Une visite à la fois historique et gastronomique.

Les élèves de deuxième année en gare des Guillemins où nous allons prendre le train pour nous rendre dans la ville de Verviers où se situe la Chocolaterie Darcis (Musée et académie).

Nous sommes dans le train.

Voici la reproduction d'une caravelle utilisée par Hernan Cortes pour ramener les richesses (dont les fèves de cacao) trouvées au Mexique en Espagne.

Reproduction d'un salon de la haute bourgeoisie qui était avec la noblesse, les seules à pouvoir s'offrir du cacao avant la révolution industrielle qui démocratisera (d'un point de vue financier) le chocolat.

Reproduction d'un magasin de chocolats du début du 20ème siècle. On y trouve un atelier avec tout le matériel (1ères machines industrielles et de très nombreux moules). Il y a également de très nombreuses vitrines avec des boîtes en métal ou des plaques publicitaires pour les différentes marques de chocolat (notamment Aiglon).

Sculptures en chocolat que font les chocolatiers (notamment Darcis mais aussi Ducobu de Waterloo) pour les présenter lors du salon du chocolat à Bruxelles. Lors de ce salon, il existe également un défilé de robe en chocolat.

Informations sur les grandes familles de chocolat (4→Criollo, Forastero, Nacional et Trinitario), leurs pays de culture ainsi que les pays où on les transforme et les consomme le plus. On peut également observer dans la petite vitrine de véritables cabosses qui renferment les fèves de cacao.

Petite projection d'un film dans lequel le chocolatier Jean-Philippe Darcis montre et explique d'où vient le chocolat qu'il exploite pour faire son chocolat. Darcis faisant partie de certains nombres de chocolatiers (tels que Nihant ou Marcolini) qui possèdent leurs propres plantations de cacaoyers et maîtrisent toute la chaîne de production depuis la graine jusqu'à la tablette de chocolat.

Table de séchage des fèves de cacao. Avant d'être exportée vers l'Europe, les fèves doivent être complètement séchées pour ne pas moisir dans le long trajet en bateau.

Machine permettant de transformer les fèves torréfiées en poudre de cacao pur qui servira au chocolatier pour créer son chocolat.

FIN - Merci de votre attention !!! Catherine Leconte