La Tribune

TRICASTIN

e-tribune.fr

2 Av. Irène et Frédéric Joliot Curie - 26700 PIERRELATTE

Jeudi 25 février 2021 # N°375 1,80 € ltrredtricastin@e-tribune.fr Tél. 04 75 04 04 49

PIERRELATTE-DONZÈRE

Un chocolat 100 % Drôme provençale !

C'est un projet inédit que mènent la Ferme aux crocodiles et la chocolaterie Morin. Ils vont réaliser un chocolat 100 % local. p. 10

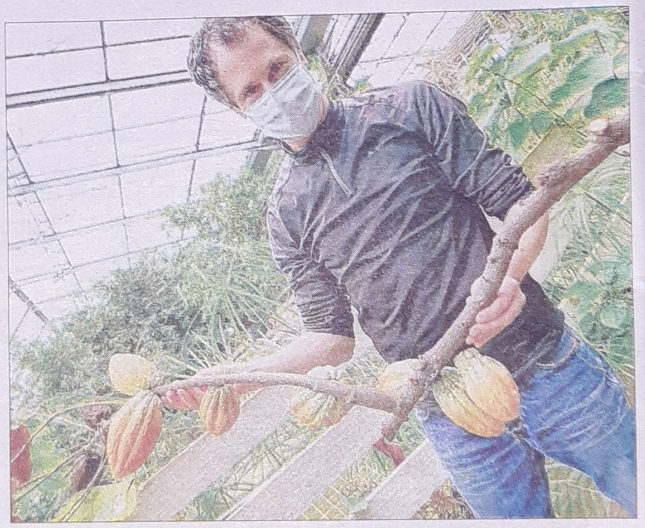
De la cabosse à la tablette

Un chocolat 100 % made in Drôme provençale

Il semblerait que ce soit unique en France ou presque. Cueillir des cabosses de cacaoyers sur le sol métropolitain et en fabriquer de A à Z un chocolat totalement français, drôle d'histoire ! Pourtant ça se passe en Drôme provençale. Et plus précisément entre Pierrelatte et Donzère.

En début de semaine, rendez-vous est pris à la Ferme aux crocodiles, près de l'amphithéâtre. Se retrouvent là Marie, botaniste de la réserve, et Franck, directeur de la chocolaterie Morin à Donzère. Leur objectif ? Cueillir les très belles cabosses du grand cacaoyer qui surplombe le grand bassin des sauriens et s'étire vers le toit de la serre. Ce sont ces curieux fruits qui vont partir dans les laboratoires de la chocolaterie Morin afin d'être transformés en tablettes de chocolat noir.

Les cabosses poussent à même la branche.



Franck Morin va transformer ces cabosses en tablettes de chocolat !

« Un biotope d'exception »

« *Cet arbre produit des fruits depuis environ 5 ans* » explique Marie. « *Un ou deux au début et une soixantaine aujourd'hui. Il a été planté en 1994 à l'ouverture de l'établissement, il a aujourd'hui une trentaine d'années* ». C'est effectivement et très exactement 46 cabosses à maturité qui ont été ramassées et quelques autres qui ont commencé à germer ce qui les rend impropres au processus de fabrication. Une production exceptionnelle lorsqu'on connaît la difficulté de la plante à produire des fruits sous nos latitudes. Un arbre exigeant.

Grâce à sa remarquable expérience de chocolatier, Franck Morin nous éclaire : « *C'est un arbre qui pousse à l'état sauvage en forêt.*

Il est originaire d'Amazonie puis a été exporté en Afrique et en Asie. Il nécessite beaucoup de conditions pour fleurir et fructifier, température précise, taux d'humidité, luminosité, insectes pollinisateurs spécifiques. Si cet arbre produit si bien, c'est que l'environnement de la Ferme est un biotope ultra-sain. Je félicite toute l'équipe ! ».

Pour quelques tablettes de plus

Les cabosses sont parties à Donzère. Les fèves vont être extraites puis soumises à un processus de fermentation, à l'abri de l'air, durant deux journées.

C'est ce qui va, en partie, déterminer le goût et la puissance du futur chocolat. Puis ce sera l'étape du séchage, de la torréfaction, du décorticage, broyage, enrobage et autres réjouissances.

Dix étapes pour produire quelques tablettes de chocolat totalement local. Un long travail de transformation que nous vous proposerons de suivre prochainement dans nos colonnes.

Ce chocolat 100 % local n'est pas exactement une première puisqu'une expérience similaire avait été réalisée à Nantes en 2018 avec serre du Grand Biottereau où un cacaoyer avait donné pour la première fois 15 cabosses. Pour fêter ça, une production symbolique de… deux tablettes de chocolat avait été réalisée.

Des couleurs pleines de nuances.

Le saviez-vous ?

Un arbre fournit environ un kilo de chocolat par an

C'est un arbre cauliflore, ses fleurs et fruits poussent directement sur le tronc.

La fève est entourée d'une substance blanche et sucrée dont les singes raffolent.

Ce sont ces mêmes singes qui permettent la reproduction, se débarrassant des fèves au sol lorsqu'ils ont consommé la pulpe sucrée.

Les Aztèques et les Mayas ont été les 1ers à utiliser le cacao.

Les Français consomment en moyenne 7 kg de chocolat par personne et par an.

LTRB26SU1010