

Du cacao au chocolat

L'éminent botaniste Carl von Linné n'est pas le premier, et de loin, à avoir reconnu les avantages uniques de la plante à laquelle il donna le nom savant de «theobroma cacao L.». En grec, «theobroma» signifie «nourriture des dieux». C'est en tant que telle que les Toltèques, les Mayas et les Aztèques, déjà, ont identifié le cacao ou «cacauatl», nom qu'ils nous ont transmis. Dès l'an 600, les Mayas cultivent le cacao en Amérique centrale. Ils utilisent les fèves de cacao pour préparer un breuvage fort nourrissant appelé «xocolatl», dont est sans doute dérivé notre «chocolat» actuel.

A leur tour, les conquistadors, au XVI^e siècle, s'intéressent au cacao. C'est en 1528 que Cortez rapporte en Espagne les premiers sacs de cacao ainsi que les ustensiles nécessaires à la confection du «xocolatl», et la cour ne tarde pas à s'engouer de cette boisson exotique. L'infante Anne d'Autriche, élevée à Madrid, introduit le chocolat à boire à la cour de France en 1615, après ses épousailles avec Louis XIII. A Paris, le chocolat devient alors la boisson à la mode, signe de distinction sociale au sein de l'aristocratie; de là, il va se répandre dans toute l'Europe. Puis, au XIX^e siècle, le chocolat à boire amorce son déclin, pour le plus grand profit du chocolat solide, dont l'origine en France remonte aux années 1830.



Aztèques préparant le «xocolatl»: les fèves de cacao sont torréfiées, broyées puis mélangées à de l'eau et à des épices pour donner un liquide mousseux.

Le chocolat arrive en Suisse...

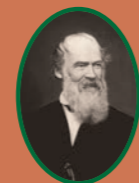
C'est en 1819 que François-Louis Cailler (1796–1852) ouvrit à Corsier-sur-Vevey l'une des premières manufactures de chocolat mécanisées, créant ainsi la marque de chocolat la plus ancienne parmi celles qui ont subsisté. Du même coup, le chocolat entrainé dans le pays où il allait bientôt trouver ses meilleurs promoteurs et pionniers. En 1826, Philippe Suchard ouvre une fabrique de chocolat à Serrières. Après lui, Jacques Foulquier (prédécesseur de Jean-Samuel Favarger) fera de même en 1826 à Genève, Charles-Amédée Kohler en 1830 à Lausanne, Rudolf Sprüngli en 1845 à Zurich, Aquilino Mastrani en 1852 à Lucerne puis à St-Gall, Johann Georg Munz en 1874 à Flawil, Jean Tobler en 1899 à Berne.

Daniel Peter fonde une fabrique de chocolat à Vevey en 1867. Au terme de longs et patients essais, il réussit une association apparemment évidente mais difficile, celle du lait et du chocolat. C'est en 1875, le chocolat au lait est né. Rodolphe Lindt ouvre en 1879 une manufacture de chocolat à Berne. Il met au point, sous le nom de «conchage», un procédé par lequel il parvient à produire le premier chocolat fondant du monde.

Bien d'autres entreprises seront créées après la grande époque des pionniers, qui contribueront à asseoir la réputation mondiale du chocolat suisse.



François-Louis Cailler (1796–1852)



Philippe Suchard (1797–1884)



Daniel Peter (1836–1919)

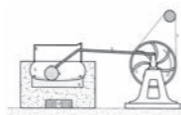


Rodolphe Lindt (1855–1909)

Autrefois, des femmes assises autour de longues tables, puis postées le long de tapis roulants déposaient délicatement les pralinés dans les boîtes; désormais, des robots effectuent cette tâche en une infime fraction du temps jadis nécessaire. Un personnel attentif contrôle et rectifie le travail des robots.

Les premières heures prospères du chocolat suisse

Les années 1890–1920 resteront dans les annales comme une période de véritable prospérité pour l'industrie chocolatière suisse. Elle coïncida avec la grande époque du tourisme helvétique, où les personnes de la haute société venaient du monde entier passer leurs vacances en Suisse; après avoir découvert et apprécié sur place le chocolat suisse, elles eurent tôt fait d'en propager la réputation dans leurs pays. Fort entreprenants, les fabricants suisses conquièrent le marché mondial du chocolat entre 1900 et 1918, exportant jusqu'aux trois quarts de leur production. C'est ainsi que la petite Suisse put se parer du titre de puissance mondiale du chocolat. Bien entendu, le label «chocolat suisse» ne devait pas sa notoriété qu'aux quantités exportées; il était surtout fort apprécié pour sa qualité qui le démarquait nettement de la masse de chocolats produits dans d'autres pays.



A la fin du XIX^e siècle, la plus grande fabrique suisse de chocolat était celle de Philippe Suchard à Serrières.



Après les crises, l'essor

A la fin des années vingt s'ouvrit une période difficile pour l'industrie chocolatière suisse. Un protectionnisme accru, les crises économiques des années vingt et trente provoquèrent la perte des marchés d'exportation. Quant à la Seconde Guerre mondiale, elle entraîna d'emblée des restrictions terribles à l'importation de sucre et de cacao, puis, en 1943, le rationnement.

Mais depuis 1950, l'industrie chocolatière suisse s'honore d'un développement constant. Elle a poussé l'automatisation et le développement de nouvelles technologies au service de la fabrication du chocolat. L'intégration économique grandissante de l'Europe, de même que l'abandon des droits de douane à l'échelle mondiale ont favorisé les échanges internationaux. Reconnaisant les signes des temps, les fabricants ont étendu leur présence sur de nombreux marchés étrangers.

La mise au point de produits et de formes de produits inédits répondant aux habitudes de consommation de nos contemporains, le souci constant de la qualité, la modernisation conséquente des sites de production et la promotion de la formation professionnelle sont les moyens par lesquels l'industrie chocolatière suisse pourra affirmer son assise sur le marché mondial au XXI^e siècle.



La forme la plus ancienne du moulage: la pâte de chocolat liquide et odorante est coulée en doses dans des moules plats reproduisant le négatif de l'article fini.



CHOCOSUISSE



CHOCOSUISSE, ses sociétés membres et la Fondation suisse de l'économie cacaoyère et chocolatière vous souhaitent beaucoup de plaisir à déguster le bon CHOCOLAT SUISSE!

Chocolat Alprose SA
Barry Callebaut Suisse AG
Chocolat Bernrain AG
Chocolats Camille Bloch SA
CSCC Compagnie de Chocolats et Confiseries AG
Chocolats et Cacaos Favarger SA
Max Felchlin AG
Chocolat Frey AG
Gysi AG
Chocolats Halba
Kraft Foods Schweiz GmbH
Confiseur Läderach AG
Chocoladefabriken Lindt & Sprüngli (Schweiz) AG
Maestrani Schweizer Schokoladen AG
Nestlé Suisse SA
Confiserie Sprüngli AG
Chocolat Stella SA
Villars Maître Chocolatier SA

Vous trouverez de plus amples informations dans la brochure CHOCOLOGIE, disponible auprès de CHOCOSUISSE et de toutes les sociétés membres, ainsi que sur notre site Internet www.chocosuisse.ch.

© CHOCOSUISSE 2011
Reproduction autorisée avec indication de la source.

CHOCOSUISSE
Fédération des fabricants suisses de chocolat
Münzgraben 6
CH-3000 Berne 7
Tél. +(0)31 310 09 90
Fax +(0)31 310 09 99

Le cacao ...

Le cacao est un produit d'une grande noblesse. Le cacaoyer trouve des conditions idéales à sa croissance dans la zone tropicale qui s'étend de part et d'autre de l'équateur. Ses fruits, qui poussent directement sur le tronc, sont récoltés deux fois par an; ils contiennent de 20 à 30 fèves de cacao blanches. Une fois extraites de leur enveloppe, celles-ci sont mises en tas, couvertes puis abandonnées au processus de la fermentation qui anéantit leur pouvoir germinatif, tandis qu'apparaissent leurs précurseurs d'arôme. Après séchage, les fèves sont prêtes à être acheminées par bateau. Elles sont achetées par les entreprises de l'industrie de transformation aux Bourses de cacao de Londres et de New York.



Après fermentation et séchage, voici les fèves de cacao telles qu'elles seront livrées aux fabriques.

Récolte dans une plantation de cacaoyers. A l'aide de machettes et de perches prolongées par des couteaux, les ouvriers détachent avec précaution les cabosses fixées à même le tronc. L'endroit est ombragé, le climat, chaud et humide, se distingue par sa constance.

... devient chocolat

La production de chocolat repose sur un artisanat fort ancien, celui du confiseur et du chocolatier. Aujourd'hui encore, la production industrielle suit les étapes traditionnelles du travail artisanal d'antan, mais des installations techniques hautement évoluées ont pris le relais à tous les échelons d'exécution. Si elles permettent de rationaliser la fabrication, elles garantissent surtout un niveau constant de haute qualité.

Les fèves de cacao sont la matière première la plus importante pour la fabrication de chocolat. Après un rigoureux contrôle de qualité, le cacao brut est soigneusement nettoyé, torréfié, concassé et moulu. Ainsi naît la pâte de cacao. Celle-ci, mélangée à du sucre et du beurre de cacao, donne le chocolat noir classique. Si l'on y ajoute du lait condensé ou en poudre, on obtient du chocolat au lait. Le chocolat blanc, lui, ne contient pas de pâte de cacao. Ces trois mélanges sont à la base de toutes les variétés de chocolat.

Après malaxage, ces mélanges de base sont broyés puis affinés par «conchage». On a enfin une pâte de chocolat onctueuse, que l'on tempère pour permettre le moulage en tablettes massives ou, après adjonction de noisettes, amandes, fruits ou liqueur, en tablettes fourrées et en bien d'autres spécialités. Petits ou grands, mais toujours délicats, tous ces chocolats sont ensuite emballés dans des enveloppes, des boîtes ou des bonbonnières et, pour finir, dans de grands cartons d'expédition avant de rejoindre les entrepôts du commerce de détail ou de partir à l'exportation, dans le monde entier.

Qualité

Pour reconnaître un chocolat de qualité, il suffit à l'amateur éclairé d'en rompre un morceau: la cassure est nette, franche, sans arête friable. Le nez ne s'y trompe pas non plus: le parfum d'un chocolat fin révèle un bouquet plein, charnu mais jamais envahissant. Sa dégustation, enfin, est révélatrice: un bon chocolat fond «comme du beurre» sur la langue sans l'empâter ni laisser d'impression sablonneuse ou d'arrière-goût. Il est subtil et délicat, d'une saveur harmonieuse, bref, unique en son genre.



Coup d'œil sur une bande transporteuse de tablettes. Les moules sont remplis et remués pour éliminer les bulles d'air, avant de passer dans le tunnel de réfrigération.

Il suffit au connaisseur de rompre une tablette pour reconnaître un chocolat de haute qualité: la cassure est franche, nette, sans arête friable.

Conservation

Suivant la recette, le chocolat se garde au minimum 12 mois, le chocolat noir jusqu'à 15. Dans l'idéal, il devrait être conservé à une température située entre 10° et 18°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Le chocolat est sain

Il est rare de trouver une telle somme de substances précieuses, nourrissantes et énergétiques, entièrement naturelles de surcroît – protéines, hydrates de carbone, oligo-éléments, sels minéraux et vitamines – sous un volume si faible. Une tablette de chocolat au lait de 100 g a une valeur énergétique de 2300 kilojoules, soit 550 kilocalories.

Bref, le chocolat, c'est bon et c'est sain. Mais s'il constitue un appoint à une nourriture équilibrée, il ne saurait la remplacer.



Les confiseurs sont encore très nombreux à confectionner leur propres produits au chocolat. Ils le font avec beaucoup d'amour et de savoir-faire, contribuant ainsi largement à la réputation du chocolat suisse. En général, ils se procurent la pâte nécessaire sous forme de chocolat de couverture qu'ils achètent à des sociétés spécialisées ou à des fabriques de chocolat.

Le chocolat suisse