

# Le métier de chocolatier, un travail à croquer !

Salut toi ! La curiosité te pique et tu veux tout savoir sur le métier de chocolatier ? As-tu déjà rêvé de plonger dans le monde sucré et délicieux de la fabrication du chocolat comme Willy Wonka ? Si oui, ce dossier est fait pour toi ! Nous allons explorer ensemble ce métier passionnant qu'est celui de chocolatier, découvrir son quotidien et ses défis pour devenir un expert en chocolat. Prêt.e à plonger dans l'univers du cacao ?

## Être chocolatier, ça consiste en quoi ?

Salut, moi c'est Lisa, j'ai 27 ans et je suis artisan chocolatier ! Ça claque, non ? Si je devais vous expliquer simplement ce que je fais, je vous dirais que je transforme des fèves de cacao en délicieuses plaquettes de chocolat. Un travail polyvalent qui nécessite une bonne connaissance des produits alimentaires, des machines et des techniques pour transformer tout ça en produits gourmands. Car le chocolat, c'est une science créative qui ne s'improvise pas ! Lui, c'est Élie, le champion de la réparation des machines quand elles sont capricieuses. Et enfin, Quentin, notre pâtissier qui utilise le chocolat pour créer des pralines sans sucre. Oui, ça existe !



## ON TRANSFORME QUOI EN QUOI ?

Comme tu le sais, le chocolat est un produit transformé. C'est-à-dire qu'on démarre de matières premières qu'on transforme en un autre produit, en lui ajoutant des ingrédients et en lui appliquant une recette particulière. Ce sont des machines qui opèrent, car nous devons produire de grandes quantités. Ici, la matière première est la fève de cacao. Cette fève de cacao est le fruit du cacaoyer, un arbre cultivé dans les zones arides comme en Amérique Centrale ou en Afrique. Avant d'obtenir le chocolat tel que tu le connais, la fève de cacao doit subir un processus de transformation bien maîtrisé.

## CE QUE TU DOIS SAVOIR FAIRE POUR ÊTRE CHOCOLATIER :

- ✓ Comprendre le chemin du cacao : tu dois connaître les étapes à réaliser pour transformer la fève de cacao en chocolat.
- ✓ Gérer les équipements : tu manipuleras des machines spéciales pour broyer, mélanger, affiner, chauffer et refroidir le chocolat.
- ✓ Goûter : chaque étape nécessite qu'on goûte pour savoir si la qualité recherchée est atteinte.
- ✓ Mouler des chocolats : tu apprendras à donner différentes formes et saveurs à tes chocolats, et à respecter les temps de repos.
- ✓ Décoration : parfois, tu dois aussi imaginer des décorations magnifiques pour tes créations chocolatées.

## 1 RÉCOLTE DES FÈVES DE CACAO

Imagine-toi au Cameroun, un pays où le cacao pousse comme des trésors cachés. C'est là que les fèves de cacao sont récoltées avec soin par des agriculteurs. Elles se présentent sous la forme de grosses graines blanches enfermées dans une boule jaune appelée cabosse.

## 2 SÉCHAGE ET FERMENTATION

Après la récolte, les fèves de cacao sont étalées sous le soleil, non pour faire bronzette, mais pour sécher et fermenter. C'est-à-dire qu'elles développent leurs saveurs uniques, grâce à la chaleur intense du soleil africain.

## 3 TORRÉFACTION

Maintenant, les fèves de cacao arrivées en Belgique passent par une étape très importante : la torréfaction ! Je les fais griller dans un four à 140°C, un peu comme un plat de macaroni au fromage, pour développer leur goût chocolaté. C'est là que le chocolat commence à prendre forme.

## 4 BROYAGE

Les fèves torréfiées sont ensuite écrasées dans un broyeur. Lors de cette étape, je récupère une pâte spéciale appelée «liqueur de cacao». Imagine une substance brune comme de la pâte à tartiner, sauf qu'elle ne goûte pas encore le chocolat que tu connais.

## 5 CONCHAGE

Cette étape est assez critique. La liqueur de cacao est brassée dans une cuve, appelée conche. Ce brassage à 45°C est important pour éliminer toutes les molécules qui donnent un goût acide et amer au chocolat. Après cette étape qui peut durer quelques jours, on y ajoute les ingrédients comme le sucre, le beurre de cacao, et parfois du lait. Le mélange se poursuit pour rendre ton chocolat bien lisse et ultra-délicieux. Pour éviter les morceaux de sucre, le liquide chocolaté passe dans un affineur. C'est là que le chocolat obtient sa texture soyeuse et son goût incroyable.

## 6 TEMPÉRAGE

Le tempérage consiste à appliquer au chocolat des variations de température. On refroidit et on réchauffe le chocolat à des températures précises. On dit qu'il suit une courbe de température. Le but de cette étape est d'aider le chocolat à former des cristaux, appelés cristaux bêta. Comme des Lego, ces petits cristaux s'organisent et s'imbriquent dans le chocolat pour lui donner ses propriétés finales : brillant, cassant, onctueux.

## 7 MOULAGE ET REFROIDISSEMENT

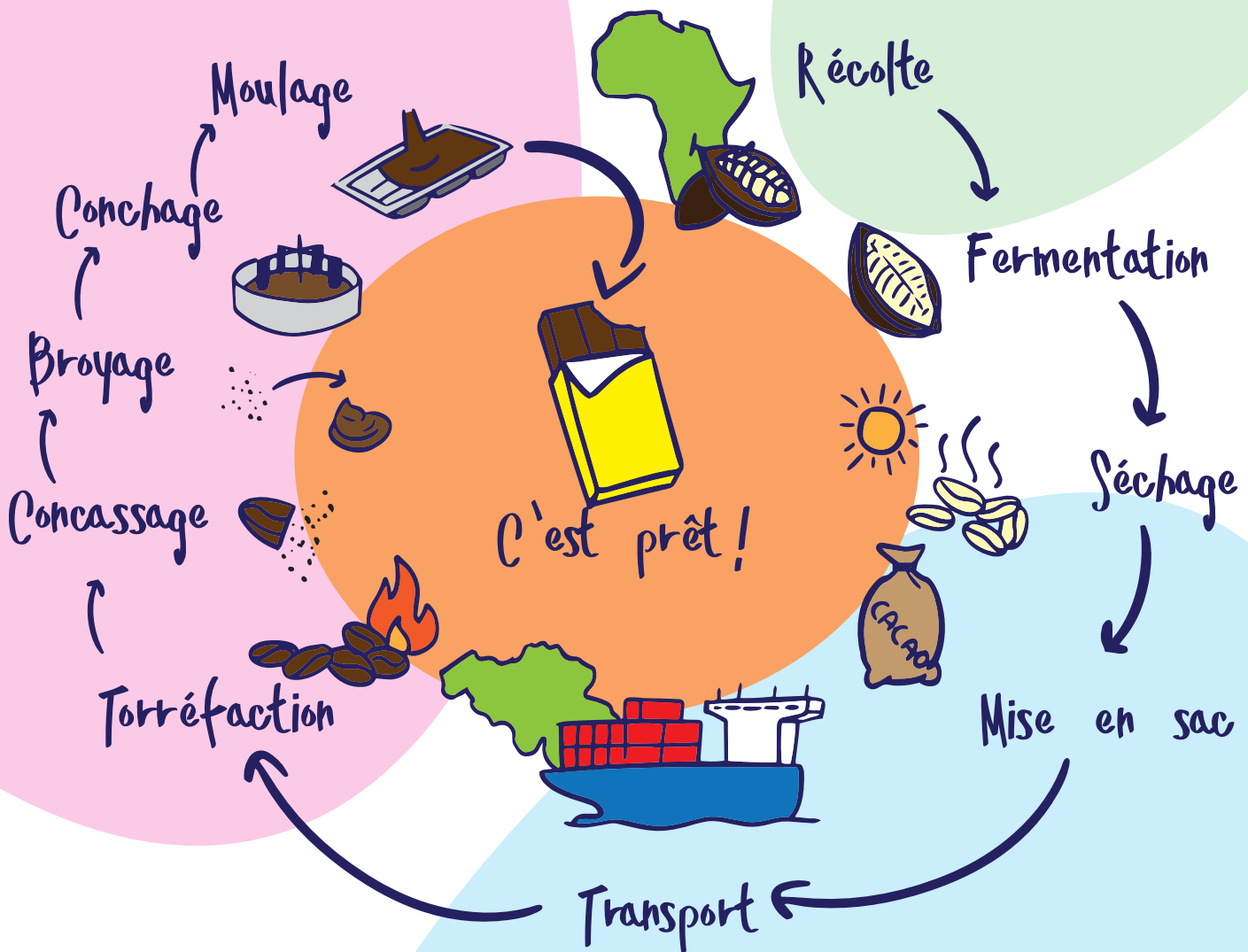
Après toute cette préparation, le chocolat tempéré est prêt à prendre forme. Il est coulé dans des moules spéciaux qui lui donnent des formes fantastiques, comme des étoiles, des cœurs ou même des personnages. Ensuite, le chocolat refroidit dans une chambre froide et se solidifie. Il est prêt à être emballé et dégusté.



# Le Chemin du Cacao

Pour comprendre mon métier, il te faut connaître le chemin du cacao. As-tu déjà demandé comment le cacao se transforme en chocolat délicieux ? Voici un schéma qui t'explique le voyage incroyable que les fèves de cacao entreprennent pour devenir un chocolat qui fond en bouche.

## Les étapes de la fabrication du chocolat



## Le chocolat sous toutes ses formes :

Connais-tu les expressions françaises suivantes ?  
Relie chaque expression à sa définition.

1. Être chocolat bleu pâle
2. Es-tu fait en chocolat ?
3. Ce n'est pas une médaille en chocolat
4. Être chocolat
5. Ne fais pas le chocolat !

- A. Ce n'est pas une fausse médaille
- B. Ne sois pas naïf !
- C. Avoir mal au cœur
- D. Se faire avoir
- E. Tu as peur de sortir sous la pluie ?

PATIENCE  
PATIENCE

Le métier peut s'apprendre à l'école ou sur le tas, et c'est mon cas. Pour ma part, j'ai suivi la filière de la gestion hôtelière en secondaire. Ce qui m'a permis d'apprendre les bases de la communication pour accueillir les clients, comprendre leurs besoins, gérer des événements et apprendre les bases de la restauration. Ensuite, j'ai postulé dans l'entreprise de fabrication de chocolat et j'ai tout appris sur place. Au début, c'est la galère pour démouler les chocolats. Mais avec le temps, on attrape le tour de main.

#### QUENTIN: OSER GOÛTER.

chaque étape de la fabrication, on goûte le produit.  
Ça nous permet de savoir si c'est trop amer, trop acide, pas assez sucré...  
Nous sommes les premiers à juger de la qualité.



les Cités  
des Métiers

de Wallonie

Tu souhaites devenir chocolatier ? Plusieurs pistes peuvent t'y conduire. Dès le secondaire, des options de l'enseignement professionnel t'ouvrent leurs portes, telles que «chocolatier-confiseur-glacier» ou «patron boulanger-pâtissier-chocolatier». Une autre possibilité : l'enseignement ou la formation en alternance, qui te permettent d'apprendre le métier directement en entreprise. Tu trouveras de telles filières en CEFA ou à l'IFAPME.

### Le CURIO Dico

Broyage  
Torréfaction  
Liqueur  
Conchage  
Tempérage  
Cacaoyer

**Cette étape** consiste à réduire en petits morceaux les fèves de cacao. Ce processus développe les arômes du cacao.  
C'est le liquide obtenu après broyage.  
On brasse le chocolat à 45 °C pour éliminer l'acidité et l'amertume  
**Processus** qui rend le chocolat brillant.  
L'arbre sur lequel poussent les fèves de cacao.

**Conception et réalisation :** Laetitia Mespouille  
**Illustrations :** Agence-Slasheurs.fr  
**Graphisme :** Studio Alexandre Laurent

