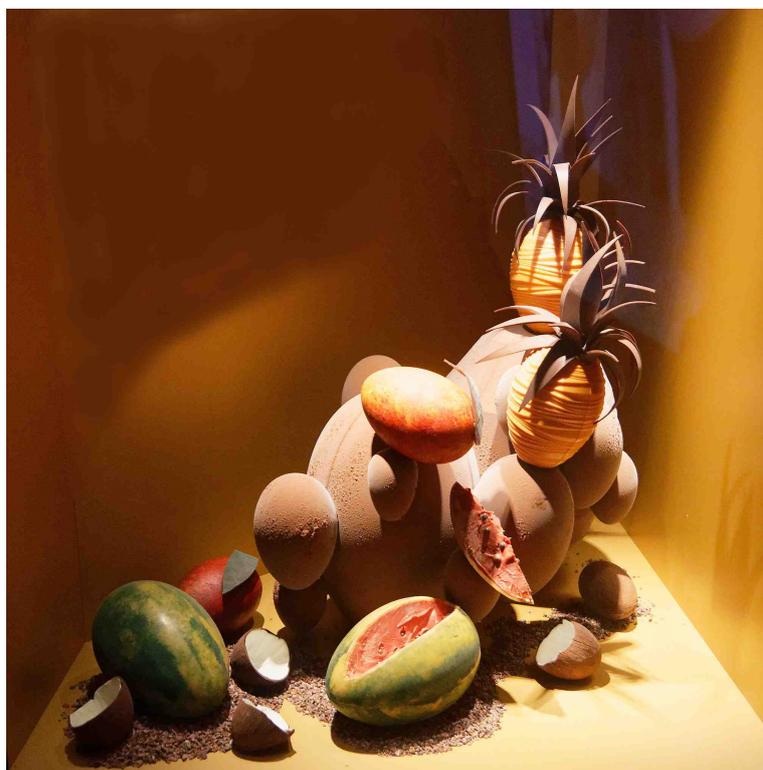


Compte rendu du séjour gourmand du 24 Septembre 2019



Ce 24 septembre, nous voilà partis 30 du Lycée de Charbonnières, pour dans un premier temps, aller chercher les trois manquants sur le parking de VALRHONA à Tain l'Hermitage. Vous voilà donc 33 à venir découvrir le monde merveilleux et délicieux du chocolat dans la cité de VALRHONA. Avant de connaître la vie du chocolat et de le déguster, prenons quelques moments pour s'intéresser à l'entreprise qui nous accueille aujourd'hui.

VALRHONA

VALRHONA est une entreprise et une marque commerciale de l'industrie agroalimentaire française spécialisée dans la transformation du cacao

L'histoire de la célèbre maison débute en 1922 avec l'ouverture de la pâtisserie d'Albéric Guironnet, pâtissier en Ardèche, originaire de la vallée du Rhône. La maison Guironnet devient maison Gonnet en 1938, puis VALRHONA en 1947. Cette entreprise emploie entre 250 et 500 salariés, selon l'arrivée du fruit et les périodes de ventes.

Le nom de VALRHONA a donc ses origines dans VAL (vallée) RHON (Rhône) A (dernier son de chocolat) L'entreprise est installée à Tain-l'Hermitage (Drôme). Elle fait partie du groupe Groupe Savencia (anciennement Soparind Bongrain). Entreprise très innovante, c'est ainsi qu'en 1986, elle sort Guanaja, le chocolat le plus amer au monde et en 2005 Xocopili, un chocolat tendrement épicé et salé, dédié aux cuisiniers.

En 2006, la maison a même créé la Fondation pour le Goût. Son École du Grand Chocolat accueille des stagiaires à Tain-l'Hermitage, Paris, Tokyo ou New York. En 2010, l'école édite chez Flammarion, l'Encyclopédie du chocolat, livre primé au Gourmand Awards.

En septembre 2012, l'entreprise développe en commun avec la fabrique de ravioles Mère Maury, la première raviole sucrée au chocolat. En décembre 2013, l'entreprise inaugure la Cité du Chocolat à Tain-l'Hermitage.

Lors de cette visite, nous apprenons dès le début à déguster un grand cru de chocolat, à savoir en découvrir les arômes, et reconnaître sa véritable couleur avant bien sûr de devenir de gros gourmands.

Comment obtient-on du chocolat



Etape 1 : La culture du cacaoyer et la cueillette des cabosses

Le cacaoyer est un arbre capricieux qui pousse dans différentes zones équatoriales. Sa culture se fait principalement en Afrique, en Amérique et en Indonésie. Il faut attendre trois longues années après sa plantation pour obtenir un fruit, tandis que seulement 1% de toutes les fleurs qui le recouvrent deviendront des cabosses. Les cabosses ont la forme d'un concombre. Le cacaoyer donne environ 80 cabosses en une année, et pour chacune d'entre elles, 4 à 6 mois sont nécessaires pour mûrir. La cabosse une fois mûre, ne tombe pas toute seule, il faut la cueillir avec une machette, cette opération s'appelle « l'écabossage », c'est une opération manuelle. Tous les essais de mécanisation se sont révélés décevants. Un cueilleur récolte jusqu'à 1500 cabosses par jour. La cabosse peut prendre selon les variétés, différentes teintes, orangé, verte rougeâtre et elles pèsent entre 600 g à 800 g. Pour savoir si le fruit est mûr, les cueilleurs doivent taper sur la cabosse. Si le son est creux, la cabosse est mûre. Les récoltes de Cabosses se font entre le mois d'octobre et de mars. Deux à quatre jours qui suivent la cueillette, les cabosses sont ouvertes sur place. On procède avec un couteau en frappant les cabosses sur une pierre ou une bille en bois. On extrait ensuite les fèves et on les sépare du placenta avec 2 doigts. A l'intérieur de chaque cabosse on trouve une quarantaine de graines.

Etape 2 : La fermentation et séchage

Dans la cabosse, les fèves sont logées dans une paroi blanche et gélatineuse appelée « mucilage ». Le mucilage est utilisée comme liant naturel dans différentes préparations élaborées sur place. Les fèves de cacao et le mucilage sont placées dans des grandes caisses en bois puis sont recouvertes de feuilles (bien souvent du bananier). L'ensemble se transforme en alcool sous l'action des levures puis en acide sous l'action de l'air. C'est l'ensemble de ces transformations qui donnent les premiers arômes de cacao (fermentation 5 à 7 jours). Cette étape est indispensable afin de développer toutes leurs arômes ainsi que de réduire leur amertume. Les

fèves sont ensuite nettoyées puis séchées pendant 1 à 2 semaines pour éviter qu'elles moisissent, on obtient ce qu'on appelle la fève de cacao. Les fèves de cacao sont alors mises dans des sacs en toile de jute, avant d'être envoyées à l'usine pour le travail de transformation en pâte puis en liqueur.

Etape 3 : Contrôle qualité

On vérifie la qualité et le caractère sain des fèves de cacao en prélevant une petite quantité d'entre elles à l'aide d'un tube en acier introduit dans les sacs de jute. Dès que cette vérification est faite, les fèves sont transférées dans un silo pour conservation.

Etape 4 : Nettoyage des fèves

A ce stade, les fèves de cacao contiennent toujours des impuretés. Ces dernières sont éliminées par des procédés tels que des courants d'air puissants, les brossages ou des expositions à des champs magnétiques. On enlève ainsi tous les corps étrangers. Avec l'élimination des impuretés, on peut dire que la partie « récolte et traitement des fèves de cacao » s'achève. Maintenant va démarrer le processus qui permet de transformer les fèves en chocolat.

Etape 5 : La Torréfaction de La fève de cacao

Le processus de fabrication du chocolat est long et demande de la patience. La torréfaction est une étape très importante dans la fabrication du chocolat : c'est cette opération qui permet de développer les arômes de chocolat. Elle doit être effectuée à environ 120°C et dure 20 à 30 minutes. Cette opération minutieuse pour éviter tout goût de brûlé. Lors de la torréfaction les fèves de cacao éclatent, on ne parle plus de fèves mais de « grués »

- Les grués sont assez amères ?

Etape 6 : L'assemblage

C'est tout l'art du chocolatier qui mélange environ, une vingtaine de cacaos différents, pour créer des alliances singulières.

Etape 7 : Le broyage

Après avoir été concassées, les grués sont finement broyées dans des presses hydrauliques munies de toiles filtrantes. On obtient deux produits :

- un liquide, le beurre de cacao, sera désodorisé puis coulé dans des moules où il va se solidifier; ceci représente environ la moitié de son poids;

- un solide, le tourteau qui sera broyé pour donner la poudre de cacao.

La poudre de cacao sert à fabriquer le chocolat, en y ajoutant du sucre, du beurre de cacao et éventuellement du lait. La masse de cacao est mélangée aux autres matières dans un pétrin. Par exemple, un chocolat amer ne devra jamais avoir plus de 40 % de sucre. La pâte

passé dans des affineuses afin de diminuer la granulométrie de la masse.

Etape 8 : Le malaxage

Ici, la masse de cacao va être mixée avec des matières premières telles que le sucre, le lait etc. et ce jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Etape 9 : Le conchage

Pour donner au chocolat son fondant et son onctuosité, la pâte doit subir le conchage, c'est à dire une agitation mécanique de 12 à 48 heures à chaud à 80 degrés. La cristallisation du beurre apportera au chocolat toute sa brillance, une fois moulu. Plus le chocolat est blanc, plus il contient de beurre de cacao et moins il contient de poudre de cacao. On dit que les vrais amateurs n'aiment que le chocolat noir d'ailleurs il n'y a pas de chocolat blanc dans les dégustations des clubs de gourmets amateurs de chocolat.

Etape 10 : Le tempérage

A ce stade, après avoir laissé le chocolat refroidir pendant quelques heures, on le réchauffe jusqu'à 32 °C qui cristallise de façon stable le beurre de cacao et rend le chocolat brillant, satiné, cassant, et fondant.

Etape 11 : Le moulage du chocolat

Après le tempérage, le chocolat est déversé dans des moules engagés dans un tunnel réfrigéré. De belles et appétissantes pièces de chocolat sont alors démoulées.

Etape 12 : Glaçage miroir du chocolat



Lors d'une démonstration, d'une enrobeuse, nous avons pu observer les différentes étapes et les conséquences des réglages de la machine :

a) le pâtissier fait avancer trois chocolats pralinés sur un tapis roulant grillagé, les chocolats passent sous une sorte d'entonnoir déversant du chocolat liquide maintenu à température constante

Qu'est-ce que nous observons : des chocolats au-dessus bombés mais bien bons à l'intérieur.

b) sur trois autres chocolats pralinés, la manipulation précédente est répétée avec la mise en route d'une soufflerie qui va permettre une meilleure répartition du chocolat.

c) tout n'étant pas parfait, lors d'une troisième manipulation l'adjonction d'un tapis vibreur va permettre de planifier la surface du chocolat en faisant disparaître les défauts introduits par la soufflerie.

d) dernière étape : décoration du chocolat, avec une simple fourchette pour faire des rayures ou un papier transfert à l'or fin pour mettre une marque de chocolat ou tout autre motif.

Alors lorsque vous mangerez des chocolats à Noël, pensez à toutes ses étapes !!

Petites informations complémentaires :

a) Comment fait-on des chocolats à la liqueur ?

Non ce n'est pas la petite marmotte qui avec une seringue vient mettre de la liqueur dans un chocolat creux !!!

Dans des moules flexibles à la forme du chocolat voulu, les chocolatiers versent du chocolat dans le moule et renverse tout de suite ce moule sur une grille afin qu'une fine pellicule de chocolat reste dans le moule.

Après avoir refroidi, ils mettent un mélange cristallisé à base de sucre et de liqueur de son choix. Ces petites boules mises dans la partie évidée du chocolat, il recouvre d'une mince couche de chocolat chaud et ils égalisent bien l'ensemble afin d'avoir un fond bien plat. Une fois refroidi, ils démoulent les chocolats et c'est par une réaction chimique que le contenu se transformera en liqueur.

On n'obtient donc pas de suite des chocolats à la liqueur. C'est ainsi que les chocolats Mon Chéri » sont réalisés à la période des cerises.

b) Pourquoi un chocolat noir prend des couleurs blanchâtres ? Ceci est essentiellement dû à une mauvaise conservation du chocolat dû aux variations de température. C'est ce qu'on appelle le blanchiment du chocolat.



Au deuxième étage de la Cité du Chocolat VALRHONA, nous avons pu découvrir les conditions de cuisson des pains, brioches et pains au chocolat.

Après ce fut le temps des emplettes, et nous avons pu découvrir les « raisonnables », les « gourmands » et ceux « qui aiment cuisiner le chocolat » – Leur liste d'achat était d'ailleurs toute faite.

Merci à notre chauffeur pour avoir mis une température adéquate pour la conservation de nos chocolats et d'avoir surveiller notre précieux butin.

Nous voilà reparti pour aller déjeuner à la Roche de Glun, à l'auberge Monnet. Avant le repas, notre Présidente, nous a rappelé notre futur voyage et de ne pas hésiter à faire de la promotion pour ce voyage, des places étant encore disponibles.



Après le repas, ce devait être la découverte de la pogne de Romans. Heureusement notre chauffeur Olivier, eut la bonne idée d'avancer la visite en train en début d'après-midi, car nous serions tous endormis dans les wagons, digestion oblige.

Visite de la ville de Tain l'hermitage en train touristique

Située en Région Rhône-Alpes, plus précisément dans la Vallée du Rhône, à la limite ouest du département de la Drôme, Tain l'Hermitage est traversée par la mythique RN 7, la "Route des vacances".

Tain-l'Hermitage est une ville d'environ 5.700 habitants situé sur les rives du Rhône dans le département de la Drôme, au nord de Valence.

De l'autre côté de la rive du Rhône, se trouve le département de l'Ardèche.

L'hôtel De Ville

C'est en 1972 que la municipalité fait l'acquisition du bâtiment pour installer la mairie, auparavant, hôtel particulier de la famille MURE DE LARNAGE depuis 1807.

La Chapelle Des Comtes De LARNAGE

Située dans le parc de l'Hôtel de Ville (Parc de l'Europe Unie), cette petite chapelle aux tuiles vernissées date de 1840. Son nom : "Chapelle des Comtes de Larnage" rappelle qu'elle a été bâtie, selon la volonté de sa mère, par Louis Charles Marie Hector MURE DE LARNAGE (maire de 1849 à 1863) avant la création de la Teppe (soins aux épileptiques).

Avant que le Comte Louis de Larnage ne crée les hospices de la Teppe, en 1857, sa famille servait gratuitement 2 fois par an une tasse d'infusion de galium (herbe poussant dans les coteaux) aux patients atteint d'épilepsie, exclus de leur famille et considérés comme fous. A la demande de sa mère, Louise Charlotte MURE DE LARNAGE, cette

chapelle fut construite afin d'y célébrer les offices religieux pour les malades dont l'accès aux églises était interdit.

La Porte De La BATIE

Des remparts de la ville au Moyen-Age, il reste un témoignage que l'on découvre en se promenant dans le centre : la Porte de la Bâtie avec sa tour des Adrets, récemment restaurée. Au XIIIe siècle, TINCTUM s'entoure de remparts pour se protéger et peut ainsi prospérer. Trois portes armées de pont-levis permettent d'y entrer.

La tour des Adrets (qui servait de dépôt d'armes et non de guet), la Porte de la Batie qui a partiellement résistée aux guerres successives et au temps, il ne reste aucun vestige de la tour qui existait côté nord.

La route de Lyon à Avignon traversait la ville de la porte du Port (début de la Grande rue), jusqu'à la rue de la Bâtie (porte du même nom).

La Chapelle Saint CHRISTOPHE

Construite vers le 12e siècle, sur les ruines d'un temple romain dédié à Hercule, au sommet du coteau de l'Hermitage, cette chapelle, appelée aussi Chapelle de l'Hermitage, a été dédiée à St Christophe par les bénédictins de St André-le-Bas.

En 1225, le noble Chevalier Henri Gaspard de STERIMBERG, voulut se retirer du monde.

Installé auprès de la chapelle St Christophe, d'après la légende, il aurait défriché les coteaux et planté des plants de "Syrah" rapportés des croisades, pour désaltérer les pèlerins.

Elle fut occupée par des ermites jusqu'au 18e siècle. Reconstituée en 1861, la famille JABOULET en est propriétaire depuis 1919. Illuminée le soir, elle domine le vignoble de l'Hermitage.



La Passerelle Marc SEGUIN

Réservée aux piétons, la passerelle Marc Seguin date de 1849. Le 1er pont suspendu d'Europe, construit en câbles de fer par cet ingénieur Ardéchois en 1824-1825 était situé à quelques mètres en amont, au niveau de la place du Port. Trop bas et gênant la navigation, il fut détruit en 1965.

Ainsi entre 1958 (date de la construction du Pont Gustave Tournier) et 1965, il y avait 3 ponts reliant les villes de Tain l'Hermitage et Tournon-sur-Rhône.

Le Grenier À Sel

Le Grenier à sel est le plus ancien édifice civil de Tain (XVe), avec sa tourelle polygonale, se situe à l'angle de la rue des Herbes et de la Place du 8 Mai 1945. En 1445, Charles VII ordonne que le sel (denrée indispensable à la conservation des aliments) à destination du Dauphiné sera débarqué et engrangé à Tain et non plus à Valence.

C'est donc ici que sera perçu le droit de gabelle. Le débarquement, le mesurage et la vente du sel créent une activité économique supplémentaire apportant de nouvelles ressources à la communauté.



L'établissement Médical De La Teppe

Fondé en 1856 par le Comte Louis Mure de Larnage, l'établissement médical de la Teppe, dédié dès son origine aux soins et à la prise en charge des malades épileptiques, est le plus ancien d'Europe dans ce domaine.

L'origine historique de cette activité remonte au 19e siècle. La famille Mure de Larnage détenait depuis plusieurs générations la formule d'un remède élaboré à partir d'une plante "Le Gallium Album" appelé vulgairement "Caille-lait", cueilli sur le coteau de l'Hermitage. Elle en distribuait 2 fois par an dans le parc de sa propriété (devenue l'Hôtel de Ville) aux épileptiques venus de toute la France.

Louis Mure de Larnage décide d'aider ceux que la société bannissait et, au terme de nombreuses épreuves, il ouvre au sud de la ville un asile "La Teppe" pour accueillir les malades, au même emplacement que les bâtiments actuels.

Géré ensuite pendant 116 ans par une congrégation religieuse (Les Filles de la Charité), l'établissement a, depuis 1975, un statut d'association loi 1901. Il s'est peu à peu diversifié par l'ouverture d'une unité psychiatrique, d'un centre Long séjour et de plusieurs établissements médico-sociaux : Maison d'accueil spécialisé - ESAT (centre d'aide par le travail), foyer

d'hébergement, Maison d'accueil pour personnes âgées, Foyer d'accueil médicalisé - Atelier protégé (Entreprise adaptée), SAVS (Service d'accompagnement à la vie sociale). Depuis 2007, l'ensemble des services sanitaires accueillant des patients épileptiques est restructuré en Centre de Lutte contre l'Epilepsie (CLE).

Visite à travers les vignes

Les vins de Côtes du Rhône font de Tain-l'Hermitage une destination populaire

Il y a plus de 45 caves dans le Pays de l'Hermitage offrant de nombreuses occasions de déguster les vins de la région.

La culture de la vigne sur l'Hermitage remonte à plus de 2000 ans et contribue au mythe ... Sur ces terrasses, le travail est entièrement manuel, les murets stabilisent le sol et l'échalas (piquet de bois traditionnel) guide la vigne. A la Cave de Tain, nous perpétons d'ailleurs la tradition de l'attachage à la paille, avec ce beau geste, rapide et précis des 'nœuds de paille' : il faut des années pour le maîtriser !

'C'est ici sur ce cru de prestige septentrional, dans son berceau d'origine que la SYRAH atteint sa plus belle expression et son apogée'.

Avec notre petit train, nous voilà en route sur la route du Belvédère couverte de vignes.

Nous avons apprécié la participation de Jean Pierre et Robert qui ont été particulièrement studieux pour écouter les commentaires et nous les retransmettre : éléments que vous trouverez ci-dessous



Le vin a fait la célébrité de la ville de Tain l'Hermitage. Sa devise, depuis plusieurs siècles, n'est-elle pas "A bon Taing, bon vin" ? C'est sur la commune de Tain que se récolte de vin d'Hermitage et c'est ainsi que depuis 1920, la ville se nomme TAIN L'HERMITAGE. Les vignobles sont implantés sur le coteau tainois, à l'abri des vents froids et son exposition est remarquable, à telle point que ces vignobles sont été classés au Patrimoine national en 2013. La culture de la vigne sur l'Hermitage remonte à plus de 2000 ans et contribue au mythe.

Sur ces terrasses, le travail est entièrement manuel, les murets stabilisent le sol et l'échalas (piquet de bois traditionnel) guide la vigne.

'C'est ici, sur ce cru de prestige septentrional, dans son berceau d'origine, que la SYRAH atteint sa plus belle expression et son apogée'. Les deux principaux vins de Côtes-du-Rhône produits le long du fleuve sont les Hermitages et les Crozes-Hermitage. Les principaux fournisseurs comprennent les familles Chapoutier, et Jaboulet dont les vignes se trouvent en grande partie sur la route de Larnage.

L'Hermitage rouge : le cépage Syrah donne un vin naturellement constitué avec le privilège de montrer simultanément une grande expression aromatique aux parfums de violette, de cuir et de cassis et une structure parfaitement équilibrée.

L'Hermitage blanc (cépages Roussanne et Marsanne) est un vin agréable dès sa naissance, marqué par des parfums floraux et végétaux.

L'appellation Crozes-Hermitage produit des vins blancs et rouges, gourmands et généreux. Le vignoble (le plus grand des Côtes du Rhône septentrionales) s'étend sur onze communes du canton de Tain l'Hermitage.

Petit arrêt du train en haut de ces coteaux pour grappiller du raisin, acte tout à fait légal après les vendanges.



Après avoir mangé beaucoup de chocolat nous avons redonné un équilibre à notre intestin en dégustant du raisin.

Nota : La réputation du vin de Tain l'Hermitage dans la littérature :

BOILEAU - Le Repas ridicule (1665)

"Un laquais effronté m'apporte un rouge bord, D'un auvergnat fumeux qui, mêlé de lignage, Se vendait, chez Grenet, pour vin de l'Hermitage".

CASANOVA dans ses mémoires (1760) :

"Stuard ne fit que manger et boire, méprisant l'eau de la Sorgues qui, disait-il, ne pouvait que gâter le vin de l'Hermitage".

Walter SCOTT (auteur d'Ivanhoé) dans une lettre à un ami (1831) :

"Je mangerai moi-même un morceau avec vous et je vous ferai raison avec un flacon de vieil Hermitage".

DEGUSTATION DE LA POGNE

Chocolats, repas de midi, raisins blancs et rouges et pourquoi pas maintenant une peu de POGNE.

La pogne (ou pogne de Romans) est une pâte levée du Sud-Est de la France, en forme de couronne, faite à partir de farine, œufs et beurre et parfumée à la fleur d'oranger. C'est une spécialité de la ville de Romans-sur-Isère, dans la Drôme.

La pogne remonte au Moyen Âge (à la fin du XIVe siècle) : À l'origine cette spécialité n'était confectionnée que pour Pâques.

Les œufs, dont l'usage était prohibé en Dauphiné pendant le Carême, devenaient le jour de Pâques le principal apprêt de la table. Le printemps étant alors la période de reprise de la ponte, les œufs devenaient moins rares à cette époque de l'année.

Au départ la pogne était uniquement une sorte de brioche à la fleur d'oranger. Maintenant, on y rajoute souvent de la praline (amandes enrobées de sucre). Mais de vous faites pas avoir, la tarte à la praline est une spécialité lyonnaise.



La journée se termine. Il faut repartir. Notre chauffeur, Olivier, met sa climatisation à une température pas trop élevée pour que nous ne revenions pas avec de la sauce au chocolat.

Comme d'habitude notre chauffeur gardera la somme de son pourboire pour aider des personnes atteintes de la maladie de Parkinson.

Nous voilà, vers 18h30, au Lycée de Charbonnières. Gardez une bonne santé pour le prochain voyage, les formalités pour les remboursements, Francis n'aiment pas cela.

Avant de nous quitter retrouvons les significations dans des proverbes avec le chocolat :

Soyez tous prêts

« Etre chocolat » signifie être dupé, trompé, leurré, mystifié.

« Rêver de chocolat » signifie un état d'affection envers vous. Rêver de chocolat ou de cacao indique que nous sommes susceptibles de retrouver une amitié qu'on pensait perdue.

« Le chocolat est ruine, bonheur, plaisir, amour, extase, fantaisie » (citation de De Debra Tracy)

« Mes tablettes de chocolat sont devenues de la marmelade (citation de Grand Corps Malade)

« Prenez du chocolat afin que les plus méchantes compagnies vous paraissent bonnes (citation de Madame de Sévigné)

Vous pouvez retrouver toutes les photos du voyage sur le site :

<http://quickconnect.to/Yrouillon/photo>

avec comme identifiant : aral et mot de passe : portugal