



Guide des chocolats d'origine

Comme son nom l'indique, la fève de cacao utilisée à la fabrication des chocolats d'origine provient d'une seule origine (pays, région). Certaines origines sont produites en petite quantité et donc rares. La plupart des chocolats d'origine sont des produits « Commerce équitable »

Pourquoi ce guide ?

Il n'y a pas un bon chocolat ni un goût, mais une multitude en fonction du terroir, du climat, de l'amour avec lequel il est cultivé et transformé. Nous espérons vous les faire découvrir.

Pour ceux qui aiment le vrai goût du chocolat, nous proposons plus de 10 chocolats d'origine.

Ces chocolats se dégustent comme et parfois avec le vin, le café, le thé et même avec des mets tels que le foie gras, les fruits... et bien d'autres que vous découvrirez par vous-même.

Nous présentons les chocolats d'origine sous forme de bâtonnet de 5 gr. « Les caraques ». Cette présentation favorise la dégustation et permet de découvrir les arômes et saveurs du chocolat.



Les pays de provenances des chocolats d'origine



Ce guide est incomplet, nous nous efforcerons d'ajouter les descriptions en fonction de nos nouvelles découvertes.

Il se peut que certaines origines ne soient pas disponibles en permanence, nous nous efforçons de réassortir au plus vite.

Kumabo:

Assemblage 80 % Cacao

Provenance : Fèves en provenance de différentes régions d'Afrique

Description & Caractéristiques :

Chocolat extra noir aux accords de cacao d'une grande intensité et d'une extrême puissance. Il est principalement élaboré à partir de fèves africaines aux parfums typés et aux arômes intenses.

Rafraichissantes saveurs acidulées subliment sa teneur en cacao et révèlent des notes de fruits rouges et de rooibos

Idées d'association : Epices puissantes telles que le poivre du Sichuan, avec des fruits au goût prononcé comme la banane, le citron vert et les fruits rouges, ou encore avec des bières et vins fruités et acidulés.
Vins rouge corsé (Cahors, Madiran)

Mexico:

Origine Pure 68% cacao

Provenance : Mexique, fit connaître le cacao au monde entier ; les Olmèques furent les premiers à savourer le cacao. Il s'étendit plus tard aux civilisations Aztèques et Mayas qui offrirent en cadeau le « xocolat » aux conquérants espagnols.

Description & Caractéristiques : fèves de cacao mexicaines, principalement de Forastero

Goût initial légèrement acidulé avec une forte teneur en cacao, dégage une extraordinaire note épicée et boisée, avec une légère pointe de gingembre, d'angélique et de whisky.

Idées d'association : Pensez à des ingrédients plus doux comme le miel et le pain d'épice, de la réglisse, du caramel ou du vin doux

Haïti :

Origine Pure

65 % Cacao

Provenance : Haïti, île au climat et relief montagneux

Description & Caractéristiques :

Fèves Criollo et Trinitario

Le chocolat noir Haïti possède un goût unique grâce à sa longueur en bouche, ses notes d'agrumes et de mangue fraîche, agrémentées par une fine amertume.

Idées d'association : vin vendanges tardive, foie gras....

Vietnam

Origine Pure

73 % cacao

Provenance : Région du delta du Mékong au Vietnam

Description & Caractéristiques :

Parfums cacaotés intenses, magnifiés d'une étonnante amertume et d'une rafraichissante acidité.

Goût de cacao délicieusement acide, souligné de notes boisées, d'agrumes ; de tabac et aux arômes de fruits jaunes

Idées d'association : vin blanc vendanges tardives

Sao Tomé

Origine Pure

70 % Cacao

Provenance : Île de São Tomé (îles africaines).

Description & Caractéristiques :

Fèves de cacao de la variété Amelonado, présente un goût très intense et complexe, riche en cacao torréfié et relevé d'une profusion de notes fruitées : abricot, fruits rouges, agrumes et même des soupçons de thé.

Parfums frais, fruités et acidulés qui persiste plusieurs minutes, Amertume très intense et parfum acidulé de cacao. Saveurs fruitées de banane verte, rehaussées de notes fumées.

Idées d'association : Fruits dotés d'une douceur et d'une acidité modérées à élevées. des ingrédients légèrement plus amers, comme les noix ou les cafés et épices légères (poivre du Sichuan par exemple).

Madagascar : *Origine Pure*

67 % cacao

Provenance : Madagascar, surnommée « l'île rouge »,

Description & Caractéristiques :

Renferme des ingrédients et des saveurs les plus extraordinaires du monde : la vanille, le tabac, des épices, des fruits exotiques

Un goût de cacao intense, des notes de framboises, de myrtille, de baies de genièvre, d'abricot et de banane

Idées d'association : le miel et les spéculoos, ou des ingrédients à l'acidité ou à l'amertume modérée, comme les cafés aromatiques, les thés, les épices légèrement plus relevées, l'huile d'olive,....

Brazil

Origine Pure

67 % cacao

Provenance : Amazonie et Bahia. (plantation d'Ouro Verde [« l'or vert »],

Description & Caractéristiques :

Parfums cacaotés intenses, magnifiés d'une étonnante amertume et d'une rafraichissante acidité.

Amertume très intense et parfum acidulé de cacao,. saveurs fruitées de banane verte, rehaussées de notes fumées.

Idées d'association : ingrédients plus doux, à l'acidité neutre ou modérée.

Uganda :

Origine Pure

80 % cacao

Provenance : Uganda

Description & Caractéristiques :

Fèves Trinitario biologiques et certifiées Cacao-Trace

Un goût de cacao très intense, saveur robuste et complexe, légèrement épicé.

Idées d'association : café corsé [Afrique centrale ou Pérou], banane.

Peru : *Origine Pure* 64 % cacao

Provenance : Perou

Description & Caractéristiques :

Chocolat noir au goût de cacao légèrement acidulé, intense et particulièrement fruité.
Figue séchée, raisin, cacao acide

Idées d'association : se suffit à lui seul, une bouchée à la fois !

Costa Rica *Origine Pure* 64 % cacao

Provenance : Costa Rica (Amérique centrale)

Description & Caractéristiques :

Parfums boisés et au bouquet délicatement fumés naturellement équilibrés

Ce chocolat au caractère puissant et à l'amertume légère vous fera découvrir des arômes fruités et agrémentés de notes cacaotées, laissant surgir des arômes de café et d'olives.

Idées d'association : un expresso de qualité

Equateur : *Origine Pure* **70,4 % Cacao**

Provenance : Equateur, centre de l'Amérique latine »,

Caractéristiques & Description :

Un caractère latino-américain distinctif, aux arômes fruités relevés de notes de rhum et de tabac.

Goût très rond révèle d'intenses saveurs cacaotées rehaussées de profondes notes de torréfaction et de parfums fruités et acides très présents

Idées d'association : Sauce pour volailles blanches, crémeux, ganaches, mousses.

Jeu de Dégustation des chocolats d'origine

Préambule :

Les arômes sont l'ensemble des sensations provenant des odeurs détectées lors du humage [très subtil et difficile à décrire]

Les saveurs sont les sensations tactiles analysées par la langue, le sucré, le salé, l'acide et l'amer.

Règles du jeu :

Procurez-vous 3 boîtes de caramels d'origine aux caractéristiques différentes [au magasin nous vous conseillerons sur l'assortiment]

Installez le groupe de dégustation [de 3 à 8 personnes] dans un endroit convivial propice à la dégustation, prévoyez de l'eau fraîche pour se rincer la bouche.

Remettez à chaque participant le formulaire de dégustation et un crayon.

Demandez aux participants après avoir humé le caramel de le briser en deux et de faire fondre lentement le chocolat sur la langue

Laissez le temps de découvrir les saveurs et de décrire sur le papier les arômes et les saveurs découvertes

Recommencer avec la deuxième et la troisième variété.

Ensuite orientez la conversation sur les préférences des uns et des autres, sur les différences entre les origines. Laissez les personnes s'exprimer sans contraintes.

Essayer d'orienter le débat sur les associations possibles avec d'autres mets ou boissons.

Nous serons très heureux de connaître les suggestions d'associations, vous pouvez nous les communiquer par notre site.

Nous vous suggérons ci-après un formulaire pour la dégustation.

Je découvre les chocolats d'origine

Origine	Arômes	Saveurs
1		
2		
3		

- Les arômes sont l'ensemble des sensations provenant des odeurs détectées lors du humage [très subtil et difficile à décrire]
- Les saveurs sont les sensations tactiles analysées par la langue, le sucré, le salé, l'acide et l'amer.