

IMPORTER

CHOCOLAT D'AMÉRIQUE LATINE ET CENTRALE

LE FLEURON DU CACAO MONDIAL



Berceau du cacao, l'Amérique se distingue toujours par un terroir d'exception et une production principalement issue de petites exploitations familiales.



Le continent latino-américain, berceau du cacaoyer, reste toujours un terroir de prédilection pour la production des cacaos les plus fins, même s'ils ne représentent à l'heure actuelle que 17 % de la production mondiale. Sa culture, développée à l'époque précolombienne en Amérique centrale, doit son véritable essor aux Espagnols après leur conquête du Mexique. Elle s'étendit dès lors vers les Antilles dans le dernier quart du XVI^e siècle, Cuba, Hispaniola et Jamaïque ; et vers l'Amérique du Sud, Venezuela, Équateur et Colombie. Plus tard, au XVII^e siècle, l'Amazonie brésilienne, le Suriname et l'Île de la Trinité furent également des centres d'exportation du cacao importants. L'Amérique a conservé le monopole de production et d'exportation jusqu'au milieu du XIX^e siècle avant d'être devancée par le continent africain qui produit aujourd'hui les trois quarts du cacao mondial. La Côte d'Ivoire fournissant à elle seule 43 % d'une production mondiale dont les analystes prévoient une augmentation de 20 % entre 2020 et 2025. Les principaux pays producteurs actuels sont l'Équateur, la Colombie, le Mexique, le Pérou, la République dominicaine, la Trinité, le Venezuela et le Brésil, même si ce dernier, touché par la maladie du balai de sorcière, a vu sa production baisser de 400 000 à 230 000 tonnes aujourd'hui.

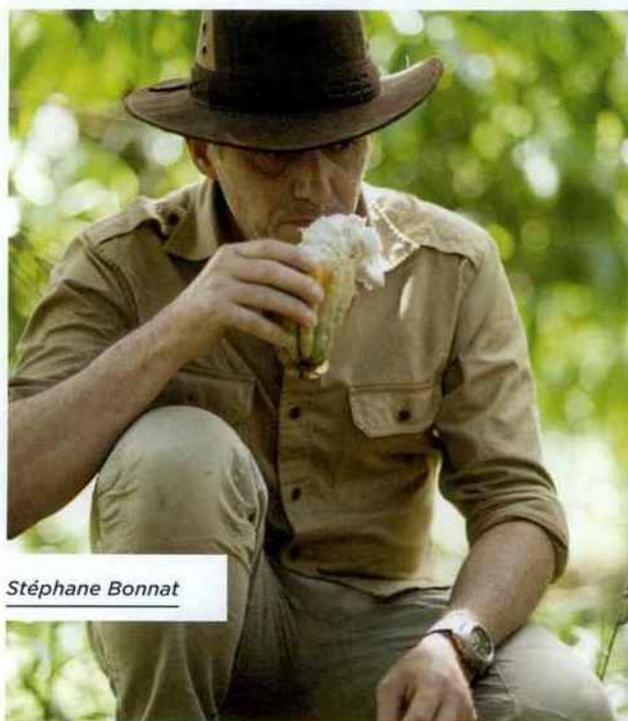


LES DIFFÉRENTES VARIÉTÉS DE CACAOYER

Une chose est sûre, résumer la production aux trois grands groupes initiaux de cacaoyers est quelque peu réducteur. La production de cacao ne se cantonne pas au Criollo, au Forastero, au Nacional et au Trinitario, catégories définies de manière hasardeuse dans les années 1980, dicit le chocolatier Stéphane Bonnat. Le Criollo catégorise les cacaos endémiques d'une zone comprise entre le Venezuela et le Pérou, le Forastero signifie "étranger" en espagnol, c'est une variété de cacaoyer provenant principalement du bassin de



l'Amazonie, aujourd'hui majoritairement cultivée en Afrique, au Brésil et dans quelques îles d'Asie du Sud-Est. Le Nacional est une variété que l'on trouve en Équateur et dans une moindre mesure au Pérou, il est réputé pour sa saveur florale, et enfin le Trinاريو, croisement des variétés Forastero et Criollo, tire son nom de son origine géographique l'île de la Trinité.



Stéphane Bonnat

Les véritables familles, selon Stéphane Bonnat, sont Amelonado, Contamana, Criollo, Curaray, Guiana, Iquitos, Marañon, Nacional, Nanay et Purùs subdivisées en une vingtaine de sous types génétiques. Autant dire qu'il est difficile, voire quasi impossible de savoir quel type de chocolat on consomme, puisqu'en plus des croisements de mère nature, plusieurs variétés peuvent être réunies sur une même parcelle dont la superficie ne dépasse jamais 1,5 hectare.



LE CACAO, UNE SCIENCE COMPLÈTE

Le profil organoleptique du chocolat ne se définit par simplement par son origine géographique, de multiples facteurs interviennent. Et si le terroir est une composante importante (nature du sol, climatologie, vents dominants) notamment sur le continent latino-américain où les fermes sont situées en altitude, ce n'est pas la seule. La génétique elle aussi est à prendre en compte, car en plus du profil génétique du cacaoyer, s'ajoute celui de la cabosse. C'est sur ce point que les vents dominants ont un impact au moment de la pollinisation. Ensuite viennent les traitements après récolte : la fermentation et le séchage, deux facteurs clés qui agissent directement sur le profil aromatique du chocolat. Deux étapes suivies de près par les chocolatiers qui donnent des directives très précises à leurs producteurs partenaires pour s'assurer d'une parfaite maîtrise de ces deux processus car c'est ici



que l'on décide de développer le profil aromatique du chocolat. La palette de parfums étant quasi infinie, il faut faire un choix et définir si les notes florales, fruitées ou cacaotées seront prédominantes lors de la dégustation. Le séchage enfin, à l'air libre, est lui aussi très contrôlé afin de ne plus conserver d'humidité au cœur de la fève, en veillant toutefois à ne surtout pas la brûler, ce qui altérerait ses parfums.

DES CENTAINES DE COMBINAISONS POSSIBLES

Lorsque le chocolatier récupère ses fèves, il adapte la torréfaction au traitement précédemment appliqué, de manière à assurer un développement d'arômes basés sur le profil aromatique préalablement défini. "La torréfaction est un moment crucial", explique Antoine Maschi, fondateur avec Candice Peytour de Encuentro, une manufacture de chocolat "bean-to-bar" (de la fève à la tablette). "Nous réalisons un travail d'orfèvre poursuit-il, cinq minutes en plus ou en moins, 10 °C de plus ou de moins et c'est une part de la palette aromatique qui s'efface. Ou à l'inverse s'exacerbe à en devenir écoeurante. Les fèves doivent par conséquent être torréfiées avec le plus grand soin.





Nous faisons des dizaines de tests avant de lancer la cuisson des fèves en grande quantité ajoute le chocolatier, dont la méthode de torréfaction n'est pas celle de ses concurrents. Encuentro n'emploie pas de torréfacteur mais un four de boulanger." Un outil parfaitement adapté à ses yeux et offrant un résultat à la hauteur de ses attentes. Pour un résultat optimal, les températures doivent être douces, environ 120 °C, et ne jamais dépasser 130 °C afin de ne pas brusquer le cacao. Il en est de même pour la durée : une vingtaine de minutes environ, adaptée selon l'origine et le calibre de la fève traitée. Le travail de l'homme, sa sensibilité, ses goûts propres impactent le chocolat dégusté, c'est pourquoi il est difficile de définir des profils aromatiques caractérisés selon l'origine géographique, car nombreux sont les paramètres et encore plus les possibilités de parfums à développer.

LE CACAO D'ORIGINE, UN CHOCOLAT RECHERCHÉ

Le chocolat d'origine, notamment celui de la zone Amérique, est un produit facile à valoriser assure Jean-Paul Hévin, chocolatier à Paris. Le mode de production, exclusivement artisanale, permet aisément de raconter une histoire et de satisfaire la curiosité d'une clientèle de connaisseurs toujours à la recherche de nouveauté. Le grand cru ou chocolat d'origine, permet de parler d'un terroir, d'un mode de production, du travail des producteurs mais surtout d'offrir une véritable expérience en termes de

dégustation qui de surcroît ne sera jamais la même. Puisqu'en termes de cacao, trois récoltes par an sont possibles, soit autant de possibilités d'obtenir des profils aromatiques différents. Comme indiqué plus haut, la pollinisation par exemple agira directement sur la génétique et donc par la suite sur la palette aromatique du chocolat. Vous pouvez par conséquent exposer des tablettes selon les récoltes mais aussi selon les origines géographiques, en proposant par exemple plusieurs tablettes du Venezuela ou du Pérou mais avec des chocolatiers différents.





LA MISE EN AVANT DU CHOCOLAT D'ORIGINE

La meilleure manière de vendre un chocolat d'origine est d'être le plus renseigné possible. Une visite de plantation apparaît comme la solution idéale et peut tout à fait s'envisager si vous entretenez de bonnes relations avec un chocolatier. Ils sont nombreux à visiter leurs producteurs et seront ravis de vous faire découvrir l'envers du décor. La dégustation reste cependant la manière la plus simple pour parfaitement connaître son produit et ensuite le valoriser en partageant votre expérience et livrant votre ressenti.

Après avoir goûté les produits, vous pourrez orienter au mieux vos clients selon leurs attentes. Un peu à l'image d'un sommelier qui va s'enquérir des attentes de ses hôtes. Il existe à ce propos des formations au goût pour étoffer sa palette aromatique et ainsi affiner son palais pour les dégustations. Un autre point, souligne le chocolatier Jean-Paul Hévin, la fraîcheur des produits. Plus les fèves sont fraîches et plus le chocolat est aromatique, il apparaît donc comme essentiel de renouveler son stock régulièrement.

Michel Tanguy

FORMATION À LA DÉGUSTATION



Victoire Finaz, psychologue de formation et experte en chocolat, propose des formations au goût et à la dégustation. Ses ateliers ont pour objectif d'apprendre à stimuler le palais, à déceler les arômes et à s'initier au vocabulaire sensoriel du chocolat, afin de reconnaître un bon chocolat, de l'apprécier et de connaître sa fabrication et l'histoire du cacao.

Pour tout renseignement
animations@lescarresvictoire.com