

LE CHOCOLAT FAIT SON SHOW

Jeudi 16 décembre 2004

SOMMAIRE

« Chocolatement
vôtre » portrait de
Christiane Tixier. P.2

Un chocolatier
venu d'ailleurs
interview de Bernard
Callebaut. P.3

L'avis des visiteurs
sur le Salon P.3

La grande épopée
du cacao
Histoire et fabrication
du chocolat. P.4

News de choc P.4

Evènement choc à Paris

Le Salon du chocolat fête ses dix ans. La manifestation gourmande et culturelle se pare des couleurs de l'automne, pour une ambiance « cacaotique ».



Un Palais des Merveilles d'une hauteur de 4,50 mètres tout en chocolat. Voilà ce qu'ont pu découvrir les 120 000 visiteurs du Salon du Chocolat à l'entrée du nouveau hall 5 de la Porte de Versailles. Un succès inégalé pour cette dixième édition anniversaire, qui s'est déroulée du 28 octobre au 1^{er} novembre à Paris. Le chocolat y a été abordé sous toutes les coutures à travers de nombreuses animations et événements, dans un cadre festif et convivial conçu spécialement pour l'occasion. Ce n'est pas seulement la gourmandise que l'on pouvait apprécier mais tout un univers culturel. Petite rétrospective d'un événement peu ordinaire...

Le Salon a réuni 150 exposants représentant le savoir-faire des régions françaises mais aussi des chocolatiers américains, japonais, italiens, africains, mexicains et bien d'autres... Cet événement, d'envergure internationale depuis plusieurs années, a récemment eu lieu à New-York et se déroulera au Japon en janvier 2005. Il compterait également ouvrir ses portes à d'autres pays prochainement.

A travers les allées aux senteurs cacaotées provenant des fontaines de chocolat, des œuvres sculptées par les artisans ont émerveillé le public. On pouvait ainsi admirer la « Vénus de Milo », la « Tour Eiffel », ou une « Pagode à cinq étages »... La Côte d'Ivoire, partenaire officiel du Salon, a présenté par ailleurs une plantation traditionnelle de cacaoyers, reconstituée grandeur nature, sur 72 mètres carrés.

Sur la scène centrale, qu'il s'agisse de danses aux rythmes exotiques, de pièces de théâtre ou de défilés de mode, les spectacles se sont succédés. Point d'orgue des représentations, le nouveau groupe pluriethnique Ecuador-The Link a été lancé par le Salon avec sa « Choco Dance », hymne officiel de la manifestation et plébiscité comme titre phare du printemps prochain.

Les chocolatiers, bien que majoritaires, n'ont pas été les seuls exposants et certains ont révélé bien des surprises.

Des « fleuristes-chocolats » côtoyaient les stands de livres, d'objets décoratifs, d'épices et de plats salés de terroir, offrant ainsi des mariages étonnants. Les cosmétiques eux aussi étaient présents avec un comptoir « beauté cacao » pour les filles. Hormis l'achat ou la dégustation de petites douceurs offertes gratuitement mais avec parcimonie, les visiteurs ont pu découvrir une université du chocolat, initiant les amateurs curieux à Paris.

Des professionnels étaient présents dans un espace de rencontre et d'échange pour parler des filières et des carrières possibles dans le domaine (comme l'école du Cordon Bleu).

Quant aux enfants, un espace « chocoland » ludique a été aménagé spécialement et animé en permanence.

Au delà de son aspect essentiellement gustatif, le chocolat s'est enrobé de culture et de connaissance au travers d'expositions de collectionneurs, d'un musée des origines du cacao et d'un stand art de vivre. Un espace tenu par Richart Design et Chocolats a



proposé une initiation à l'art de la dégustation par l'utilisation des cinq sens ; une découverte ayant pour but de développer le plaisir. Des dizaines de démonstrations de recettes ont été réalisées par des grands chefs. De nombreuses conférences se sont tenues, abordant des thèmes plus sérieux mais non moins intéressants comme l'histoire, la santé, le plaisir, la gastronomie et l'économie du produit. L'événement a adopté une démarche pédagogique pour sensibiliser le public au commerce équitable et ainsi le favoriser ; le chocolat y était en effet considéré comme un lien entre pays producteurs et pays consommateurs. Encourager un retour à l'authenticité du produit en développant son identification constituait aussi un autre objectif.

Quelques événements ont permis au public de faire partie des jurys de deux compétitions importantes : les « awards du chocolat » récompensant les

meilleurs artisans et l'élection d'une « miss cacao » qui a remporté un voyage d'une semaine à Sao Tomé, le plus petit pays producteur de cacao ou « l'île chocolat ».

Un défilé haute couture a exposé une collection de robes éphémères portées pour la plupart par des personnalités et alliant le savoir-faire de chocolatiers et de grands couturiers. Cette présentation s'est déroulée en avant première, le soir de l'inauguration en présence de M. Amadou Gon Coulibaly, ministre d'Etat de la Côte d'Ivoire et de ministres français. Un spectaculaire gâteau d'anniversaire a d'ailleurs été dégusté, chef d'œuvre de la haute pâtisserie française.

Enfin, le Salon soutient « la Voix de l'Enfant » présidée par Carole Bouquet. Ainsi 2 tonnes de chocolats ont été remises par les exposants à cette association et seront distribuées par des bénévoles aux enfants malades au moment des fêtes de Noël.

Stéphanie Schadeck

« Chocatement votre »

Christiane Tixier est la seule chcoloque connue à ce jour. Elle nous raconte son histoire. Vagabondage atypique dans l'univers du cacao...



Une broche en forme de rameau de cacaoyer au revers de la veste, Christiane Tixier vient juste de terminer sa conférence sur les secrets des vases à chocolat précolombiens.

Directrice des études à l'université du chocolat IESA Paris et présidente du club du chocolat de Toulouse, cette chcoloque est intarissable à propos de sa gourmandise préférée. C'est à la suite du contact d'un pharmacien qui cherchait un consultant chcoloque il y a un an, que Christiane Tixier a décidé d'adopter ce titre. « *Le mot m'a beaucoup plu, déclare-t-elle, j'avais trouvé ce que j'étais devenue* » Son métier est unique, « *pour le moment, je suis la seule chcoloque que je connaisse* ».

Cette ancienne pharmacienne a découvert le chocolat il y a dix ans, une décennie qui lui a permis de lier des univers

différents. « *Avec le chocolat, décrit-elle, j'ai trouvé un fil conducteur qui me permet de conjuguer plusieurs passions* » En effet, tout l'intéresse dans le chocolat : l'histoire, la science, l'art, le symbolisme, la botanique, la psychologie...

En 1991, elle quitte l'officine « *Je n'avais pas du tout ce côté commercial à me retrouver derrière un comptoir à vendre des boîtes*, explique-t-elle, *ça je l'ai fait pendant 20 ans pratiquement. Mais je ne regrette pas car il y avait un contact relationnel, une communication avec mes clients.* » Très vite, elle reprend le Club du Chocolat de Toulouse, créé par l'une de ses amies. En 1995, cette toulousaine organise un marché du chocolat sur une petite place de la ville, première manifestation du genre qui reçoit les honneurs du journal de TF1.

Deux ans plus tard, elle crée des bijoux inspirés du cacao qui rencontrent un grand succès sous le nom de « Chocatement votre » et la conduisent au Salon. « *J'étais la seule à tenir un stand de ce genre*, remarque-t-elle. *Ça a bien marché alors*

j'ai proposé à des chocolatiers de vendre du chocolat avec un petit objet, pour un cadeau plus personnel qui prolongerait l'instant. Mais c'était beaucoup trop tôt je crois, alors j'ai abandonné » Ce projet qui lui tenait à cœur, elle ne l'a pas oublié et pense peut-être repartir dans l'aventure un jour.

En 2000 elle monte un stand art de vivre et une exposition historique qui partent aux Salons de New-York et du Japon. Elle commence également ses premières conférences. L'université du chocolat est le fruit de sa curiosité : « *Au départ, c'était une université des thés et jardins. J'ai participé à une table ronde et on y a élaboré ce projet d'université* ».

L'événementiel lui plaît : « *Je suis dans la création, les idées, le relationnel* » Elle cherche à transmettre tout ce que ses rencontres lui ont appris : c'est cela aussi, être chcoloque.

Pour elle : « *Le chocolat est un lien. Quand vous entraînez les gens sur ce registre là, ça fonctionne* », s'aperçoit-elle.

C'est ainsi qu'elle appelle par exemple, le consul de Sao Tome, pour que sa fille, œuvrant dans la protection de la nature, parte faire un stage dans les cacaoyères de l'île. Aujourd'hui, cette touche-à-tout continue de vendre ses créations par correspondance, de donner des conférences dans des sociétés et d'y organiser soirées et séances de dégustation. Un emploi-temps bien chargé qui l'entraîne souvent loin de sa famille mais satisfait son côté indépendant. Elle compte partir au Mexique fin février avec un ami chocolatier et quelques amateurs de son club. Comment perçoit-

elle le chocolat ? Avant tout, « *C'est un produit qui vit, ça fond entre vos doigts. Y a un côté très créatif, concret, tactile, précise cette passionnée. Je pense que c'est un plaisir au quotidien qu'on peut se faire tous les jours et accessible à tous. Un art de vivre, une façon de s'échapper, de voyager et de découvrir avec un peu d'imagination des paysages lointains* » Elle sort de son sac une tablette de chocolat de l'Equateur qu'elle vient juste d'acheter, casse un carré et se met à le déguster. Des projets ? CT aime la nouveauté : « *je suis quelqu'un qui est intéressé par*

le défrichage, explorer des terrains vierges où se trouvent des choses à découvrir ». Actuellement elle écrit un livre sur le « chocolat coquin » et prépare un projet pharmaceutique de grande envergure. Il s'agit de développer un complément alimentaire unissant plaisir et principe actif. Il est 15 h30. Une infirmière, présente à la conférence du jour, vient lui proposer d'intervenir dans une école d'aides-soignants, sur les vertus pharmaceutiques du chocolat. Pour la chocologue, il est temps de repartir.

S.S

Un chocolatier venu d'ailleurs

Et les visiteurs ? Ils nous donnent leurs avis sur le Salon...

Michèle et Bernard, retraités, « L'animation passe après la gourmandise. On est surpris par toutes les dégustations que l'on peut faire. On a découvert plein de curiosités. »

Vincent et Marion, 17 et 18 ans « On apprend plein de choses ; que le chocolat ça vient de plein de pays, c'est pas seulement la gourmandise mais y a un côté culturel. On a quand même préféré la distribution de chocolat ! »

Nathalie, 23ans « tout comme les fois précédentes on vient avec un grand plaisir. Cette année ça manquait peut-être un peu d'exposants mais l'animation était super sympa. C'est un Salon fait pour ceux qui aiment vraiment le chocolat, authentique. »

Venu de l'ouest canadien, Bernard Callebaut livre ses impressions sur le Salon et le chocolat.

Parmi les exposants étrangers du Salon, Bernard Callebaut est le seul canadien. Il vient de Calgary en Alberta où il est un chocolatier réputé et installé dans tout le pays, sur près de 40 sites. Mais en réalité il est né à Wieze en Belgique. « *C'est en grandissant près de la fabrique de chocolat familiale où je me suis tellement amusé que j'y ai pris goût* » déclare-t-il.

Ce « cousin » proche des européens reconnaît la prééminence de notre continent en la matière : « *Le chocolat y est un produit très développé et de bonne qualité. Lorsque je suis parti au Canada, raconte-t-il, je voulais offrir aux Nord-Américains les chocolats de qualité supérieure qui faisaient le régal des européens* »

Dès 1996, il participe donc au Festival International du Chocolat qui se déroule en France où il est primé deux années de suite. Ce sont ses débuts dans notre pays. Mais pour lui, « *l'ambiance du Salon est meilleure car on ressent beaucoup moins l'esprit de compétition* »

Au Salon actuel, sa présence étonne les visiteurs. « *Les français sont très curieux ! Les gens sont intrigués de voir un chocolatier canadien en Europe* » remarque-t-il. Mais comme beaucoup de ses confrères français et internationaux, il constate une évolution du chocolat depuis quelques années : « *on aboutit à une sophistication du produit, précise-t-il, on allie de plus en plus de saveurs originales et raffinées et on obtient des mélanges subtils et étonnants* » Les gens recherchent cette nouveauté et se risquent davantage à la découverte.

Par ailleurs, depuis l'apparition des OGM*, Bernard Callebaut note une progression dans les comportements des chocolatiers : l'emploi de matières authentiques et saines, avec le développement des produits BIO qu'il n'hésite pas à utiliser dans sa propre production.

Après avoir conquis les Etats-Unis et le Japon, ses objectifs concernent maintenant le marché chinois. Qu'en est-il de l'Europe ? Pour le moment, ce canadien a déjà beaucoup à faire dans son grand pays et un tel projet constituerait un trop gros enjeu. Amusé, il conclue donc, avec son accent typique « *l'Europe m'intéresse, mais il faut quand même pas trop tirer la charrette !* »

S.S

* Organisme Génétiquement Modifié

La grande épopée du cacao

De ses origines à sa fabrication, le chocolat voyage et se transforme. Une évolution au cours des siècles, devenue un art aujourd'hui. Tout un programme !



Originaires des forêts tropicales de l'Amérique centrale, le cacaoyer était cultivé par les Mayas et les Aztèques plusieurs siècles avant notre ère. Ils consommaient le cacao sous forme de breuvage très amer appelé « boisson des dieux » et qui était reconnu nourrissant, fortifiant et aphrodisiaque. Ils utilisaient également le cacao comme monnaie d'échange. Christophe Colomb fut le premier européen à découvrir le cacao en juillet 1502. Un contact qui restera sans suite jusqu'à Hernán Cortés. En 1524, cet espagnol expédia à Charles Quint une cargaison de fèves de cacao. L'empereur d'Espagne et sa cour firent leurs délices de cette boisson à laquelle ils ajoutaient du sucre de canne et de la vanille. Le monopole du cacao à cette époque fut réservé aux espagnols. Déjà introduit dans les Flandres et les Pays-Bas, il pénétrait l'Italie en 1606 où certains « cioccolatieri » exportaient leurs produits dans toute l'Europe. La France ne découvrit le cacao que neuf ans plus tard avec le mariage d'Anne d'Autriche, fille de Philippe III d'Espagne, avec Louis XIII. La nouvelle reine de France fit partager rapidement son goût pour le chocolat à toute la cour. C'est à partir de là que ce produit va commencer à se populariser.

Dès le début du XVIII^e siècle, le chocolat fut fabriqué par un certain nombre d'apothicaires et marchands d'épices.

Le siècle suivant, ère industrielle et époque de l'essor des techniques nouvelles, l'industrie chocolatière voit le jour. Jusqu'alors artisanales, les premières fabriques mécaniques de chocolat apparaissent progressivement à travers l'Europe entière. C'est ainsi que la boisson et toutes les friandises qui en découlent entrèrent progressivement dans le monde de l'enfance. Rodolphe Lindt notamment participa au perfectionnement de la fabrication du chocolat.

Pour obtenir l'appétissante tablette que nous connaissons aujourd'hui, de nombreuses étapes sont nécessaires. Tout commence à la récolte : la cabosse est le fruit du cacaoyer ; elle contient les fèves de cacao qui seront travaillées.

Après leur fermentation et leur séchage en plein soleil, les fèves sont torréfiées c'est à dire grillées. Cette opération a pour but de développer les arômes du chocolat et d'éliminer l'humidité.

Une fois refroidies, elles sont concassées c'est à dire débarrassées de leurs pelures et réduites en particules de quelques millimètres. Elles prennent alors le nom de grué, matière qui sera finement broyée. Sous l'effet de l'écrasement et de la chaleur, le grué se transforme en pâte liquide : la masse, composée de beurre de cacao et des matières sèches de la fève.

L'opération suivante est le conchage qui permet un mélange des particules pour obtenir une masse homogène. Cette opération est essentielle pour donner au chocolat toute sa finesse et son

onctuosité. Le chocolat est donc un mélange de masse de cacao, de sucre, de beurre de cacao et éventuellement de lait. Le pourcentage de chaque élément dépend de la variété et du type de chocolat à obtenir. La lécithine de soja entre dans la fabrication en proportion inférieure à 1% mais est nécessaire. Elle appartient à la catégorie des émulsifiants et sert à lier la matière grasse (beurre de cacao) avec les autres ingrédients.

Refroidie par le procédé de tempérage qui assure le brillant et le cassant du chocolat, la pâte est versée dans des moules et prête à être travaillée ou dégustée.

S.S



NEWS DE CHOC

Pourquoi le chocolat blanc est-il différent? Il ne contient pas de cacao mais un composant qui est le beurre de cacao, voilà pourquoi la couleur est blanche.

3^e consommateur de chocolat en Europe après les Allemands et les Anglais, les Français **croquent 408 000 tonnes de chocolat par an**. La consommation par habitant a été en moyenne de 6,8 kg en 2003. Et le budget chocolat de l'Européen moyen est d'environ 50 € chaque année.

Le chocolat est toxique pour les chiens car il contient de la théobromine, une substance qui provoque des arrêts cardiaques à raison de 150 mg par kilo. Plus nos amis canins sont petits, plus le risque de mortalité est élevé.

En Oregon, Etats-Unis, presque **deux tonnes de chocolat jaillissent nuit et jour d'une fontaine** unique, sculptée de marbre et de bronze...

En Angleterre, des recherches ont démontré que **la consommation de chocolat est conseillée avant de prendre le volant**, en raison de ses effets stimulants et anti-stress. Une recommandation qui tient la route pour les automobilistes.

La cuisine salée au chocolat revient en force dans de nombreux pays du monde. De l'Amérique à l'Espagne, certains pays utilisent du chocolat ou du cacao pur comme aromate.

Le chocolat ne provoquerait pas de carie car il contient 3 substances anti-carie : le tanin, le fluor et les phosphates de cacao.