

# D'OÙ VIENT LE CHOCOLAT ?

Presque tout le monde a mangé du chocolat toute sa vie, et presque personne n'a vu une fève. Toucher la cabosse, sentir le gruë, suivre le voyage depuis Sao Tomé : c'est un cours de géographie qu'on fait avec les mains, et un sujet de conversation qui dure jusqu'au dîner.

## LE MATÉRIEL

Une cabosse séchée ou sa photo, des fèves de cacao crues, du gruë (fèves concassées), une tablette noir 70 % Sao Tomé, une carte du monde (page imprimée), des petites coupelles.

## ADAPTATIONS ET SÉCURITÉ

Les fèves et le gruë sont durs et petits : à proposer seulement aux résidents sans risque de fausse route, selon l'équipe. Pour les autres, sentir suffit. Pour les personnes malvoyantes, tout passe par la main et le nez : c'est l'atelier qui leur convient le mieux.

## LE DÉROULÉ

5 min

**La question.** « Le chocolat, ça pousse où ? Sur quoi ? » On laisse venir les réponses, on ne corrige pas tout de suite.

10 min

**La cabosse et la fève.** On fait passer la cabosse, puis les fèves : on les soupèse, on les sent, on en casse une. On raconte l'arbre, la récolte, la fermentation sous les feuilles de bananier, le séchage au soleil.

10 min

**Le gruë.** Chacun en goûte deux ou trois éclats : c'est amer, grillé, croquant. « C'est ça, le goût du cacao sans rien. » Puis un carré de la tablette : le même cacao, la douceur des fruits en plus.

10 min

**Le voyage.** Sur la carte, on suit la fève depuis Sao Tomé jusqu'à Saint-Cyr-sur-Loire, et on parle de ceux qui la cultivent : le commerce équitable, dit simplement.

5 min

**Le mot de la fin.** « Bean to bar », de la fève à la tablette : ce que ça veut dire, et pourquoi on y tient.

**Ce qu'on ne dit jamais.** Aucune allégation de santé, aucun conseil sur un régime. À « c'est bon pour le diabète ? », une seule réponse : « Nous ne sommes pas médecins. La composition est sur l'étiquette, et l'équipe de la résidence connaît chaque personne mieux que nous. »

Atelier offert par Néogourmets, chocolaterie et biscuiterie bio de Saint-Cyr-sur-Loire, sans sucres ajoutés (contient des sucres naturellement présents). Animé par nous sur demande, ou par votre équipe avec cette fiche. Les six ateliers et les supports sont sur [praticiens.neogourmets.com/](https://praticiens.neogourmets.com/) #residences · [david@neogourmets.com](mailto:david@neogourmets.com) · 02 47 73 25 46