



Des fèves de cacao sont «guillotinées» pour évaluer leur qualité intérieure. Sophie Assemat est analyste sensorielle. Autrement dit elle est goûteuse professionnelle.



## Dans les secrets du cacao

**CONSOMMATION.** Depuis 2013, le Cirad a créé une micro-chocolaterie pour aider la filière cacao péi à se développer. À sa tête, Sophie Assemat, qui goûte quotidiennement des cacaos du monde entier.



Le Cirad reçoit des fèves de cacao du monde entier.

Cela n'a pas la magie du film *Charlie et la Chocolaterie*. Il n'y a pas de rivières et de fontaines de chocolat, ce n'est pas un monde merveilleux où l'on pourrait faire du surf sur des vagues chocolatées. Et pourtant, à peine vous avez pénétré dans la micro-chocolaterie du Cirad, à Saint-Pierre, qu'une odeur vous encercle et vous transporte vers des rêves de gourmandise. On croirait que ce petit laboratoire est là pour fabriquer à la chaîne des gâteaux 100 % chocolat.

La réalité est un peu moins poétique. Les quelques machines de la cuisine permettent de transformer les fèves de cacao en chocolat. Mais attention, aucun sucre n'est ajouté afin de préserver les arômes qui seront notés par un jury d'experts.

La micro-chocolaterie a été créée en 2013 avec l'objectif

principal d'aider la filière cacao péi, tout juste naissante, à se structurer et produire des cacaos fins de qualité. «Ces chocolats cibleront les chocolatiers qui ont une renommée internationale. On va donc répondre à un marché de niche avec des cacaos fins qui ont une haute valeur ajoutée», affirme Sophie Assemat, analyste sensorielle au Cirad et qui goûte quotidiennement des cacaos.

### LES FÈVES, UN PRODUIT TRÈS SENSIBLE

Les premières fèves expérimentales de l'association Cacao péi sont d'ailleurs récemment arrivées au laboratoire. Elles seront très prochainement étudiées sous toutes les coutures. L'aspect intérieur de la fève sera décortiqué avant qu'un jury d'experts s'attelle à décrire les qualités et défauts sensoriels du cacao. Tout sera passé au crible : les saveurs fondamentales, sucré, salé, amer ou acides seront évaluées tout comme les arômes fruités, floraux, épicés... Mais aussi les défauts comme le moisé, ou les arômes de sous-bois ou animal... «L'analyse sensorielle réalisée au sein de la micro-chocolaterie est là pour dire qu'il y a tel ou tel défaut, que c'est dû certainement au procédé de transformation. Si on a par exemple des notes de fumée, c'est qu'il y a un problème de séchage. Tout ça, on va le dire aux représentants de la filière pour les aider à créer et piloter une unité de transformation», précise encore Sophie Assemat.



Il faut plusieurs étapes de transformation pour transformer le cacao en chocolat. Ici, l'étape du pétrissage.

La fève de cacao est un produit très sensible. Un séchage ou une fermentation mal réalisés vont dénaturer les arômes. L'appui du Cirad est donc déterminant pour les producteurs de cacao. La structure n'intervient pas seulement auprès de la filière naissante de la Réunion. Elle apporte son expertise à Madagascar dont les fèves sont de plus en plus recherchées, mais aussi au pays de l'Afrique de l'Est.

### BIENTÔT UN CHOCOLAT ORIGINE REUNION ?

«L'intérêt de notre positionnement, c'est de pouvoir aider à construire une filière viable qui permette d'en vivre correctement. Le cacao de Madagascar est l'un des plus prisés actuellement avec sa variété trinitario tendance criollo. On va essayer de préserver l'existant et aider les paysans à mieux vivre de leur production». L'intérêt financier est évident. Le cacao fin se négocie deux fois plus cher que le cacao de grande consommation. L'autre mission du Cirad

consiste à aider les artisans locaux. Au mois de septembre, des formations leur seront destinées. «On peut leur apporter une meilleure connaissance de leurs produits et les aider à choisir le type de chocolat de couverture adapter à leur gamme de produits», explique Sophie Assemat.

Plus proche de nous, dans quelques jours, le jury d'expert du Cirad va se réunir derrière des pupitres adaptés à l'analyse sensorielle. Ils caractériseront les premières fèves de cacao de l'association Cacao péi. Ca sera la première étape d'un processus plus long qui aboutira à une véritable production d'ici quatre ou cinq ans.

L'association des cacaoculteurs de la Réunion est plus avancée. Elle devrait disposer de sa première production l'an prochain.

L'île aura alors peut-être son chocolat péi que les plus grands chocolatiers se disputent... Après le café Bourbon Pointu, un autre produit d'excellence est sur le point de naître.

Jean-Philippe Lutton

### Au moins deux ans de formation pour devenir jury expert

Sophie Assemat est une scientifique du Cirad, spécialiste de l'analyse sensorielle. Depuis plus de 25 ans, elle goûte et caractérise différents produits. Elle a travaillé sur les fruits, le cacao, le café, le miel, le thé... et s'est spécialisée dans le cacao dans les années 90. En tant qu'experte, elle est capable de caractériser de manière très fine les différents arômes du chocolat en le goûtant ou en le sentant. Quand on lui fait remarquer qu'elle a le palais fin, elle nuance. «Je dirais plutôt que j'ai un palais entraîné. Il faut surtout une faculté à mémoriser des caractéristiques, être suffisamment curieux, et arriver à décomposer et décliner la dégustation. Être capable de décrire le produit au fur et à mesure, tout en faisant appel à sa mémoire pour bien définir le

goût. C'est un entraînement quotidien. On s'intéresse à ce qu'on déguste, aux odeurs qu'on perçoit. Deux fois par an, on évalue nos seuils de perception. Un expert doit avoir un niveau très bas de détection», détaille Sophie Assemat.

Elle a également contribué à former un jury d'experts. Une partie travaille au Cirad. Il faut au minimum deux ans de formation pour intégrer ce club d'experts. Ceux-ci sont désormais spécialistes du cacao. Mais le laboratoire du Cirad ne s'intéresse pas qu'au chocolat. La mangue et le miel font aussi parti de ses missions. Des experts «miel» sont en cours de formation.

J.-Ph.L.