

entre vous et moi

Par Victoire Finaz



La tablette de chocolat est un produit incontournable en chocolaterie. Les rayons de supermarchés n'ont cessé de croître en nombre de références depuis dix ans, témoignant du succès de ce produit qui se déguste à toute heure de la journée (pause du matin, après le déjeuner avec le café, au goûter, après le dîner, le soir devant la télévision, sous la couette, et même pendant la nuit pour les noctambules choco-addicts !).

COMMENT DÉGUSTER UNE TABLETTE DE CHOCOLAT ?

COMPOSITION

Une tablette de chocolat noir est composée tout simplement de fèves de cacao (fermentées, séchées, torréfiées, puis broyées pour devenir la pâte de cacao, appelée aussi liqueur) et de sucre. Certains chocolatiers y rajoutent du beurre de cacao afin de fluidifier le chocolat et lui donner une texture plus fondante et lisse en bouche. D'autres y ajoutent encore un émulsifiant comme la lécithine de soja. Parfois, on y trouve aussi de la vanille (extrait naturel) ou de la vanilline (arôme pas naturel), cette dernière n'est pas indispensable et risque surtout de dénaturer le goût du chocolat...

Dans cette rubrique, je souhaite partager avec vous les méthodes de dégustation d'une tablette de chocolat que suivent les experts, méthodes qui s'apparentent à l'analyse sensorielle (soit une dégustation un peu plus technique que celle qui se fait habituellement devant la télévision lorsque l'on grignote le chocolat qui traîne sur la table basse !). L'analyse sensorielle est la stimulation de nos cinq sens de façon ordonnée et com-

mentée. Elle est pratiquée de façon générale par des experts pour définir les profils sensoriels de produits alimentaires. Aussi, j'essaierai de vous apporter les réponses aux questions que j'entends souvent pendant les ateliers "chocologiques" que j'anime toutes les semaines depuis bientôt 10 ans.

METTEZ-VOUS EN CONDITION POUR DÉGUSTER !

En effet, le lieu, l'heure, votre état de fatigue, votre alimentation, votre hygiène et les personnes qui vous entourent, sont autant de facteurs qui peuvent influencer vos perceptions pendant la dégustation.

Voici 6 conseils pour vous mettre dans les conditions optimales d'analyse sensorielle :

1/ Prévoyez de bien dormir la veille de la dégustation ; si vous êtes fatigué(e), vous risquez d'être moins sensible ou incapable d'apprécier la complexité du chocolat.

2/ Préférez une dégustation en fin de matinée, vers 11h par exemple, juste avant le déjeuner quand vos papilles sont en alerte, et assez loin du petit déjeuner.

3/ Évitez de fumer et de manger un aliment persistant en bouche le matin-même (oignon, ail, épices, café, piment sont à proscrire !). Éviter aussi de vous parfumer ce jour-là, car les effluves de votre eau de toilette sont volatiles et risquent fortement de parasiter votre odorat.

4/ Choisissez un lieu calme (oui, oui, la concentration est importante !), sans distraction et sans odeur, dont la température avoisine les 18-20 degrés.

5/ Munissez-vous d'un carnet de notes où vous pourrez noter tout ce que vous percevez (avec vos 5 sens) et ce que vous ressentez (émotions, souvenirs, idées associées).

6/ Dégustez avec une ou plusieurs personnes, jamais seul(e) ! Pourquoi ? Parce que la dégustation de chocolat est un exercice difficile et en grande partie subjective, influencée par votre expérience et votre niveau

de connaissances. Le fait de partager votre analyse sensorielle du chocolat et vos ressentis avec autrui, permet de mettre en lumière des consensus qui révèlent un avis davantage objectif sur le chocolat. Parfois, nous utilisons des mots différents pour décrire la même perception !

COMMENT ANALYSER LE CHOCOLAT ?

D'après les résultats de ma thèse réalisée sur l'Expertise en Chocolat, les experts se différencient des novices par leur faculté à utiliser leur cinq sens au cours d'une dégustation de chocolat et par, également, la richesse de leur vocabulaire plus étoffé, plus précis et plus technique, évoquant aussi bien les caractéristiques de la tablette que celles du cacao.

Pour chacun des sens, je vais énumérer plusieurs termes utilisés par les professionnels pour décrire le chocolat noir :

1/ La vue est la première étape de l'analyse sensorielle.

La surface du chocolat noir peut être brillante, terne, mate, lisse, rayée, irrégulière.

Quant à sa couleur, un chocolat noir peut avoir des aspects lactés (notamment si les fèves de cacao utilisées sont blanches) ou être marron clair, brun, acajou (avec des reflets jaunâtres, rouge, violet), marron foncé et noir (voire très noir).

NB : Les fèves de cacao sont majoritairement de couleur violette lorsqu'elles sont récoltées. Au cours de la fermentation et du séchage, les fèves brunissent légèrement, mais la couleur pourpre est encore très présente. Au moment de la torréfaction, les fèves deviennent couleur marron, mais quelques reflets violets peuvent persister si la torréfaction a été faite à basse température. En revanche, si la torréfaction a été trop violente au point de brûler les fèves de cacao, ces dernières deviendront noires. Ainsi, lorsqu'une tablette de chocolat est "trop noire", ce n'est pas bon signe !

D'ailleurs, je ne comprends pas pourquoi les français utilisent l'expression "chocolat noir" pour décrire un chocolat marron qui ne doit surtout pas être noir... Les anglais utilisent le mot "dark" : "dark chocolate" signifiant "chocolat foncé", ce qui me paraît beaucoup plus pertinent !



2/ L'odorat permet d'identifier les effluves du chocolat. L'odeur du chocolat noir peut être qualifiée de franche, puissante ou, à l'inverse, de faible, discrète et évanouie si le chocolat ne sent vraiment rien !

Au nez, le chocolat peut sentir le cacao ou le bon chocolat, tout simplement. Parfois, des notes aromatiques peuvent apparaître (végétales, florales, fruitées, épicées, fumées). Si le

chocolat sent fort la vanille, il se peut qu'il y ait de la vanille ou vanilline dans la composition du chocolat...

3/ L'ouïe est stimulée par la casse du chocolat. Elle peut être : nette, sèche, silencieuse, souple, molle. La qualité de la casse permet aux experts d'évaluer la qualité de la cristallisation. Si le chocolat s'effrite, ce n'est pas bon signe. Si la casse est molle, cela signifie que le chocolat a eu chaud, sachant que la température idéale pour conserver le chocolat est entre 16°C et 20°C.

4/ Le toucher définit toutes les sensations tactiles que le chocolat procure en bouche. Sa texture peut être qualifiée de fondante, ronde, homogène ou onctueuse lorsque le chocolat fond en bouche de façon agréable. Si la texture est grossière, pâteuse, collante, râpeuse, granuleuse ou farineuse, cela signifierait que le chocolat n'ait pas été conché ou très peu (voire pas assez !). La texture du chocolat peut être parfois assez grasse, notamment lorsqu'il y a eu beaucoup de beurre de cacao ajouté.

5/ Le goût s'évalue à plusieurs niveaux :

- les saveurs : sucré, salé, amer, acide (ou acidulé : légèrement acide, avec des notes sucrées),
- l'équilibre cacao/sucre : le sucre ayant été ajouté à la pâte de cacao, on évalue ici l'équilibre entre la saveur du chocolat et le goût sucré qui peut parfois dominer,
- les principales familles aromatiques :
 - Fruité : agrumes, fruits rouges (groseille), banane, litchi.
 - Floral : jasmin, fleur d'oranger, miel.
 - Boisé : bois sec, bois mouillé.
 - Végétal : herbacé, thé séché, fougère.
 - Empyreumatique : grillé, crème brûlée, caramel, pain toasté.

En tant que musicienne (je joue au piano depuis l'âge de 11 ans), j'apparente souvent le développement aromatique du chocolat à une mélodie avec les mêmes notions de temps (une attaque, un développement, une fin) et de tempo (intensité des notes). Le chocolat noir à l'état pur (pâte de cacao et sucre) - lorsque le cacao est de bonne qualité et que chaque étape de récolte et de fabrication a été réalisée dans les meilleures conditions - offre une large palette aromatique passionnante à découvrir.

entre vous et moi (suite)

6/ L'analyse sensorielle n'oublie pas d'évaluer :

- l'astringence (réaction physiologique caractérisée par le resserrement des papilles et la sensation de sécheresse qui en découle). Si le chocolat est astringent, la sensation laissée en bouche est assez rugueuse ou âpre,
- la longueur en bouche (longue, courte ou correcte).

QUELS SONT LES CRITÈRES D'UN "BON CHOCOLAT" ?

Concernant la tablette de chocolat noir, les critères d'un "bon chocolat" que je vous livre ici, sont le résultat de ma thèse et d'expériences que j'ai réalisées auprès de professionnels français. Je me permets de préciser cela, car je reviens tout juste de Seattle où se déroulait le "North West Chocolate Festival" rassemblant de nombreux chocolatiers américains. En discutant avec eux sur la dégustation de chocolat et les critères d'un "bon chocolat", leurs points de vue étaient parfois différents. J'espère avoir l'occasion de vous en parler lors d'un prochain article, car le sujet est tout à fait passionnant !

Revenons à mes experts français et à la tablette de chocolat noir.

Ils définissent un "bon chocolat" comme étant un chocolat d'aspect **brillant** et de **couleur acajou** avec de jolis reflets empruntant des teintes rougeâtres ou pourpres. Au nez, il fait déjà voyager ! En offrant soit des **effluves végétales** rappelant la plantation de cacao ou le boisé, soit un **parfum fruité ou épicé**, suggérant la richesse du terroir des cacaoyers. La casse doit être nette, avec un bruit sec lorsque l'on coupe le carré de chocolat en deux. En bouche, il fond et nappe le palais harmonieusement. Sa texture est **homogène**, ni pâteuse, ni farineuse. Au goût, les experts sont attentifs **aux notes de cacao ou de chocolat intense** qui caractérisent un bon chocolat noir. Ils sont aussi



à la recherche de complexité, autrement dit, de **notes aromatiques** qui peuvent apparaître en attaque et tout au long de la dégustation. Afin de percevoir ces d'arômes (naturels bien sûr !), il faut croquer le chocolat noir et le laisser fondre en bouche plusieurs secondes avant de l'avaler. Ensuite, les experts apprécient lorsqu'un bon goût de chocolat persiste en fin de bouche. **La longueur en bouche** est en effet un critère important pour définir un "bon chocolat".

L'analyse sensorielle implique, outre une stimulation de nos sens, l'activation de notre mémoire qui joue un rôle important dans la reconnaissance des caractéristiques du chocolat noir et de ses arômes. Comment identifier des notes de groseille dans un chocolat si vous n'avez jamais mangé de groseille de votre vie ? Ou si vous n'avez pas mémorisé les caractéristiques de la groseille ?

Je vous invite à prendre vos tablettes (en laissant l'IPAD de côté !) pour découvrir de nouvelles sensations et goûter aux diverses mélodies aromatiques du chocolat noir ! ■

N'hésitez pas à me contacter via mon site Internet, je répondrai volontiers à vos questions :

www.victoirefinaz.com

Si vous êtes connecté(e), je vous invite à me suivre sur Facebook et Instagram où je partage mes découvertes et ma passion du chocolat !

facebook.com/LaChocologue.

[VictoireFinaz](https://www.instagram.com/lachocologue)

[instagram.com/lachocologue](https://www.instagram.com/lachocologue)

