



EQUATEUR

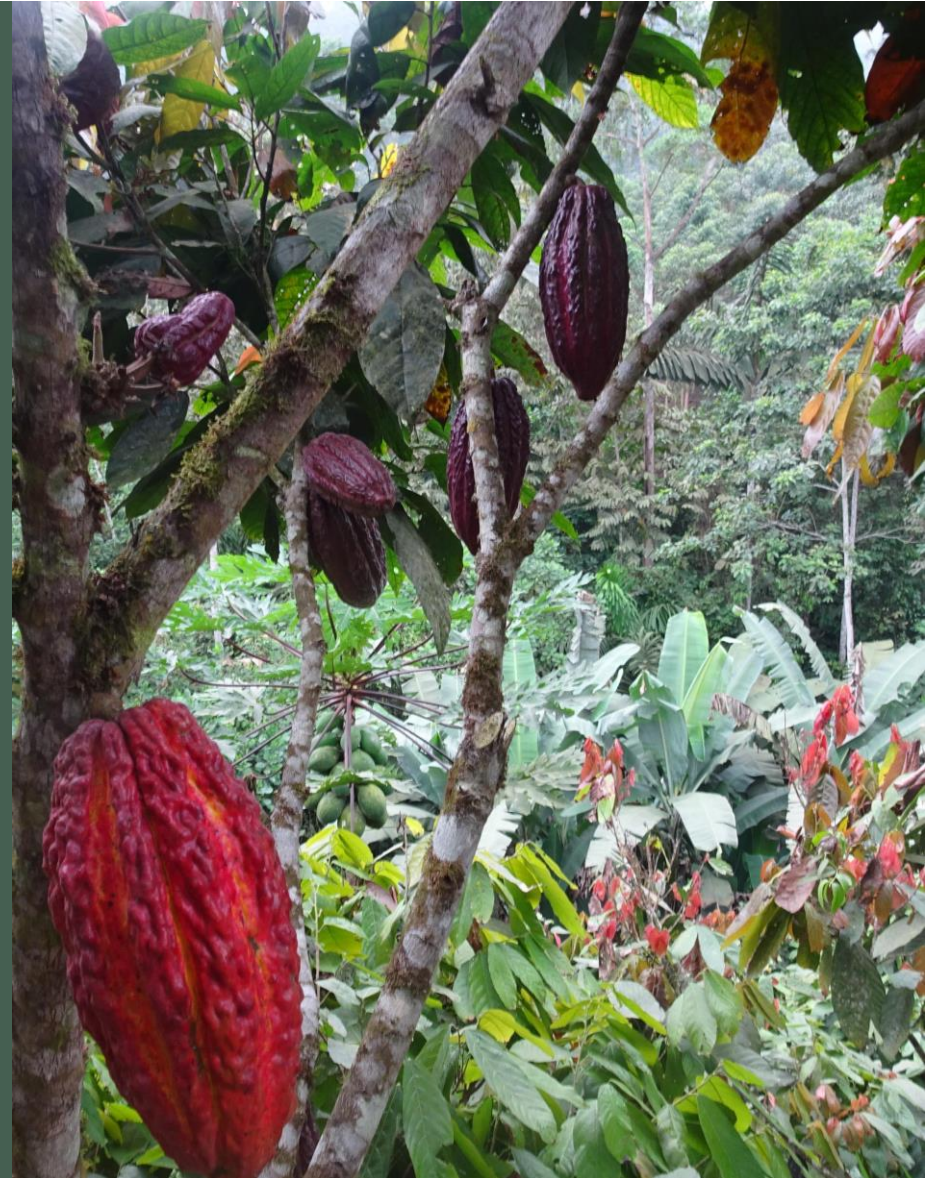
STORIE  
« LE CHOCOLAT MADE IN  
CHAUSSON »

DE L'ARBRE À LA BOUCHE.

## LE CACAOYER *Theobroma cacao*

C'est l'arbre qui donne les fèves de cacao.  
Il est **généreux**, car il n'y a **pas de saison** de cacao : les cabosses poussent tout au long de l'année, et mettent environ **6 mois** pour arriver à maturation.

Chaque cabosse contient entre 20 à 50 fèves de cacao, et chaque cacaoyer produit environ 50 cabosses par récolte, ce qui fait une moyenne de **2 000 à 5 000 fèves par an, et par arbre**.



## ETAPE 1

LA CUEILLETTE DES CABOSSES DE CACAO

EXTRAIRE LES FEVES FRAICHES POUR LA  
FERMENTATION.











## ETAPE 2

APRES 5 JOURS DE  
FERMENTATION\* , C'EST LE  
MOMENT DU SÉCHAGE.

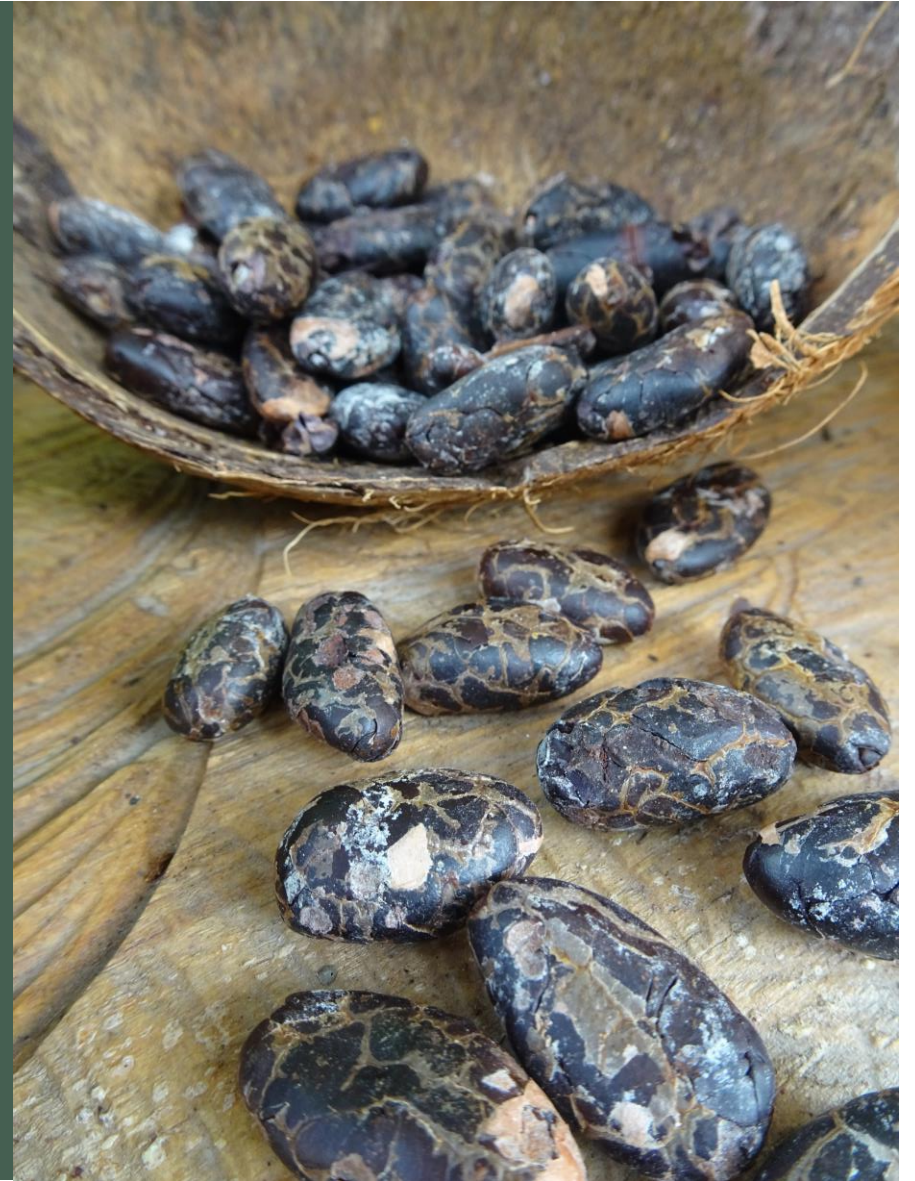
*\* La fermentation est une étape indispensable dans le processus de fabrication. Pour nous, la fermentation se fera dans un sac poubelle, au fond de la soute.*

## LES FEVES

Chaque arbre à chocolat a une particularité qu'il transmet à sa cabosse et à ses fèves.

La principale variété rencontrée en Équateur est de l'ordre des **forasteros**. Les fèves de cette variété de cacaoyers sont violettes et plates. Ce cacao, considéré comme ordinaire, représente environ 75 % de la production mondiale.

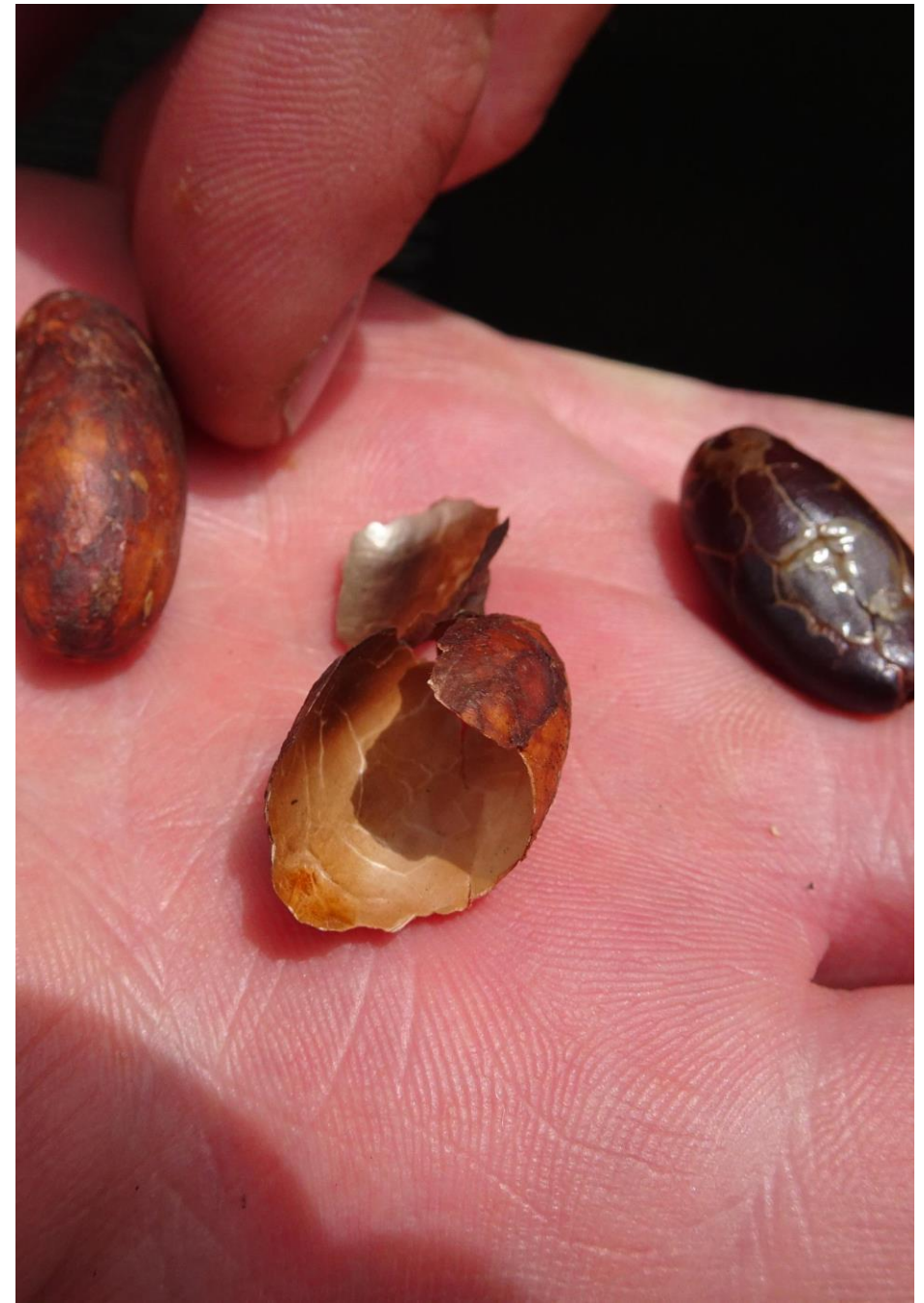
Il est également cultivé le « nacional » ou cacao arriba. Sa cabosse est de couleur jaune. Ce dernier est réputé pour son goût à la fois riche et complet. Il est également recherché pour son arôme floral et fruité avec de subtiles notes de bois, de terres et de cendres. Ce cacao très fin est défini comme de haute qualité. C'est la raison pour laquelle il est réservé à la fabrication des chocolats de grands crus.





## ETAPE 3

# LA TORREFACTION DES FEVES DE CHOCOLAT



Un travail de patience.



Encore chaudes, les fèves sont ensuite décortiquées une à une. Dans le processus industriel, les fèves passent sur des tamis ou des tapis vibrants.



## ETAPE 4

### LE BROYAGE ARTISANAL

DE LA FEVE TOSTÉE À LA PÂTE  
DE CHOCOLAT

Puis, les fèves sont broyées. On obtient une pâte épaisse par l'extraction du beurre de cacao avec la chaleur. L'objectif est d'obtenir une pâte la plus fine possible, avec le moins de grains.





ETAPE 5

LE FAÇONNAGE DU  
CHOCOLAT

Cette pâte ( 100 % Cacao) est travaillée, cuisinée. Nous y incorporons du lait, de la vanille, du sucre et une pointe de cannelle ...

Et pour terminer, chaque petit palais aura son propre arôme : citron vert, gros sel, noix de coco, noisettes ...





ETAPE 6

LA DEGUSTATION



Après quelques heures de réfrigération, nos palais sont prêts. !!





Photos et réalisation : Team Chausson en Equateur