

Visite à la chocolaterie Max Vauché

Le mardi 13 décembre 2016, nous sommes partis en car à 9 h, accompagnés par le maître, la maîtresse, Marie-Laure et Madame Carnat, la maman d'Ulysse.

Nous sommes arrivés à Bracieux à 10 h. Nous avons été accueillis par un guide qui nous a expliqué toutes les étapes de la fabrication du chocolat.

Le cacaoyer produit des cabosses. Dans les cabosses, on trouve les fèves de cacao et le mucilage. On broie les fèves pour obtenir de la pâte de cacao. A partir de cette pâte, on extrait le beurre de cacao et la poudre de cacao. On fabrique le chocolat en injectant le sucre. L'étape suivante est la torréfaction. Puis le chocolatier procède au conchage. Et enfin le chocolatier moule le chocolat.

Il y a trois métiers différents :

1. Le métier de planteur
2. le métier de couvreur
3. le métier de chocolatier

La plantation de cacaoyers se trouve sur l'île de Sao Tomé en Afrique, que l'on appelle : l'île chocolat car elle a la forme d'une fève.

Le chocolat noir c'est du chocolat avec du sucre, le chocolat au lait, avec du lait et du sucre, le chocolat blanc, du beurre de cacao et du sucre.

Nous sommes allés dans une autre salle et avons dégusté du chocolat dans un petit pot avec une petite cuillère. Un chocolatier est venu avec une marmite pleine de chocolat et nous avons trempé des langues de chat dans le chocolat.

Nous sommes passés à la boutique. Tout était magnifique. Nous avons acheté du chocolat sous toutes ses formes : des sucettes, des tablettes, des Pères-Noël, des chaussettes de Noël, des petits sapins, une cafetière avec une tasse et une cuillère, des bonhommes de neige, des clés du château de Chambord...

Nous sommes repartis et avons dégusté nos langues de chat.

Nous sommes rentrés à l'école à midi, très contents de notre visite.

