

PARIS – Musée Choco story, le musée gourmand du chocolat

Samedi 18 mars 2023 à 10H30



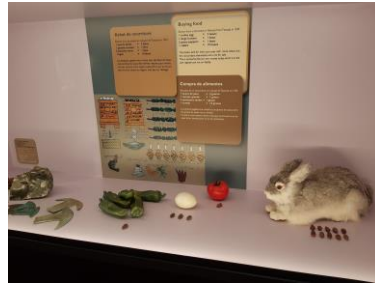
Ce musée, sur trois niveaux, retrace l'histoire du cacao et du chocolat depuis 4000 ans.

Notre guide Lucile nous présente son évolution depuis son origine jusqu'à maintenant.

Au préalable elle explique que c'est l'arbre *cacaoyer* qui, après floraison (deux fois par an), donne les fruits appelés *cabosses* qui contiendront les *fèves* (20 à 40 en moyenne par fruit). Au moment de la récolte, les fèves et la pulpe sont extraites des cabosses et mises en fermentation sous des feuilles de bananier. Puis les fèves sont séchées au soleil avant d'être ensachées.

Actuellement c'est la Côte d'Ivoire qui assure le tiers de la production mondiale, suivie par le Ghana.

La visite se poursuit dans une salle où est présentée l'origine du cacao dans les civilisations aztèques et mayas et ses différentes utilisations, dont les principales étaient : offrandes aux dieux, monnaie d'échange et enfin boisson.



Dans les vitrines on peut voir de nombreux objets avec des panneaux explicatifs (statuettes, instruments rituels, gobelets, bols...)



La suite de l'exposition se situe à l'étage.

Au niveau d'un palier on peut admirer une collection d'emballages de boîtes et tablettes de chocolat et méditer la phrase qui y figure « *La patience c'est comme le chocolat. On n'en a jamais assez.* »

La première salle concerne l'arrivée du cacao en Europe.

C'est l'espagnol Hernán Cortés qui rapporte les fèves en Espagne vers 1528, en revenant du Mexique. Pourtant, Christophe Colomb, en 1502, avait goûté au cacao à son arrivée au Nicaragua mais l'avait ignoré, n'ayant pas apprécié cette boisson.

Au cours du 16^e siècle, les Espagnols introduisirent le sucre. Le chocolat est aussi utilisé en médecine par les pharmaciens.

Grace aux relations commerciales et aux mariages royaux, le cacao va s'introduire progressivement en Europe. Il fait son apparition en France début 1600. La mode de boire du chocolat apparaît.



La salle suivante présente en son milieu une immense vitrine avec de la vaisselle propre à la consommation de la boisson chocolatée (chocolatières, tasses diverses, tasse pour moustachu...)



La dernière salle aborde un côté plus technique et dévoile les produits et procédés permettant la consommation des denrées chocolatées du début du 18^e siècle à nos jours. Ainsi, en 1828, le Hollandais van Houten réussit à séparer beurre de cacao et poudre. Ce qui permet plus tard la production de tablettes de chocolat ou de barres chocolatées. C'est en 1847 en Angleterre qu'est créée la première tablette et en 1923 la barre chocolatée Milky Way par l'Américain Franklin Clarence Mars.

Les nombreuses vitrines permettent d'admirer les moules et ustensiles créés et utilisés pendant cette période, ainsi que différents coffrets et boîtes.



Sur un mur on peut voir quelques publicités relatives au chocolat.



Quelques précisions concernant la composition du chocolat :

Le *chocolat noir* est fait de cacao, de sucre et de beurre de cacao ; le *chocolat au lait* s'obtient par ajout de poudre de lait ; le *chocolat blanc* s'obtient avec du beurre de cacao, du sucre et de la poudre de lait.

Avant de continuer la visite, un petit film retrace la transformation de la fève en chocolat.

Puis en sous-sol on peut admirer des réalisations en chocolat,



comme celle de la Tour Eiffel qui a nécessité l'utilisation de 300 kg de chocolat,

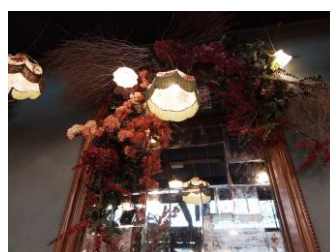


avant de voir un dernier petit film relatif à la préparation des ganaches et pralinés.

Un musée à ne pas manquer, riche en différentes collections. A noter que les gourmands ont pu satisfaire leur envie de chocolat en le goûtant à chaque étage.

Merci à notre guide Lucile des Visites de la Luciole pour cette visite très intéressante.

La matinée s'est terminée par un déjeuner au Brévant, restaurant fondé en 1865 mais renové dans une esthétique mêlant brasserie à l'ancienne et décoration post-industrielle.



Françoise Goczowski

Photos : Françoise et Patrick Goczowski, Chantal Buchta-Deracourt