

L'atelier ouvre La chocolaterie

Nous sommes heureux et fiers de lever le voile sur notre nouveau projet. À partir du 6 juillet, vous allez pouvoir explorer notre atelier-boutique, «La chocolaterie», à Saint Nazaire. Vous entrerez dans un lieu convivial, décontracté et zen où vous pourrez laisser s'exprimer votre amour du chocolat.

Vous y retrouverez toutes les nouveautés que nous allons pouvoir imaginer, créer et fabriquer. Vous vous laisserez guider par Monsieur Chocolat, qui vous montrera le long voyage du cacao et n'hésitez pas à déguster nos différentes origines de chocolat, tout en découvrant la salle d'affinage de nos chocolats et la mystérieuses cave à chocolat.



Vous pourrez venir faire de simples emplettes, ou en profiter pour vous poser un moment, en dégustant nos cookies faits maison, le Mont d'Amée et le Québec, accompagnés d'un café ou d'un cacao T (le tout bio et équitable, bien sûr).

L'équipe de L'atelier



Retenez la date d'ouverture de « La chocolaterie » Samedi 6 juillet 2019 à 10h00.



Retrouvez La chocolaterie à l'adresse suivante : 16 rue V. Auriol 44600 St Nazaire. L'atelier, quant à lui, emménage également à Saint Nazaire.

FOCUS SUR LA FÈVE DE CACAO

Le cacaoyer est friand de chaleur, d'humidité et d'ombre. C'est pourquoi il est cultivé de préférence en zone équatoriale. Il existe de nombreuses variétés de cacao. Parmi les plus connues, nous trouvons le criollo, le forastero, le trinitario et le nacional.

Son fruit, la cabosse, est récolté une à plusieurs fois par an, à la main. Les cabosses sont d'abord détachées à l'aide d'un « fer à cabosse », puis fendues à l'aide d'une massette ou moins bien, d'une machette.

Après un temps de repos, ou pas, on en extrait, toujours à la main, les graines, qui sont enrobées d'une pulpe blanche gélatineuse, le mucilage. C'est ce qu'on appelle l'écabossage.

L'étape suivante est la fermentation : les amandes ou fèves de cacao sont mises à fermenter jusqu'à 6 jours dans des caisses en bois recouvertes de feuilles de bananiers. Fondamentale, cette étape permet de développer les précurseurs d'arôme, via une succession de réactions chimiques naturelles qui peuvent porter la température des fèves au-delà de 50°C.



On fait ensuite sécher les fèves au soleil sur des claies ou dans des séchoirs artificiels, afin de diminuer leur taux d'humidité de 60 à 7 ou 8 %.

La dernière étape, pour le planteur, est le calibrage. Les fèves petites et plates seront utilisées pour produire de la poudre et du beurre de cacao. Les fèves dodues sont mises en sac de 65 à 70 kg et sont destinées à la fabrication du chocolat.

Il ne reste plus qu'à transporter ce trésor jusqu'à l'atelier de l'artisan qui le transformera en chocolat.

Quid du chocolat cru ?

Cru ou non torréfié.

Comme nous l'avons expliqué plus haut, la fève de cacao subit une exposition à la chaleur lors de la fermentation et lors du séchage, qui porte la température au-delà de 50°C. La fève n'est alors plus « crue ».

On peut ensuite faire le choix de ne pas torréfier les fèves, au cours du processus de fabrication du chocolat. Dans ce cas il serait plus logique de parler de cacao non torréfié.



Laissez-vous tenter par un Cacao T, infusion à base d'écorce et de grué de cacao. Cette savoureuse boisson vous apportera tous les bienfaits connus du cacao (antioxydant, anti-stress et anti-inflammatoire).