



Retrouve la totalité de nos articles, sur la version numérique de notre journal !

SOMMAIRE

P.2 :
Du cacaotier à
la tablette

P.3 :
On en raffole
tous !
Résultats de la
vente de
chocolats en
5e.

Sondage :
Comment
préférez-vous
votre chocolat ?
Reportage :
Nathan a visité
pour nous
Valrhona !

P.4 :
Croquez-nous !
(Découvrez nos
critiques autour
du thème du
chocolat et
testez nos
recettes !)



Rends-toi sur notre version numérique, pour écouter l'interview d'Antony Absalon, chocolatier de Sauzet !, par Éléa



Le fondant de Laksha-Lina



En exclusivité sur notre version numérique, l'interview d'une guide de ValRhôna, par Nathan !

Edito :

Les fêtes de fin d'année arrivent ! Nous allons pouvoir nous reposer, partager de bons moments en famille et, surtout... nous régaler de chocolat ! La friandise hivernale par excellence ! En tablettes, liquide, au lait, fourré, noir, cuisiné... Nous avons tous une histoire avec le chocolat !

Régalez-vous avec ce numéro spécial !

Toute l'équipe de la rédaction vous souhaite de bonnes vacances ! Passez de belles fêtes de fin d'année !



N'oublie pas de régler ta cotisation au FSE !

Nouvelle année oblige, le numéro de Janvier sera consacré au renouveau, au changement Si ce thème t'inspire, ou si, tout simplement, tu souhaites adresser tes vœux pour l'année 2026, n'hésite pas à nous faire passer tes messages !

Un monde chocolaté...

Tout sur la fabrication du chocolat...

Pour passer du cacao au chocolat nous devons tout d'abord cueillir les cabosses qui renferment chacune entre 20 et 50 graines . Ensuite nous devons passer par la fermentation ,une étape déterminante pour obtenir un cacao de qualité.

Pour réaliser cette étape on place les graines dans des bac de fermentation ,puis le mucilage se liquéfie et s'écoule (substance naturelle gélatineuse qui enrobe la cabosse). Par la suite une réaction chimique naturelle se produit pour créer le délicieux arôme du chocolat . Par la suite vient l'étape du séchage ,elle consiste à réduire le taux d'humidité de 60% à 8%.puis les graines sont séchées au soleil sur des claies ou dans des séchoirs artificiels. Cela prend entre une et deux semaines, cette étape est très délicate car si elle est trop lente les graines moisiront et si elle est trop rapide les graines deviendraient acides. Durant cette étape les graines prennent alors leur couleur brune caractéristique : elle s'appellent désormais fèves de cacao .

Ensuite vient l'étape de la torréfaction . Comme le café ,le cacao ne développe son arôme et sa couleur qu'une fois torréfié. Les fèves sont alors grillées entre 120 °c et 140°c. La température et le temps de la torréfaction varient selon l'origine des fèves ,le types de cacao ou le chocolat qu'on cherche à obtenir. Puis le broyage se produit. Une fois broyées, les grains de cacao se transforment en une pâte liquide appelée masse de cacao. C'est à partir de cette pâte que l'on pourra fabriquer le cacao en poudre, la barre de cacao ou bien le chocolat. Par la suite, la fabrication de la poudre et du beurre de cacao arrivent. La pâte de cacao, une fois broyée, est pressée dans des presses hydrologiques. Puis nous allons réussir à avoir du chocolat à partir de la pâte de cacao, en ajoutant du sucre ,du beurre de cacao et éventuellement du lait

Le malaxage : La pâte de cacao sert aussi à fabriquer le chocolat, en y ajoutant du sucre, du beurre de cacao et éventuellement du lait. La masse de cacao de base est mélangée aux autres matières premières dans un pétrin. Le malaxage se poursuit jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Celle-ci passe ensuite dans des broyeuses-affineuses, opération dite de broyage, afin de diminuer la granulométrie de la masse et réduire au maximum la taille des particules solides.

Le conchage : Pour donner au chocolat tout son fondant, son onctuosité et son arôme, la pâte de chocolat doit ensuite subir le conchage, une agitation mécanique - de 12 à 48 heures - selon le résultat désiré !

Léa



Du cacaotier à la tablette

Petit historique du chocolat

Dés -1400 les Mayas et les Aztèques consomment le chocolat en boisson. En 1502 Christophe Colomb est le premier Européen à goûter du chocolat qu'il ramène à la cour d'Espagne. En France, c'est au cours du 17^{ème} siècle qu'il arrive grâce à l'épouse de Louis XIII, Anne d'Autriche. Plus tard, Marie-Thérèse d'Espagne, épouse de Louis XIV importe des fèves de Martinique, créant une mode : le chocolat chaud. Louis XIV installe son propre chocolatier à la cour comme Marie Antoinette, épouse de Louis XV qui perfectionne la recette du chocolat chaud. La famille Menier créa la première tablette de chocolat en 1836, et c'est au 19^{ème} siècle qu'il se démocratise !



Charpentier, La Famille Penthièvre ou La Tasse de Chocolat, 1768



Résultats du sondage « Tes Goûts en matière de Chocolat !

Tout d'abord, nous remercions toutes les personnes qui ont répondu à ce sondage, soit presque la moitié de l'ensemble du collège ! Il en ressort des résultats intéressants. Premièrement, les adultes mangeraient plus de chocolat que les enfants : ils sont plus de la moitié à en manger tous les jours, alors que c'est le cas pour seulement 37% des collégiens. D'après ce sondage, le chocolat est une gourmandise qui se partage plutôt en famille (ou qui ne se partage pas, pour 20% des sondés!) Globalement, les adultes préfèrent le chocolat noir alors que les adolescents se tournent plus volontiers vers le chocolat au lait mais tous sont d'accord pour dire que le meilleur moyen de l'apprécier, consiste à le manger en tablette, nature !!

Malou

Comment devenir chocolatier ?

Devenir chocolatier : un métier de l'art, et beaucoup de gourmandise ! Le rêve sucré Tu adores le chocolat ? Le métier de chocolatier va bien au-delà de la simple gourmandise ! C'est un métier d'artisanat qui demande de la précision, de la créativité et un vrai savoir-faire technique. Le chocolatier est celui qui transforme la fève de cacao en une tablette délicieuse! 😊 Le chemin le plus direct commence généralement après la 3e, par l'apprentissage.

1- Le point de départ : le CAP (Certificat d'Aptitude Professionnelle) Pour apprendre les bases, l'idéal est de préparer un CAP chocolatier confiseur. Ce diplôme se prépare en deux ans, le plus souvent en apprentissage, ce qui permet de travailler directement chez un artisan tout en allant à l'école. Tu peux aussi commencer par un CAP Pâtissier qui te donne des bases solides, puis te spécialiser.

2- L'approfondissement : vers la maîtrise Après le CAP, il est fortement recommandé de poursuivre avec une mention complémentaire (MC) Pâtisserie de boutique en un an. Cette spécialisation affine tes compétences en chocolaterie mais aussi en glacerie et en confiserie. Si l'objectif est d'ouvrir ta propre boutique, le BTM Chocolaterie Confiseur (Brevet Technique des Métiers, niveau Bac) est le diplôme à viser Il t'enseigne les techniques les plus subtiles ainsi que la gestion et le management de l'entreprise.

3- Les qualités du chocolatier Le succès de ce métier repose sur le savoir-faire (maîtriser le délicat tempéra du chocolat) et le savoir-être. Il faut être minutieux, aimer le travail précis, avoir un joli sens artistique pour la décoration et avoir un bon mental surtout pendant les périodes de fêtes !

Éléa

On en raffole tous !

Les Bienfaits du chocolat

Vous le ne savez peut-être pas, mais le chocolat est bon pour notre santé ! Il aide à la concentration, comme le thé. Il est bon pour le coeur, le moral, et contre le stress, grâce au magnésium qu'il contient. Attention ! "Chocolat" ne veut pas dire tous les chocolats... Choisir un chocolat bon pour sa santé, c'est simple : il faut de la pâte de cacao, du beurre de cacao comme seule et unique matière grasse, et un chocolat à 80%, au minimum ! Vous l'aurez compris, le chocolat au lait et le chocolat blanc, qui sont gorgés de sucre, ne sont pas les meilleurs, pour votre santé ! Même si le chocolat est bon, cela reste un aliment gras et il faut le consommer avec modération!

Laurynn

Reportage : Nathan nous raconte sa visite de ValRhône !

La visite commence dans une salle où on peut déguster des carrés de chocolat et sentir différents arômes. Dans la salle suivante, il y a une animation sur la fève de cacao, et sa transformation en chocolat.

Dans l'espace suivant, on découvre comment est cultivé le cacao et, au sol, des images d'animaux et de plantes nous donnent l'impression d'être dans la forêt.

Dans la prochaine salle, on apprend comment est fabriqué le chocolat et comment on l'enrobe, démonstration à l'appui !

À l'étage, il y a un atelier sur les différents métiers du chocolat. La dernière salle retrace l'histoire du cacao à travers les âges et l'histoire de la maison ValRhône, créée en 1922.

C'était très bien, et j'ai adoré ! Je conseille cette visite à tous ceux qui aiment le chocolat !

Nathan

La Vente de Chocolats, par les 5èmes

La vente des chocolats, organisée par les professeurs d'EPS avait pour but de financer le voyage des 5ème en Lozère, qui aura lieu à la fin du mois d'avril. Les 5ème ont eu trois semaines pour vendre un maximum de chocolats. Ils en ont vendu pour **31 398,03€**, soit 25 ou 30€ par élève !

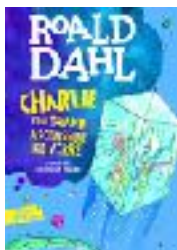


Wonka est une comédie musicale récente qui raconte la vie de Willy Wonka le meilleur chocolatier du monde. C'est un film de Paul King avec Timothée Chalamet dans le rôle principal.

Le jeune Willy Wonka, incroyable inventeur, magicien et chocolatier, tente d'ouvrir une boutique de chocolat en ville. Il affronte la rivalité et les coups bas des chocolatiers qui voient d'un mauvais oeil son arrivée. Il se met à créer ses premières friandises uniques au monde tout en rencontrant les Oompa-Loompa.

J'ai adoré ce film à la fois touchant et drôle. Je conseille ce film à tous les amateurs de chocolat et les fans de *Charlie et la Chocolaterie*. Idéal pour un après-midi Chocolat-Chaud-Chantilly d'hiver !

Lise



Roald Dahl, *Charlie et le grand ascenseur de verre*

Quand Charlie, sa famille et Willy Wonka montent dans l'ascenseur de verre, celui-ci a un problème et se dirige droit vers l'espace, où ils découvriront le Space Hôtel. Plus tard, de méchants extraterrestres vont leur barrer la route...

Et ce n'est pas tout ! Ils vont aussi devoir faire face à des Kpoux Vermicieux, terreur de l'univers, contre lesquels ils vont livrer une terrible bataille !

J'ai aimé ce livre car l'histoire était très intéressante et rebondissante de surprise. En revanche il était un peu gros, pour moi mais il était facile à lire.

Je recommande ce livre à tous ceux qui aiment les extraterrestres et l'espace, ainsi qu'à ceux qui aiment la lecture et les défis.

Léa

Poème - Mon Coeur-Chocolat

Quand l'hiver mord et que le temps semble figé,
on rêve de soleil, de fleurs, et de printemps passé.
Mais soyez sans crainte! Regardez cette merveille :
par sa couleur profonde le chagrin s'évanouit, l'âme se réveille.
Qu'il soit chaud et fondant pour nous réchauffer le cœur
ou froid et croquant pour un moment de bonheur
Petit et grand hier comme aujourd'hui,
nous le savourons tous avec le même appétit
Son nom est simple son goût est une promesse
Il vient à nous sous toutes les formes sans faiblesse
C'est le chocolat et quel que soit notre désir,
il est là pour nous faire sourire

Recette du Fondant au chocolat

Pour faire un fondant au chocolat ils nous faudra 100 g de chocolat noir, 100 g de beurre, 150 g de sucre, 3 œufs, 50 g de farine et une pincée de sel.

Tout d'abord faites fondre le chocolat et le beurre. Ajoutez le sucre, incorporez les œufs. Ajoutez la farine et le sel et faites le cuire 12 minutes à 180°C.

Laksha-Lina



Croquez-nous !

Sortie en 2006, « Femme Chocolat » d'Olivia Ruiz est un morceau qui mélange les couleurs : douceur et réflexion sur la féminité. A travers le chocolat que l'artiste utilise comme métaphore, elle nous montre qu'une femme peut être à la fois douce et complexe, pleine de saveurs et de surprise. Cette chanson est une écoute agréable, portée par une mélodie entraînante et une ambiance originale. Le thème du chocolat, utilisé comme une métaphore donne un charme original au morceau. Cependant, cette musique ne m'a pas particulièrement touchée. Elle reste agréable, mais je n'ai pas ressenti d'émotions fortes, en l'écouter. C'est une chanson que j'écoute volontiers, mais qui ne se distingue pas assez pour devenir un vrai coup de cœur. Pour conclure, Femme Chocolat est une chanson agréable et légère qui plaira surtout à ceux qui aiment la pop française pleine de douceur. Elle conviendra aux auditeurs qui apprécient les morceaux simples, colorés et faciles à retenir. Même s'il ne s'agit pas d'une musique inoubliable, elle reste un bon choix pour passer un moment détendu et chaleureux.

Éléa



Mel Stuart, *Charlie et la chocolaterie*, 1971

C'est l'histoire de Charlie un jeune garçon habitant dans une vieille maison délabrée, où il vit avec sa mère et ses grands-parents.

Quand un jour une grande annonce apparaît à la télévision : 5 tickets d'or sont cachés dans le chocolat Wonka! Charlie rêve d'en avoir un mais au 1er au 2ème au 3ème au 4ème et au 5ème désespoir ...

Comment pourrait-il gagner ? Il n'avait aucune chance ! Mais le journal annonce qu'il y avait un imposteur ! Vite, il ouvre l'emballage du chocolat et que découvre-t-il ?... Le film est marrant, il donne des envies de chocolat et il est pour toute personne aimant ou pas le chocolat !

Annette



Moyoko Anno, *Chocola et Vanilla*, 2003-2007

Chocola ou Vanilla ? Qui va accéder au trône ? Qui va devenir la reine du royaume ?

Chocola et Vanilla, deux sorcières héritières du royaume Magie, partent dans le monde humain pour une quête dans le cœur des garçons.

Chocola, une sorcière sûre d'elle et populaire dans le monde Magie, a toutes les chances de son côté. Pourtant, c'est Vanilla, calme et timide qui semble plus attirer les garçons.

Ce manga de Mokoyo Anno (auteur et illustrateur) vous fera voyager dans un monde unique, magique et mouvementé.

Juliette