



LA TABLETTE OU

L'EXPRESSION BRUTE DE LA FEVE DE CACAO

PAR *Ch. D'HOUWT*

Mieux comprendre la transformation de cette fève pour mieux apprécier le chocolat en tablette.

LE CACAOYER

Au commencement, un petit arbre qui pousse à l'abri de ses grands frères dans une ambiance chaude et humide, protégé du soleil dans une semi obscurité propice à son épanouissement.

Je veux bien sûr parler du cacaoyer ; il se pare de ses précieuses cabosses qui poussent à même le tronc renfermant jalousement nos fèves si convoitées.

LES ZONES DE CULTURE

On le rencontre sous les tropiques entre Cancer et Capricorne.

L'évocation de ses zones de culture nous invite au voyage, nous promenant d'un continent à l'autre : Cuba, Equateur, Venezuela, Côte d'Ivoire, Ghana, São Tomé, Madagascar, Papouasie, Sumatra, Java, Trinité et Tobago.....etc.

LES VARIETES BOTANIQUES

Il convient également de parler des trois variétés cultivées :

- le Criollo qui donne une fève peu amère, très aromatique alliant force et délicatesse.
- le Forastero qui donne un cacao très puissant et amer, parfois astringent voire violent.
- le Trinitario, hybride des deux autres possède donc des caractéristiques intermédiaires.
- A noter qu'il existe également en Equateur, le cacao nacional.

LA TRANSFORMATION

Au terme de la récolte (1 à 3 fois par an) de multiples étapes attendent la fève de cacao avant qu'elle n'exprime toute sa personnalité au sein du chocolat en tablette.

On pourra retenir l'écabossage, la fermentation, le séchage pour celles effectuées dans les pays producteurs ; la torréfaction, le décorticage, le broyage, le mélange (ajout de sucre, de lait, de vanille), le conchage, le tempérage pour celles effectuées dans les pays transformateurs et consommateurs.

LA PALETTE AROMATIQUE

Comme on peut le comprendre à ce stade de notre cheminement, toutes ces étapes influent sur la qualité gustative du chocolat en tablette.

Qu'il s'agisse de la zone de production, de la nature du sol, de l'ensoleillement, du travail du planteur, de la variété botanique, de la durée de fermentation ou encore la qualité de la torréfaction et de la durée du conchage.

Cela permet à l'amateur d'être face à d'innombrables chocolats aux caractéristiques très diversifiées ; une merveilleuse palette aromatique.

ASSEMBLAGE OU MONOCRU

Le chocolat en tablette peut être élaboré avec des fèves de plusieurs origines et variétés, on parle alors d'assemblage. Il peut également être le fruit de fèves issues d'un terroir unique, on parle alors de monocru. Les arômes de ces chocolats peuvent alors être différents d'une année à l'autre.

QUE PENSER DU POURCENTAGE DE CACAO ?

Le pourcentage de cacao d'un chocolat en tablette donne une sérieuse indication sur son intérêt gustatif et sa qualité mais n'est pas le seul critère.

Il est évident que l'ensemble des étapes de fabrication, les origines et variétés de fèves influent sur la qualité également. Il convient donc de manipuler cette notion avec précaution.