

Compte-rendu de la découverte du chocolat à Vesoul

Samedi 28 octobre 2023

par le Groupe Régional INSA Franche-Comté :

Nous étions finalement **19 participants** de l'association des Ingénieurs INSA et de l'IESF BFC :

- **17 Participants pour les INSA** : BULLIARD Jean-Pierre et Elisabeth, KLINTZING Christian et Elisabeth, MAY Régis et Stéphanie et leurs enfants Alessandro et Joani, NARJOZ Cyril et Annick, RESTLE Jean et Annick, TIGIER Alain et Janine, VERGES Paul (notre organisateur) Sylvie et Julien
- **2 Participants pour les IESF BFC** : ARRIBEAUTE Charles et Dominique.

Pascal REMOND fut animateur de la présentation et **Mickaël AZOUZ** grand maître chocolatier-pâtissier français nous fit découvrir le chocolat. Il remporta la première édition de la coupe du monde de la pâtisserie en 1989.

En premier, nous avons une pensée pour Pierre THOCKLER et son épouse Colette qui n'ont pas pu participer suite à maladie de Pierre.

Après 65km de trajet pour les belfortains, nous nous retrouvons à midi au restaurant « **Le Théâtre Chez Jane** » **25 Place Pierre Renet à 70000 VESOUL**. Le repas est copieux et très bon :

En entrée : Terrine de foies de volaille à l'armagnac maison ou Salade périgourdine, dés de foie gras, haricot vert, salade, tomate, croûton, œuf dur.

En plat : Dos de colin en croûte d'épices risotto ou Suprême de volaille au vin jaune

En dessert : Moelleux au chocolat ou Tarte bordeloux aux poires et amandes

Entre chaque plat, Pascal REMOND interroge Mickaël AZOUZ.

En décembre 2016, Mickaël présentait le chocolat dans un Bar des Sciences animé par notre éternel Pascal en citant cette phrase du Professeur Christian Cabrol, le célèbre cardiologue : « *Le chocolat a toujours été associé au cœur. Parce qu'on a un coup de cœur la première fois qu'on en mange. Et c'est un euphorisant, c'est pourquoi on l'utilise contre les peines de cœurs. Et puis, enfin, le chocolat a des vertus qui protègent votre cœur : il y contient des phénols et des anti-oxydants !* »

Mickaël nous décrit le processus d'obtention d'un bon chocolat :

Étape 1 : La culture du cacaoyer

Le cacaoyer est un arbre capricieux qui pousse dans différentes zones équatoriales. La culture du cacaoyer se fait principalement en Afrique, Amérique et Indonésie. Il faut attendre trois longues années après sa plantation pour obtenir un fruit, tandis que seulement 1% de toutes les fleurs qui le recouvrent deviendront des cabosses, fruits du cacaoyer qui poussent le long du tronc.

Le cacaoyer donne environ 80 cabosses en une année, et pour chacune d'entre d'elles, 4 à 6 mois sont nécessaires pour mûrir.

A l'intérieur de chaque cabosse on trouve une quarantaine de graines, qui doivent d'abord être fermentées. Les graines sont ensuite séchées au soleil avant d'obtenir ce que l'on appelle des fèves de cacao. Ce n'est qu'à partir de cette étape que l'on retrouve l'arôme de cacao.

Enfin, les graines repasseront par la case séchage durant parfois jusqu'à un mois. Ensuite, vient le moment du transport et du tri des fèves.

Étape 2 : Le travail de la fève de cacao

Dans la cabosse, les fèves sont logées dans une paroi blanche et gélatineuse appelée « mucilage ». La mucilage est utilisée comme liant naturel dans différentes les diverses préparations élaborées sur place. Les fèves fermentent alors pendant 6 à 8 jours. Cette étape est indispensable afin de développer toutes leurs arômes ainsi que de réduire leur amertume. Elles sont ensuite nettoyées puis séchées pendant 1 à 2

semaines. Les fèves de cacao sont alors mises dans des sacs en toile de jute, avant d'être envoyées à l'usine pour le travail de transformation en pâte puis en liqueur.

Étape 3 : La torréfaction de la fève de cacao

Le processus de fabrication du chocolat est long et demande de la patience. La torréfaction est une étape très importante dans la fabrication du chocolat. Elle doit être effectuée à environ 120°C et dure 20 à 30 minutes. On enlève ainsi tous les corps étrangers, avant de concasser la fève de cacao.

L'art du chocolatier va être d'abord de choisir des fèves chez le bon producteur.

Mickaël nous met en garde contre certains producteurs qui ne respectent pas les températures et brûlent littéralement les fèves au lieu de les torréfier. Il nous présente un sachet de fèves torréfiées correctement et un autre de fèves brûlées dangereuses pour la santé.

Étape 4 : La liqueur de cacao

Après avoir été concassées, les fèves sont broyées et affinées. On obtient donc une pâte de cacao qui après pressage donnera du beurre de cacao et de la poudre de cacao.

Là encore, Mickaël nous met en garde sur les chocolats de la Grande Distribution : il nous conseille de bien lire l'emballage. Celui-ci doit faire état de « **pur beurre de cacao** » et non simplement de « beurre de cacao ». Car ces derniers, souvent, ont en plus des produits chimiques associés qui peuvent s'avérer nocifs pour nos artères.



Mickaël AZOUZ et Pascal REMOND



4 cabosses de tailles différentes

Mickaël nous décrit les 3 types de chocolat :

- Noir
- au lait
- blanc et nous parle de ce qu'il faut éviter pour chaque type.

Puis l'instant attendu arrive : Mickaël nous fait déguster 5 types de chocolats qu'il a fabriqués.



Les participants attentifs aux explications de Mickaël AZOUZ et Pascal REMOND



Toujours attentifs



Devant la chocolaterie AZOUZ à Vesoul

Nous reprenons les termes de Mickaël lors de son Bar des Sciences de 2016, ils n'ont pas varié depuis toutes ces années :

Le vrai bon chocolat ne rend pas malade, même à haute dose. D'ailleurs, il a tellement de saveur qu'il n'est pas nécessaire d'en manger beaucoup. « Il n'y a qu'une chose à retenir pour repérer un bon chocolat : il doit être issu d'un **pur beurre de cacao** ». Attention, chaque mot compte. « Vous ne trouverez pas de pur beurre de cacao au supermarché ». Hormis une marque, qui en a glissé 2 % dans sa recette. La différence majeure entre le chocolat industriel et le chocolat artisanal tient à la qualité de cette matière première précieuse, issue de grandes origines. Comment choisir son chocolat ? « Tout d'abord, le bon chocolat, c'est celui que l'on aime ». Mickaël Azouz, régulièrement invité dans les CFA de la région, n'est pas sectaire. Pas de guerre non plus entre le noir, le blanc, le lait. « C'est selon les goûts de chacun ». En revanche, il ne transige pas sur les ingrédients. « On peut trouver du surimi de chocolat au supermarché, qui contient plein d'autres choses que du chocolat ». **Le chocolat au goût le plus pur est composé de pur beurre de cacao exclusivement, et de sucre.** Exemple : un Vietnam 73 % contiendra 73 % de pur beurre de cacao et 27 % de sucre. Rien d'autre. Seuls les pâtisseries professionnels y accèdent.

En conclusion :

Si nous voulons acheter du bon chocolat, allons chez un maître chocolatier (il y en a 4 sur la place de Belfort) et évitons ce qui sort des supermarchés et de la grande fabrication industrielle. On vérifiera que ce chocolat est bien fait de pâte de cacao, de beurre de cacao, de sucre et éventuellement de lait, rien d'autre.

Mickaël nous montre des emballages de tels chocolats qu'il faut proscrire absolument à la lecture de tous les produits dangereux qu'ils contiennent.

Alors nous joignons le geste à la parole : pour finir cette belle journée, certains parmi nous se rendent à Vesoul dans la chocolaterie de Mickaël AZOUZ – 22 rue d'Alsace-Lorraine. Chacun y trouve son bonheur en chocolat (et même en poudre de cacao pour confectionner d'excellents petits-déjeuners).

Nous avons eu la chance, avec le « régional de l'étape », Cyril NARJOZ, participant INSA et habitant Vesoul, de flâner un peu dans les rues historiques de Vesoul : c'est splendide et cela nous donnera peut-être des idées de visites pour une prochaine activité INSA...

Merci à Mickaël AZOUZ, à Pascal REMOND et à Paul VERGES pour nous avoir fait passer une excellente journée, très intéressante.

Bilan financier de cette sortie :

- Coût supporté par personne : 45€ y-compris les boissons + frais d'essence
- Coût pris en charge par l'Association INSA FC : 118€. Merci au Président Paul.

Rédacteur : Jean-Pierre BULLIARD
Organisateur et Photos : Paul VERGES