

Chocolatrium

INITIATION AU CHOCOLAT

MICHEL CLUIZEL



Hommage à Marc et Marcelle Cluizel, *mes parents*

Marc, Marcelle et Michel Cluizel.
(1973)



Mes parents, Marc et Marcelle Cluizel, ont été pâtissiers durant 14 ans à Rambouillet (Yvelines). Puis ils se sont installés dans le bourg de Damville, en Normandie. Leur projet était de fabriquer des bonbons de chocolat de qualité pour les vendre aux pâtissiers de la région.

La première année, leur cuisine a été leur laboratoire. L'année suivante, ils ont aménagé un local dans leur jardin. Les trois premières années d'existence de la petite chocolaterie sont difficiles pour ma famille. Malgré tout, je rejoins mes parents pour partager leur aventure dans le monde du chocolat.

Peu à peu, la réputation des chocolats Cluizel s'est étendue.

Un jour, un représentant en confiserie du nord de la France a convaincu mon père de lui donner des échantillons de ses créations. Quelques jours plus tard, le facteur apportait des commandes à la Chocolaterie. Durant les mois qui ont suivi, d'autres représentants ont fait la même démarche.

Si toutes les fabrications de ces bonbons se faisaient à la main, le développement des ventes a nécessité à ce moment davantage de main-d'œuvre et l'agrandissement

des laboratoires. Dans la propriété familiale a été construit un premier local neuf, puis un second. En 1971, un bâtiment de 1 800 m² a été implanté à l'extérieur du village. Mes parents et moi étions alors entourés de 40 ouvriers et ouvrières.

Au fil des années, l'entreprise Cluizel s'est développée à tous les niveaux : clientèle, produits, locaux, personnel, et matériel moderne et performant.

En 1984, mon père est brutalement décédé à l'âge de 77 ans ; ma mère a disparu quelques années plus tard.

J'ai repris seul la direction de l'entreprise, mesurant ma responsabilité envers le personnel qui déjà me faisait confiance, mais aussi en assumant le vide moral que provoquait l'absence de mon père et de ma mère.

Encore aujourd'hui, c'est en circulant, le dimanche, dans le silence des ateliers au repos, que j'aime me pencher sur les trente-six années de collaboration avec mes parents.

Comme eux, j'ai toujours été convaincu de l'intérêt des machines pour fabriquer, en quantité et qualité, nos produits. Les installations actuelles m'en convainquent un peu plus chaque jour. Chaque atelier, chaque machine acquise avant 1984 me rappelle des souvenirs partagés en famille, les difficultés et les satisfactions vécues ensemble.

En pensant à la maison de famille qui fut la pépinière de l'entreprise actuelle, je tiens à rendre hommage à ses créateurs, Marc Cluizel, mon père et mon maître, et Marcelle, ma mère et notre ange gardien.

Enrobage
et roulage
de chardons
à la liqueur.



Le 1^{er} atelier spacieux dans le centre de Damville.

M. Cluizel Michel Cluizel



« L'univers du cacao et celui du chocolat sont tous deux magiques et passionnants.

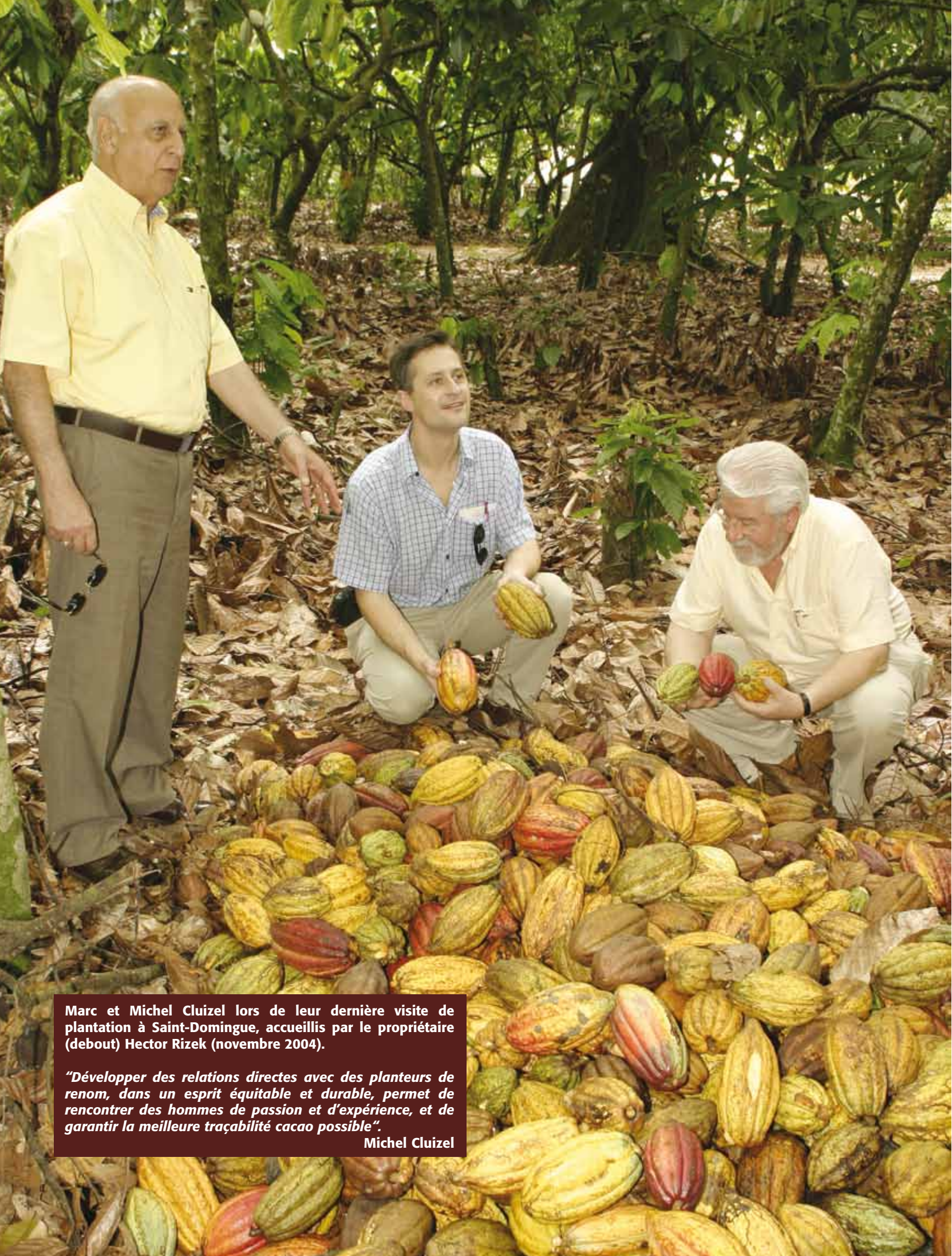
Mon métier, très rare, m'a conduit à les associer : je recherche les meilleures fèves de cacao, cultivées par des gens formidables dans des pays lointains, pour élaborer des chocolats qui ont une véritable histoire.

Par cet album où se répondent photos, textes et bandes dessinées, je veux partager avec vous, adultes et enfants, mon expérience acquise en près de 60 ans de travail et de passion. »

Chocolatement vôtre,

Michel Cluizel

A handwritten signature of Michel Cluizel in white ink, written in a cursive style.



Marc et Michel Cluizel lors de leur dernière visite de plantation à Saint-Domingue, accueillis par le propriétaire (debout) Hector Rizek (novembre 2004).

"Développer des relations directes avec des planteurs de renom, dans un esprit équitable et durable, permet de rencontrer des hommes de passion et d'expérience, et de garantir la meilleure traçabilité cacao possible".

Michel Cluizel

COMME TOUJOURS QUAND IL N'EST PAS À L'ÉCOLE,
MICHEL NE QUITTE PAS LE "LABORATOIRE" DE SON PÈRE.

...RISQUE PAS DE S'ENVOLER
CE "PRALIN", VU COMMENT CE
GAMIN LE SURVEILLE...

DIS PAPA! QU'EST-CE
QUE JE PEUX FAIRE
MAINTENANT?

AH, AH! TU VEUX METTRE
LA MAIN À LA PÂTE!

OH OUI!...

BON! JE VAIS TE MONTRER
COMMENT FAIRE DES
BONBONS DE CHOCOLAT...

...CHOUETTE!
J'EN OFFRIRAI
À TOUS MES
COPAINS.

ET TIENS-TOI BIEN,
JE VAIS T'APPRENDRE
UNE NOUVELLE RECETTE...

LE BONBON AU
"BOUCHON"!

...ALORS, MOI JE COUPE
DES RONDELLES
DE BOUCHONS.

ET MOI, JE LES
TREMPE DANS
LE CHOCOLAT!

...IMAGINE LA TÊTE DE TES AMIS QUAND
ILS AURONT CROQUÉ LE CHOCOLAT
QUI ENROBE LES BOUCHONS.*

HA! HA!
HA!
Ho! Ho!

* RECETTE À NE PAS FAIRE!

La légende de Quetzalcoatl

L'aventure du cacao a commencé en Amérique centrale, il y a bien longtemps. Peut-être plus de 2000 ans. Si longtemps en tout cas que la légende s'est mêlée à l'Histoire.

En ce temps-là, les Européens ignorent l'existence du Nouveau Monde. Ils ignorent qu'existe le chocolat... et que quelques siècles plus tard, ils ne pourront plus s'en passer.

Pourtant l'Amérique centrale est loin d'être déserte: des peuples à la culture élaborée s'y sont établis: les Mayas et les Toltèques, puis les Aztèques.

Pour eux, tout est sacré: les quetzal aux longues plumes chatoyantes, les serpents, le maïs. Et aussi ce petit arbre étrange qui se plaît dans l'ombre et l'humidité des grandes forêts tropicales: le cacaoyer.

C'est pourquoi les peuples précolombiens se sont transmis de génération en génération un mythe qui raconte comment le précieux cacaoyer, sans qui le *tchocolatl* n'existerait pas, est apparu sur Terre.

L'origine de l'arbre à chocolat

Topiltzin Quetzalcoatl était un personnage très important chez les Toltèques de la belle ville de Tula. Il en était le roi, mais il remplissait aussi les fonctions de grand prêtre du dieu de la fécondité et de la lune, Quetzalcoatl, le "serpent à plumes". Sa cité était emplie de trésors: or, argent, pierres précieuses de couleur verte... Il avait aussi fait un présent de choix à son peuple: il lui avait rapporté le cacaoyer, l'arbre à chocolat, des terres sacrées des premiers fils du Soleil. Un jour, trois sorciers, jaloux de sa puissance, arrivèrent à Tula. Quetzalcoatl était malade; l'un d'eux lui fit boire une potion... et au lieu de guérir, le roi devint fou. Il abandonna les siens et s'enfuit vers les côtes, où il trouva un radeau fait de serpents entrelacés. Il y prit place et disparut sur les flots. Mais il avait promis de revenir un jour, une des "années du roseau" du calendrier...



*Le Prophète
Quetzalcoatl.
Quatre siècles
d'histoire
du Cacao et
du Chocolat par
Albert Bourgaux,
édité par l'Office
international
du Cacao et du
Chocolat, 1935.
Collection Michel Cluizel*

... À LA FIN DE LA JOURNÉE

MICHEL! C'EST L'HEURE,
VAS TE COUCHER GENTIMENT...



... ET JE TE RACONTERAI
LA FABULEUSE LÉGENDE
DE QUETZALCOATL
ET DU CHOCOLAT.



... ELLE DÉBUTE EN AMÉRIQUE, À UNE ÉPOQUE OÙ L'EUROPE IGNORAIT
SON EXISTENCE AINSI QUE CELLE DU CACAO...



C'EST DANS L'OMBRE ET L'HUMIDITÉ
DES FORÊTS QUE POUSSAIT CET
ARBRE AUX FRUITS ÉTRANGES:
LE CACAOYER.



ARBRE SACRÉ POUR LES PEUPLES D'AMÉRIQUE
CENTRALE DEPUIS QU'À TULA, LA GRANDE CITÉ
TOLTÈQUE, QUETZALCOATL FIT DON
DE CE TRÉSOR À LA POPULATION.



FILS DU SOLEIL!
VÉNÉREZ TOUS
LE FRUIT DE L'ARBRE
À TCHOCOLATL.





Le cacao, monnaie des Aztèques

L'Homme, à l'exemple des animaux, a sans doute d'abord pris plaisir à se nourrir de la pulpe tendre contenue dans le gros fruit du cacaoyer, la cabosse. Quand a-t-il découvert les vertus secrètes de sa graine, ou fève? Qui le premier a eu l'idée de cultiver cet arbre des forêts? Hunahpu, le 3^e roi maya, semble avoir donné une importance économique décisive à cette activité agricole, bien avant l'arrivée des Espagnols.

Une monnaie...

Les Aztèques, à l'exemple des Mayas, utilisent les fèves du cacaoyer comme monnaie. Sans doute parce qu'elles sont rares et se conservent bien. Cette unité de compte évite les tracas du troc. Ainsi, un lapin coûte 10 fèves, un esclave 100... Lorsque les transactions portent sur des objets plus importants, on utilise une autre unité, le carga. Le carga contient 24000 fèves, ce qui représente le poids maximal pouvant être transporté à dos d'homme. C'est dans cette unité que les provinces asservies payent un tribut à leur maître.

...qui se mange

Les Aztèques consomment leur monnaie sous forme d'un breuvage très épicé : *"Heureuse monnaie qui fournit à l'homme une nourriture agréable et le défend du fléau vraiment infernal de l'avarice"* s'exclamera un Espagnol en 1530. Ils broient les fèves et les grillent sur des pierres très chaudes : ils ont découvert que la torréfaction libère les arômes du cacao. Une fois la pâte de cacao obtenue, ils y mêlent du piment, du poivre, de la vanille... Ils ajoutent de l'eau et chauffent le tout. Puis ils battent énergiquement pour faire apparaître une mousse stable, et consomment froid ce liquide nommé "tchocolatl". Ils l'apprécient d'autant plus qu'ils lui prêtent des vertus fortifiantes et aphrodisiaques.

La pâte de cacao a sans doute aussi été utilisée par les peuples précolombiens pour soigner les plaies et guérir des morsures de serpent.



Fèves de Cacao.



Cabosse, fruit du cacaoyer.

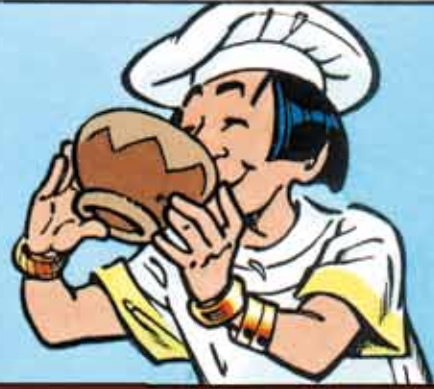


PAR LA SUITE, CETTE PLANTE DEVINT POUR TOUS UNE SORTE DE "PRODUIT UNIVERSEL!"

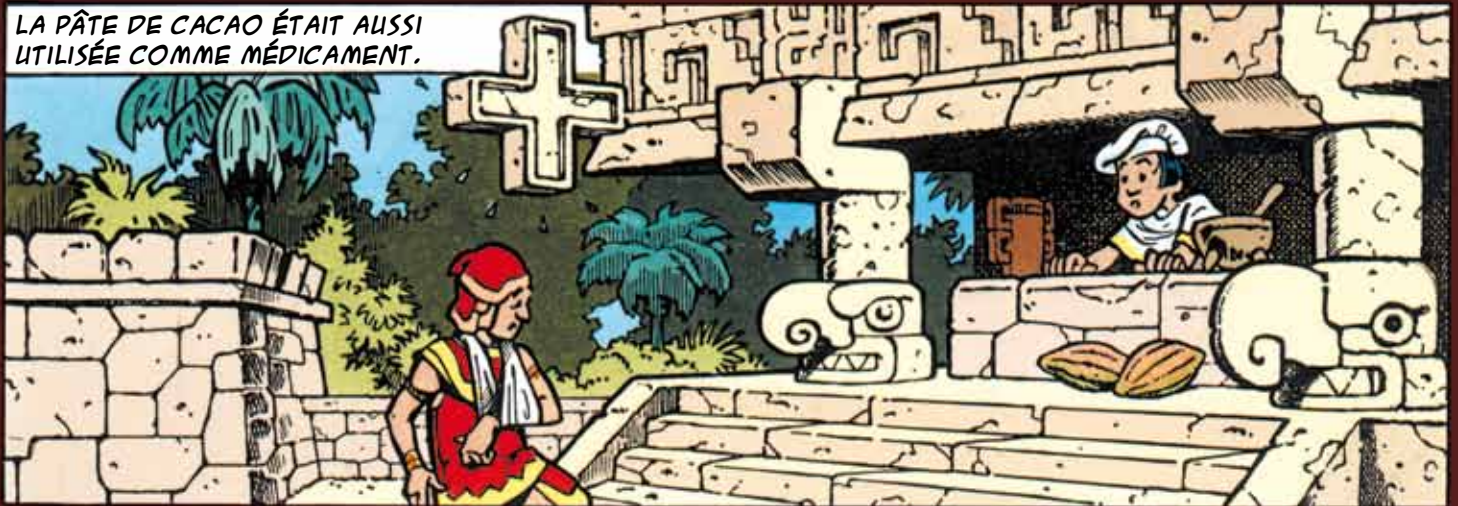
... FACILITANT LES ÉCHANGES, LES FÈVES DE CACAO SERVAIENT DE MONNAIE.

... GRILLÉES ET ÉPICÉES ELLES DONNAIENT UNE BOISSON FORTIFIANTE.

... ÇA VOUS FERA 6 FÈVES.



LA PÂTE DE CACAO ÉTAIT AUSSI UTILISÉE COMME MÉDICAMENT.



C'EST L'ARRIVÉE À TULA DE TROIS SORCIERS QUI EST À L'ORIGINE DE LA LÉGENDE DU "SERPENT À PLUMES".

... JALOUX DE LA PUISSANCE DE QUETZALCOATL, LES TROIS HOMMES LUI FIRENT BOIRE UNE POTION DESTINÉE À LE RENDRE FOU.



... IL S'ENFUIT ALORS VERS LA CÔTE OÙ IL TROUVA UN RADEAU FAIT DE SERPENTS ENTRELACÉS. IL Y PRIT PLACE ET DISPARUT NON SANS AVOIR LANCÉ UNE TERRIBLE IMPRÉCATION:

JE REVIENDRAI! UN JOUR DE "L'ANNÉE DU ROSEAU" JE REVIENDRAI!!!



C'EST AINSI QU'IL DEVINT UN MYTHE POUR SON PEUPLE: "QUETZALCOATL, LE SERPENT À PLUMES".

Les Espagnols et le Nouveau Monde

Au XV^e siècle, Portugais et Espagnols rivalisent d'audace pour trouver une nouvelle route menant aux Indes, le fabuleux pays des épices. Le Génois Christophe Colomb s'embarque en 1492 pour le compte des monarques espagnols. Lorsqu'il pose le pied aux Antilles, il croit aborder en Asie. À moins qu'il n'ait devant les yeux le Paradis terrestre? Ce génial aventurier fera une autre erreur d'appréciation. Lors de sa 4^e expédition, en 1502, il mouille face à la presqu'île de Managua. Un bateau indigène vient à sa rencontre. On lui offre des présents, parmi lesquels des fèves de cacao. Mais Colomb n'y prête aucune attention.

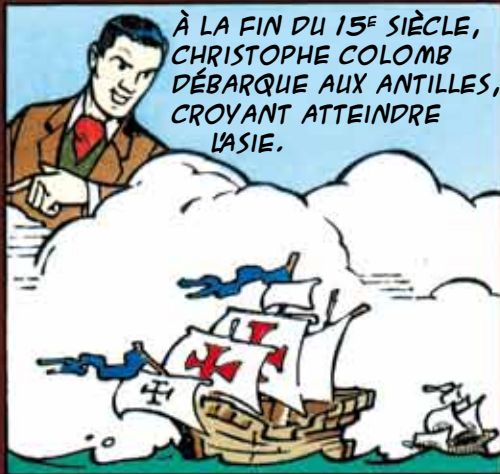
Dix-sept ans plus tard, en 1519, le conquistador espagnol Hernan Cortès débarque au Mexique avec 700 hommes et 11 bateaux. Il est bien décidé à faire fortune : or, argent, épices sont les objets de son désir. Dans le calendrier aztèque, 1519 se trouve être une "année du roseau" : lorsqu'ils voient cet homme pâle venu de la mer, monté sur un "immense cerf" (un cheval), les Aztèques pensent que c'est Quetzalcoatl qui est revenu !

Un breuvage qui vaut de l'or

L'empereur aztèque Moctezuma accueille avec faste les conquérants espagnols dans sa cité de Tenochtitlan, bâtie au milieu d'un lac (c'est la future Mexico). Il leur fait servir la boisson mousseuse, amère et relevée qu'il déguste lui-même dans une vaisselle de l'or le plus fin. Cortès, à qui l'empereur a offert une plantation de cacaoyers, note que le chocolat "*augmente la résistance de l'organisme et le pare contre les fatigues corporelles*". Ses compatriotes ont beau ne pas en apprécier le goût, ils prennent l'habitude d'en boire, en l'absence de vin. En 1521, Moctezuma est mort, l'Empire aztèque se nomme désormais Nouvelle-Espagne, et Cortès en est le gouverneur tout-puissant. Il est clairvoyant : la fève de cacao, à la fois monnaie et base de la boisson des nobles Aztèques, représente sans doute une fortune pour l'Espagne en général, et pour lui-même en particulier.



Moctezuma se reconnaît vassal et tributaire du roi d'Espagne devant Cortés, Lauros-Giraudon (Musée de l'Amérique, Madrid).



À LA FIN DU 15^E SIÈCLE, CHRISTOPHE COLOMB DÉBARQUE AUX ANTILLES, CROYANT ATTEINDRE L'ASIE.



LORS DE SA QUATRIÈME EXPÉDITION, EN 1502, IL MOUILLE FACE À LA PRESQU'ÎLE DE MANAGUA; LES INDIGÈNES LUI OFFRENT DES PRÉSENTS.



Parmi ceux-ci des fèves de cacao, mais Colomb n'y prête aucune attention.

"Jetez-moi ça par-dessus bord!"



... Il revient en Espagne, ignorant totalement qu'il vient de passer à côté du "chocolat".

EN 1519, CORTÈS DÉBARQUE AU MEXIQUE. IL SE TROUVE QUE CETTE DATE CORRESPOND À "L'ANNÉE DU ROSEAU" DANS LE CALENDRIER AZTÈQUE. ON L'ACCUEILLE COMME UN DIEU.



IL GOÛTA CETTE CURIEUSE BOISSON APPELÉE: "TCHOCOLAT!" ET LUI TROUVA DES VERTUS BIENFAISANTES.

CINQ ANS PLUS TARD, DEVENU MAÎTRE DE L'EMPIRE AZTÈQUE, CORTÈS EXPÉDIE UNE CARGAISON DE FÈVES DE CACAO EN ESPAGNE. VOILÀ! ET MAINTENANT, ON DORT! JE TE RACONTERAI DEMAIN MATIN L'HISTOIRE DU CHOCOLAT EN EUROPE.



De la cour d'Espagne à l'Europe entière

L'Espagne a pris le contrôle d'une partie du Nouveau Monde. C'est donc par ses côtes que le chocolat aborde le vieux continent. En 1524, Cortès expédie une cargaison de fèves à l'empereur Charles Quint. Quelques années plus tard, il rapporte lui-même dans son pays la recette du chocolat. Mais désormais le sucre, renforcé par le miel, la vanille ou la cannelle, transforme l'ancien breuvage amer des Aztèques en une boisson pleine de douceur. Comment s'est opéré ce bouleversement décisif?

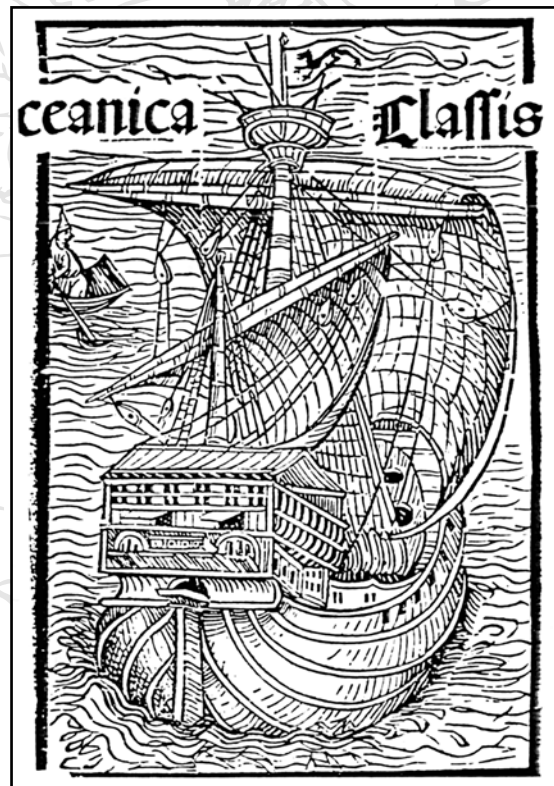
Cacao et canne à sucre

Les colons espagnols qui viennent s'installer en Amérique apportent avec eux la canne à sucre, originaire d'Inde. Ils multiplient les plantations de canne et de cacao, car ils espèrent faire fortune dans le négoce. Et puis un jour ces deux produits, si exotiques aux yeux des Européens, se rencontrent, peut-être grâce aux expérimentations culinaires des moines. Cacao additionné de sucre: le chocolat moderne est né. Reste à perfectionner le savoir-faire qui préside à son élaboration, souci constant des artisans chocolatiers jusqu'à nos jours.

Une carrière à la cour

C'est, à la cour d'Espagne, le début d'un engouement extraordinaire. On ne jure plus que par la nouvelle boisson. Les dames de la Cour s'en font servir jusque dans les églises! En 1569, après une longue controverse, le pape Pie V déclare que le chocolat, comme le vin, n'interrompt pas le jeûne. Bientôt, l'Europe toute entière est touchée par la ruée vers l'or brun. La recette ne peut rester longtemps secrète. Les Italiens en ont connaissance en 1606, les Français en 1615, les Allemands en 1642, les Anglais en 1657. Désormais, pour savourer le chocolat, il n'est plus nécessaire d'être Espagnol; il suffit d'être riche.

De leur côté, les médecins européens s'intéressent aux vertus curatives du chocolat. Ils assurent qu'il guérit des fièvres comme des maux d'estomac! En 1736, le naturaliste suédois Carl von Linné baptise le cacao Theobroma: "nourriture des dieux". Comment mieux célébrer ses multiples qualités?

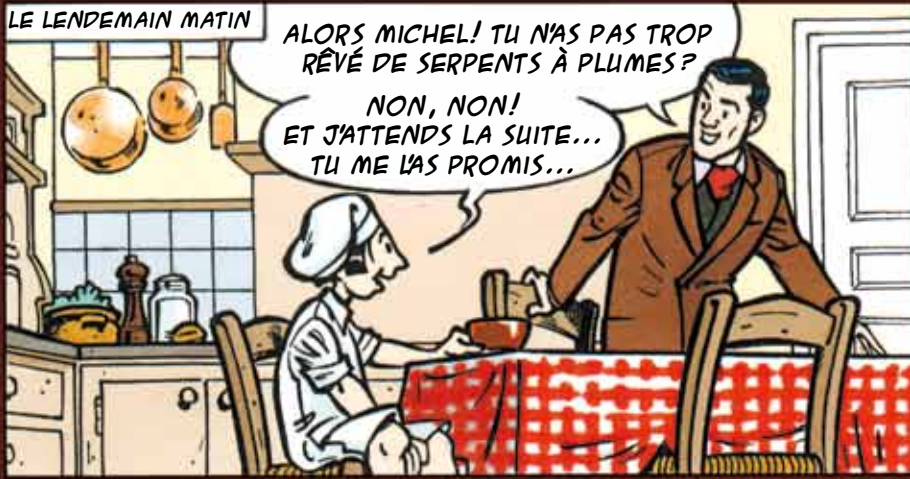


Une caravelle espagnole du XV^e siècle,
C. Colomb, Regnù Hyspanie, Basel, 1493.

LE LENDEMAIN MATIN

ALORS MICHEL! TU N'AS PAS TROP RÊVÉ DE SERPENTS À PLUMES?

NON, NON!
ET J'ATTENDS LA SUITE...
TU ME L'AS PROMIS...



... BIEN! SOUVIENS-TOI: CORTÈS PRIT LE CONTRÔLE DU NOUVEAU MONDE. LES COLONS ESPAGNOLS MULTIPLIÈRENT ALORS LES PLANTATIONS DE CACAO...



TRÈS VITE ILS MÉLANGÈRENT MIEL, SUCRE ET CACAO, TRANSFORMANT AINSI L'ANCIEN BREUVAGE ÉPICÉ ET AMER ET Y AJOUTÈRENT VANILLE ET CANNELLE.

... EN ESPAGNE, LA COUR S'ENTICHA DE CETTE NOUVELLE BOISSON. LES DAMES NOBLES S'EN FAISAIENT SERVIR À L'ÉGLISE.



LE PAPE PIE V DÉCLARA MÊME QUE BOIRE DU CHOCOLAT NE ROMPAIT PAS LE RITE DU JEÛNE.

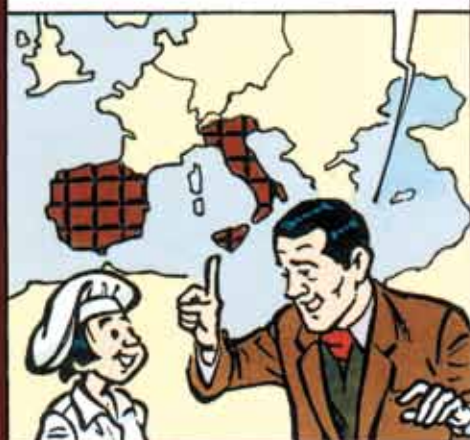
... BIENTÔT, TOUTE L'EUROPE FÛT TOUCHÉE PAR L'OR BRUN.



... LES ITALIENS EN 1606!

... LES ALLEMANDS EN 1642!

... LES ANGLAIS EN 1657!



Le chocolat arrive en France

Les alliances entre familles royales favorisent l'introduction du chocolat à la cour du roi de France. En 1615, Anne d'Autriche, fille de Philippe III d'Espagne, épouse Louis XIII. Elle a 14 ans. Elle apporte avec elle son goût pour la boisson des Aztèques. La marquise de Sévigné, dans sa correspondance, s'en fait une ambassadrice enthousiaste, même s'il lui arrive de lui attribuer passagèrement les pires pouvoirs, comme celui de faire accoucher d'un enfant chétif et noir... Gourmandise et souci médical se mêlent: le cardinal de Lyon, frère du cardinal de Richelieu, considère ainsi le chocolat comme *"un moyen de modérer les vapeurs de sa rate et de lutter contre la colère et la mauvaise humeur"*.

Le commerce s'organise. En 1659, le jeune Louis XIV donne à David Chaillou, qui tient boutique rue de l'Arbre sec à Paris, une lettre patente lui donnant pour 29 ans le privilège exclusif de fabriquer et de vendre une *"certaine composition que l'on nomme le chocolat (...) sur toute l'étendue du Royaume"*, qu'elle se présente sous forme de boisson ou de pastilles.

Des cacaoyers sur le sol de France

L'Histoire se répète. En 1661, Marie-Thérèse d'Autriche, infante d'Espagne et fille de Philippe IV, épouse Louis XIV. Un historien a écrit *"Le roi et le chocolat étaient les deux seules passions de Marie-Thérèse..."*. Mais le monarque, lui, n'a de passion ni pour sa femme ni pour le chocolat, même s'il en fait servir à Versailles. Il a cependant conscience de son importance commerciale, et fait acclimater le cacaoyer dans ses possessions antillaises au cours des années 1660. Ainsi, il n'est plus tributaire

des approvisionnements espagnols. Dès 1679 débarque à Brest, en grande pompe, la première récolte obtenue en Martinique.

En 1680 a lieu un baptême plus symbolique encore: le mot "chocolat" apparaît dans le *Dictionnaire français contenant les mots et les choses* de Richelet. Le *tchocolatl* des Aztèques est passé dans la langue française.

Jusqu'au XVIII^e siècle, le chocolat reste l'apanage des nobles et des religieux. Sa consommation se démocratise ensuite lentement, mais le mouvement est freiné par la Révolution française puis par le blocus continental sous Napoléon 1^{er}.



Gravure extraite du *Traitez nouveaux et curieux du Café, du Thé, du Chocolat*, de Philippe Sylvestre Dufour (1685).
Collection Michel Cluizel

EN FRANCE, CE SONT LES ALLIANCES ENTRE LES FAMILLES ROYALES QUI FAVORISENT L'INTRODUCTION DU CHOCOLAT.

EN 1615, ANNE D'AUTRICHE, FILLE DE PHILIPPE III D'ESPAGNE, ÉPOUSE LOUIS XIII. ELLE A 14 ANS ET APPORTE AVEC ELLE UNE PASSION...

... OUI MA CHÈRE, LA "BOISSON DES AZTÈQUES".
BUVONS-EN TOUS LES JOURS...

... C'EST DIVIN!



EN 1659, LE JEUNE LOUIS XIV DONNE À DAVID CHAILLOU UNE PATENTE POUR EXPLOITER LE CACAO.

... À VOUS LE PRIVILÈGE EXCLUSIF DE FABRIQUER ET DE VENDRE UNE CERTAINE COMPOSITION QUE L'ON NOMME "CHOCOLAT".



LE ROI-SOLEIL COMPREND VITE L'IMPORTANCE DU COMMERCE DU CACAO.

... NOUS ALLONS CULTIVER CETTE PLANTE DANS NOS POSSESSIONS AUX ANTILLES.



DÈS 1679 DÉBARQUE À BREST ET EN GRANDE POMPE LA PREMIÈRE RÉCOLTE OBTENUE EN MARTINIQUE.



EN 1680, LE MOT "CHOCOLAT" APPARAÎT DANS LE DICTIONNAIRE DE LA LANGUE FRANÇAISE DE RICHELET.



JUSQU'AU 18^E SIÈCLE, LA BOISSON RESTE L'APANAGE DES NOBLES ET DES RELIGIEUX. ELLE SUIT UNE DÉMOCRATISATION LENTE, FREINÉE PAR LA RÉVOLUTION FRANÇAISE PUIS LE BLOCUS CONTINENTAL SOUS NAPOLEÛN...



De l'artisanat à l'industrie

Les apothicaires ont été les premiers chocolatiers. Bien plus encore que les Aztèques, ils avaient paré ce cadeau du Nouveau Monde de toutes les vertus curatives. Il était donc logique qu'ils l'utilisent dans leurs préparations.

Mais à partir du XVIII^e siècle, et en moins de deux cents ans, la fabrication du chocolat est passée de ce petit artisanat à la dimension industrielle, de l'arrière-boutique des premiers pharmaciens aux usines modèles.

Jusqu'au milieu du XIX^e siècle, le chocolat est surtout consommé sous forme liquide. Pourtant, on le trouve déjà sous forme solide. Vers le milieu du XVIII^e siècle, les gourmands peuvent ainsi savourer des pastilles de chocolat nature ou bien revêtues d'une noisette, d'une pistache ou encore de nompareil (petites billes de sucre dragéifiées et colorées). À cette même époque, *"on se [sert] de chocolat pour faire... des médaillons et des bustes dans des moules"*. Ces moules sont probablement en étain, comme les moules à glaces. Il faudra attendre 1830 pour voir apparaître les moules en fer blanc.

fabriquer une broyeuse de conception personnelle qui broie le cacao et le sucre entre deux cylindres horizontaux tournant l'un vers l'autre.



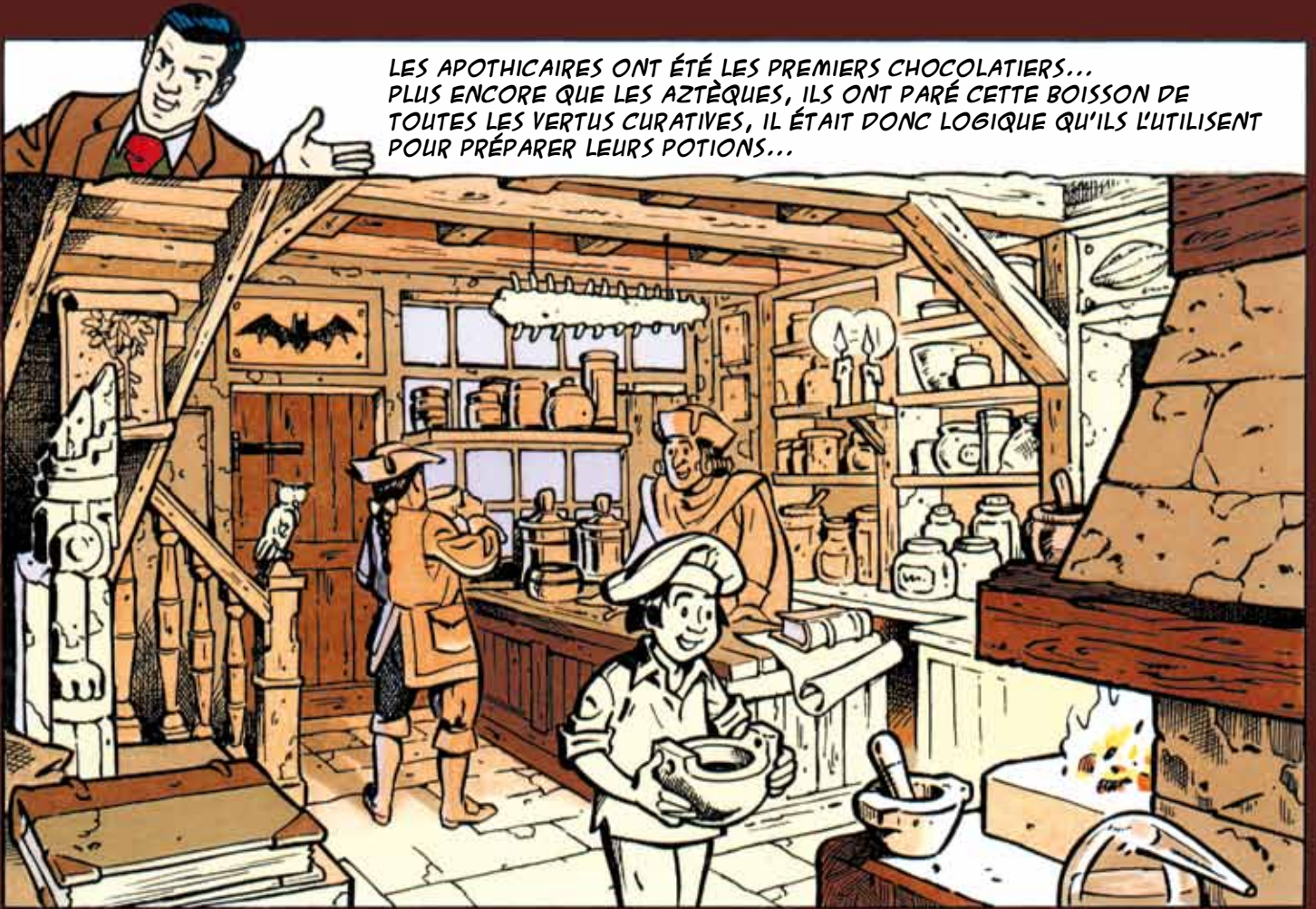
Ouvrier italien dans une cioccolateria de Turin (1859).

D'ingénieux inventeurs

Dès la fin du XVIII^e siècle, en Espagne, en France, en Italie, en Angleterre, en Hollande puis en Suisse, des hommes cherchent à mécaniser la fabrication du chocolat.

En France, en 1778, François Doret présente une invention à la Faculté de médecine : la première machine hydraulique destinée à broyer le cacao. En 1819, Pelletier construit à Paris, rue Richelieu, la première usine de chocolat à vapeur. La même année, en Suisse, François Louis Cailler revient au pays après avoir travaillé 4 ans dans la fabrique de chocolat Caffarel à Turin ; il fait

LES APOTHECAIRES ONT ÉTÉ LES PREMIERS CHOCOLATIER... PLUS ENCORE QUE LES AZTÈQUES, ILS ONT PARÉ CETTE BOISSON DE TOUTES LES VERTUS CURATIVES, IL ÉTAIT DONC LOGIQUE QU'ILS L'UTILISENT POUR PRÉPARER LEURS POTIONS...



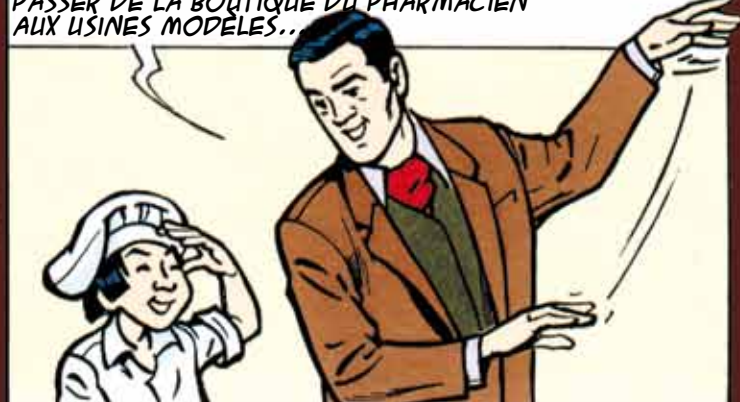
LONGTEMPS CONSOMMÉ SOUS FORME LIQUIDE, IL EXISTE POURTANT SOUS FORME SOLIDE...

C'EST AINSI QUE L'ON PEUT, DÈS LE MILIEU DU 18^e SIÈCLE, SAVOURER DES PASTILLES DE CHOCOLAT NATURE OU BIEN REVÊTUES D'UNE NOISETTE, D'UNE PISTACHE OU D'UNE BILLE DE SUCRE.



... COULÉ DANS DES MOULES EN ÉTAIN, LE CHOCOLAT SE TRANSFORMAIT EN MÉDAILLON OU EN BUSTE...

MAIS TRÈS VITE, LA FABRICATION DU CHOCOLAT VA S'INDUSTRIALISER ET EN MOINS DE DEUX CENTS ANS PASSER DE LA BOUTIQUE DU PHARMACIEN AUX USINES MODÈLES...



En 1829, la gazette de l'époque mentionne que S. Debauve, ancien pharmacien de Louis XVI, et son neveu A. Gallais, chocolatiers à Paris, créent pour leur laboratoire une machine pour broyer et triturer le chocolat. Cette machine se compose de deux cylindres en marbre qui tournent sur une table en granit. Deux machines de ce principe sont toujours utilisées dans les ateliers de Michel Cluizel pour certaines fabrications. L'une est visible lors de la visite du Chocolatrium*.

La famille Menier est l'une des grandes pionnières de l'industrie chocolatière. En 1825, le pharmacien Jean-Antoine Brutus Menier installe à Noisiel, dans un vieux moulin sur la Marne, une usine à chocolat.

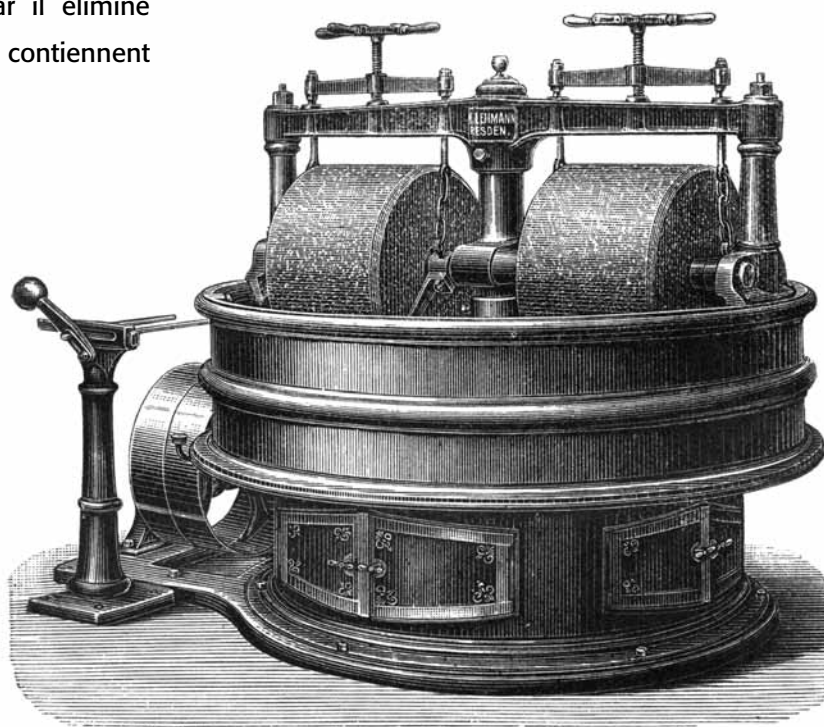
En Suisse, c'est en tombant amoureux de Fanny Cailler, la fille d'un grand chocolatier de son pays, que Daniel Peter découvre sa vocation. Il invente en 1875 le chocolat au lait grâce au procédé de condensation du lait qui vient d'être mis au point par Henri Nestlé.

À la fin du XIX^e siècle, Rodolphe Lindt découvre l'intérêt de travailler longuement le chocolat dans une "pétrisseuse" longitudinale. Ce pétrissage prolongé continue à être effectué pour les chocolats de qualité car il élimine les odeurs et goûts âcres et acides que contiennent naturellement les fèves de cacao.

Les bonbons de chocolat

C'est vers cette même époque que les premiers bonbons de chocolat, eux-mêmes enrobés de chocolat, voient le jour. En France, le produit est dénommé "bonbons de chocolat" alors qu'en Allemagne il est dénommé "praline".

Très certainement, l'intérieur était alors composé de fondant (sucre cuit battu qui forme une pâte tendre de couleur blanche pouvant être parfumée ou colorée). Ce fondant devait être façonné en forme de bille entre les paumes des mains. Puis l'ouvrier la déposait sur une table de marbre, l'enrobait de chocolat avec 3 doigts et la plaçait sur une feuille de papier. Avant d'abandonner son œuvre, à l'aide de l'index il dessinait une virgule avec le chocolat, pour le décor. C'est probablement de la forme de ce décor que l'on doit le nom de "crotte de chocolat".



* Voir page 64

Broyeur avec table et cylindres en granit, faisant office de "conche". Machine utilisée par Michel Cluizel lors de son apprentissage et sur laquelle il a réalisé ses premiers chocolats de couverture.

DÈS LA FIN DU SIÈCLE DES LUMIÈRES, DANS TOUTE L'EUROPE, DES INVENTEURS CHERCHENT À MÉCANISER LA FABRICATION DU CHOCOLAT.

EN FRANCE EN 1778, FRANÇOIS DORET PRÉSENTE À LA FACULTÉ DE MÉDECINE LA PREMIÈRE BROYEUSE HYDRAULIQUE.

EN 1819, PELLETIER CONSTRUIT À PARIS, RUE RICHELIEU, LA PREMIÈRE USINE DE CHOCOLAT À VAPEUR.

FRANÇOIS LOUIS CHAILLOT, DE RETOUR DE TURIN, FAIT FABRIQUER UNE MACHINE QUI BROIE LE CACAO ENTRE DEUX CYLINDRES HORIZONTALS.

EN 1825, LA FAMILLE MENIER INSTALLE À NOISIEL, DANS UN MOULIN SUR LA MARNE, UNE USINE À CHOCOLAT.

EN SUISSE, DANIEL PETER INVENTE LE CHOCOLAT AU LAIT GRÂCE À UN PROCÉDÉ DE CONDENSATION CRÉÉ PAR NESTLÉ.

À LA FIN DU 19^e SIÈCLE, RODOLPHE LINDT DÉCOUVRE L'INTÉRÊT DE TRAVAILLER LONGUEMENT LE CHOCOLAT DANS UNE "PÉTRISSEUSE".

C'EST À CETTE MÊME ÉPOQUE QUE LES PREMIERS "BONBONS DE CHOCOLAT" APPARAISSENT. L'INTÉRIEUR ÉTAIT COMPOSÉ DE SUCRE CUIT, BATTU (LE FONDANT), PARFUMÉ ET COLORÉ.

LES BONBONS DE CHOCOLAT

... FAÇONNÉ À LA MAIN EN FORME DE BILLE...

LE DESSIN D'UNE VIRGULE À L'AIDE DE L'INDEX CONSTITUAIT LA FINITION ET DONNA LE NOM DE "CROTTE DE CHOCOLAT".

LE FONDANT EST ENROBÉ DE CHOCOLAT À L'AIDE DE TROIS DOIGTS...

DÉPOSÉ ALORS SUR UNE FEUILLE DE PAPIER.



Fourchettes à tremper utilisées par Michel Cluizel lors de son apprentissage.

Vers 1920, les chocolatiers commencent à abandonner l'enrobage des bonbons de chocolat aux doigts pour les tremper avec de petits outils en fils métalliques dénommés "fourchettes" en raison de leur forme. Le chocolatier place "l'intérieur" du bonbon de chocolat dans le chocolat liquide, après l'avoir tempéré (ensemencement de chocolat solide dans le chocolat chaud et liquide); il l'y enfonce à l'aide de la fourchette, puis le soulève, l'égoutte et le pose sur une feuille de papier en faisant sur le chocolat, toujours à l'aide de la fourchette, un dessin composé de traits. Rares sont les artisans-chocolatiers qui utilisent encore ce procédé, même si le décor manuel continue d'être imité.

Les évolutions industrielles au XX^e siècle

Au cours de la première moitié du XX^e siècle, les grandes chocolateries familiales françaises et étrangères se développent, et les machines continuent d'évoluer.

En 1903, un chocolatier français, M. Magniez, invente pour l'industrie une machine pour enrober les chocolats. Les intérieurs pénètrent dans un rideau de chocolat liquide et sont ainsi recouverts. La machine dite "enrobeuse" est née.

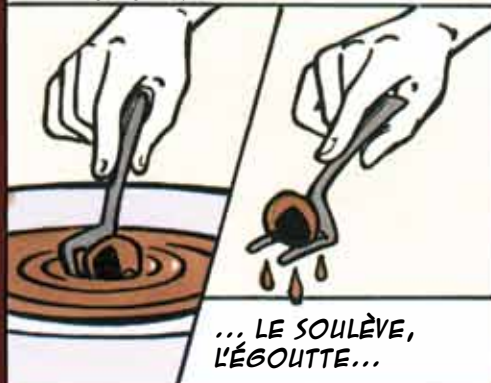
Après la Seconde Guerre mondiale, ce sont les Allemands qui font évoluer le matériel se rapportant au chocolat en général. Robert Sollich invente avec son fils Helmut une machine à tempérer le chocolat qui en révolutionne le travail. Ensuite il adapte cette "tempéreuse" dans une "enrobeuse". En 1965, la première enrobeuse à tempérage automatique livrée en France est mise en place dans la petite chocolaterie familiale Cluizel.

Aujourd'hui, 2 lignes d'enrobage de 40 mètres de long, toujours de la marque Sollich, sont installées dans les ateliers de Michel Cluizel.

VERS 1920, ABANDONNANT L'ENROBAGE DES BONBONS À LA MAIN POUR LE "TREMPAGE" À L'AIDE DE CET OUTIL...



LE CHOCOLATIER PLONGE L'INTÉRIEUR DU BONBON DANS UNE BASSINE DE CHOCOLAT...



... LE SOULÈVE, L'ÉGOUTTE...

LE POSE SUR UN PAPIER ET DESSINE ENFIN UN DÉCOR GRÂCE À LA FOURCHETTE...



AU COURS DE LA PREMIÈRE MOITIÉ DU XXE SIÈCLE, LES GRANDES CHOCOLATERIES FAMILIALES ET ÉTRANGÈRES SE DÉVELOPPENT, ET LES MACHINES CONTINUENT D'ÉVOLUER...



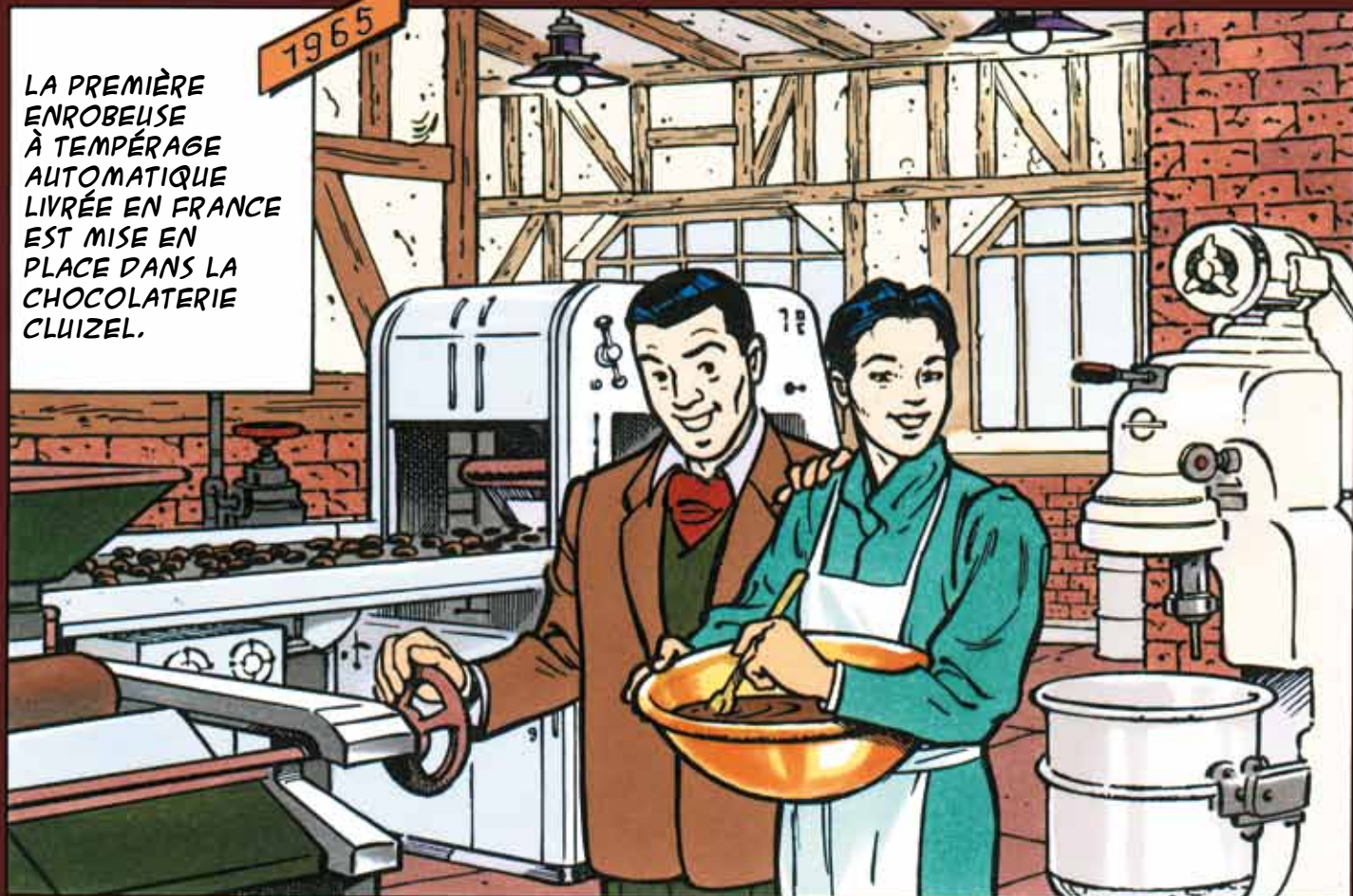
1903

M. MAGNIEZ INVENTE POUR L'INDUSTRIE UNE MACHINE À ENROBER LES BONBONS DE CHOCOLAT...



1965

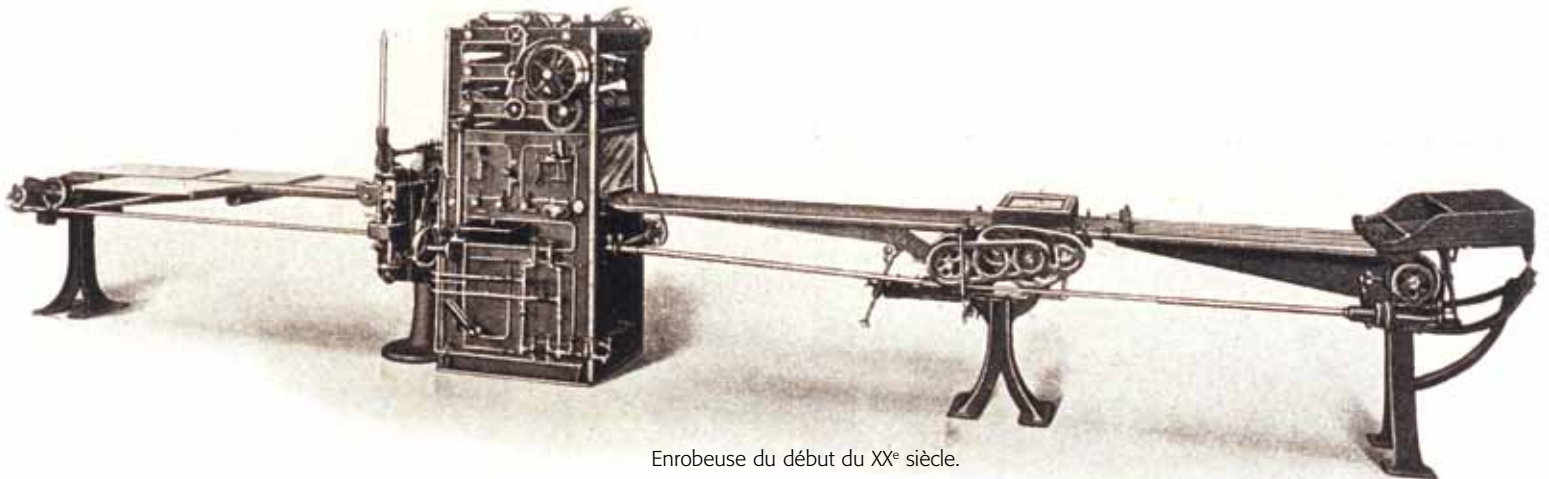
LA PREMIÈRE ENROBEUSE À TEMPÉRAGE AUTOMATIQUE LIVRÉE EN FRANCE EST MISE EN PLACE DANS LA CHOCOLATERIE CLUIZEL.



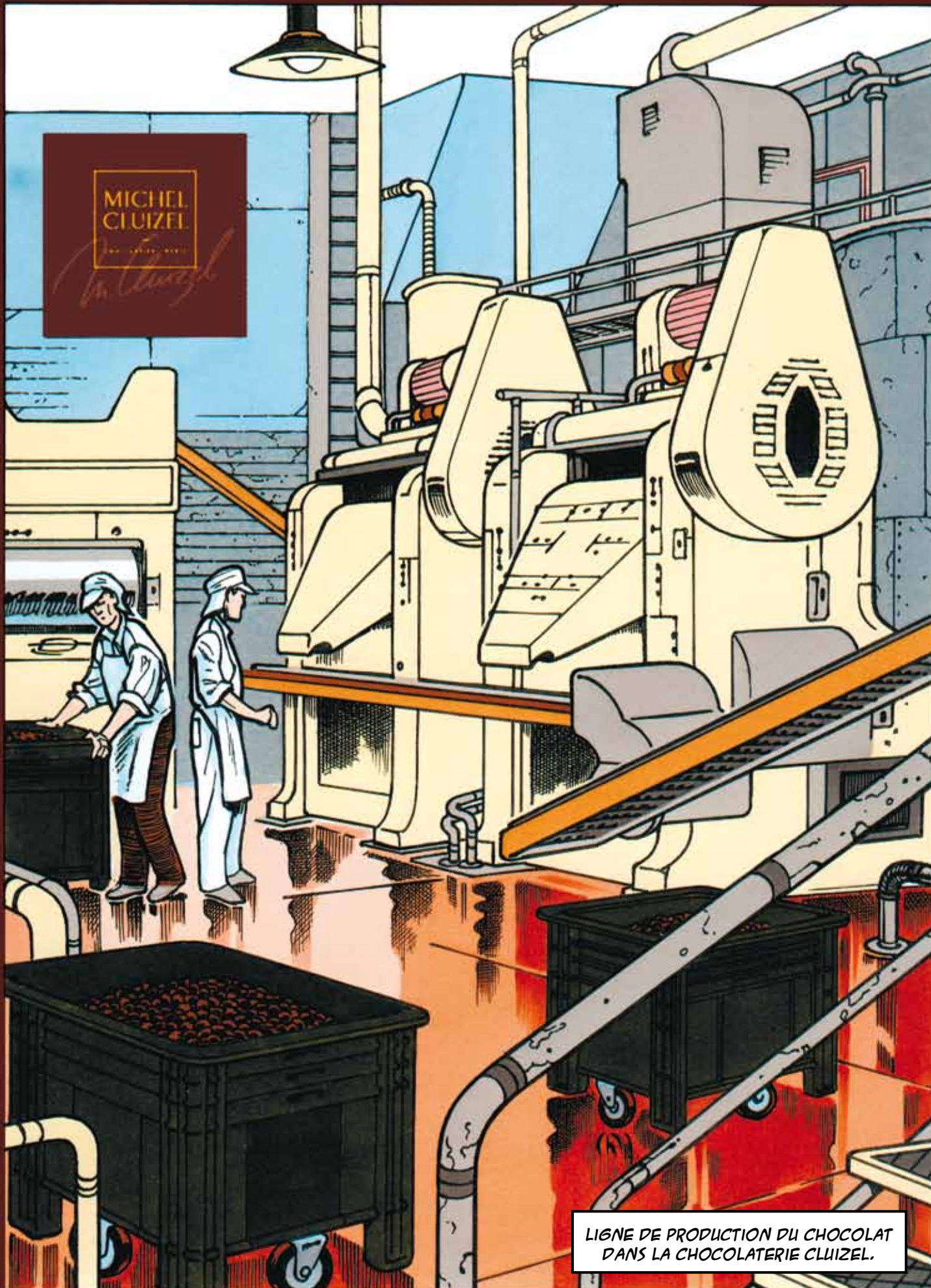


Double ligne d'enrobeuse contemporaine dans les ateliers de Michel Cluizel.

Désormais, la moyenne industrie dispose de matériel pour fabriquer du chocolat et des bonbons de chocolat de très bonne qualité à la condition de détenir un solide savoir-faire et d'employer des matières premières de grande qualité. C'est ce que démontre la chocolaterie de Michel Cluizel.



Enrobeuse du début du XX^e siècle.



LIGNE DE PRODUCTION DU CHOCOLAT
DANS LA CHOCOLATERIE CLUIZEL.

La culture du cacaoyer

À produit d'exception, arbre d'exception. Le cacaoyer à l'étrange silhouette doit être choyé pour livrer les trésors cachés dans ses fruits, les cabosses.

Cet arbre au feuillage dense porte en même temps fleurs et fruits, phénomène botanique exceptionnel. En effet, il arbore tout au long de l'année de petits bouquets de fleurs blanches accrochés à même le tronc et les branches maîtresses. Seule une sur cent donne un fruit (ou cabosse): les moucheron qui assurent la pollinisation n'ont que quelques heures pour agir. Même alors, la partie n'est pas forcément gagnée: 20 % des fruits sèchent avant maturité.

Autant les fleurs sont frêles, autant les cabosses sont imposantes. De forme oblongue, elles mesurent de 15 à 25 cm de long. Sur un même arbre, certaines, encore jeunes, sont jaunes, vertes ou presque violettes; d'autres, prêtes à être cueillies, offrent une palette allant du jaune à l'orangé. À l'intérieur du fruit, sous l'écorce résistante, on trouve une pulpe blanche appelée mucilage et des graines, ou fèves, en forme d'amande (de 20 à 40 par fruit). Ce sont elles qui renferment le précieux cacao.

Un arbre délicat

Pour s'épanouir et fructifier, le cacaoyer doit être planté entre le 20° degré de latitude nord et le 20° degré de latitude sud. Il a longtemps été cultivé sur le seul continent américain. Puis il a été implanté en Afrique à partir de 1822.

Il réclame une température chaude, autour de 28 °C, pas trop de vent, de l'ombre (celle des palmiers lui convient très bien), une bonne humidité mais sans excès.

Il mesure en moyenne de 3 à 8 mètres dans les exploitations, où il est taillé, mais peut dépasser 12 mètres à l'état sauvage. Un cacaoyer fleurit lorsqu'il a quatre ans, arrive à maturité vers 12 ans, et reste productif jusqu'à trente ans environ.



Cacaoyer portant ses fruits, des cabosses.



Fleurs de cacaoyer, diamètre 1 cm.

POUR MIEUX COMPRENDRE CE QU'EST LE CACAO, IL TE FAUT ME SUIVRE À LA FABRIQUE...



VOILÀ! TOUT CE QUI CONCERNE LA PLANTE, LE FRUIT, LA GRAINE SE TROUVE DANS CETTE SALLE.

C'EST DU CHOCOLAT, ÇA?



... OUI, C'EST LA FÈVE, ET ELLE PROVIENT D'UN ARBRE ÉTONNANT...



ON NE PEUT LE CULTIVER QUE DANS LA ZONE TROPICALE ENTRE 20° DE LATITUDE SUD ET NORD CAR IL RÉCLAME UNE TEMPÉRATURE AUTOUR DE 28°C...

D'UNE TAILLE MOYENNE DE 3 À 8 MÈTRES, IL FLEURIT À 4 ANS. C'EST À CE PROPOS UN ARBRE EXCEPTIONNEL...



... QUI PORTE EN MÊME TEMPS SES FLEURS ET SES FRUITS, QUI POUSSENT À MÊME LE TRONC...



SEULE UNE FLEUR SUR CENT DONNE UN FRUIT; LES MOUCHERONS QUI ASSURENT LA POLLINISATION N'ONT QUE QUELQUES HEURES POUR AGIR...



ET CE N'EST PAS GAGNÉ, 20 % DES FRUITS SÈCHENT AVANT MATURITÉ.

CE FRUIT, C'EST LA CABOSSE.



... IL MESURE DE 15 À 25 CM.



À L'INTÉRIEUR, SOUS L'ÉCORCE RÉSISTANTE, ON TROUVE UNE PULPE BLANCHE ET DES GRAINES...



... OU FÈVES. CE SONT ELLES QUI CONSTITUENT LE PRÉCIEUX CACAO...



La fève de cacao

De la fève au chocolat, il reste encore un long chemin. Il suffit d'en goûter une fraîchement sortie de sa cabosse pour s'en convaincre: son âpre parfum chargé de tannin ne rappelle en rien la gourmandise raffinée que nous aimons. Ce chemin-là commence dans les plantations... Au bout de 5 à 6 mois, la cabosse est mûre, et rend un son creux si on la tape légèrement. Elle est cueillie à la main ou gaulée pour ne pas blesser la délicate écorce de l'arbre. Puis l'ouvrier agricole la fend d'un seul coup de gourdin ou machette et en dégage les précieuses fèves. Les fèves sont débarrassées de leur mucilage. Puis elles sont amoncelées et recouvertes de feuilles de bananier de façon à favoriser une réaction chimique naturelle, la fermentation, qui permet aux précurseurs d'arômes de se développer.

Les fèves subissent ensuite un séchage soigneux sur des claies placées au soleil. Au bout d'une semaine, elles prennent une belle coloration brune. Leur taux d'humidité passe de 60 % à 7 %, ce qui permet une conservation optimale. Elles sont désormais prêtes à quitter la plantation en sacs de toile de jute et à faire le grand voyage en bateau vers les pays où elles seront transformées en chocolat.

Mais toutes les fèves n'iront pas dans les mêmes chocolateries! Chez Michel Cluizel, la qualité du produit fini commence par celle des matières premières. C'est pourquoi les fèves sont toujours choisies sur échantillon, et non en fonction de leur seule provenance. Selon la tradition artisanale, Michel Cluizel et son fils Marc hument, soupèsent et goûtent les graines. Si la qualité leur convient, ils passent commande. À sa réception, la marchandise sera contrôlée, comparée avec l'échantillon de référence. Pas question de laisser passer une fève "ardoisée", c'est-à-dire moisie au cours de la fermentation!



Michel Cluizel dans une plantation observant le séchage des fèves (1989 - Indonésie).

Cabosse variété forastero

Cabosse variété trinitario

Cabosse variété criollo

... MAIS ENTRE LA FÈVE ET LE CHOCOLAT, IL RESTE ENCORE DU CHEMIN À PARCOURIR.



IL SUFFIT D'EN GOÛTER UNE FRAÎCHE SORTIE DE LA CABOSSE. SON GOÛT ÂPRE ET AMER EST LOIN DE RAPPELER UNE FRIANDISE.



... ELLE VA DONC SUBIR ENCORE DE NOMBREUSES TRANSFORMATIONS.



A) LA CABOSSE EST MÛRE EN 5 OU 6 MOIS. ELLE CHANGE ALORS DE COULEUR ET REND UN SON CREUX.



B) ELLE EST CUEILLIE MANUELLEMENT AFIN DE NE PAS BLESSER L'ÉCORCE.



C) L'OUVRIER AGRICOLE LA FEND D'UN SEUL COUP DE GOURDIN.



D) IL EN DÉGAGE ENFIN LES PRÉCIEUSES GRAINES.



E) DANS LES 3 HEURES QUI SUIVENT L'ÉCABOSSAGE, LES GRAINES SONT ENTASSÉES AU SOLEIL ET RECOUVERTES AFIN QUE S'OPÈRE LA FERMENTATION CONTRÔLÉE POUR ÉLIMINER LE MUCILAGE (LA PULPE), DÉVELOPPER LES PRÉCURSEURS D'ARÔMES ET EMPÊCHER LA GERMINATION.



...ELLES SONT ENSUITE SÉCHÉES AU SOLEIL. AU BOUT D'UNE SEMAINE, ELLES PRENNENT UNE BELLE COULEUR BRUNE.



ELLES SONT ENFIN PRÊTES À VOYAGER VERS LES CHOCOLATERIES. C'EST LÀ QU'INTERVIENT LA SÉLECTION DES TROIS VARIÉTÉS DU CACAOYER.



LES CRIOLLOS: FÈVES AROMATIQUES ET DOUCES. ELLES ONT UN FAIBLE RENDEMENT ET UN PRIX ÉLEVÉ.



LES FORASTEROS: D'UN RENDEMENT PLUS ÉLEVÉ MAIS D'UNE QUALITÉ INFÉRIEURE.



LES TRINITARIOS: HYBRIDE DES DEUX AUTRES, À L'ORIGINE DE LA PLUS GRANDE PARTIE DE LA PRODUCTION MONDIALE.



De l'achat au conchage

Les fèves de cacao, en provenance des trois continents producteurs, comme le sucre ou l'or, sont cotées dans les bourses de matières premières de New York et de Londres. Leurs cours sont sujets à variations, en fonction de l'offre, de la demande et de l'anticipation des intéressés. C'est pourquoi Michel Cluizel doit être non seulement un connaisseur de la matière, mais aussi un expert en marchés boursiers: il doit estimer quand acheter au meilleur cours, pour proposer à ses clients le meilleur prix.

En même temps que leur valeur varie, les fèves entament un plus lent périple de transformation. Les variétés nobles, celles que recherche Michel Cluizel, sont triées et calibrées. Puis, au lieu d'être stockées dans de grands silos comme c'est le cas dans la grande industrie, elles sont rangées dans des sacs en toile de jute qui, en permettant une constante aération, évitent tout risque d'échauffement. Dans les ateliers de la Chocolaterie Cluizel, les chocolatiers vont commencer leur œuvre...

Les étapes de l'alchimie

Après élimination des dernières impuretés, les fèves passent dans un torréfacteur ultramoderne qui garantit une torréfaction parfaitement régulière, en surface et à cœur, grâce à deux techniques de chauffage complémentaires. L'arôme s'épanouit, les dernières traces d'humidité disparaissent, la frêle coque se détache.

Cette pellicule et le germe sont éliminés au cours du concassage. Seule la fève demeure, partie noble du cacao, et va poursuivre le long cheminement de transformations nécessaire pour produire le chocolat.

Après que les fèves aient été broyées pour être transformées en pâte, Michel Cluizel assemble dans un pétrin un ou plusieurs cacaos de différentes origines aux qualités gustatives complémentaires; le sucre cristal de canne et la vanille Bourbon en gousse y sont ajoutés à ce stade, ainsi que du lait dans le cas du chocolat au lait.

Cette pâte, après un double broyage, prend une finesse régulière, garante d'un chocolat très fondant en bouche. Le "conchage", brassage pour oxygéner la masse, est savamment dosé pour évaporer les goûts âcres et acides contenus naturellement dans les cacaos. Ce travail permet aussi aux arômes de se développer pleinement et donne au chocolat son bel aspect brillant. Chez Michel Cluizel, tradition artisanale et technologie s'allient en harmonie pour une meilleure performance: ces

machines dénommées "conches", de dernière génération, s'adaptent à la pâte au fur et à mesure de l'opération pour en tirer le nectar.



TOUT COMME LE SUCRE OU L'OR, LE CACAO EST COTÉ SUR LE MARCHÉ INTERNATIONAL DES MATIÈRES PREMIÈRES.



... SA VALEUR VARIE SELON LA LOI DE L'OFFRE ET DE LA DEMANDE, C'EST POURQUOI IL EST IMPORTANT DE BIEN ESTIMER QUAND ACHETER AU MEILLEUR COURS POUR PROPOSER UN CHOCOLAT AU MEILLEUR PRIX.



CONTRAIREMENT À LA GRANDE INDUSTRIE, LES FÈVES DE VARIÉTÉS NOBLES QUE NOUS ACHETONS SONT STOCKÉES DANS DES SACS EN TOILE, CE QUI PERMET UNE CONSTANTE AÉRATION ET ÉVITE TOUT RISQUE DE FERMENTATION.



VIENT ENFIN LE MOMENT OÙ L'ALCHIMIE S'OPÈRE À LA CHOCOLATERIE EN CINQ ÉTAPES CRUCIALES.



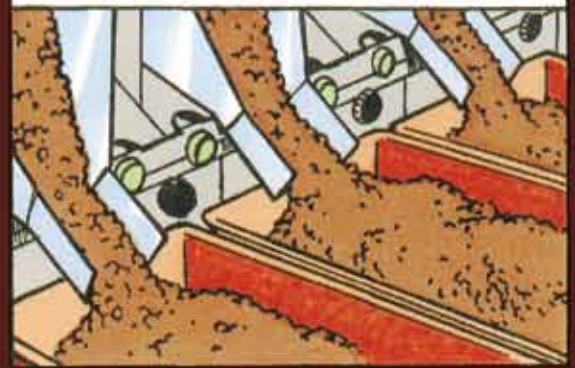
1

LA TORRÉFACTION: APRÈS ÉLIMINATION DES CORPS ÉTRANGERS, LES FÈVES SONT GRILLÉES À COEUR DANS UN TORRÉFACTEUR À INFRA-ROUGES.



2

LE CONCASSEUR-TARARE ÉCLATE LES FÈVES EN PETITS MORCEAUX ET ÉLIMINE LES GERMES ET COQUES.



3

UN BROVEUR À BILLES ÉCRASE LES FRAGMENTS DE FÈVES QUI, PAR ÉCHAUFFEMENT, DEVIENNENT LIQUIDES.



4

MÉLANGE ET AFFINAGE: LA LIQUEUR DE CACAO MÉLANGÉE À DU SUCRE (VOIRE DU LAIT) EST AFFINÉE À 18 MICRONS ENTRE DES CYLINDRES EN ACIER*.

5

LE CONCHAGE CHAUFFE, BRASSE ET AÈRE LA MASSE POUR ÉLIMINER LES GOÛTS ACIDES NATURELS DU CHOCOLAT.

*VOIR ATELIER PAGE 23.



Les produits nommés "chocolat"

De la fève torréfiée sont issus plusieurs produits de base: le broyage mécanique des fèves donne la pâte de cacao. À l'état brut, les fèves contiennent environ 55 % de beurre de cacao. Dans les presses hydrauliques, cette pâte est soumise à une très forte pression qui sépare le beurre de cacao fondu, matière la plus précieuse, du tourteau, partie sèche.

Successivement concassé, pulvérisé, tamisé, le tourteau donne une poudre de cacao pur, utilisée dans la préparation de boissons chocolatées et de desserts.

L'industrie du chocolat est très réglementée. Chaque produit est défini par la loi en fonction de sa teneur en cacao et des ingrédients mis en œuvre. On distingue par exemple le chocolat noir, le chocolat au lait, le chocolat de couverture, les bonbons de chocolat... Reste ensuite aux chocolatiers à se surpasser pour offrir aux gourmets des parfums d'exception. C'est à quoi s'applique l'entreprise Michel Cluizel.

question de remplacer la vraie vanille par des arômes vanille naturelle ou artificielle. Pas question non plus d'ajouter de la poudre de cacao dans le chocolat, pratique qui permet d'obtenir un pourcentage plus élevé de cacao à faible coût.

En plus de nombreux produits finis, la Chocolaterie Cluizel fabrique un chocolat de couverture dont la réputation n'est plus à faire. Restaurateurs et pâtissiers prestigieux l'utilisent pour l'enrobage et la décoration de leurs créations.

Depuis le début de l'année 2000, Michel Cluizel a supprimé la lécithine de soja dans la fabrication de tous ses chocolats (noir, lait, ivoire et de couleur), seule garantie totale d'absence de matières grasses végétales (hors cacao) et d'OGM. De plus, le soja est considéré dorénavant comme l'un des allergènes alimentaires majeurs.

Les meilleures matières premières

Chez Michel Cluizel, la sélection des crus de cacao et de chaque autre ingrédient est impitoyable: n'est-elle pas la première garantie de qualité? Ainsi, pour obtenir du chocolat noir, il faut d'abord des pâtes des meilleurs cacaos: certains de ses chocolats sont composés d'un mélange de 9 pays d'origines de cacaos pour une parfaite et complète palette aromatique; d'autres, pour une plus grande typicité de goûts et de parfums, sont constitués d'un cacao de pure origine. Il faut aussi du pur sucre cristal de canne, de la vanille Bourbon en gousses: ici, pas



Les bonbons de chocolat

Qu'est-ce qu'un bonbon de chocolat? Une exquise gourmandise qui cache sous les saveurs du chocolat celles d'un cœur plein de surprises. Mais quels ingrédients constituent cet intérieur? Ils sont en nombre limité: amandes, noisettes, noix, pistaches, raisins secs, vanille en gousse, crème, beurre, sucre, café, alcools, cerises au kirsch. À partir de cette palette, le chocolatier doit sans cesse créer de nouvelles saveurs, nées d'assemblages inédits. Contrairement à d'autres chocolatiers, Michel Cluizel a toujours refusé de donner la primeur à la ganache qui, malgré sa bonne image, ne saurait résumer les richesses des bonbons de chocolat. Chaque création est le fruit d'une savante alchimie: à la manière du vin, le chocolat est une matière complexe, comme vivante.



"Les meilleurs produits exigent les meilleures matières premières." Michel Cluizel

Le choix du meilleur

Michel Cluizel exige les meilleurs produits, que ce soit pour l'intérieur ou pour la garniture de ses bonbons. Qu'ils se voient ou non, là n'est pas son critère! La matière première - première dans la mise en œuvre, première dans la qualité - est travaillée au sein de l'entreprise, pour lui assurer une qualité stable et optimum. Ainsi, les cerises et les grains de raisin sont mis à vieillir dans le kirsch et le vieux marc pendant au moins un an, en fûts de chêne, dans une cave de la Chocolaterie. Ainsi encore, ne rentrent à la Chocolaterie que des noisettes et des amandes entières, gros fruits et calibrés, même si elles sont ensuite destinées à être broyées. Rentrées une fois par an, après la récolte, et non au fur et à mesure des besoins comme c'est le cas habituel, elles sont stockées à hygrométrie constante et à une température de 8 à 9 °C. Ainsi, il est certain que leur conservation sera parfaite, et qu'elles ne s'oxyderont pas.

Mais quels sont les fruits secs que Michel Cluizel traite avec tant de soin? Les meilleurs, évidemment. Pour le praliné: des noisettes d'Italie, de la région de Rome, dont le goût reste stable dans le temps. Pour le Gianduja: les noisettes du Piémont, les plus nobles. Pour la pâte d'amandes et le praliné: les amandes d'Espagne, dont la chair est charnue et grasse, ce qui n'est pas le cas d'autres origines.

Pour que ses bonbons soient encore plus agréables à déguster, Michel Cluizel les calibre petits. Le prix de revient est plus élevé, puisque les mêmes opérations restent nécessaires pour un plus grand nombre d'unités, mais le plaisir en est décuplé.

Voyons comment Michel Cluizel crée les grandes préparations destinées au cœur de ses bonbons de chocolat...

Le praliné

Le goût du praliné se marie merveilleusement avec celui du chocolat. Michel Cluizel en a préservé la fabrication "à l'ancienne" qui porte l'arôme à son développement optimal. Pas question de céder au praliné industriel, fait de noisettes ou d'amandes torréfiées puis broyées avec du sucre blanc ! Chez Michel Cluizel, les amandes et/ou noisettes entières sont rôties à cœur avec le sucre de canne porté au caramel, dans de grands chaudrons de cuivre rouge chauffés à feu nu. Ce mode de cuisson permet une osmose parfaite entre les fruits secs et le sucre. Le praliné, une fois cuit, est refroidi de façon naturelle, pour lui éviter toute trace d'humidité. Comme par le passé, son premier broyage se fait sous des meules en granit, seul matériau permettant de broyer un tel produit.



Broyage du praliné sous des meules en granit à la Chocolaterie Michel Cluizel

Le gianduja

Le gianduja est italien : en 1865, lors d'un carnaval, le héros piémontais Gian d'la duja (Jean du pichet, surnom qu'il devait à son amour du vin) distribue à la foule une sorte de chocolats fabriquée par la grande maison Caffarel. Depuis, ces spécialités portent son nom. Chez Michel Cluizel, noisettes du Piémont torréfiées et sucre de canne sont travaillés avec de la pâte de cacao pour donner naissance à une pâte qui devient onctueuse et parfumée sous le palais.



Sortie du praliné après cuisson dans les grands chaudrons de cuivre rouge à la Chocolaterie Michel Cluizel.

Le praliné refroidit avant broyage à la Chocolaterie Michel Cluizel.



La nougatine

Chez Michel Cluizel, le sucre blond et les grains d'amandes torréfiés sont cuits dans un mélangeur en cuivre, puis travaillés à la main sur une table et mis en forme sous des cylindres en bronze. Ses confiseurs veillent à ce que la pâte soit assez riche en grains d'amandes pour rester friable et agréable à croquer.

La pâte d'amandes

Elle se compose de bonnes amandes crues, émondées et broyées avec du sucre de canne. Des pistaches de Sicile peuvent venir la rehausser de leur parfum subtil, et décorer les bonbons de leur présence toujours verte, avec laquelle les pistaches d'Iran ne peuvent rivaliser.

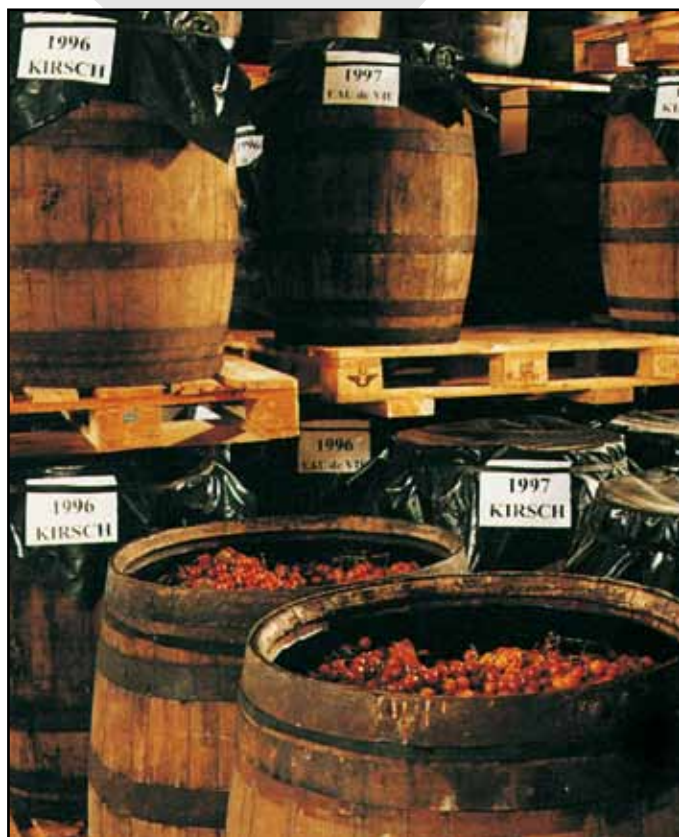
Les alcools

Les bonbons de chocolat fourrés à l'alcool sont de fabrication délicate, mais ils méritent toute la peine qu'on se donne pour eux. L'alliance de l'enrobage de chocolat et d'un intérieur à la texture liquide parfaite est un rare plaisir pour les palais gourmets. La qualité de la liqueur dépend de la finesse régulière de leur croûte de sucre, et du parfum des alcools choisis.

Comment emprisonner un alcool liquide dans une enveloppe de chocolat solide? Voici le secret de cette alchimie... Dans une couche d'amidon tamisé parfaitement sec, des alvéoles sont creusées. Les confiseurs de la Chocolaterie Michel Cluizel y coulent un délicat sirop de sucre et d'eau obtenu à feu nu, auquel ils ajoutent l'alcool choisi. Le sucre cristallise naturellement et forme une mince croûte autour de l'alcool liquide. On peut alors enlever la couche protectrice d'amidon par un méticuleux brossage et procéder à l'enrobage de chocolat.



Fabrication de la pâte d'amandes.



Conservation des cerises à l'eau-de-vie dans les caves de la Chocolaterie Michel Cluizel.



LA NOUBATINE

LE SUCRE BLOND ET LES GRAINS D'AMANDES TORRÉFIÉS SONT CUITS DANS UN MÉLANGEUR EN CUIVRE PUIS TRAVAILLÉS À LA MAIN ET FINALEMENT MIS EN FORME SOUS DES CYLINDRES EN BRONZE.



LA PÂTE D'AMANDES

ELLE SE COMPOSE DE BONNES AMANDES, ÉMONDÉES CRUES, BROVÉES AVEC DU SUCRE DE CANNE. DES PISTACHES PEUVENT VENIR REHAUSSER LE GOÛT.

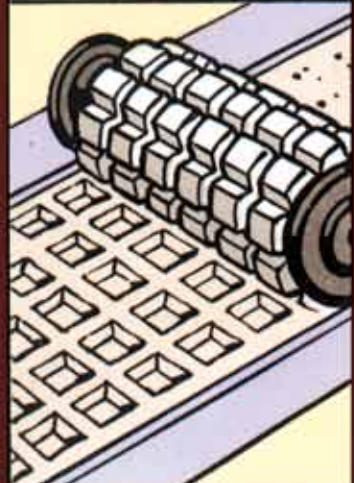
POUR LES BONBONS À LA LIQUEUR, LA MATIÈRE PREMIÈRE EST TRAVAILLÉE SUR PLACE. LES CERISES ET LES RAISINS SONT MIS À VIEILLIR RESPECTIVEMENT DANS DE L'EAU-DE-VIE ET DU VIEUX MARC PENDANT UN AN MINIMUM EN FÛTS DE CHÊNE.

LES ALCOOLS

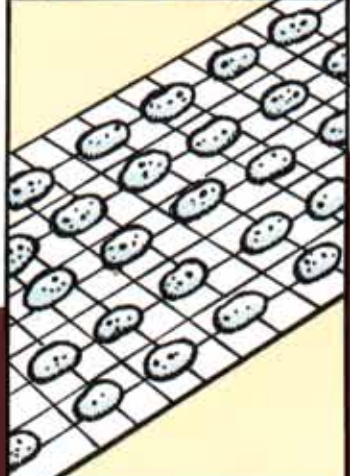
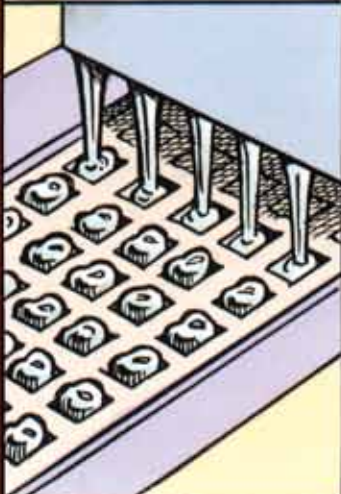


COMMENT EMPRISONNER UN ALCOOL LIQUIDE DANS UNE ENVELOPPE DE CHOCOLAT SOLIDE ? ... VOICI LE SECRET DE CETTE OPÉRATION MAGIQUE.

DANS UNE COUCHE D'AMIDON TAMISÉ, DES ALVÉOLES SONT PRATIQUÉES POUR FORMER UN MOULE...



LE CHOCOLATIER Y COULE UN SIROP FAIT DE SUCRE ET D'ALCOOL.



LE SUCRE CRISTALLISE SUR L'EXTÉRIEUR EN UNE MINCE CROÛTE QUI EMPRISONNE L'ALCOOL...



À LA BROSSE, L'AMIDON EST ÉLIMINÉ ET "L'INTÉRIEUR" EST ENROBÉ DE CHOCOLAT.

La ganache

La ganache, comme les bêtises de Cambrai, fait partie de ces erreurs culinaires qui ont donné naissance à des chefs-d'œuvre.

Un jour, un apprenti laisse tomber du lait sur le chocolat qu'il prépare. Son maître, ulcéré par une telle maladresse, le traite de *ganache*, ce qui en langage populaire signifie "incapable". Comme il ne veut pas perdre la préparation, il mélange lait et chocolat, et à sa surprise, obtient une pâte onctueuse. La ganache est née.

La ganache est donc une pâte. On l'obtient à partir de chocolat auquel on ajoute une matière grasse (crème fraîche, beurre ou un sirop). La pâte se doit d'être lisse, brillante, d'une parfaite régularité, sans grain apparent. La ganache peut être laissée nature mais elle se prête également à recevoir des parfums. Michel Cluizel exige que ces parfums soient obtenus par le produit lui-même : pulpes de fruits, écorces d'orange confites, grains de café broyés, infusions de thé, vanille Bourbon en gousses. Une ganache digne de ce nom délivre son parfum sans jamais tomber dans la facilité de dernières notes écœurantes.

Le caramel

Il est composé de sucre, de beurre, de lait et de sirop de glucose. Il peut aussi contenir des ingrédients tels que fruits secs, chocolat, café, qui vont le parfumer. Il doit être tendre sans coller aux dents pour donner tout son intérêt au bonbon de chocolat.

Le nougat

Préparé à partir de blancs d'œufs montés au sirop de sucre, on lui incorpore des fruits secs.

La Chocolaterie Michel Cluizel fabrique uniquement du "Nougat de Montélimar", appellation à laquelle peuvent seuls prétendre des produits de haute qualité. En effet, la garniture doit y être exclusivement composée d'amandes et de pistaches, et son poids doit représenter 30 % minimum du produit fini. Les matières sucrantes mises en œuvre doivent contenir au moins 25 % de miel.



PARFOIS, LE HASARD DONNE NAISSANCE À UN CHEF-D'ŒUVRE: C'EST UNE ERREUR QUI EST À L'ORIGINE DE...

LA GANACHE.

UN JOUR, UN APPRENTI LAISSE TOMBER DU LAIT SUR LE CHOCOLAT QU'IL EST EN TRAIN DE PRÉPARER...

ESPÈCE DE GANACHE!*

LE CHEF, NE VOULANT PAS PERDRE LA PRÉPARATION, MÉLANGEA LAIT ET CHOCOLAT ET OBTINT UNE PÂTE ONCTUEUSE.



LE CARAMEL.

IL EST COMPOSÉ DE BEURRE, DE SUCRE, DE LAIT ET DE SIROP DE GLUCOSE. IL PEUT CONTENIR DES FRUITS SECS, DU CAFÉ.



LE NOUGAT.

NOUS NE FABRIQUONS QUE LE "NOUGAT DE MONTÉLIMAR" SA GARNITURE SE COMPOSE EXCLUSIVEMENT D'AMANDES ET DE PISTACHES ET DOIT CONTENIR AU MOINS 25 % DE MIEL...



* GANACHE: INCAPABLE.

Habillage de chocolat

Le chocolat, avant d'être utilisé pour réaliser l'enrobage d'un bonbon de chocolat ou être coulé dans un moule, doit être tempéré, c'est-à-dire amené à une température qui se situe entre 27 et 30 °C selon qu'il s'agit d'un chocolat noir ou au lait. Ce travail nécessite un grand savoir-faire, relayé aujourd'hui par des machines à contrôle électronique. Grâce à un tempérage habilement mené, lorsque le chocolat sera ensuite mis en forme et refroidi, sa casse sera bien nette et il revêtira une parfaite brillance, durable dans le temps si ses conditions de conservation sont optimales.

Nous avons maintenant tous les ingrédients: des chocolats savoureux, des intérieurs raffinés. Tout est réuni pour qu'ils mêlent leurs subtiles saveurs. Reste à leur ciseler une forme digne de leur goût.

L'enrobage

Les intérieurs des bonbons sont prêts à l'enrobage. Cette opération est effectuée sur une machine dite ligne d'enrobeuses. Le bonbon entre dans une enrobeuse qui le couvre d'un fin voile de chocolat. À la sortie de la

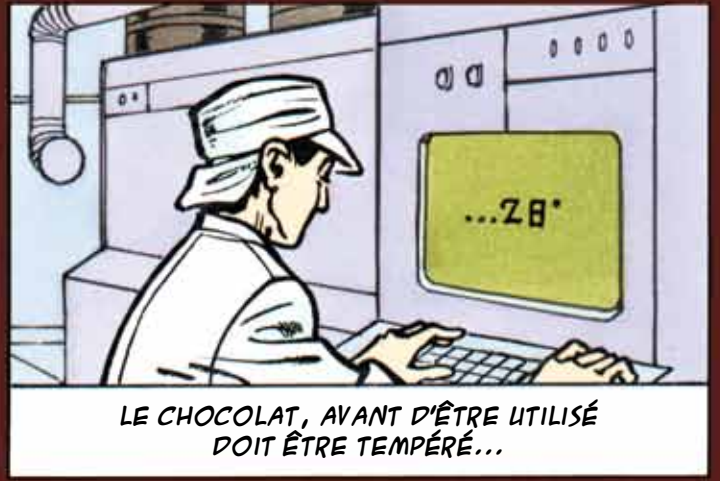
machine, des mains expertes ornent chaque bonbon à l'aide d'une petite fourchette en fil de métal ou bien y déposent une noisette, une pistache... Certains reçoivent même un ornement d'or fin (22,5 carats), ou sont décorés "à la poche" d'une larme ou d'une rosace de gianduja, selon un procédé purement artisanal. Michel Cluizel est partisan d'un rapport équilibré entre l'intérieur et l'enrobage des bonbons de chocolat. Ce bon équilibre est conforme à la tradition issue de l'époque où les chocolats étaient enrobés au doigt ou à la fourchette. Les bonbons de chocolats sont terminés. Ils passent dans un tunnel réfrigéré, où ils durcissent, puis arrivent sur de petites plaques où ils sont conservés 24 heures avant d'être rangés dans les boîtes pour être expédiés aux confiseurs ou pâtisseries.

Michel Cluizel fournit des chocolats anonymes ou non à quelque 5 000 pâtisseries, confiseries, boulangeries, brûleries. Il fait le renom de certaines maisons réputées tant en France qu'à l'étranger.





NOUS AVONS MAINTENANT
TOUTES SORTES
"D'INTÉRIEURS"; RESTE
À LEUR DONNER
DES HABITS
DE PRESTIGE DIGNES
DE LEUR GOÛT.



LE CHOCOLAT, AVANT D'ÊTRE UTILISÉ
DOIT ÊTRE TEMPÉRÉ...



UNE FOIS ENROBÉS...



... LES BONBONS SONT ORNÉS PAR
DES MAINS EXPERTES D'UN DÉCOR FAIT
À LA "FOURCHETTE",...



... À LA "POCHE" D'UNE LARME
OU D'UNE ROSACE DE GIANDUJA...

... ET REÇOIVENT UNE PISTACHE
OU BIEN UNE NOISETTE...



... OU MÊME DE L'OR FIN (22,5 CARATS).



VOILÀ! TOUTES CES PRÉPARATIONS
POUR VOUS DONNER UN SPECTACLE QUI
ENCHANTE LES YEUX ET RAVIT LE PALAIS...

La dragéification

D'autres produits nobles sont habillés de chocolat par le procédé de dragéification. Des amandes, des grains de café, des éclats de fèves de cacao ou encore de petits œufs en chocolat fourré de praliné sont placés dans de grandes bassines en cuivre. Dans ces bassines sans cesse en rotation qui font rouler sur eux-mêmes les "noyaux", le dragiste verse à maintes reprises (plus de cent fois) et par petites quantités le chocolat liquide. L'opération dure 7 heures, et ne s'arrête que lorsque les "noyaux" ont reçu une couche de chocolat suffisante. Certains sont ensuite revêtus d'une fine couche de sucre, tels les petits œufs à l'image de ceux des oiseaux de nos jardins. D'autres produits resteront brut de chocolat mais le savoir-faire du chocolatier leur apportera une brillance parfaite.

Le moulage

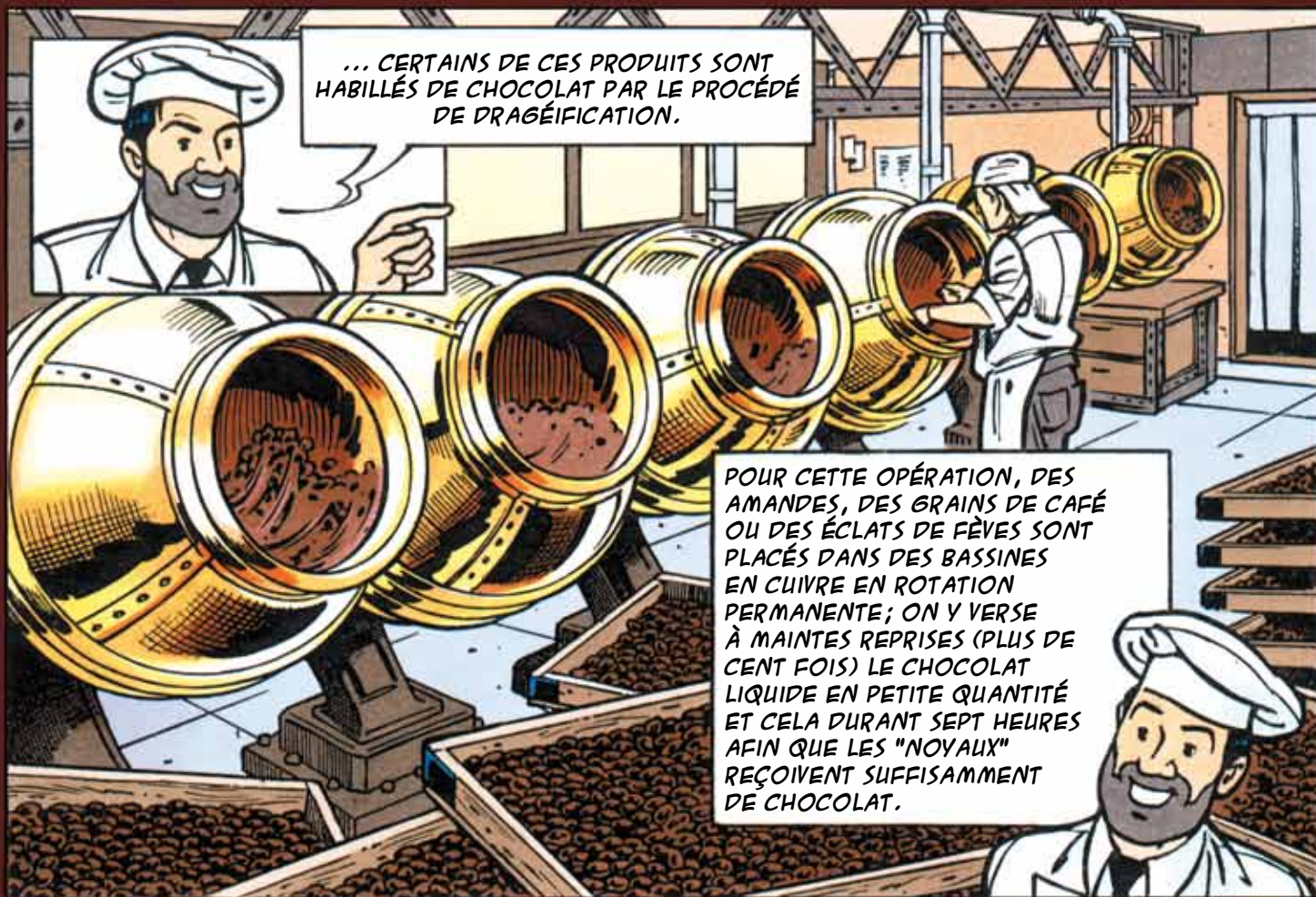
Certains produits sont fabriqués par une opération inverse à celle de l'enrobage et de la dragéification: la forme du bonbon de chocolat n'est pas déterminée par son intérieur mais par un moule. Ce procédé est utilisé à la Chocolaterie Cluizel pour fabriquer des produits dont les intérieurs sont très moelleux ou semi-liquides.

Un moule en plastique rigide comprenant des alvéoles à la forme d'un bonbon sculpté est rempli de chocolat tempéré. Ce moule est vibré pour faire remonter les bulles d'air, puis retourné pour vider partiellement les alvéoles de leur contenu de chocolat. Une fois le moule refroidi et le chocolat durci, on remplit la coquille de chocolat d'un fourrage. La coquille reçoit enfin une couche de chocolat qui termine le bonbon. Le même procédé est employé pour faire les coquilles en chocolat des œufs, poules et lapins de Pâques ou les citrouilles d'Halloween. Ce sont dans des moules semblables que sont fabriqués les tablettes et les carrés de chocolat.



Moules anciens.

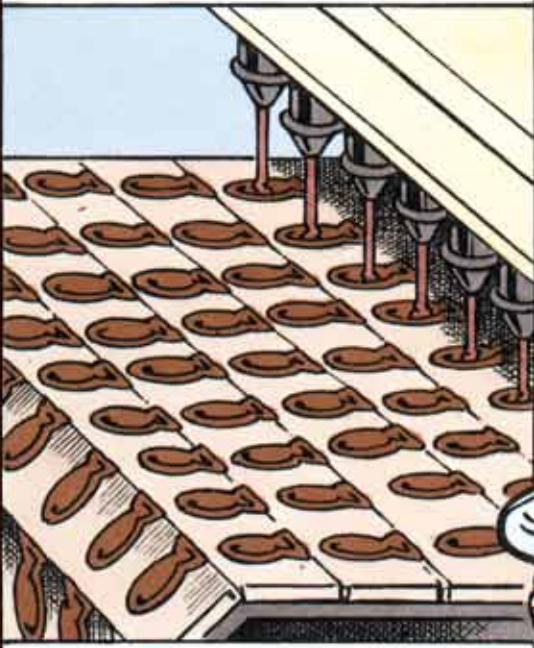




... CERTAINS DE CES PRODUITS SONT HABILÉS DE CHOCOLAT PAR LE PROCÉDÉ DE DRAGÉIFICATION.

POUR CETTE OPÉRATION, DES AMANDES, DES GRAINS DE CAFÉ OU DES ÉCLATS DE FÈVES SONT PLACÉS DANS DES BASSINES EN CUIVRE EN ROTATION PERMANENTE; ON Y VERSE À MAINTES REPRISES (PLUS DE CENT FOIS) LE CHOCOLAT LIQUIDE EN PETITE QUANTITÉ ET CELA DURANT SEPT HEURES AFIN QUE LES "NOYAUX" REÇOIVENT SUFFISAMMENT DE CHOCOLAT.

CERTAINS PRODUITS SONT FABRIQUÉS PAR UN PROCÉDÉ INVERSE: DES ALVÉOLES SCULPTÉES SONT REMPLIES DE CHOCOLAT. PARTIELLEMENT VIDÉES, ELLES FORMENT LE MOULE ET ACCUEILLENT LE FOURRAGE.



CETTE "COQUILLE" REÇOIT ALORS UNE COUCHE DE CHOCOLAT QUI TERMINE LE BONBON.



LE MÊME PROCÉDÉ EST EMPLOYÉ POUR FAIRE LES MOULAGES DE PÂQUES: ŒUFS, POULES, CLOCHES, LAPINS, ETC.



La chocolaterie

L'entreprise Cluizel est située à Damville, au sud de la Normandie. Ses bâtiments ultramodernes, jaillissant au milieu des champs de blé et de maïs, se dressent sur la commune où elle a vu le jour. Elle occupe une situation privilégiée, à cent kilomètres à l'ouest de Paris et tout près d'Evreux, la capitale de l'Eure.

Confiseur-chocolatier, un état d'esprit

Ni les dimensions de l'entreprise (200 salariés) ni la présence d'outils informatiques sophistiqués n'ont altéré le savoir-faire acquis dans le passé. Des cloisons de verre protégé recréent des espaces où chacun, dans la transparence, est l'artisan de son travail. Sous la direction attentive de la famille Cluizel, un encadrement créatif veille à la bonne marche de cette machine complexe, dont l'atout majeur est l'organisation humaine.

Chaque chocolatier, en professionnel aguerris, peut intervenir sur différents postes selon les besoins de la saison. Pâques et Noël sont assurément des périodes qui requièrent une organisation particulière pour répondre à une demande accrue. Le chocolat est une matière fragile, à la vie belle et brève, et le stockage des mille articles disponibles en permanence se doit d'être aussi court que possible.

Au laboratoire, des hommes et des femmes veillent à la qualité des produits. Mais ils font bien plus : ils créent sans cesse de nouveaux chocolats, qui font vivre et évoluer les collections des produits de Michel Cluizel. Une fois la nouveauté mise au point, comment la produire ? C'est là que les "ingénieurs" entrent en scène : chocolatiers, électriciens, mécaniciens, informaticiens, tous unissent leurs efforts pour transformer ou aménager les machines existantes : ici, ce sont les machines qui s'adaptent à la production, et non l'inverse.

Depuis 1992, une démarche qualité nommée HACCP (*Hazard Analysis Control Critical Point*) a été adoptée par Marc Cluizel de façon à garantir la parfaite sécurité des produits. L'ensemble du personnel porte blouse et toque, mais ni montre ni bijou. Aucun produit ne revient jamais en arrière pendant sa production, de façon à écarter tout risque de pollution. Un contrôle qualité à tous les stades de la fabrication garantit une sécurité et un goût irréprochables.

"La qualité à tous les stades est le maître mot de l'entreprise".

Michel Cluizel



Recherche et créativité

La clientèle de Michel Cluizel, aussi variée qu'elle soit, se distingue par une exigence commune : celle de la plus haute qualité.

Les étrangers viennent la découvrir à Paris, au magasin Chocolat Michel Cluizel. Au cœur de la capitale, dans les beaux quartiers (201, rue Saint-Honoré, Paris 1^{er}), ils rêvent devant la fontaine où coule une source de chocolat et admirent ces bijoux à croquer qui côtoient les plus prestigieuses rivières de diamants.



Création d'un moule dans l'atelier de moulage de la chocolaterie Cluizel.

Initiation et création

Français et étrangers, les amateurs éclairés aiment les goûts raffinés, et adorent en découvrir de nouveaux. Pour eux, Michel Cluizel a créé les nuanciers Grandes origines du monde et Grandes teneurs en cacao, qui sont à la base de l'initiation au chocolat. Ces palets chocolatés offrent les plaisirs de la dégustation. Noir de Cacao à 72 % de cacao, Noir Infini à 99 % ? Chacun pourra surprendre ses papilles et choisir les goûts qu'il préfère. Tout en étant assuré d'un équilibre toujours

parfait : l'amertume est parfaitement maîtrisée et nulle acidité indésirable ne vient jamais perturber la finesse des arômes.

Michel Cluizel est aussi le partenaire des meilleurs professionnels, pâtissiers et restaurateurs. La réputation de ses produits de laboratoire semi-finis n'est plus à faire. Chocolats de couverture "Grandes teneurs en cacao" et "Pures origines du monde" au sucre de canne et aux gousses de vanille Bourbon ; pralinés

à l'ancienne et gianduja en seau rectangulaire ; grués de cacao ; décors chocolat traditionnels ou innovants... Collections anonymes ou griffées ont également une place de choix dans la vitrine des pâtissiers.

Michel Cluizel et ses deux fils créent sans cesse, pour mieux satisfaire les clients. Comme des compositeurs qui connaissent la valeur de chaque note de musique, lui et ses enfants nés "dans le chocolat" connaissent en pensée le goût et le parfum de chaque matière première. Ils peuvent

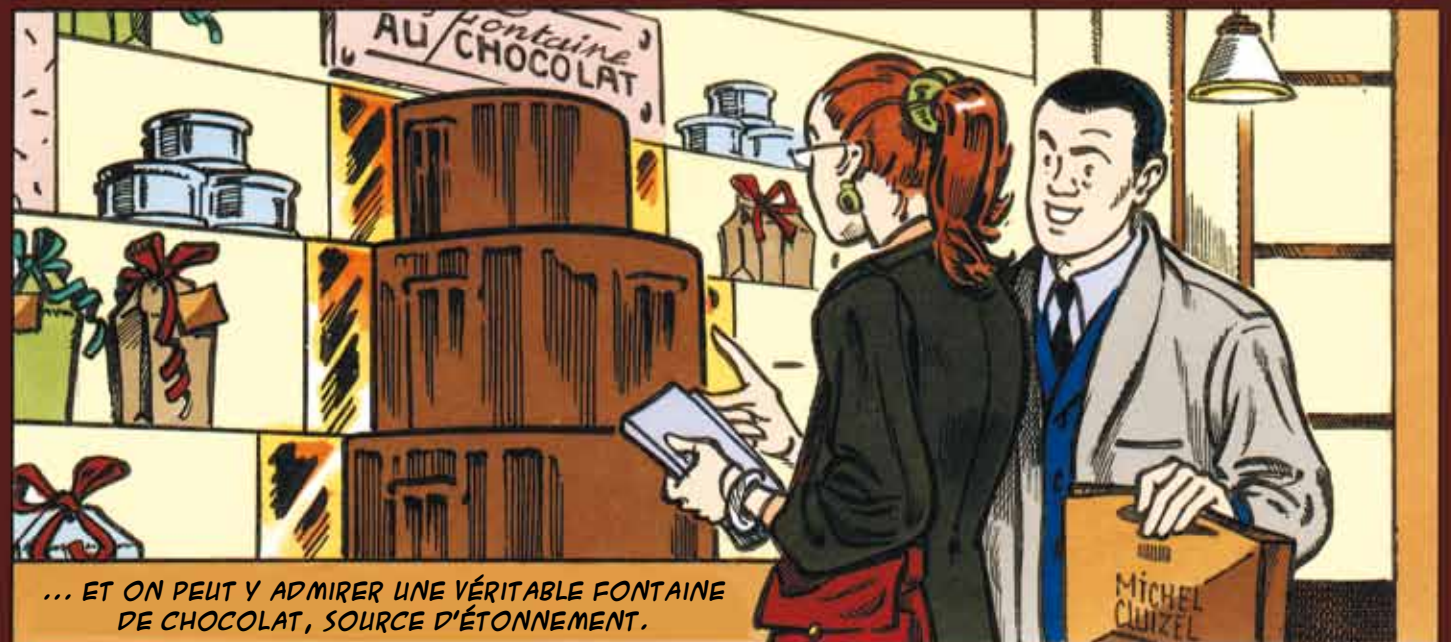
ainsi créer intellectuellement un nouveau produit avant de le faire élaborer dans le secret de leur laboratoire.



LES ÉTRANGERS VIENNENT DÉCOUVRIR À PARIS, AU CŒUR DE LA CAPITALE, DES CRÉATIONS DE LA PLUS HAUTE QUALITÉ...



... CES NUANCIERS VOUS PERMETTRONT DE SURPRENDRE VOS PAPILLES ET DE CHOISIR VOS GOÛTS PRÉFÉRÉS: DEPUIS L'AMER À 60 % DE CACAO AU NOIR INFINI À 99 %.



... ET ON PEUT Y ADMIRER UNE VÉRITABLE FONTAINE DE CHOCOLAT, SOURCE D'ÉTONNEMENT.

Un plaisir universel

Le plaisir du chocolat a fait le tour du monde. Il séduit en Europe, en Amérique, en Asie, en Australie. Sous forme de tablette ou de bonbon, de boisson ou de gâteau, au lait ou bien noir, il sait trouver la forme que chacun apprécie le mieux, en fonction de son pays, de son âge, de ses préférences sucrées ou plus amères.

Recevoir une boîte de chocolats procure bien des plaisirs et éveille nos cinq sens. Dès que le couvercle est soulevé, le parfum de chocolat comble notre odorat, puis, après une vue d'ensemble, notre regard s'arrête sur chacun pour enfin autoriser deux de nos doigts à saisir celui qui nous semble le meilleur. Si c'est une nougatine, elle craque sous la dent, si c'est un praliné feuilleté, il croustille sous le palais tout comme la "bogue" de sucre qui emprisonne la liqueur. Enfin vient l'instant qui va nous permettre d'apprécier la rondeur du chocolat d'enrobage marié soit à du praliné au goût d'amande caramélisée, soit à une ganache qui laisse échapper le parfum subtil de la vanille ou celui, corsé, du café. Mais le plaisir ne s'arrête pas à cet instant car d'autres chocolats attendent notre choix pour venir jusqu'à nos lèvres combler notre envie.

Un bon chocolat doit être long en bouche, comme un bon vin, et prolonger le plaisir de sa dégustation: son goût persiste longtemps au palais. Dès qu'il s'est estompé, vient l'envie d'en prendre un autre, juste pour retrouver ce moment de bonheur parfait, petit fragment d'éternité. C'est pourquoi Michel Cluizel recommande de croquer le chocolat par petits morceaux... pour en apprécier autant de fois le plaisir.

Un délicat mariage

Mais comment accompagner le chocolat? Quelle boisson supportera-t-il? Sa complexité, fondée sur l'amer et le sucré mêlés, le rend délicat à marier. L'eau fraîche, dans sa discrétion, est le plus souvent recommandée. Toutefois, certains vins doux naturels vieillis en fût, comme le porto ou le banyuls, peuvent être osés avec profit. Sans oublier la tasse de café, dont l'arôme vient magiquement compléter celui du chocolat noir. Et pourquoi pas accompagner le chocolat... de chocolat? Les "Minigrammes de chocolat" de Michel Cluizel, à 72 % de cacao, permettent de préparer une véritable tasse de chocolat chaud à l'ancienne. Croquez, avec, un "Minigramme" à l'état brut!



LE PLAISIR DU CHOCOLAT A FAIT LE TOUR DU MONDE.
IL SÉDUIT EN EUROPE, EN AUSTRALIE, EN ASIE ET EN AMÉRIQUE.
LE FAIT DE RECEVOIR UNE BOÎTE DE CHOCOLATS ÉVEILLE
NOS CINQ SENS...



DÈS QUE LE COUVERCLE EST
SOULÉVÉ, LE PARFUM
DU CHOCOLAT COMBLE
NOTRE ODORAT...

... NOTRE REGARD S'ARRÊTE
SUR CHACUN DE CES BIJOUX...

... DEUX DE NOS DOIGTS
SAISISSENT CELUI QUI NOUS
SEMBLE LE MEILLEUR.

... ON GOÛTE LA RONDEUR
DU CHOCOLAT D'ENROBAGE
MARIÉ À DU PRALINÉ AU GOÛT
D'AMANDE CARAMELISÉE.

OU À UNE GANACHE QUI
LAISSE ÉCHAPPER LE SUBLIL
PARFUM DE LA VANILLE OU
CELUI, CORSÉ, DU CAFÉ.



ET SI C'EST UN PRALINÉ FEUILLETÉ, IL CROUSTILLE SOUS LE PALAIS, AINSI
QUE LA BOGUE DE SUCRE QUI CRAQUE EN LAISSANT ÉCHAPPER LE SIROP
D'UN BONBON À LA LIQUEUR. MAIS LE PLAISIR NE S'ARRÊTE PAS À CET
INSTANT, EN EFFET D'AUTRES CHOCOLATS ATTENDENT NOTRE CHOIX...

Cacaos et provenances

L'art de l'assemblage

Chacun de ces cacaos gagne à être connu pour ses qualités propres. Mais pour obtenir un chocolat plus rond et équilibré, intervient l'art de l'assemblage. La grande industrie se contente trop souvent d'assemblages restreints et en large proportion n'utilise que du cacao d'Afrique, qui donne un chocolat sans véritable caractère. Michel Cluizel, lui, assemble au minimum 9 cacaos, sélectionnés parmi les meilleures provenances d'Amérique du Sud, d'Afrique, d'Indonésie et d'Océanie. Il obtient ainsi un chocolat remarquable par sa palette aromatique, l'harmonie de ses notes gustatives et sa longueur en bouche.

Cacaos d'origine

Comme dans l'univers du vin, chaque cacao a son caractère propre. Pour initier le gourmet à ces saveurs singulières, Michel Cluizel propose dans un coffret-dégustation baptisé "Nuancier", 7 palets de chocolats de Pures Origines du Monde. Chacun d'eux, fabriqué avec un cacao issu d'un seul pays, révèle des notes gustatives différentes.

1^{er} crus de plantation

En 1999, Michel Cluizel est allé encore plus loin en créant une nouvelle génération de chocolat : les "chocolats de plantation". Ces chocolats permettent de révéler les caractéristiques gustatives de fèves de cacao issues d'une seule plantation, le summum de la traçabilité cacao. Depuis, Michel Cluizel a créé quatre autres chocolats noirs "1^{ers} Crus de Plantation" et un au lait. À déguster et comparer comme de grands vins.



Plantation "Concepcion" (Venezuela) : dans les vallées du Barlovento, à l'est de Caracas, cette plantation produit des fèves de cacao «1er cru Caranero», fermentées, séchées et polies de façon traditionnelle depuis 1902. Composé de ces fèves, ce chocolat laisse découvrir progressivement un caractère racé, dans lequel s'épanouissent des saveurs aromatiques intenses, aux nuances de vanille, pain d'épices et caramel, prolongées d'accents de fruits secs et fruits noirs mêlés.



Plantation "Los Anconès" (Saint-Domingue) : sur cette île au coeur des Caraïbes, la famille Rizek produit depuis 1903, à l'ouest de San Francisco de Macoris, d'exquises fèves de cacao. Ces fèves apportent à ce grand chocolat noir élégance et fraîcheur dans une belle association d'arômes : bois de réglisse en début de bouche, puis fruits rouges, enfin allongée d'olives vertes, de raisins de Corinthe et d'abricots.



Plantation "Mangaro" (Île de Madagascar) : au coeur de l'Océan Indien, dans la riche vallée du fleuve Sambirano, la plantation «Mangaro» s'épanouit sur les terres d'une ancienne forêt de manguiers. De ces fèves de cacao est né "Mangaro", mariant des arômes de fruits exotiques, de délicieuses saveurs de pain d'épices et des notes acidulées d'agrumes.



Plantation "Maralumi" (Papouasie - Nlle Guinée) : sur cette île au large de l'Australie, près de la côte Est, la plantation Maralumi produit des fèves de cacao profondément racées. Elles donnent à ce chocolat suave leurs accents torréfiés et épicés, leurs notes fraîches de bananes vertes et leurs saveurs acidulées de groseilles.



Plantation "Tamarina" (Île de São Tomé) : c'est sur cette île de São Tomé, posée sur l'équateur au large des côtes de l'Afrique Centrale, que les premiers cacaoyers africains sont plantés au 19^e siècle. Près d'une belle plage bordée de tamarins, les cacaoyers de cette plantation donnent à ce chocolat des accents de terre fertile, volcanique et marine. Se mêlent, dans une très belle allonge, des notes grillées, herbacées et de réglisse.



LE CACAO PEUT PROVENIR DE BIEN DES RÉGIONS DU MONDE. POUR NOS CHOCOLATS, NOUS SÉLECTIONNONS CERTAINES ORIGINES PARMIS LES MEILLEURES.



EN 1999, J'AI DÉCOUVERT CETTE SUPERBE PLANTATION AU VENEZUELA, DANS LA VALLÉE DE BARLOVENTO PRÈS DE CARACAS. SES FÈVES DE CACAO BÉNÉFICIENT D'UN TERROIR IDÉAL ET D'UNE TRADITION DE PLUS D'UN SIÈCLE.



Le chocolat en littérature

Gourmets ou désireux d'initier leurs lecteurs à la gourmandise raffinée, de grands auteurs ont vanté les mérites du chocolat.

Au XVII^e siècle, la marquise de Sévigné, dans ses célèbres Lettres adressées à sa fille, vante les mille mérites du chocolat; et s'il lui arrive de le boudier, c'est pour mieux se réconcilier avec lui: *"J'ai voulu me raccommoier avec le chocolat; j'en ai pris avant-hier pour digérer mon dîner, afin de bien souper, et j'en ai pris hier pour me nourrir, et pour jeûner jusqu'au soir. Il me fit tous les effets que je voulais; voilà de quoi je le trouve plaisant, c'est qu'il agit selon l'intention."*

Les grands initiateurs

Grimod de La Reynière vante dans son *Almanach des gourmands* (1803-1812) les mérites des chocolatiers parisiens. Puis, en 1826, Brillat Savarin célèbre dans *La Physiologie du goût* les délices que nous réserve le chocolat:

"Pendant la guerre, le cacao était rare, et surtout très cher: on s'occupa de le remplacer; mais tous les efforts furent vains; et un des bienfaits de la paix a été de nous débarrasser de ces divers brouets, qu'il fallait bien goûter par complaisance, et qui n'étaient pas plus du chocolat que l'infusion de chicorée n'est du café moka."

Et plus loin:

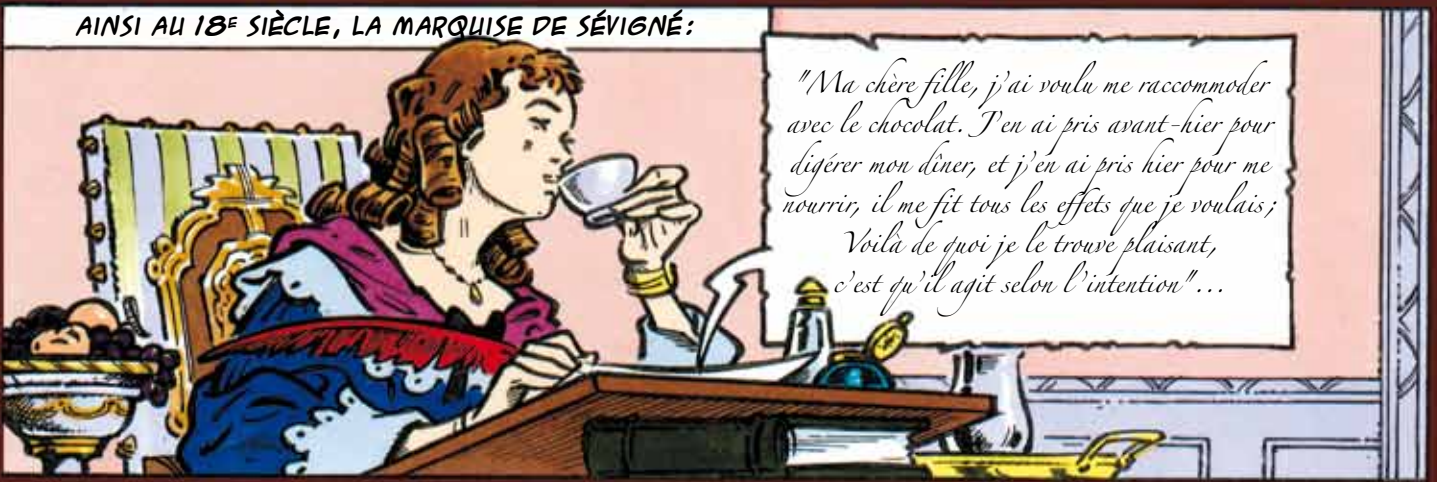
"Monsieur, me disait, il y a plus de cinquante ans, madame d'Arestrel, supérieure du couvent de la Visitation à Belley, quand vous voudrez prendre du bon chocolat, faites-le faire, dès la veille, dans une cafetière de faïence, et laissez-le là. Le repos de la nuit le concentre et lui donne un velouté qui le rend bien meilleur. Le bon Dieu ne peut pas s'offenser de ce petit raffinement, car il est lui-même tout excellence."



Collection de Michel Cluizel.



GOURMETS OU DÉSIREUX D'INITIER LEURS LECTEURS À LA GOURMANDISE RAFFINÉE, DE GRANDS AUTEURS ONT VANTÉ LES MÉRITES DU CHOCOLAT:



AINSI AU 18^E SIÈCLE, LA MARQUISE DE SÉVIGNÉ:

"Ma chère fille, j'ai voulu me recommander avec le chocolat. J'en ai pris avant-hier pour digérer mon dîner, et j'en ai pris hier pour me nourrir, il me fit tous les effets que je voulais; Voilà de quoi je le trouve plaisant, c'est qu'il agit selon l'intention"...



BRILLAT SAVARIN EN 1826:

"QUAND VOUS VOUDREZ PRENDRE DU BON CHOCOLAT FAITES-LE LA VEILLE DANS UNE CAFETIÈRE DE FAÏENCE ET LAISSEZ-LE LÀ. LE REPOS DE LA NUIT LE CONCENTRE ET LE REND BIEN MEILLEUR..."



AU 20^E SIÈCLE, ANATOLE FRANCE, DANS SON TEXTE AUTOBIOGRAPHIQUE "LE PETIT PIERRE", ÉVOQUE AVEC NOSTALGIE LES VISITES QU'IL FAISAIT, ENFANT, AU MAGASIN DE CHOCOLAT DEBAUVE ET GALLAIS, RUE DES ST-PÈRES, À PARIS...

Au XX^e siècle, littérature et enfance

Anatole France, dans son texte autobiographique *Le Petit Pierre*, paru en 1919, évoque avec nostalgie les visites qu'il faisait, enfant, avec sa mère au magasin de chocolat Debaube et Gallais, fournisseurs des anciens rois de France, rue des Saints-Pères à Paris. Aujourd'hui, ce magasin, restauré en 1800, est certainement la plus ancienne chocolaterie au monde, et reste exclusivement dédié au chocolat.

En 1964, Roald Dahl donne à l'association entre enfance et chocolat des accents émouvants dans *Charlie et la chocolaterie*, roman que les collégiens étudient souvent en cours de français. Que se passe-t-il dans la mystérieuse usine de M. Wonka, que personne ne visite jamais, et dont sort le plus délicieux des chocolats? C'est ce que se demande Charlie :

"Deux fois par jour, sur le chemin de l'école, puis au retour, le petit Charlie Bucket passait devant les portes de la chocolaterie. Et, chaque fois, il se mettait à marcher très lentement, le nez en l'air, pour mieux respirer cette délicieuse odeur de chocolat qui flottait autour de lui."

N'avons-nous pas tous été élevés au son d'une des berceuses les plus célèbres de France, dont la mélodie daterait du XVIII^e siècle :

Fais dodo, Colas mon p'tit frère,

Fais dodo, t'auras du lolo.

Maman est en haut,

Qui fait du gâteau,

Papa est en bas,

Qui fait du chocolat...



Collection de Michel Cluizel.



FAIS DODO COLAS

MON P'TIT FRÈRE,

FAIS DODO T'AURAS

DU LOLO.

MAMAN EST EN HAUT

QUI FAIT DU GÂTEAU

PAPA EST EN BAS

QUI FAIT DU CHOCOLAT.



Le chocolat et la santé*

Depuis près de 500 ans, le chocolat est employé au travers de l'Europe à des fins médicinales. Certains lui attribuent diverses vertus curatives, alors que d'autres l'accablent de multiples maux. Qu'en est-il réellement aujourd'hui? Tentons de séparer le vrai du faux!

Quelques croyances erronées

Contrairement aux idées reçues, le chocolat n'exerce aucun effet potentiellement néfaste sur: l'acné¹, le transit intestinal (il n'y a aucune raison de l'exclure de l'alimentation en cas de constipation²), le diabète (il n'est pas justifié de priver les diabétiques de chocolat³), le cholestérol (il n'en renferme que très peu⁴ et apporte au final davantage de "bons" acides gras que de "mauvais"⁵), ou bien encore le foie; la trop fameuse "crise de foie" ne traduit généralement qu'une simple indigestion (intolérance digestive par excès)... qui n'est en rien d'origine hépatique!

Quelques assertions vraies

Cela étant, il ne faudrait pas perdre de vue que le chocolat contient des éléments (potassium, acide oxalique, cuivre...) qui font que dans certaines situations (insuffisance rénale sévère, lithiase urinaire, maladie de Wilson...) sa consommation est plutôt déconseillée.

Et la prévention cardiovasculaire?

De très nombreux travaux laissent à penser que la consommation de chocolat pourrait jouer un rôle dans la prévention des maladies cardiovasculaires (infarctus du myocarde, attaque cérébrale). Cet effet bénéfique serait essentiellement lié à la présence dans le chocolat de substances dotées de propriétés dites anti-oxydantes (les flavonoïdes) qui s'avèrent notamment en mesure: de s'opposer à un phénomène chimique complexe (l'oxydation des LDL) impliqué dans le développement des lésions artérielles obstructives de l'athérosclérose⁶, d'inhiber l'agrégation des plaquettes... et donc la formation des caillots⁷, ou bien encore de réduire la pression artérielle⁸.

De récentes études⁹ suggèrent en outre que ces substances pourraient être également bénéfiques au cours de certaines affections cancéreuses ou neurologiques et permettraient de lutter contre le processus du vieillissement... voire d'allonger l'espérance de vie. Mais il s'agit là de résultats encore préliminaires. À suivre!

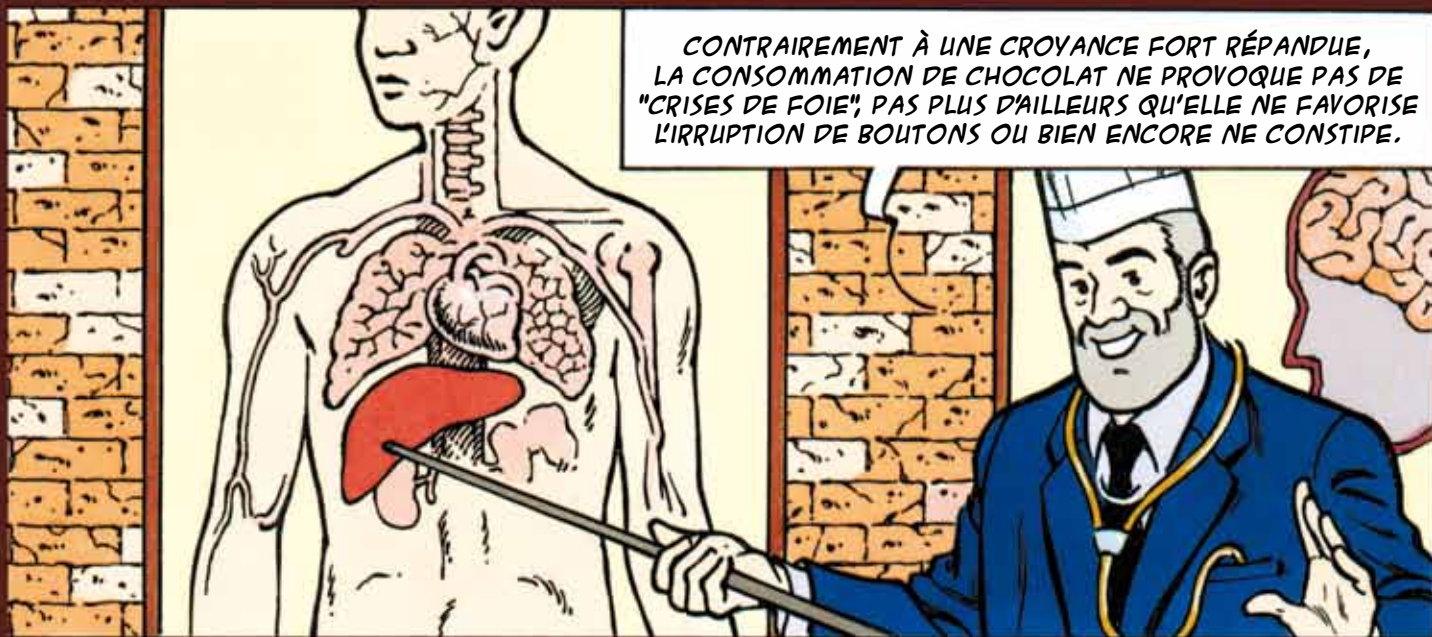
En résumé

Au vu des multiples travaux scientifiques dont il a fait l'objet, on est aujourd'hui en droit d'avancer que, pour l'immense majorité d'entre nous, le chocolat est sans danger, si ce n'est parfois potentiellement bénéfique pour la santé... sous réserve, bien évidemment, de le consommer sans exagération afin de ne pas risquer de déséquilibrer son alimentation.

DEPUIS PRÈS DE 500 ANS,
LE CHOCOLAT EST EMPLOYÉ
AU TRAVERS DE L'EUROPE À
DES FINS MÉDICINALES. CERTAINS
LUI ATTRIBUENT DIVERSES VERTUS
CURATIVES, PARFOIS BIEN
RÉELLES, ALORS QUE D'AUTRES
L'ACCABLENT DE MULTIPLES MAUX,
SOUVENT À TORT!

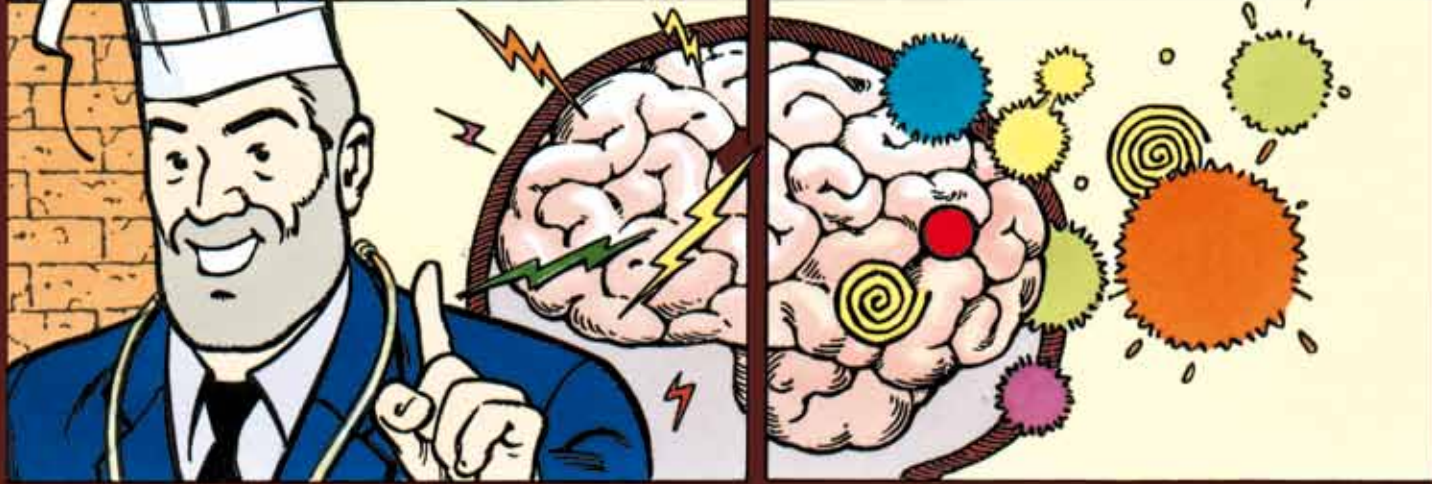


CONTRAIREMENT À UNE CROYANCE FORT RÉPANDUE,
LA CONSOMMATION DE CHOCOLAT NE PROVOQUE PAS DE
"CRISES DE FOIE", PAS PLUS D'AILLEURS QU'ELLE NE FAVORISE
L'IRRUPTION DE BOUTONS OU BIEN ENCORE NE CONSTIPE.



LE CHOCOLAT RENFERME UN VÉRITABLE COCKTAIL DE
SUBSTANCES "PSYCHOACTIVES" (THÉOBROMINE, CAFÉINE,
SÉROTONINE, PHÉNYLÉTHYLAMINE...) QUI EXPLIQUERAIT
POUR UNE LARGE PART LES CONSÉQUENCES
SOUVENT BÉNÉFIQUES DE SA CONSOMMATION...

SUR LES CAPACITÉS À LA FOIS PHYSIQUES
ET INTELLECTUELLES, LE STRESS,
LES IDÉES NOIRES...
EN UN MOT LE "BIEN-ÊTRE"!



Les saisons du chocolat

Le chocolat se déguste à tous les moments de l'année. S'il est deux périodes où il est particulièrement fêté, à Noël et à Pâques, offrir des chocolats hors de ces fêtes sera toujours apprécié.

Invités chez des amis, en apportant une boîte de chocolats, nous apportons du plaisir pour toute la famille.

À Noël, une fête de famille ne serait pas complète sans ces coffrets et ces bonbons que l'on offre et que l'on déguste ensemble à la fin du repas.

À Pâques, les enfants courent dans le jardin chercher les œufs, les poules, les lapins en chocolat masqués sous les feuillages. Mais qui a caché ces gourmandises? La tradition chrétienne veut que les cloches de Pâques, qui n'ont pas sonné depuis le jeudi soir, s'en soient allées à Rome pour se confesser. À leur retour, elles offrent des œufs aux enfants sages qui ont bien respecté la pénitence du Carême. Selon les pays, le porteur de douceurs peut prendre diverses apparences: au Tyrol c'est une poule, en Suisse, un coucou, dans les pays anglo-saxons, un lièvre...

Au Japon, à la Saint-Valentin, la tradition veut que les femmes fassent un cadeau aux hommes de leur entourage. L'habitude a été prise d'offrir des chocolats dans de petits emballages.


Les œufs de Pâques

La tradition des œufs de Pâques est très ancienne; longtemps, ce sont les adultes qui y ont sacrifié. Au printemps, en hommage à Cérès, déesse de la fécondité, les Romains sacrifient une centaine d'œufs sur son autel. Dès le Moyen-Âge, cette tradition liée au renouveau printanier est reprise par les Chrétiens: des œufs décorés par les étudiants sont bénis par un prêtre. Le roi Louis XIV les transforme en véritables œuvres d'art. Il offre à ses courtisans des œufs de porcelaine peints par Watteau, ou d'autres revêtus d'or.

À la fin du XIX^e siècle, les ferblantiers proposent aux chocolatiers des moules en forme de cocottes, de poissons ou de cloches qui permettent à la tradition de s'adapter aux envies des jeunes gourmands. L'œuf en chocolat est né.



Des sujets de la collection de Pâques Michel Cluizel.



S'IL EST DEUX PÉRIODES OÙ
LE CHOCOLAT EST EN VEDETTE,
EN OFFRIR À TOUT MOMENT DE
L'ANNÉE FAIT TOUJOURS PLAISIR,
AUX GRANDS COMME AUX PETITS...

À NOËL, UNE FÊTE DE FAMILLE
NE SERAIT PAS COMPLÈTE
SANS CES COFFRETS DE BONBONS
QUE L'ON OFFRE ET QUE
L'ON DÉGUSTE ENSEMBLE...

À PÂQUES, LES ENFANTS
COURENT DANS
LE JARDIN, CHERCHENT
LES ŒUFS CACHÉS SOUS
LES FEUILLAGES.

MAIS QUI A CACHÉ LES ŒUFS ?
LA TRADITION VEUT QUE
LES CLOCHES, DE RETOUR DE ROME
OFFRENT DES ŒUFS...

AU JAPON, À LA SAINT-VALENTIN,
DU CHOCOLAT EST OFFERT
PAR LES FEMMES AUX HOMMES
DE LEUR ENTOURAGE...

... LA TRADITION DES CHOCOLATS À PÂQUES EST ANCIENNE.
AU 19^E SIÈCLE, LES FERBLANTIERS PROPOSENT
AUX CHOCOLATIERS DES MOULES DE TOUTES FORMES :
L'ŒUF EN CHOCOLAT EST NÉ.

La conservation

Le bonbon de chocolat, denrée aussi délicate que délicate, nécessite des conditions de conservation bien établies. Il aime les températures stables, aux alentours de 18 °C, sans changement brusque. Il a trop chaud? Au-dessus de 25 °C, sa structure cristalline se casse, et un voile blanc apparaît à sa surface. Il a froid? Un passage au réfrigérateur, ou pire encore au congélateur - ce que pratiquent certains chocolatiers - le blanchit et rend sa surface rugueuse: la condensation due aux changements de température excessifs lui est fatale! De même qu'un œnologue n'aurait pas l'idée de condamner un Pommard 1976 au réfrigérateur, le chocophile doit savoir préserver sa gourmandise préférée.

Puis vient le moment de la dégustation. Le chocolat de Michel Cluizel a été étudié pour donner le meilleur de lui-même entre 20 et 22 °C. À cette température, ses arômes sont prêts à s'exhaler dans toutes leurs richesses sur les papilles.

Avis aux chocophiles

Chacun de nous est désormais concerné par ces simples précautions: les chocophiles sont de plus en plus nombreux de par le monde. Selon un sondage effectué par BVA en 1995, 60 % des Français consomment du chocolat au moins une fois par semaine, dont 30 % tous les jours! C'est en Europe du Nord que la consommation est traditionnellement la plus forte. Suivent les pays d'Europe du Sud et les États-Unis, puis le Japon.

L'art de la conservation

La Chocolaterie Michel Cluizel adapte en souplesse sa capacité de production. Ainsi, ses produits sont stockés un temps très court avant d'être livrés y compris dans les périodes de grande demande telles que Noël. Même si le temps de stockage est bref, Michel Cluizel a tout prévu pour qu'il ait lieu dans les meilleures conditions possibles: fabriqués et conditionnés, les chocolats s'acheminent vers le moment du départ en étant stockés dans une salle où la température et le degré d'humidité sont rigoureusement maintenus.



Les expéditions à la Chocolaterie Michel Cluizel.

LES CONDITIONS DE CONSERVATION DES CHOCOLATS SONT BIEN ÉTABLIES: UNE TEMPÉRATURE STABLE EST NÉCESSAIRE.



AU-DESSUS DE 25 °C, LA STRUCTURE CRISTALLINE DU CHOCOLAT SE CASSE ET IL SE COUVRE D'UN VOILE BLANC.

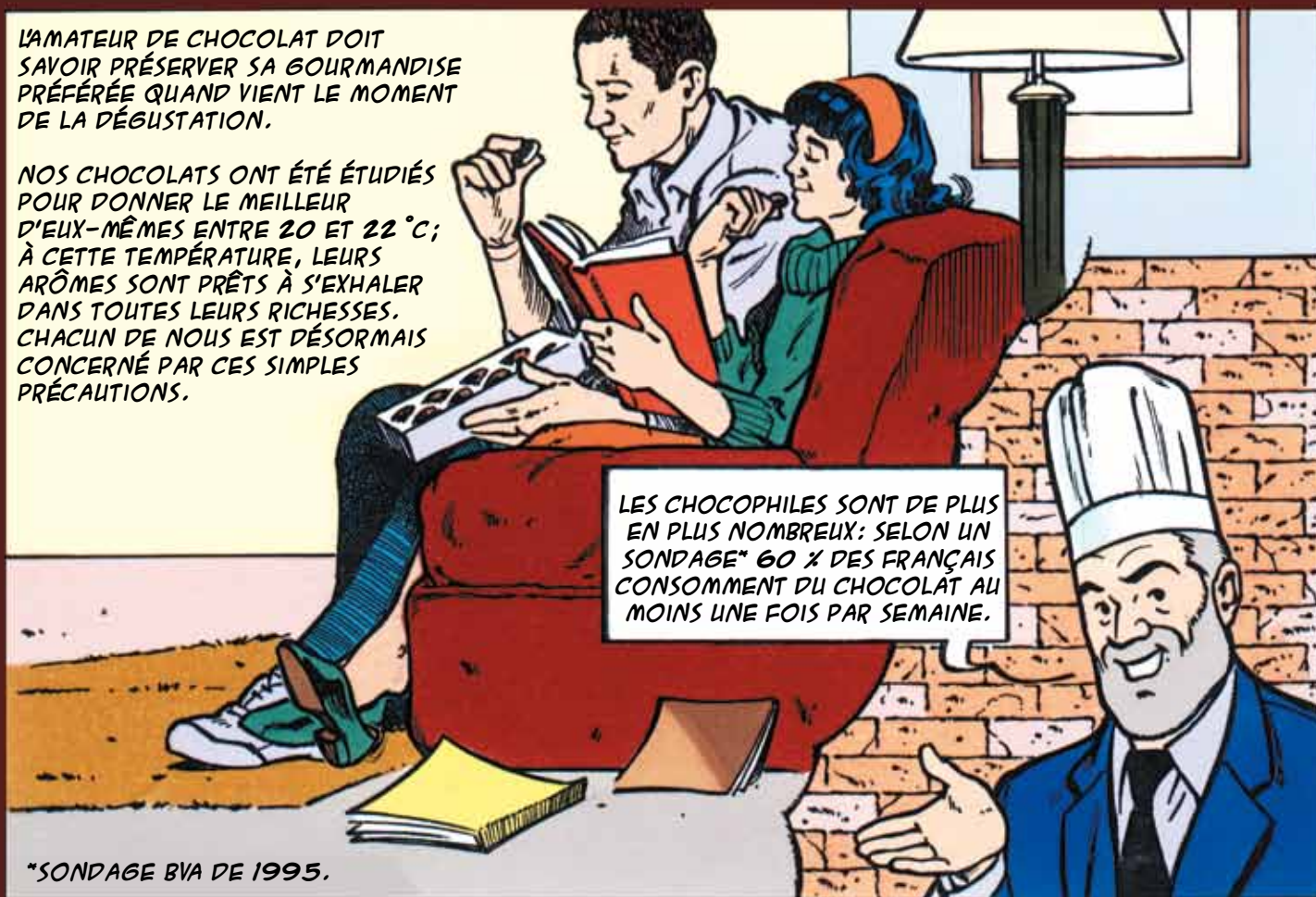


UN PASSAGE AU RÉFRIGÉRATEUR OU PIRE, AU CONGÉLATEUR, LE BLANCHIT ET REND SA SURFACE RUGUEUSE.



L'AMATEUR DE CHOCOLAT DOIT SAVOIR PRÉSERVER SA GOURMANDISE PRÉFÉRÉE QUAND VIENT LE MOMENT DE LA DÉGUSTATION.

NOS CHOCOLATS ONT ÉTÉ ÉTUDIÉS POUR DONNER LE MEILLEUR D'EUX-MÊMES ENTRE 20 ET 22 °C; À CETTE TEMPÉRATURE, LEURS ARÔMES SONT PRÊTS À S'EXHALER DANS TOUTES LEURS RICHESSES. CHACUN DE NOUS EST DÉSORMAIS CONCERNÉ PAR CES SIMPLES PRÉCAUTIONS.



LES CHOCOPHILES SONT DE PLUS EN PLUS NOMBREUX: SELON UN SONDAGE* 60 % DES FRANÇAIS CONSOMMENT DU CHOCOLAT AU MOINS UNE FOIS PAR SEMAINE.

*SONDAGE BVA DE 1995.

NOTRE CHOCOLATERIE ADAPTE EN SOUPLASSE SA CAPACITÉ DE PRODUCTION: LES PRODUITS SONT STOCKÉS UN TEMPS TRÈS COURT AVANT LIVRAISON, DANS UNE SALLE OÙ LA TEMPÉRATURE ET LE DEGRÉ D'HUMIDITÉ SONT CONSTANTS.



Le Chocolatrium

Avez-vous vu le Chocolatrium, dans les locaux de la Chocolaterie Michel Cluizel, à Damville (Eure)? Voici un véritable lieu d'initiation au chocolat. Vous y trouverez cinq espaces passionnants, sur plus de 500 m².

La Galerie

Vous découvrirez la passionnante aventure du cacao et du chocolat. Textes, photographies, objets, machines y sont autant de souvenirs de cette histoire qui a traversé les siècles et les océans.



La Cinémathèque

Dans une salle confortable, un film retrace le parcours du cacao jusqu'à sa transformation en chocolat et vous initie à l'art de la dégustation.

L'Atelier de découverte

Sous vos yeux, des professionnels élaborent des chocolats! De l'autre côté d'une promenade de verre, à la fois proches et concentrés sur leur tâche, penchés au-dessus de leurs marmites ou sur une petite enrobeuse, ils reproduisent les gestes traditionnels de leur métier. Il n'est pas possible de visiter les ateliers de fabrication de la chocolaterie afin de préserver certains savoir-faire, et par mesure d'hygiène et de sécurité. Mais le Chocolatrium représente, grandeur nature, une image vraie de l'entreprise Michel Cluizel: les chocolats fabriqués sous vos yeux font vraiment partie de la production du jour!

La Scénographie

Au détour d'une porte, un atelier des temps anciens a été reconstitué: pierres, cuivres et faïences, une vision d'autrefois...

La Boutique

Pour parfaire votre voyage dans le monde du chocolat, découvrez une sélection de nos produits et laissez-vous tenter, pour offrir ou vous offrir un grand moment de dégustation.

Qui sait? Des vocations de chocolatier naîtront peut-être dans les rêves d'avenir de vos enfants!

Les visiteurs du Chocolatrium ont la parole...

We enjoyed your presentation very much
and your chocolates are wonderful.

La visite était très intéressante et
captivante. De gourmands, on s'est
délicieusement transformé en gourmets.

Mille Merci pour ces saveurs chocolatées
qui mettent du soleil en bouche.

Une visite très riche flattant tous les sens.

Un accueil très sympathique.

Un endroit à faire partager soigneusement pour les petits comme
pour les grands!

Au plaisir d'une prochaine visite.

Vielen Dank für die leibere Gedächtnis!

Es war wunderbar... hmmm...

Dorénavant, pour la messe, mes hosties seront

en chocolat.

Chocorico!

Bravo

On ne mangera
plus le chocolat de
la même façon.

Fantastic! The smell of chocolate is wonderful
and hugely entertaining to see how real
chocolate is made

A very interesting visit and made very welcome.



du cacaoyer

Cacaoyer

Cabosses

Ecabossage

ouverture de la cabosse

Graines de cacao

Fermentation

développement d'arômes

Fèves de cacao

Séchage

Fèves de cacao
marchand

Transport



*en fond : cacaoyer avec ses cabosses.
en bas à gauche : fleur du cacaoyer.*

au chocolat



Les recettes tout chocolat des petits-enfants de Michel Cluizel



Mousse au chocolat Nicolas, 10 ans

Pour environ 6 personnes

Ingrédients :

225 g de chocolat "Noir de Cacao" 72 %
6 œufs
120 g de sucre en poudre
2 cuillères à soupe de crème fraîche

Fabrication :

Faire fondre le chocolat au bain-marie.
Lorsque le chocolat est fondu, verser les jaunes d'œufs.
Bien remuer.
Verser ensuite le sucre et la crème fraîche.
Battre les blancs en neige puis les incorporer.
Mettre au réfrigérateur pendant la nuit.



Gâteau au yaourt et chocolat Marlène, 10 ans

Pour environ 8 personnes

Ingrédients : (1 mesure = 1 pot de yaourt)

1 yaourt
1 mesure et ½ de sucre
2 mesures de farine
½ mesure d'huile
2 œufs
1 sachet de levure
2 mesures de chocolat "Noir de Cacao" 72 %

Fabrication :

Bien mélanger tous les ingrédients ensemble et verser délicatement dans un moule anti-adhésif.
Cuire 40 minutes au four à 200 °C.
Décorer à votre façon...



Dessert bananes et chocolat Romain, 10 ans

Pour 1 personne

Ingrédients :

1 cuillère à soupe de crème fraîche
1 cuillère à soupe de sucre
1 cuillère à soupe de chocolat "Noir de Cacao" râpé 72 %
1 Banane ½

Fabrication :

Dans une coupe, mettre la crème fraîche, puis la banane coupée en rondelles, le chocolat râpé et enfin le sucre.
Mettre au réfrigérateur pour servir frais.

Mélanger au moment de la dégustation.



Moelleux au chocolat Claire, 16 ans

Pour environ 5 personnes

Ingrédients :

90 g de chocolat "Noir de Cacao" 72 %
80 g de beurre
30 g de sucre
30 g de farine
3 œufs

Fabrication :

Mélanger les œufs avec le sucre et la farine.
Faire fondre le beurre et le chocolat au bain-marie (environ 40 °C).
Mélanger l'ensemble.
Beurrer les moules. Les remplir du mélange préparé.
Cuire au four à 200 °C pendant 5 à 7 minutes.
Démouler dans l'assiette.

Suggestion de présentation à l'assiette : crème anglaise et léger saupoudrage de poudre de cacao.

Sommaire

Hommage à Marc et Marcelle Cluizel, mes parents	p. 2
Editorial	p. 3
Introduction en images	p. 5
La légende de Quetzalcoatl	p. 6
Le cacao, monnaie des Aztèques	p. 8
Les Espagnols et le Nouveau Monde	p. 10
De la Cour d'Espagne à l'Europe entière	p. 12
Le chocolat arrive en France	p. 14
De l'artisanat à l'industrie	p. 16
La culture du cacaoyer	p. 24
La fève de cacao	p. 26
De l'achat au conchage	p. 28
Les produits nommés « chocolat »	p. 30
Les bonbons de chocolat	p. 32
Habillage de chocolat	p. 40
L'entreprise Michel Cluizel, une dynastie	p. 44
La chocolaterie	p. 46
Recherche et créativité	p. 48
Un plaisir universel	p. 50
Cacaos et provenances	p. 52
Le chocolat en littérature	p. 54
Le chocolat et la santé	p. 58
Les saisons du chocolat	p. 60
La conservation	p. 62
Le Choclatrarium	p. 64
Tableau plantation et fabrication	p. 66
Recettes	p. 68

Remerciements :

- Madame Paule Cuvelier
Chocolat Debaube & Gallais, 30 rue des Saints-Pères - Paris 7^e
- Musée de l'Amérique à Madrid - Espagne
- M. Thomas Sollich - Machines Sollich - Allemagne
- M. E. Catelain de la Ste Caffarel - Paris
- M. Gilles Pellet pour son précieux service d'archiviste
sur la profession
- Thames & Hudson à Londres - Grande-Bretagne
- Alain Bougard auteur de *CH comme Chocolat* - Suisse

Directeur de la publication : Michel Cluizel

Conception et réalisation : Ad litteram - Hubert Privé 06 08 71 85 14

Direction artistique : Christophe Blin

Adaptation graphique : Thomas Peyrou

Rédaction : Sylvie Baussier

Rédaction médicale : Dr Philippe Léonard

Dessins : Grimage

Crédits photographiques :

Patrick Forget, Hubert Privé, Collection Cluizel,

Musée de l'Amérique à Madrid.

Tous droits de traduction, de reproduction et d'adaptation
même partielle sont strictement réservés pour tous pays.

Imprimé en France - FOI

Dépôt légal octobre 2005

Première édition, octobre 2005.



Avenue de Conches
27240 DAMVILLE

Attention au photocopillage : le Code de la Propriété Intellectuelle n'autorisant, aux termes de l'article L. 125-5 2e et 3e a) d'une part que « les copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration « toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur, de l'éditeur ou de leurs ayants droits est illicite » (art L. 122-4).

Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L. 335-2 et suivants du Code de la Propriété Intellectuelle.

Bibliographie : Collection Michel Cluizel

Barbier-Duval :

L'Art du Confiseur Moderne, Librairie Audot - Paris, 1879.

Albert Bourgaux :

Quatre Siècles d'Histoire du Cacao et du Chocolat, Office International du Cacao et du Chocolat, 1935.

E. Duval :

Traité General de Confiserie Moderne, A. Réty - grande imprimerie de Meulan, 1905.

Ch. Joseph Barreta :

Manuel du Chocolatier, Mathias Paris, 1841.

Henry Dorchy :

Le moule à Chocolat, Les éditions de l'amateur - Belgique, 1987.

Henry et Laure Dorchy :

Le moule à Chocolat, Edition Ephemera - Belgique, 1999.

Brillat Savarin :

Physiologie du Goût, Furne et C^{ie} - Paris, 1864.

Roald Dahl :

Charlie et la Chocolaterie, Gallimard - Paris, 1964.

Maison Letang :

Album de la Maison Letang fils, Aux Armes de Bretagne - rue Quincampoix, 82 et rue St Martin, 159 Paris - probablement antérieur à 1860.

C. Trevor Williams :

Chocolate and Confectionery, Leonard Hill - Londres, 1953.

Philippe Sylvestre Dufour :

Traitez nouveaux et curieux du Café, du Thé et du Chocolat - 1685

Dr Paul Zipperer :

La fabrication du Chocolat - M. Krayn à Berlin

J. Fritsch :

Fabrication du Chocolat - librairie des Sciences Pratiques - Paris 6^e, 1923.

Docteur Philippe Léonard, médecin :

auteur de "Le chocolat: un aliment santé?" (à paraître)
pages 58 et 59 - *Le chocolat et la santé*

Références :

- 1 - International Journal of Dermatology, 1977, 16, 6
- 2 - Le Concours Médical, 2003, 39/40. M.A. Bigard.
- 3 - Association de Langue Française pour l'Étude du Diabète et des Maladies Métaboliques (www.alfediam.org)
- 4 - Nouvelle Société Française d'Athérosclérose (www.nsfa.asso.fr)
- 5 - American Journal of Clinical Nutrition, 1994, 60
- 6 - American Journal of Clinical Nutrition, 2001, 74, 5
- 7 - Clinical and Developmental Immunology, 2005, 12, 1
- 8 - American Journal of Clinical Nutrition, 2005, 81, 3
- 9 - British Medical Journal, 1998, 317, 7174

Les journaux des Confiseurs, Pâtisseries Chocolatiers de septembre 1890 à décembre 1896 - 76 numéros

Les journaux des Confiseurs, Glaciers, Chocolatiers de janvier 1897 à décembre 1898 - 12 numéros

M. Martougin :

Codetalloz - Chocolaterie Industrielle - 1952

Cardelli - Lionnet - Clementot - Malepeyre et Villon :

Nouveau manuel du Confiseur et Chocolatier - S^{te} F^{se} d'Édition Littéraire - Paris 6^e, 1930.

Sophie D. Coe et Michael D. Coe :

The true history of chocolate - Thames et Hudson.