



# Chocolat noir

## Plongée dans l'univers méconnu du labo

**Aude Haenni et Anne Onidi**

Croquer dans un carré cacaoté, le geste est anodin. Sauf pour le panel d'experts de Changins qui goûte à l'aveugle. Reportage et test.



Dévoré en plaque au goûter, au café, devant la TV. Avalé en lapin ou poisson à Pâques. Englouti en barre à la récré. Dégusté en gâteau à chaque occasion festive. Tout prétexte est bon pour avoir du chocolat à portée de main. Le Suisse, recordman du monde, en consomme près de 12 kilos par an. Une denrée de luxe devenue banale?

Pas pour la petite vingtaine d'experts installée au 2<sup>e</sup> étage de la HES-SO de Changins. Leur mission: effectuer une analyse sensorielle de chocolat noir pour ce dernier test de l'année. Une fois n'est pas coutume, ils ont mis le vin au rancart durant

quelques lundis pour se consacrer à ce produit aux vertus multiples.

Les experts du panel externe que la FRC a rencontrés ont des profils extrêmement variés: le jour, ils sont vigneron, banquier, ostéopathe... Le lundi soir, ils se retrouvent pour participer à des études. Ils sont une quarantaine à avoir été entraînés depuis des années aux saveurs et aux odeurs.

Ce 22 octobre, seize spécialistes participent à l'étude sur le chocolat noir. Pascale Deneulin, professeure d'analyse sensorielle, met l'équipe en condition, apportant une petite dizaine de boîtes noires. Elles sont estampillées

**DISTRIBUTEUR**
**PRIX**
**POIDS (g)**
**POURCENTAGE DE CACAO**
**ORIGINE DU CACAO**
**LABEL ÉTHIQUE**
**LABEL ÉCOLOGIQUE**









«vanille», «cacahuète», «café brûlé», «crème fraîche», «cacao» ou «foin chauffé». «Elles permettent de remémorer les séances d'entraînement où l'on a ressorti les odeurs caractéristiques du chocolat noir», explique Eve Danthe, assistante, tandis que les dégustateurs les reniflent une à une.

Simplement croquer et noter? Grossière erreur! Les experts se sont en effet durement entraînés durant quatre séances. Le premier lundi, une génération de vocabulaire





			
<b>CLARO</b> Mascao Single Origin	<b>FREY</b> Noir Special	<b>LINDT EXCELLENCE</b> Noir Intense	<b>JD GROSS</b> Ecuador
Magasin du Monde	Migros	Manor	Lidl
4.90	2.10	2.95	1.49
100	100	100	125
70%	72%	70%	70%
Bolivie	n.s.	n.s.	Equateur
Claro	UTZ	Cocoa Farming Program	Fairtrade
Claro	x	x	x
<b>6,31</b>	<b>5,63</b>	<b>5,53</b>	<b>5,17</b>
Arômes de cacao les plus intenses. Moins sucré que la moyenne.	Dans la moyenne, peu fruité et très peu granuleux.	Proche de la moyenne mais c'est le plus acide.	Atypique avec de forts arômes grillés. Le plus amer et peu croquant.

					
<b>NATURAPLAN</b> 70% arriba	<b>FREY</b> Noir Satin	<b>VILLARS</b> Noir Pur	<b>DENNER</b> Noir	<b>DOLFIN</b> 70% Cacao	<b>CHOCEUR</b> Costa Rica
Coop	Migros	Manor	Denner	Globus	Aldi
2.70	2.70	3.10	1.25	4.40	1.99
100	100	100	100	70	100
70%	69%	72%	72%	70%	71%
Equateur	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	Costa Rica
Fairtrade	UTZ	x	UTZ	x	Fairtrade
Naturaplan	x	x	x	x	x
<b>4,93</b>	<b>4,3</b>	<b>3,71</b>	<b>3,41</b>	<b>3,26</b>	<b>3,13</b>
Le plus intermédiaire de tous, avec une acidité un peu plus marquée.	Atypique avec des arômes beurrés. Le plus fondant, le moins acide et le moins amer.	Moyen mais sucré, peu amer et avec les notes de caramel/miel les plus intenses.	Texture la plus dure et granuleuse. Pas du tout fondant.	Le plus sucré, le plus fruité et le plus granuleux.	Forts arômes de torréfaction et de noisette grillée. Dur, granuleux et peu fondant.

■ = bon ■ = satisfaisant ■ = peu satisfaisant



a été listée, caractérisant et différenciant les dix chocolats du point de vue de l'aspect, des arômes, des textures et de l'impression générale. La pertinence de chacun des descripteurs – de ces différents points de vue – a été validée le deuxième lundi. Trois descripteurs hors normes y ont été ajoutés: l'appréciation hédonique, l'exemplarité du «chocolat noir» à croquer et le niveau d'écœurement. Pascale Deneulin souligne que «ces critères-là ne sont normalement pas évalués, mais permettent ici de donner une idée».

### Dégustation codifiée

La liste ainsi faite, cinq chocolats ont pu être dégustés dans les règles de l'art. Aujourd'hui, le panel s'attaque aux cinq derniers échantillons. Les séances ont été scindées en deux, «cela a pour but que les papilles ressentent moins la fatigue», indique Eve Danthe. A travers la fenêtre des cabines d'analyse, des morceaux de chocolat d'environ 10 grammes sont distribués à chacun. Hormis leur code à trois chiffres, impossible de les identifier, car ils ont été légèrement chauffés au fer à repasser afin d'enlever tout signe distinctif! Anonymat et traçabilité doivent être parfaitement respectés.

La fenêtre coulissante se referme, permettant une dégustation sans influence aucune. Seul dans sa cabine, le spécialiste croque, le morceau craque. A-t-il un goût boisé absent ou très intense? Une acidité absente ou très intense? Une texture lisse ou granuleuse? Les 23 descripteurs et les avis s'enchaînent, jusqu'à la minute de pause bienvenue. «Rincer bien vos papilles avant la suite», lit-on sur un écran.

La dégustation terminée, les experts sont enfin autorisés à découvrir les emballages correspondant aux dix carrés. Leur préféré finira-t-il premier? Celui à l'odeur de poussière bon dernier? La réponse en tableau! ■

## Cacao

Le label, un critère de choix



Parce que les intérêts économiques priment malheureusement sur les intérêts humains, ce bien précieux qu'est le cacao est dévalué. Le marché de cette fève miraculeuse souffre de nombreux maux que l'organisation suisse Public Eye dénonce ([publiceye.ch](http://publiceye.ch)): situation misérable des producteurs d'Afrique de l'Ouest, enfants esclaves, déforestation, appauvrissement et pollution des sols assombrissent ainsi un tableau en apparence lumineux.

Dès lors, comment agir en tant que consommateur? Raisonnement, en diminuant sa consommation (*lire interview p. 16*) et en redonnant au chocolat ses lettres de noblesse. En optant enfin pour des produits éthiquement et environnementalement responsables... tout en ayant conscience que les garanties sont extrêmement difficiles à obtenir. Emblématique de ce mouvement, le label Fairtrade bénéficie d'un cahier des charges imposant dont les applications demeurent toutefois difficiles à concrétiser, d'une part, et à vérifier, d'autre part. Reste qu'il vaut mieux privilégier un chocolat estampillé Fairtrade plutôt qu'UTZ ou Rainforest Alliance, deux labels aux exigences insuffisantes. Et favoriser les produits indiquant la provenance du cacao.