

Visite à la chocolaterie Max Vauché

Le **jeudi 17 décembre**, les **élèves de CE2** de l'école élémentaire les « P'tits Princes » sont partis à 9 h en car à la chocolaterie Max Vauché, à Bracieux.

Ils étaient accompagnés de la maman de Lily et de Marie-Laure Minier. Cette visite s'inscrit dans le projet de la Classe du goût.

Les élèves ont découvert comment on cultive et produit le chocolat :

L'arbre s'appelle le cacaoyer, les fruits s'appellent les cabosses. A l'intérieur des cabosses, on trouve les fèves de cacao. Il faut 1000 fleurs pour obtenir une cabosse.

Les enfants ont observé ensuite un morceau de beurre de cacao que l'on obtient en pressant les fèves et un tourteau de chocolat.

Le beurre de cacao sert aussi pour les produits de beauté et pour les suppositoires

Il y a trois métiers pour faire du chocolat : le planteur, le couvreur qui transforme la fève de cacao en chocolat de couverture et le chocolatier.

Ils ont vu un film montrant Monsieur et Madame Vauché sur l'île de Sao Tomé où se trouve la plantation.

Dans ce film, on voit les habitants de cette île travailler les cabosses et les fèves. On a dégusté pendant le film une mousse au chocolat au lait.

Ensuite, un chocolatier nous a montré comment faire des moulages en chocolat. Les enfants ont trempé un gâteau dans du chocolat chaud. Ces gâteaux ont été mis au réfrigérateur.

On nous a offert trois pastilles de chocolat, noir, au lait et blanc.

Nous avons acheté du chocolat que nous dégusterons en classe ! Toute la boutique était remplie d'objets en chocolat pour Noël : petits sapins, bonhommes de neige, boules de Noël etc... C'était magnifique !

Avant de partir nous avons dégusté notre gâteau au chocolat.

Nous sommes rentrés à l'école à midi.

Nous étions très contents de notre visite !

