pour consommer cette boisson, on fabrique des vases en métal, terre, faïence, porcelaine et argent. C'est ainsi que furent créées les *chocolatières*.



11. Trembleuse

LA RÉVOLUTION DES TEMPS MODERNES

Dès 1595, les médecins utilisent le chocolat comme **REMÈDE** et comme **FORTIFIANT**. Au 18^{ème} siècle, les apothicaires, pour fabriquer des chocolats médicaux, créent les premières **CHOCOLATERIES**.



12. Fabrique de chocolat

Les premiers progrès techniques apparaissent au cours du 18^{ème} siècle (machine atmosphérique de Newcomen en 1711, machine à vapeur de Watt en 1769, etc). Au début du 19^{ème} siècle, ces machines permettent la production du chocolat à moindre coût, en grandes quantités et favorisent le développement de véritables **INDUSTRIES** spécialisées. La chocolaterie prend réellement son essor et son envergure économique et le chocolat se popularise dans toute l'Europe. En Belgique, les villes de Tournai, Anvers, Bruxelles et Verviers accueillent les premières fabriques de chocolat.

Grâce à la baisse du prix du sucre et du cacao, à l'élévation du niveau de vie en Europe et à la diminution des prix de fabrication, le chocolat se démocratise et devient au début du 20^{ème} siècle l'aliment de base du petit-déjeuner et du goûter des **ENFANTS**.



13. Publicité pour le chocolat suisse Suchard

LES GRANDES INVENTIONS

Le Hollandais Van Houten met au point en 1825 le procédé de fabrication du **CACAO EN POUDRE** par extraction du beurre de cacao, qu'il complète par la technique de solubilisation.



14. Le chocolat en poudre par Van Houten

En 1875, le Suisse Peter produit le premier **CHOCOLAT AU LAIT**. Ensuite, l'Italien Caffarel crée la recette du **GIANDUJA**, chocolat aux noisettes et aux amandes.

La **BELGIQUE** est célèbre pour son chocolat et ses grandes inventions. En 1912, le Belge Jean **NEUHAUS** invente la **PRALINE**, coquille de chocolat solide fourrée d'une crème au beurre parfumée. Sa femme, pour les préserver, décide de les protéger dans une boîte, le ballotin. La maison **JACQUES** présente des **BARRES FOURRÉES** de nombreux parfums depuis les années 1930.



15. Les pralines Neuhaus

3. Histoire de la chocolaterie à Verviers

Jusqu'au début du 20^{ème} siècle, la ville de **VERVIERS** est célèbre pour son dynamisme industriel : l'industrie lainière, la fabrication du chocolat, du pain d'épices et des chaussures.

L'histoire de la chocolaterie verviétoise débute en 1827, mais il faut attendre la moitié du **19^{ÈME SIÈCLE}** pour que la fabrication du chocolat se perfectionne grâce aux nouveaux moyens mécaniques.

A la fin du 19^{ème} siècle, de nombreuses chocolateries font le renom de Verviers : Houben, Rosmeulen, Joseph Hardy, Antoine Jacques, l'Aiglon... Les fabricants déposent au Greffe du Tribunal de la ville leurs propres marques qu'ils rendent attractives grâce à des idées originales de fabrication et de marketing.

L'industrie chocolatière verviétoise connaît un véritable **ESSOR** jusqu'à la Seconde Guerre mondiale. Les importations de cacao sont stoppées et la production de chocolat résiste difficilement avec les stocks de fèves de cacao existants jusqu'en 1942. Il y a également une pénurie en charbon, en huile pour machines, en papier, en carton. De plus, la majorité de la production doit être fournie à l'occupant. En 1945, 756 tonnes de fèves de cacao provenant du Congo arrivent à Verviers et relancent l'activité chocolatière.

Dès 1954, les difficultés économiques se font ressentir. Alors que la modernisation des usines demande une production plus élevée, le marché belge ne suffit plus. L'exportation reste problématique, notamment à cause des frais de douane imposés par certains pays voisins. Une surproduction ainsi qu'une diminution de la consommation entraînent une concurrence acharnée entre producteurs.

La crise de l'industrie chocolatière à Verviers entraîne un chômage important et la fermeture d'établissements renommés.

LA CHOCOLATERIE ROSMEULEN

En 1896, Florent Rosmeulen ouvre une fabrique de chocolat rue de Dison au sein de laquelle il emploie 35 personnes. C'est le début des grandes fabriques verviétoises de chocolat. Il produit du chocolat et du cacao en poudre et crée plusieurs marques dont *l'Extra Fondant aux Noisettes* et le *Ferrugineux*.



16. *L'Extra Fondant aux noisettes*, Rosmeulen

En 1904, Rosmeulen double presque son personnel et fabrique 805.000 kg de chocolat par an. En 1906, suite à un désaccord entre Rosmeulen et le Syndicat des chocolatiers, les ouvriers font grève. Ce conflit social conduit la population ouvrière à boycotter les produits Rosmeulen, par solidarité avec les grévistes. En 1911, la firme déménage vers Nederheim, en Province du Limbourg. La crise des années 30 frappe l'entreprise qui est déclarée en faillite en 1934.

LA CHOCOLATERIE L'AIGLON



17. La chocolaterie L'Aiglon

Pendant la première moitié du 20^{ème} siècle, l'Aiglon, créé en 1901, est un des plus célèbres chocolatiers verviétois. Dès 1912, la manufacture est installée rue de la Chapelle à Hodimont. La spécialité L'Aiglon la plus appréciée est le *Régal des Fées* qui a connu le succès pendant plus de 50 ans.



18. Le *Régal des Fées* de la chocolaterie l'Aiglon

L'Aiglon innove dans le domaine publicitaire avec la présence dans ses emballages de cartes postales, de chromos et de points primes pour obtenir des cadeaux dont les fameux albums destinés à recevoir les chromos. A partir de 1938, les jeunes pouvaient être membres du Club Chocolat Aiglon qui a même édité un magazine mensuel avant d'être inséré dans le journal *Spirou*.



19. Le camion publicitaire et la petite voiture L'Aiglon à la côte belge

En 1930, la marque *Triplex* connaît un véritable succès commercial grâce à une nouveauté dans le domaine publicitaire : l'organisation d'un concours. Ce concours permet aux enfants belges de gagner une voiture miniature. Un camion transporte ces petites voitures dans les villages les plus reculés et défile sous le regard envieux des habitants. Pour gagner le concours, il faut répondre à une question : *Combien de bâtons*

Triplex peut-on aligner bout à bout pour couvrir en ligne droite la distance Ostende-Arlon ?



20. Le concours de la marque *Triplex*

En 1955, L'Aiglon cesse ses activités. La chocolaterie Clovis en devient le gestionnaire et fonde, la même année, la société VAP (Victoria, Aiglon, Parein) au Congo belge. Cependant, les problèmes de production et de distribution auront assez vite raison de ce trio.

LA CHOCOLATERIE HARDY



21. La chocolaterie Hardy

En 1896, Jean-Joseph Hardy, qui s'était auparavant associé à Antoine Jacques dans la création de la chocolaterie *Jacques et Hardy*, crée sa propre chocolaterie. En 1908, Hardy crée un *Chocolat fortifiant Spa-ferreux*, réalisé à partir de l'eau ferrugineuse spadoise réputée fortifiante puisqu'elle contient du fer. Dès 1922, il emploie 120 personnes qui fabriquent le chocolat à partir des fèves de cacao. Dans les années 1930, Hardy distribue des petits chromos, des cartes postales puis des petites photos.

En 1936, la firme Hardy est en liquidation. La chocolaterie DeFrance reprend les marques et les moules qui servaient à fabriquer les tablettes et les produits en chocolat.

LA CHOCOLATERIE JACQUES



22. La chocolaterie Jacques

En 1896, Antoine Jacques crée sa propre chocolaterie. Dès 1905, plusieurs de ses marques connaissent un immense succès : *Le Semeur*, *le Chocolat de la Gileppe*, *la Crème des 4 cantons*.

En 1914, Antoine Jacques exporte ses produits au Proche-Orient. En 1923, tout en gardant son siège social à Verviers (jusqu'en 1982), l'usine se déplace à Eupen.

En 1936, la firme dépose un brevet pour la barre de chocolat. Dès les années 1960, la firme développe 30 bâtons aux saveurs différentes et produit plus d'un million de bâtons par jour.

En 2001, la chocolaterie Jacques adhère à la certification AMBAO. Dès 2002, Jacques Chocolaterie S.A est repris par le groupe Barry-Callebaut (Suisse).

LA CHOCOLATERIE DEFRANCE



23. La chocolaterie Defrance

Fondateur de la firme Defrance, Jean-Joseph Defrance apprend son métier chez Rosmeulen. Il se met à son compte en 1913 et reprend la fabrication du chocolat aux noisettes qu'avait mis au point son premier employeur.

A la fermeture de la chocolaterie Hardy, Defrance acquiert certaines marques de l'entreprise en liquidation.

Pendant la guerre, arrivant à se procurer 5 tonnes de noisettes, la société crée la pâte à tartiner aux noisettes qui connaît un énorme succès.



24. Les employés de la Chocolaterie Jacques

❖ JOYEUX ANNIVERSAIRE MADAME LA PRALINE !

En 1857, **JEAN NEUHAUS**, suisse originaire de Neuchâtel, s'installe à Bruxelles dans la Galerie de la Reine où il ouvre une **CONFISERIE PHARMACEUTIQUE**. Il propose des sucreries médicinales, bonbons, guimauves et réglisses contre tous les maux. Peu à peu, à côté de ces médicaments dont le goût parfois désagréable est masqué par une couche de sucre ou de chocolat, des bonbons au caramel, des gelées de fruits et des chocolats à la vanille font leur apparition dans la boutique.



25. Le magasin Neuhaus à Bruxelles

En **1912**, le petit-fils du fondateur de la maison, Jean Neuhaus (Junior) (1877-1953), reprend la société familiale. La même année, il invente la **PRALINE**, une bouchée composée d'un fourrage fondant au cacao enrobé d'une fine couche craquante de chocolat. L'acte de dépôt de cette nouvelle création est enregistré en 1912, et le succès est immédiat. Dans un premier temps, les pralines sont vendues entassées dans un cornet en papier. Cependant, celles-ci s'abîment rapidement, se griffent, s'écrasent. Louise Agostini, l'épouse de Jean Neuhaus, imagine alors une petite boîte de carton dans laquelle conserver et

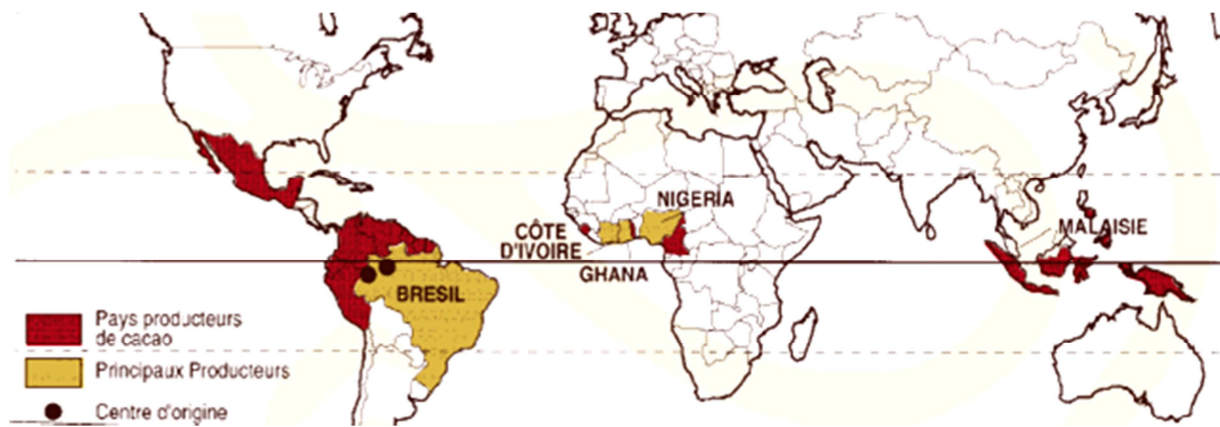
ranger les pralines alignées, les unes au-dessus des autres. Cette invention, déposée en 1915, est appelée **BALLOTIN**.



26. Premier ballotin Neuhaus

A l'heure actuelle, les pralines belges jouissent d'une renommée internationale toujours grandissante. Fabriquées en très grandes quantités, présentées dans des coffrets luxueux, elles sont diffusées à travers le monde par les principales marques : Godiva, Guylian, Léonidas et bien sûr, Neuhaus. Cependant, pour réussir à se démarquer au sein d'une concurrence toujours plus grande, chaque chocolatier innove et transforme la bouchée chocolatée en véritable bijou exploseur des sens. Ces précieuses friandises revêtent les formes les plus diverses, carrées ou rectangulaires, pyramidales ou coniques, décorées de feuilles d'or, de pistache ou de baies roses. Les créateurs se diversifient également par le fourrage des pralines en imaginant des collections toutes plus inventives, toutes plus osées. C'est ainsi que certains associent au chocolat du thé vert, de la violette, du coquelicot, d'autres du piment, des liqueurs, du wasabi ou du beurre salé. Centenaire, la praline n'a pas encore fini de nous surprendre !

LA PRÉPARATION DU CHOCOLAT



27. Les zones de culture principales sont l'Amérique Centrale et l'Amérique du Sud, l'Afrique Australe, et l'Asie du Sud-Est. C'est d'Amérique Centrale et du Sud que proviennent les meilleurs cacaos.

1. *Theobroma cacao*



28. Cacaoyer

THEOBROMA CACAO est le nom scientifique du cacaoyer et signifie *nourriture des dieux*. Cet arbre ne pousse que dans les **RÉGIONS TROPICALES** de la forêt équatoriale, à l'abri du soleil, dans un climat très chaud et très humide, la température ne pouvant jamais descendre en dessous des 15 °C. Son aire de culture s'étend sous les tropiques, entre le tropique du Cancer (15° de latitude Nord) et le tropique du Capricorne (15° de latitude Sud), de l'Amérique centrale et du Sud à l'Indonésie

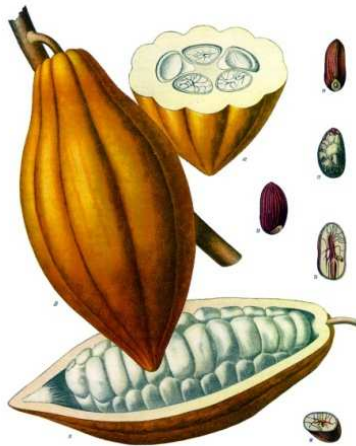
en passant par l'Afrique. C'est ce qu'on appelle la **CEINTURE DE CACAO**.

Le **CACAOYER** est un arbre très fragile. Il ne pousse que sous la protection ombragée de grands arbres parasols tels que le manioc, le bananier, le citronnier ou le palmier, appelés *madres del cacao* (mères du cacao). Dans les plantations, le cacaoyer est taillé (8m maximum) de manière à le rendre plus vigoureux et à faciliter la récolte.



29. Les fleurs du cacaoyers

Dès la troisième année, les **FLEURS** blanches (femelles) et roses (mâles) apparaissent sur le cacaoyer. La floraison se fait en deux cycles de 6 mois pendant toute l'année. On compte de 50.000 à 100.000 fleurs par an sur une plante adulte. Seules quelques-unes seront fertilisées, naturellement ou manuellement : 20 à 30 fruits en moyenne se développent.



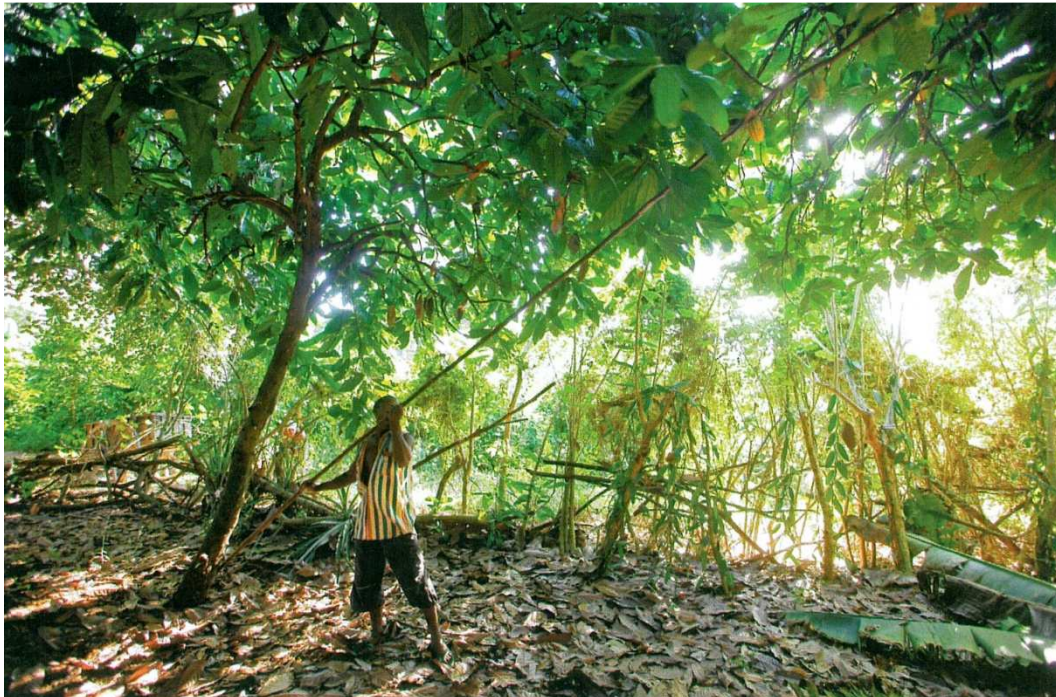
30. La cabosse

Les **CABOSSES** n'apparaissent qu'à partir de la 5^{ème} ou de la 6^{ème} année et la production maximale est atteinte quand l'arbre a entre 12 et 25 ans d'âge. Passé 25 ans, les cacaoyers sont remplacés par des arbres plus jeunes. La cabosse est longue de 10 à 25 cm. Sa couleur varie du jaune au vert jusqu'au rouge ou à l'orange selon les variétés.



31. La cabosse contient de 25 à 75 fèves

A l'intérieur de la cabosse, 25 à 75 **FÈVES** baignent dans une pulpe blanchâtre, gélatineuse, sucrée et légèrement acidulée. Leur couleur varie du brun-gris au brun-rouge.



32. La culture du cacaoyer

2. Espèces de cacaos !

Il existe trois espèces différentes de cacaoyers, qui sont à l'origine des trois grands types de cacaos.



33. Fèves de cacao de différentes espèces

Le **CRIOLLO** provient d'Amérique du Sud : c'est l'arbre à chocolat des Mayas. Aujourd'hui, on le trouve au Mexique, en Equateur, au Venezuela et à Madagascar. Il donne le chocolat le plus fin et le plus délicat

et est utilisé dans la fabrication de chocolat de luxe.

Le **FORASTERO** est le cacao de l'Afrique de l'Est (Côte d'Ivoire, Ghana, Cameroun, Nigéria), du Brésil et de la Malaisie. C'est lui qui donne 80% de la production mondiale de fèves de cacao avec lesquelles on fabrique le chocolat le plus courant. C'est une variété moins noble que le Criollo qui donne un cacao au goût amer et corsé, légèrement fruité avec une légère touche d'acidité.

Le **TRINITARIO** est un croisement entre le Criollo et le Forastero. On le cultive partout dans la *zone cacao* : en Amérique du Sud, en Indonésie et au Sri Lanka. C'est un cacao dont la saveur est équilibrée et qui combine les qualités des deux autres variétés : son arôme est puissant et relativement raffiné. En outre, il est très facile à cultiver.



34. La couleur de la cabosse varie du jaune au vert jusqu'au rouge ou à l'orange selon les variétés

3. Du cacaoyer à la fève de cacao

Les producteurs procèdent à deux **RÉCOLTES** des cabosses par an. Le fruit est mûr six mois après la fécondation de la fleur. La cueillette doit être effectuée avec précaution car il faut prendre soin de ne pas blesser l'arbre, très fragile, et de ne pas abîmer les fleurs et fruits en croissance.



35. La cueillette des cabosses

Ensuite, les producteurs passent à **L'ÉCABOSSAGE**. La cabosse est fendue en deux dans sa longueur avec une machette, puis vidée de son contenu. L'opération exige beaucoup de précision car il ne faut pas abîmer les fèves. A ce stade, les fèves n'ont pas encore l'odeur de cacao.



36. L'écabossage

Les fèves de cacao, placées dans de grands bacs couverts de feuilles de bananiers, sont exposées au soleil pendant une semaine environ et sont régulièrement mélangées. Dans ces bacs, la température monte jusqu'à 45°C ou 50°C. C'est ce qu'on appelle la **FERMENTATION**. Lors de ce processus, les

fèves sont séparées de la pulpe et l'arôme des fèves se développe.



37. La fermentation

Ensuite, les fèves sont séchées au soleil pendant six jours. Elles sont régulièrement mélangées pour que l'humidité qu'elles contiennent s'évapore. Le **SÉCHAGE** est très important pour arrêter le processus de fermentation et pour le stockage des fèves.



38. Le séchage

Les fèves sont ensuite sélectionnées en fonction de leur qualité, pesées, **EMBALLÉES** dans des sacs en toile de jute et **EXPÉDIÉES** vers les usines.



39. Les fèves séchées, avant l'expédition

4. De la fève au chocolat

Les fèves de plusieurs pays producteurs arrivent à la chocolaterie. Ces fèves de différentes sortes sont **MÉLANGÉES** suivant la recette propre à chaque chocolatier.



40. Les fèves des différentes origines sont mélangées

Les fèves de cacao sont ensuite **TORRÉFIÉES**. Durant 20 à 30 minutes, les fèves sont passées dans un brûleur à une température de 120°C à 140°C. De cette façon, la plus grande partie de l'humidité est extraite des fèves et les arômes se développent au maximum, ce qui constitue l'objectif principal de la torréfaction.



41. Les fèves après torréfaction

Ensuite, les fèves sont acheminées vers la machine à **CONCASSER**, qui les écrase et les réduit en particules. Sous le double effet du **BROYAGE** et de la chaleur et grâce au beurre de cacao, les fèves de cacao vont se transformer en une pâte liquide, la masse de cacao.

Les **AUTRES MATIÈRES PREMIÈRES** sont ajoutées à cette masse de cacao. Pour obtenir du chocolat noir, il faut ajouter à la masse de

cacao du beurre de cacao et du sucre. Pour le chocolat au lait, il faut ajouter du lait en poudre. Cette pâte est ensuite passée dans une broyeuse. Cet étape est appelé **L'AFFINAGE**.

Lors du **CONCHAGE**, la masse de chocolat est chauffée et pétrie durant plusieurs heures dans des malaxeurs. La façon dont ce processus est effectué détermine souvent la différence entre les marques de chocolat. Grâce à cette étape, le chocolat présente sa caractéristique et son arôme crémeux. Ensuite, le beurre de cacao et la lécithine de soja sont ajoutés à la masse. Ces substances assurent une fluidité parfaite. Le mélange obtenu est conservé dans des cuves à une température de 50°C jusqu'au moment du traitement définitif pour obtenir un produit fini. Lors de cette phase, l'arôme de vanille est également ajouté au chocolat.



42. Le conchage

Le chocolat doit maintenant être amené à une température d'environ 30°C dans une tempéreuse. Le degré de chaleur doit être maintenu avec une précision de ½°C à 1°C. De cette opération dépend la qualité du travail du chocolat (moulage-enrobage), son brillant, son cassant et sa bonne conservation. Le chocolat est donc prêt à être **MOULÉ** en tablette.

5. Synthèse des étapes de fabrication du chocolat

↓ DU CACAOYER À LA FÈVE DE CACAO ↓



La cueillette des cabosses



Ecabossage et extraction des fèves



Fermentation



Séchage



Mise en sac



Expédition

↓ DE LA FÈVE AU CHOCOLAT ↓



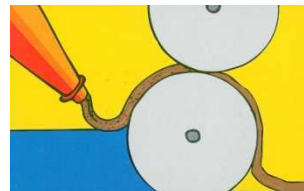
Torréfaction



Concassage et broyage des fèves



Mélange des matières premières



Affinage



Conchage



Moulage en tablette

6. Chocolat noir, chocolat au lait et chocolat blanc

Les principaux ingrédients du **CHOCOLAT NOIR** sont la poudre de cacao, le beurre de cacao et le sucre. Le **CHOCOLAT AU LAIT** est du chocolat pur auquel on ajoute du lait en poudre. Le chocolat noir contient plus de poudre de cacao que le chocolat au lait. Contrairement au chocolat noir et au chocolat au lait, le **CHOCOLAT BLANC** ne contient pas de poudre de cacao mais uniquement du beurre de cacao, du lait en poudre et du sucre.

CHOCOLAT NOIR OU PUR	CHOCOLAT AU LAIT	CHOCOLAT BLANC
		
Poudre de cacao Beurre de cacao Sucre	Poudre de cacao Beurre de cacao Sucre Lait en poudre	Beurre de cacao Sucre Lait en poudre

Le **CHOCOLAT DE COUVERTURE** est un chocolat qui contient beaucoup de graisse (minimum 31 % de beurre de cacao pour le chocolat noir). Ce chocolat est vendu aux boulangers, aux pâtisseries et aux chocolatiers qui l'utilisent pour créer des pralines et des produits chocolatés.



43. Travail du chocolat de couverture

LE CHOCOLAT, UN ALIMENT BON POUR LA SANTÉ ?

Lorsque le chocolat arrive en Europe, et jusqu'au 19^{ème} siècle, il est considéré comme un remède et comme un fortifiant. Jean Anthelme Brillat-Savarin, gastronome français (1755-1826), affirme *Qu'est-ce que la santé ? C'est du chocolat !*



44. Albert ANKER, *La tasse de chocolat*, vers 1867, Bethnal Green Museum, Londres.

LE CHOCOLAT, SOURCE D'ÉNERGIE

Le chocolat est un aliment très énergétique puisqu'il est riche en **GLUCIDES** (il contient 50 % de sucre) et composé de 30 % de beurre de cacao, donc d'un tiers de **LIPIDES**. 100 grammes de chocolat noir représentent 500 calories (550 calories dans le chocolat au lait).

Aujourd'hui, certains chocolatiers fabriquent du chocolat moins gras et moins sucré, dans lequel le sucre est remplacé par de la **STÉVIA**, un édulcorant naturel issu de la plante stévia. Les feuilles de cette plante ont un pouvoir sucrant en moyenne 300 fois supérieur à celui du saccharose, le sucre ordinaire.



45. La stévia

Le chocolat contient deux substances énergisantes : la **CAFÉINE** (quatre carrés de chocolat contiennent autant de caféine qu'un expresso) et la **THÉOBROMINE**. Ces substances stimulent les performances musculaires, accélèrent l'influx nerveux et le rythme cardiaque et diminuent les effets du stress en relaxant les muscles respiratoires.

Le chocolat est donc particulièrement apprécié des personnes qui doivent fournir de gros efforts physiques, comme les sportifs, les militaires, les astronautes, etc. Sir Edmond Hillary, par exemple, s'est nourri de chocolat lorsqu'il a escaladé le Mont Everest en 1953.



46. Sir Edmond Hillary sur l'Everest en 1953

CHOCOLAT ET ANTIOXYDANTS

Les fèves de cacao sont riches en **MINÉRAUX** (magnésium, phosphore, potassium et fer) et contiennent des **SUBSTANCES ANTIOXYDANTES** comme la vitamine E et les polyphénols. Ces substances naturelles renforcent le système cardio-vasculaire, améliorent le fonctionnement des vaisseaux sanguins et réduisent la tension artérielle et donc le risque de maladie cardiaque.

LE CHOCOLAT. UN APHRODISIAQUE ?

Le chocolat contient des substances aphrodisiaques comme la **PHÉNYLALANINE**. Ce neuromédiateur du bien-être stimule la fabrication par le cerveau de dopamine, la molécule du plaisir...

POUR EN FINIR AVEC LES IDÉES RECUES

Le chocolat ne provoque pas de crise de foie, pas d'acné et pas de carie, il n'entraîne

aucune migraine ni aucune allergie et il ne favorise pas la constipation !

LA PYRAMIDE ALIMENTAIRE

Riche en sucre et en graisse, le chocolat fait partie des **EXTRAS** et se situe dans la pointe de la pyramide alimentaire. Dans le cadre d'une **ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE**, saine et variée, la consommation de chocolat doit donc rester occasionnelle. Le meilleur choix nutritionnel est le chocolat noir à haute teneur en cacao car c'est dans le cacao que sont contenues toutes les substances bénéfiques à notre organisme. De plus, il contient moins de sucre et moins de graisse que le chocolat au lait et le chocolat blanc qui lui n'apporte aucun des bénéfices du cacao puisqu'il n'en contient pas.



47. Aliment riche en sucre et en graisse, le chocolat est un extra qui se trouve tout au-dessus de la pyramide alimentaire. A consommer avec modération dans une alimentation équilibrée !

LE CHOCOLAT D'AUJOURD'HUI

Le cacao est produit dans les pays en développement du Sud de la planète et est consommé en Europe et en Amérique du Nord. En Belgique, la consommation annuelle de chocolat dépasse en moyenne 8 kg par habitant. Avec les Anglais et les Allemands (source CRIOC), les Belges font partie du trio de tête des plus grands mangeurs de chocolat d'Europe !

LES MULTINATIONALES DU CACAO



48. Chocolat noir

Les commerces du cacao et du chocolat sont détenus par quelques **MULTINATIONALES**, toutes situées en **EUROPE** et aux **ETATS-UNIS**. ADM cocoa, Hershey, Mars et Cargill sont américaines. En Europe, les principales entreprises sont Nestlé (Suisse), Ferrero (Italie) et le géant suisse Barry-Callebaut qui fournit un quart du chocolat produit dans le monde. La concurrence est rude et les plus grosses entreprises rachètent les plus petites firmes. Par exemple, Côte d'Or, qui était belge, a été racheté par Jacob Suchard (France), lui-même racheté par Kraft Foods (USA) détenu aujourd'hui par Philip Morris (USA).

LES PAYS PRODUCTEURS DE CACAO

Les trois plus grands pays producteurs de cacao sont la **CÔTE D'IVOIRE** (1.273.000 tonnes de fèves par an), le **GHANA** (586.000) et **L'INDONÉSIE** (435.000). Viennent ensuite le

Nigéria, le Brésil, le Cameroun, l'Equateur, la Malaisie, la Colombie, le Mexique, la Papouasie, la République dominicaine, le Pérou, le Venezuela et l'Inde.



49. La récolte des cabosses dans une plantation de Madagascar

Les huit premiers pays producteurs de cacao fournissent 90 % de la production mondiale de cacao. L'Amérique centrale et du Sud ne représente plus que 13 % de cette production mondiale tandis que celle de l'Afrique atteint les 70 %. Enfin, la culture de cacaoyers, implantée depuis les années 1970 dans l'Asie du Sud-Est, s'est rapidement développée dans cette région pour atteindre 17 % du marché mondial du cacao.

ET EN BELGIQUE ?

La Belgique est célèbre pour son chocolat. Mais aujourd'hui, beaucoup de marques belges ont été rachetées par des multinationales étrangères. **CÔTE D'OR** appartient à une entreprise américaine, **CALLEBAUT** est suisse, **GALLER** appartient à 50 % à la famille royale du Qatar (Asie), **GODIVA** est turc, **GUYLAN** est dirigé par une entreprise sud-coréenne, etc. Cependant, il reste des

chocolatiers véritablement belges chez nous (**LÉONIDAS, NEUHAUS...**). Les marques qui appartiennent à des étrangers conservent l'appellation chocolat belge car elles continuent à produire leur chocolat chez nous.



LE COMMERCE ÉQUITABLE



51. Une cabosse

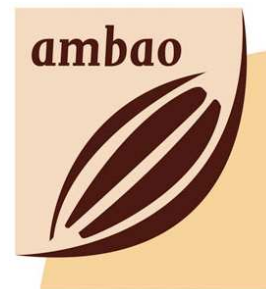
Les organisations de **COMMERCE ÉQUITABLE** souhaitent parvenir à une plus grande équité entre **PRODUCTEURS** et **ACHETEURS** dans le domaine du commerce international. Ils s'engagent donc activement à **SOUTENIR** les producteurs désavantagés ou marginalisés par le système de commerce conventionnel, en leur offrant un salaire décent et une autonomie durable. Ces organisations doivent aussi fournir des informations sur l'origine des produits et les conditions de travail des ouvriers de production et surtout respecter les règles en matière de travail des enfants. Ce partenariat entre producteurs et acheteurs repose sur la confiance et le respect mutuel et vise à sortir de la pauvreté des milliers de producteurs des pays du sud.



52. Producteur de cacao

Afin d'informer le consommateur sur l'origine des produits, des labels sont créés. C'est **MAX HAVELAAR** qui en invente le concept en 1988. Tous les maillons de la filière équitable – producteurs, importateurs, industriels – sont ainsi agréés et contrôlés. Depuis, il existe bien d'autres organismes de contrôle.

LE LABEL AMBAO



53. Le label AMBAO

En 2000, l'Union européenne vote une directive autorisant les entreprises à remplacer 5 % maximum du beurre de cacao par de la matière grasse végétale tel que l'huile de palme, le beurre de karité, le beurre de sal ou l'huile de noyau de mange dans la confection de chocolat. Et le produit fini peut toujours être appelé *chocolat*. En réaction à cette directive européenne, l'Etat belge dépose la marque collective **AMBAO**. Ce label est un **LABEL DE QUALITÉ**, un peu comme une *appellation contrôlée*, qui garantit la qualité des ingrédients contenus dans le chocolat. Le label AMBAO certifie aux consommateurs que le produit sur lequel le logo est apposé est du **CHOCOLAT 100 % CACAO**, confectionné à base exclusive de cacao et de beurre de cacao, sans aucun ajout de matière grasse végétale.

A QUOI RESSEMBLERA LE CHOCOLAT DU FUTUR ?

Aujourd'hui, le **CHOCOLAT** est un **PRODUIT DÉMOCRATIQUE**, industriel, de grande distribution et consommé par tous. Cependant, depuis quelques années, le chocolat devient aussi un **PRODUIT DE LUXE**, rare, raffiné et artisanal s'adressant aux amateurs éclairés. Et cette tendance s'accroît de plus en plus...

LE CHOCOLAT. UN GRAND CRU ?

Pour pouvoir fabriquer un chocolat accessible à tous à un prix démocratique, les industriels mélangent les fèves de différentes origines et créent des espèces de cacaos transgéniques qui ont un meilleur rendement. Ceci a pour conséquence que le goût du chocolat s'uniformise et que les différentes espèces de cacaoyers et leurs particularités, peu à peu, disparaissent.



54. Cacaoyers

Aujourd'hui, les experts en cacao tentent de sauver la **BIODIVERSITÉ** des cacaoyers et sont à la recherche de cacao pouvant être considéré comme **GRAND CRU** (comme d'autres denrées de luxe, vin, thé ou café). Ce cacao doit impérativement être issu d'une plantation ou propriété correspondant à un

terroir délimité et être une variété génétique de fèves homogène. Les experts étudient minutieusement la qualité du terrain, le savoir-faire des exploitants ainsi que la qualité des arbres, des cabosses fraîches et les différentes étapes de la production, de la culture des cacaoyers à l'exportation des fèves de cacao.



55. Fève de cacao

Les spécialistes importent à la chocolaterie quelques fèves provenant des plantations étudiées. Ces fèves sont alors analysées par des laboratoires agréés (teneur en plomb, pesticides, etc.). Si les analyses sont bonnes, le chocolatier fabrique une tablette de chocolat. Lorsque le résultat est convaincant, les négociations entre le chocolatier et le producteur se concluent. Un nouveau *Grand Cru*, produit rare et d'exception, est né !

HAUTE COUTURE EN CHOCOLAT

Certains chocolatiers, aussi célèbres que les chefs étoilés, installent leur **LUXUEUSE BOUTIQUE** dans les quartiers huppés des centres-villes. Ils sont très attentifs à leur image et donc au **PACKAGING** de leurs produits. Ils utilisent le vocabulaire de la haute couture pour parler de leurs *créations*. Par exemple, Pierre Marcolini présente ses **COLLECTIONS** qui se renouvellent chaque saison. Le célèbre chocolatier parisien Lenôte

a sorti en 2007 une buche de Noël signée Karl Lagerfeld.



56. La buche de Lenôtre signée Lagerfeld

LE DESIGN RÉINVENTE LE CHOCOLAT

Les chocolatiers se distinguent également par les formes de leur produit en chocolat en n'hésitant pas à s'associer à des **DESIGNERS** réputés. Pierre Marcolini travaille depuis plusieurs années avec un célèbre designer, Yann Pennor's, qui a créé pour lui le *Flat Egg*, un œuf de Pâques d'un tout nouveau genre.



57. *Flat Egg*, l'œuf de Pâques selon Pierre Marcolini

Germain Bourré, designer parisien, a inventé les *Cloches à Saveurs*, cloches en chocolat sous lesquelles on place du poivre, de la menthe ou encore des zestes d'orange. Le chocolat, riche en graisses, emprisonnent alors les odeurs et les saveurs.



58. Les *Cloches à Saveurs* de Germain Bourré

CHOCOSMÉTIQUE

De grandes marques de cosmétiques ont créé leur ligne de **PRODUITS DE BEAUTÉ AU CHOCOLAT** tel que gels douches, baumes à lèvres, crèmes pour le corps, etc. Par exemple, les magasins britanniques *The Body Shop* proposent *Chocomania*, une gamme de soins inspirée du chocolat pour une peau hydratée aux senteurs cacaotées. Aujourd'hui, chacun peut craquer pour du chocolat sans restriction et sans prendre un centimètre !



59. Beurre corporel *Chocomania* chez *The Body Shop*

Dans une stratégie purement marketing, ces firmes de cosmétiques mettent en avant le fait que ces produits soient réalisés à base de chocolat, plus attractif pour les gourmands. Or, c'est le **CACAO** (et non le chocolat) qui apportent les vertus cosmétiques de ces soins.

Le beurre de cacao, matière grasse naturelle, est utilisé pour ses qualités adoucissantes, nutritives et hydratantes dans la fabrication de savons, de crèmes et de baumes pour les lèvres. Le beurre de cacao possède également des propriétés restructurantes anti-âge car il contient des antioxydants naturels qui freinent le vieillissement cutané et stimule le renouvellement cellulaire. Enfin, la caféine, contenue dans la coque de la fève de cacao, est réputée raffermir la peau et gommer la cellulite.

PETITES ANECDOTES CHOCOLATÉES...

CHROMOS

Les chromos sont des petites **IMAGES** à collectionner, que les enfants recevaient dans leur barre chocolatée. Ces images reproduisent des images populaires, religieuses, morales, des œuvres d'art, des vues souvenirs de sites touristiques, etc.



60. Chromo, Chocolat Poulain (France)

ENFANTS



61. Affiche publicitaire destinée aux enfants

Le chocolat a longtemps été réservé aux adultes pour ses vertus aphrodisiaques et médicinales. A la fin du 19^{ème} siècle, le chocolat se **DÉMOCRATISE** et conquiert le **MONDE DES ENFANTS**. Les fabricants de chocolat cherchent alors tous les moyens

d'attirer les enfants vers le produit : boissons, poudres, tablettes, pastilles, bonbons, pralines et sujets moulés. Ils orientent également le marketing vers l'enfant au moyen d'affiches publicitaires, d'images distribuées dans les tablettes de chocolat, de concours, etc.

FILMOGRAPHIE

Le chocolat a inspiré de nombreux cinéastes. Citons par exemple Lasse Hallström avec **LE CHOCOLAT**, film romantique (2001) mettant en scène Juliette Binoche et Johnny Depp ou Claire Denis pour **CHOCOLAT** avec François Cluzet (1988). **LES ÉMOTIFS ANONYMES** de Jean-Pierre Améris met en scène Benoît Poelvoorde, directeur d'une chocolaterie, et Isabelle Carré, chocolatière très douée. En 2000, Claude Charbol réalise **MERCI POUR LE CHOCOLAT**. Le roman de Roald Dahl, **CHARLIE ET LA CHOCOLATERIE**, publié pour la première fois en 1964, a été adapté au cinéma par Mel Stuart (1971) et Tim Burton (2005). Robert Zemeckis en parle dans **FORREST GUMP** et en fait une citation inoubliable.



62. *La vie, c'est comme une boîte de chocolats, on ne sait jamais sur quoi on va tomber* (Robert ZEMECKIS, *Forrest Gump*, 1994)

GANACHE

La ganache, mélange de **CRÈME** bouillie (ou parfois de lait ou de beurre) et de **CHOCOLAT**, est une préparation épaisse servant à garnir une pâtisserie. Au 19^{ème} siècle, l'apprenti d'une pâtisserie parisienne renverse du lait bouillant dans une bassine qui contient des tablettes de chocolat. Devant le désastre, son patron le traite de *ganache* (imbécile), mais mélange le tout en espérant que le produit soit encore utilisable. Le résultat est en fait agréable et deviendra une des bases de l'artisan chocolatier.

HERSHEY

A l'instar de la thalassothérapie, les **CACAO THÉRAPIES** (ou chocthérapies) se multiplient dans les centres de cure thermale et instituts de beauté. Le premier Spa au chocolat a été ouvert à Hershey, aux USA, ville du chocolat qui a inspiré le cinéaste Tim Burton pour son film *Charlie et la chocolaterie*.



63. *Charlie et la Chocolaterie* de Tim Burton

JACQUES

En **1896**, avec l'apparition de grands magasins et l'intensification des réseaux de chemins de fer, la publicité fait son apparition et devient nécessaire afin que chacun puisse se démarquer. **ANTOINE JACQUES** souhaite donc apporter à sa marque un symbole fort. Il souhaite que ce logo montre que la chocolaterie Jacques est au service de la **QUALITÉ**, qu'elle maîtrise l'art de la

FABRICATION du chocolat, qu'elle participe à la **GRANDE ENTREPRISE** du chocolat et qu'elle est soucieuse de faire des **CONSOUMATEURS HEUREUX** ! Cette maîtrise d'un art au service loyal d'une cause correspond à l'image du chevalier dans la culture universelle. Et voilà, le logo trouvé ! Le **chevalier** symbolisera donc la Chocolaterie Jacques.



64. Le logo de la Chocolaterie Jacques, un chevalier

LAIT

Le **CHOCOLAT AU LAIT** se différencie du chocolat noir par sa teneur moindre en cacao et par la douceur et le moelleux supplémentaire que lui confère le lait. C'est au **SUISSE DANIEL PETER** que l'on doit sa mise au point, en **1875**. On cherchait depuis longtemps à le fabriquer, mais il demeurait impossible de mélanger convenablement la pâte de cacao avec le lait, qui a un taux d'humidité élevé. L'invention du **LAIT CONDENSÉ** quelques années auparavant par le pharmacien Henri Nestlé rendit possible cette création.

MOULE

Ce n'est qu'en **1830**, avec l'apparition de broyeuse mécanique permettant d'obtenir un chocolat plus fin, qu'il fut possible d'élaborer les premiers **MOULAGES EN CHOCOLAT**. A cette époque, le chocolat touche le monde des **ENFANTS**. On associe donc aux moules une **VALEUR ÉDUCATIVE**. En effet, ils transmettent de façon ludique de nombreuses informations. La variété des sujets traités retrace l'évolution des technologies, les mondes animal et végétal, les fêtes traditionnelles, l'univers des enfants, les sports, les personnages historiques, les moyens de locomotion, les objets de la vie quotidienne, les métiers, la musique, les

peuples et les coutumes, les courants de pensée et artistiques, etc.



65. Moule pour chocolat

NOIR

Le chocolat noir est un chocolat qui contient de **35 % à 100 % DE CACAO** et de **BEURRE DE CACAO**, le reste étant principalement du sucre. Le premier chocolat sous forme solide, inventé en **1674** en Grande-Bretagne, était noir. Le fait qu'un chocolat contienne un pourcentage élevé de cacao n'est pas pour autant gage de qualité. En effet, certaines tablettes à plus de 70 % de cacao utilisent des fèves mal torréfiées ou trop acides. Un bon chocolat noir n'est jamais noir mais couleur acajou foncé, voire à reflets rouges.

OEUF DE PÂQUES

Selon la légende, les **CLOCHES** des églises partent à **ROME** pendant la **SEMAINE SAINTE**. Revenant le jour de Pâques, elles rapportent des milliers d'œufs qu'elles lâchent dans les jardins. Au 15^{ème} siècle, on conserve les œufs pondus pendant le Carême, on les décore et on les cache dans les jardins pour qu'au matin de **PÂQUES**, les enfants aient le plaisir d'aller les chercher. Vers 1830 apparaissent les **MOULES** pour réaliser des figurines. Le jeûne du Carême étant moins strict, les œufs de Pâques deviennent alors en **CHOCOLAT**. Ceux-ci ont de multiples formes évoquant des thèmes religieux (cloche, agneau pascal...) ou profanes (poule, lapin...). L'œuf est le symbole

de cette fête et est souvent paré d'un nœud car, de Charlemagne à Louis XVI, on enrubannait d'un nœud rouge le plus gros œuf pondu en France pendant la Semaine sainte pour l'offrir au roi.



66. Les œufs de Pâques de Patrice Roger

TREMBLEUSE

Au 17^{ème} siècle en Espagne, à côté des chocolatières, des tasses apparaissent pour la consommation du chocolat. A l'initiative du marquis de Mancera, la *mancerina* ou *trembleuse* est inventée. La **TASSE** a la particularité de se caler dans une soucoupe à fond creux qui lui assure une stabilité parfaite. On peut ainsi remuer le chocolat mousseux sans risquer de le renverser.

WITTAMER

La Maison **WITTAMER** a été fondée en 1910 par Henri Wittamer, sur la place du Sablon à Bruxelles. Aujourd'hui, Wittamer est Fournisseur Officiel de la Cour de Belgique et Membre de l'association Relais Desserts. La maison du Sablon s'exporte au Japon où elle y possède quinze boutiques.

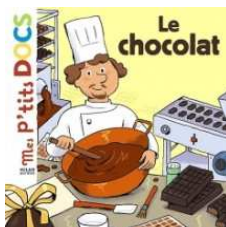
XOCOATL

Le mot maya **XOCOATL**, qui se prononce **TCHOCOATL**, a donné naissance à la transcription pour ainsi dire phonétique du mot **CHOCOLAT**, mentionné pour la première fois dans la langue française en 1680, dans le dictionnaire de Pierre Richelet.

🍫 Chapitre 7

POUR EN SAVOIR PLUS...

QUELQUES CONSEILS DE LECTURE POUR LES ENFANTS...



LEDU Stéphanie & BALICEVIC Didier, *Le chocolat*, Milan Jeunesse, 2010.

Un ouvrage très bien expliqué et illustré, sur le chocolat, sa fabrication, son histoire...



HAREL Karine, *D'où vient le chocolat de ma tablette ?*, Tourbillon, 2010.

De la fève de cacao à la plaquette de chocolat, cet ouvrage nous explique tout sur le chocolat. Des photos, des schémas, et une chouette activité en fin d'ouvrage !



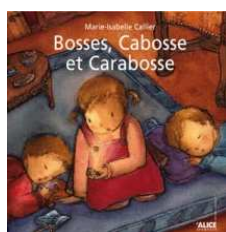
KHAN Sarah, *Mon petit livre de chocolat*, Editions Usborne, 2011.

Pour tout savoir sur le chocolat : son origine, son histoire, le chocolat dans les pays du monde, les différentes sortes, l'art du chocolatier, des anecdotes et des faits intéressants. Avec quelques recettes en prime !



BOILLE Pascale, *Comptines et poésies. Cocottes et chocolat*, Eveil et découvertes, 2009.

Des petits textes, entre la comptine et la poésie, autour du chocolat.



CALLIER, *Bosses, Cabosses et Carabosses*, Alice Jeunesse, 2008.

Une chose est sûre: ce que préfèrent Zaza, Piti et Guili, c'est le chocolat ! Pour leur goûter mais aussi pour soigner bosses et bleus. Alors, quand papa tombe malade, Zaza n'hésite pas : pour le guérir, il faut du chocolat! Et pas n'importe lequel: le chocolat magique de la gentille Fée Cabosse...

...POUR LES PLUS GRANDS...



DAVOZ Pascale, *La fabuleuse histoire du chocolat*, Claire de Lune, 2006.

Un roi, des aventuriers, une marquise, une reine, un continent inconnu... quel est donc ce qui réunit, dans une même aventure et à travers le temps, des destinées si différentes ? La prodigieuse histoire du Chocolat...



MERCIER Jacques, *La tentation du chocolat*, Editions Racine, Bruxelles, 2007.

Toutes les facettes du monde du chocolat dans un seul ouvrage : son histoire, ses racines, ses couleurs, ses senteurs, sa magie et quelques recettes.



CUVELIER Paule, DEBAUVE et GALLAIS, *Chocolat, Coffret en 2 volumes : L'histoire du chocolat ; Le goût du chocolat*, Flammarion, 2007.

Un coffret en deux volumes racontant le chocolat et son histoire

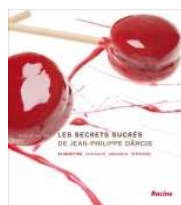
...ET POUR LES GOURMANDS !



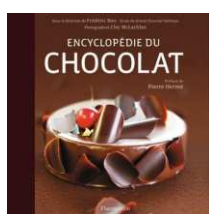
HARCQ Xavier, HENNIG Agathe & PENNOR'S Yann, *Dix petites mains pleines de chocolat*, Editions Racine, Bruxelles, 2010.



MARY, BATSALLE, NICOLOSO, LENOTRE, *Les petites toques en chocolat Lenôte. Recettes pour tous les gourmets*, 2007.



GASPARD Nicolas, *Les secrets sucrés de Jean-Philippe Darcis*, Editions Racine, Bruxelles, 2011.



BAU Frédéric, *Encyclopédie du chocolat*, Flammarion, 2010.

BIBLIOGRAPHIE ET TABLE DES ILLUSTRATIONS

BIBLIOGRAPHIE

- Temple du Chocolat Côte d'Or, *Dossier pédagogique*.
- Galiléo, panneaux didactiques.
- MERCIER Jacques, *La tentation du chocolat*, Bruxelles, Editions Racine, 2007.
- HEERBRANT Jean-Paul, *Catalogue de l'exposition « Chocolat ! »*, Bruxelles, Centre Albert Marinus asbl, 2012.
- Journal des Enfants (JDE), *Le Chocolat*, Avril 2011.
- Textes et Documents pour la classe (TDC), *Thé Café, Chocolat*, Paris, Scérén CNDP, n° 928, Janvier 2007.
- KHODOROWKY Katherine & ROBERT Hervé, *L'ABCdaire du Chocolat*, Paris, Flammarion, 1997
- PIRARD Charles, *Image de marques. 100 ans d'histoire du chocolat verviétois*, Editions Pierre de Lune, 1999.

TABLE DES ILLUSTRATIONS

1. Chocolat (<http://www.planete-deco-cadeaux.com>)
2. Tim BURTON, *Charlie et la chocolaterie*, 2005 (MERCIER, 2007, p. 191)
3. Conférence et concours « Le chocolat du futur » (<http://www.steveaxentios.ch/portofolio/communique-de-presse-institutionnel.html>)
4. Fèves, poudre de cacao et chocolat (MERCIER, 2007, p. 158)
5. Le Mexique, terre d'origine des cacaoyers (Dossier pédagogique du Temple du chocolat Côte d'Or, p. 7)
6. 6a et 6b. Femmes préparant le tchocoatl et mousse produite lors de sa préparation (Centre Albert Marinus, p. 77)
7. Quetzalcóatl chassé de son royaume (Dossier pédagogique du Temple du chocolat Côte d'Or, Bruxelles, p. 8)
8. Les Aztèques préparent le tchocoatl (<http://thesteamerstrunk.blogspot.be/2010/10/mexican-hot-chocolate.html>)
9. Hernan Cortès (<http://www.vivamexico.info/Index1/Cortes.html>)
10. Jean-Baptiste CHARPENTIER LE VIEUX, *La famille du Duc de Penthièvre en 1768 ou La tasse de chocolat*, 18ème siècle, Château de Versailles, Paris (MERCIER, 2007, p. 66)
11. Trembleuse (MERCIER, 2007, p. 38)
12. Fabrique de chocolat (MERCIER, 2007, p. 56)
13. Publicité pour le chocolat suisse Suchard (MERCIER, 2007, p. 103)
14. Le chocolat en poudre par Van Houten (MERCIER, 2007, p. 105)
15. Les pralines Neuhaus (<http://www.hellotravel.com/stories/chocolaty-brussels-feed-thy-soul>)
16. *L'Extra Fondant aux noisettes*, Rosmeulen (PIRARD, 1999, p. 42)
17. La chocolaterie L'Aiglon (PIRARD, 1999, p. 53)
18. Le *Régal des Fées* de la chocolaterie l'Aiglon (PIRARD, 1999, p. 99)
19. Le camion publicitaire et la petite voiture L'Aiglon à la côte belge (PIRARD, 1999, p. 55)
20. Le concours de la marque *Triplex* (PIRARD, 1999, p. 55)
21. La chocolaterie Hardy (PIRARD, 1999, p. 21)
22. La chocolaterie Jacques (PIRARD, 1999, p. 126)
23. La chocolaterie Defrance (PIRARD, 1999, p. 74)
24. Les employés de la Chocolaterie Jacques (PIRARD, 1999, p. 75)
25. Le magain Neuhaus à Bruxelles (<http://myrads.be/fr/?p=story>)
26. Le premier ballotin Neuhaus (<http://myrads.be/fr/?p=story>)

27. Les zones de culture principales du cacaoyer (Dossier pédagogique du Temple du chocolat Côte d'Or, Bruxelles, p. 12)
28. Cacaoyer (<http://www.larousse.fr/encyclopedie/nom-commun-nom/cacaoyer/29579>)
29. Les fleurs du cacaoyer (<http://www.visoflora.com>)
30. La cabosse (http://www.toildepices.com/index.php?url=/fr/plantes/angio_dic/sterculiacee/theobroma/cacao.php)
31. La cabosse contient de 25 à 75 fèves (<http://chocolatine.centerblog.net/rub-le-chocolat-.html>)
32. La culture du cacaoyer (MERCIER, 2007, p. 152)
33. Fèves de cacao de différentes espèces (Centre Albert Marinus, p. 84)
34. La couleur de la cabosse varie du jaune au vert jusqu'au rouge ou à l'orange selon les variétés (<http://www.leplaisirsucre.fr/actualites.php>)
35. La cueillette des cabosses (<http://news.abidjan.net/h/430885.html>)
36. L'écabossage (<http://www.nestlecocoplant.com/fr/about-cocoa/cocoa-production.aspx>)
37. La fermentation (<http://www.retail-choco.be/dossierdetail.aspx?id=ecc0227n01&lang=f>)
38. Le séchage (<http://cubasilorraine.over-blog.org/article-pierre-marcolini-et-la-feve-baracoa-de-cuba-par-baudouin-galler-48105453.html>)
39. Les fèves séchées, avant l'expédition (Dossier pédagogique Choco Story, p. 3)
40. Les fèves des différentes origines sont mélangées (http://www.felchlin.com/index_fr.php?TPL=25000&x25000_ID=136&x25000_level=5)
41. Les fèves après torréfaction (<http://en.wikipedia.org/wiki/File:Chocolaterie-nestl%C3%A9-broc-f%C3%A8ves-cacao-torrefi%C3%A9es.jpg>)
42. Le conchage (http://www.felchlin.com/index_fr.php?TPL=25000&x25000_ID=136&x25000_level=5)
43. Travail du chocolat de couverture (BAU Frédéric, L'encyclopédie du chocolat, Paris, Flammarion, 2012, p. 23)
44. Albert ANKER, *La tasse de chocolat*, vers 1867, Bethnal Green Museum, Londres (MERCIER, 2007, p.114)
45. La stévia (<http://agriculturemaroc.centerblog.net/4-stevia?ii=1>)
46. Sir Edmond Hillary sur l'Everest en 1953 (<http://www.teara.govt.nz/en/mountaineering/1/1>)
47. Pyramide alimentaire (<http://centrebettyzou.free.fr/di%E9t%E9tique.html>)
48. Chocolat noir (<http://www.chocolat-only.com/univers-du-chocolat/l-histoire-du-chocolat.html>)
49. La récolte des cabosses dans une plantation de Madagascar (MERCIER, 2007, p.133)
50. Le chocolat Côte d'Or (http://logos.wikia.com/wiki/C%C3%B4te_d%27Or)
51. Une cabosse (<http://cubasilorraine.over-blog.org/article-pierre-marcolini-et-la-feve-baracoa-de-cuba-par-baudouin-galler-48105453.html>)
52. Producteur de cacao (<http://www.jeuneafrique.com/Articles/Dossier/ARTJAJA2586p055-060.xml/cacao-concurrence-exportation-pdcimain-basse-sur-le-cacao.html>)
53. Le label AMBAO (<http://www.fontana-design.com/projects-ambao.html>)
54. Cacaoyers (Centre Albert Marinus, p. 79)
55. Fève de cacao (Centre Albert Marinus, Quatrième de couverture)
56. La bûche de Lenôtre signée Lagerfeld (<http://www.marieclairemaison.com/buche-lenotre-karl-lagerfeld,200166,14067.asp>)
57. *Flat Egg*, l'œuf de Pâques selon Pierre Marcolini (<http://www.sofoodsogood.com/tag/marcolini/>)
58. Les *Cloches à Saveurs* de Germain Bourré (<http://www.larevuedudesign.com/2011/03/25/food-design-aventures-sensibles>)
59. Beurre corporel *Chocomania* chez *The Body Shop* (<http://glamatheart.tumblr.com/post/18083052586>)
60. Chromo, Chocolat Poulain (France) (http://www.id2sorties.com/chromo-chocolat-musee-de-la-poupee-paris-eme-photo-id-sorties_38595_0.aspx)
61. Affiche publicitaire destinée aux enfants (<http://www.galerie-creation.com/le-chocolat-turenne-l-332521.htm>)
62. Robert Zemeckis, *Forrest Gump*, 1994 (<http://historiadoreshistericos.wordpress.com/2011/08/14/forrest-gump>)
63. *Charlie et la Chocolaterie* de Tim Burton (<http://www.cinemovies.fr/photog-24104-28.html>)
64. Le logo de la Chocolaterie Jacques, un chevalier (<http://www.forum-auto.com/les-clubs/section7/sujet378518.htm>)
65. Moule pour chocolat (Centre Albert Marinus, p. 73)
66. Les œufs de Pâques de Patrice Roger (<http://www.lavenir.net>)

❖ RÉALISATION

Chocol@ts est exposition réalisée par Espaces Tourisme et Culture, l'asbl gestionnaire de l'Abbaye de Stavelot et de son site. Elle s'inscrit dans le cadre de l'année à thème *La Wallonie des Saveurs 2012-2013* initiée par le Ministre du tourisme. Elle est parrainée par Jean-Philippe DARCIS. Avec l'aimable participation de Pierre MARCOLINI, Christophe SAIVE, ETHIQUABLE.



Conception

Virgile GAUTHIER, ETC

Scénographie

Murielle DENIS, ETC

Textes de l'exposition

Carla ZURSTRASSEN et Murielle DENIS, ETC

REMERCIEMENTS

- La chocolaterie Jacques
- La maison Es Koyama
- Monsieur Jean PAQUAY, dit Monsieur Chocolat
- Monsieur Daniel DAEL
- Madame Nico REGOUT
- Madame Laure DORCHIS
- Mademoiselle Line PAQUET
- Le Centre Albert Marinus, Bruxelles



es koyama



- Le Musée de la vie wallonne, Liège
- Le Musée du Circuit de Spa-Francorchamps
- Le Cercle du Cacao
- PURACOS, distributeur de la gamme *Be Chocolate*



Musée de la Vie wallonne



NOS PARTENAIRES

- Le Commissariat général au Tourisme de la Région wallonne
- Wallonie-Bruxelles-Tourisme
- L'Office du Tourisme de Stavelot



ESPACES TOURISME & CULTURE ASBL

Abbaye de Stavelot – Cour de l'Abbaye, 1
 B-4970 Stavelot
 Tél : +32 (0) 80 88 08 78
 Fax : +32 (0) 80 88 08 77
www.abbayedestavelot.be
etc@abbayedestavelot.be