



Voyage de l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie en Equateur

Texte et photos de Nico Regout - Vice-Présidente de l'AFCC



VOYAGE 2023 DE L'AFCC

Nous sommes partis le 11 juillet 2023 à la découverte de l'Equateur pour un voyage de 12 jours réservé aux Académiciennes, Académiciens et leurs conjoints.



Ce merveilleux voyage, au départ de la capitale Quito jusqu'à Guayaquil, capitale économique, fut d'une grande richesse et difficile à résumer en un article. Il va me falloir faire des choix parmi ce périple intense qui ne nous a laissé que peu d'heures de sommeil mais cela en valait la peine.

En voici un avant-goût : Cette aventure s'est déroulée au travers d'un riche parcours allant à la rencontre des centres historiques, des musées, de la richesse exceptionnelle de la faune et de la flore, des paysages féériques le long de la cordillère des Andes, des volcans, du Pacifique et ses baleines, de la découverte de la ligne équinoxiale, des communautés indigènes, de la diversité de l'artisanat et des produits phares de la crevette à la rose, de la vanille à la fraise. Sans oublier des acteurs principaux, ceux du cacao, du chocolat, de la confiserie et de la pâtisserie.

Chaque jour nous a également apporté son lot de richesses en découvrant la gastronomie artisanale simple et goûteuse et celle très innovatrice et raffinée qui mériterait vraiment des étoiles !

Le premier jour de notre arrivée à Quito nous avons fait la connaissance de notre guide Wim Theunis, belge marié à une Équatorienne qui nous a accompagnés durant tout notre parcours.

Ses connaissances exceptionnelles ont agrémenté tous nos trajets en bus et nos nombreuses visites. Il a été un atout précieux ayant contribué à la réussite de notre voyage.

Grâce au parcours à la rencontre du monde politique, culturel, culinaire, artisanal et industriel du cacao et du chocolat nous avons eu de nombreuses occasions de faire connaître notre engagement sur le Bilan carbone du cacao du cacao au chocolat.

A chacun de ces contacts intéressants, Nous n'avons pas manqué de faire signer notre affiche éditée tout spécialement en Espagnol pour ce voyage. (revue MCCG n°512)

Guayaquil



Republica del Cacao

A Quito, nous sommes tombés directement dans le cacao et le chocolat avec la visite de la fabrique de Republica Del Cacao faisant partie du groupe Bongrain et Valhrona.

En introduction, nous avons suivi une présentation des valeurs de cette société en 4 mots : Cacao fins, excellence, communautés et authenticité.

Les achats des fèves s'opèrent principalement à Vines et exclusivement de fèves de Nacional Equateur.

Tous les ingrédients pour la fabrication du chocolat sont sourcés localement.

Les collectes se font au travers de différentes communautés locales.

La qualité des ingrédients est garantie sans cacaos issus d'hybrides hyperproductifs ou d'OGM.

La vérité est expliquée aux clients au travers de "StoryTelling", histoires véridiques et workshops.

Nous avons visité les ateliers où l'hygiène

était parfaitement respectée. Moderne, toute l'installation fonctionne à l'électricité pour la réalisation d'une production de 1000 tonnes/an. 60 personnes travaillent pour le groupe en Equateur. En plus du pays d'origine, l'exportation est réalisée dans 20 pays. Notre visite s'est terminée comme il se doit par une dégustation de différentes origines.

La Garden Party à l'Ambassade de France le 13 juillet (pour fêter le 14 juillet, un peu en avance) fût un moment inoubliable !



Buffet gourmandises de l'Académie

L'Académie fait partie des sponsors et grâce à Jean-Paul Burrus, (Académicien à qui nous devons la grande partie de l'organisation de notre voyage), nous avons eu à notre disposition une grand table qui nous était réservée pour y réaliser un superbe buffet de chocolats et confiseries réalisés par nos meilleurs artisans.

Nous avons rencontré de nombreuses personnalités dont l'ambassadeur de France en Equateur, son Excellence Frédéric Desagneaux.



Son Excellence Frédéric Desagneaux

En fin de journée nous avons soupé au restaurant Marcus, digne d'un étoilé qui est une école de formation pour la restauration de l'Université San Francisco de Quito (USFQ).

Les jours suivants nous avons visité la ville de Quito : Son centre colonial patrimoine mondial de l'Unesco, l'Archevêché, la Grande Place, l'église El Sagrario, l'église de la Compania de Jésus impressionnante par son volume d'or peut être unique au monde, la place Saint François etc. et point culminant de cette randonnée dans cette ville magnifique le Mont Panecillo dominé par la Vierge Aillée qui veille sur la ville.



La vierge aillée

Au centre-ville, une petite escale gourmande chez "Cyril" (élève de Yves Thuries) qui possède des boulangeries-pâtisseries parmi les plus prestigieuses d'Equateur.

Un moment de pause bien mérité nous a permis de nous attabler dans l'atelier artisanal de Republica Del Cacao et pour y déguster leurs spécialités de boissons glacées au chocolat.

Les parcours suivants nous sortent de la ville en allant vers le nord en passant par Quisato, la ligne Équinoxiale proche du volcan Cayambe. Nous faisons une escale importante au Museo Solar. Nous allons à la rencontre de cette célèbre ligne invisible la plus importante de notre planète. Ligne imaginaire équidistante du pôle Nord et du pôle

Sud et la parallèle unique de latitude 0°. Pour les chercheurs de ce site, la carte du monde devrait s'inverser de l'horizontale à la verticale avec comme centre de référence l'Equateur comme méridien 0°.



Sur la latitude zéro

C'est assez logique mais les cartes de la terre devraient être entièrement modifiées et l'hémisphère nord ne serait plus la référence avec notre méridien 0° celui de Greenwich existant depuis 1884 ! (Voir www.oriensgeovision.org)

Ensuite nous avons parcouru les serres et plantations de roses et de fleurs dont le gerbera. Les roses de toutes les couleurs naturelles ou fluos (pouvant devenir lyophilisées) sont un des fleurons des exportations équatoriales. Les serres visitées appartiennent à la société Rosadex.



Rosadex

Le déjeuner fut programmé dans le cadre enchanteur de l'Hacienda Compania de Jésus faisant partie du patrimoine de Rosadex. Ces beaux bâtiments accueillent en permanence des expositions de bouquets et de montages floraux avec les roses comme actrices principales.



Inti Nam

Avant de quitter Quito et de prendre notre vol vers Guayaquil, nous nous rendons sur la ligne équinoxiale de Inti Nam. Lieu très touristique qui permet d'expérimenter la latitude 0° et de découvrir les 4 différentes régions du pays et leurs cultures indigènes respectives.



Arrivée à Guayaquil

Le lendemain, nous sommes allés visiter San Fernando, l'Hacienda de Jean-Paul Burrus (groupe Salpa), située à Balao Grande dans la région de Guayaquil, guidés par Neil Chiquet directeur du site.



**Arrivée
à San Fernando**

Nous entrons dans une région tropicale proche de l'océan Pacifique avec des micro-climats qui changent rapidement. La différence avec la première partie de notre parcours, bordé par la Cordillères des Andes, est très brutale au niveau du climat dominé par une très forte chaleur et une humidité oppressante.

L'hacienda et son terroir représentent 590 hectares de plantations diverses : principalement des cacaoyers mais également un impressionnant jardin d'Eden comptant diverses variétés d'arbres fruitiers et d'une zone de plusieurs hectares non cultivée et restée boisée pour protéger la diversité animale et végétale.

Les plantations sont certifiées Rainforest et sont contrôlées régulièrement par Ecocert.



Cabosses hybrides

En moyenne une centaine de personnes y travaillent variant selon les saisons. L'hacienda et son terroir ont été acquis il y a 10 ans dans un état proche de l'abandon. A l'origine il n'existait que des plantations de CCN51 plantées sur une zone de plaines. De nos jours les parcelles n'ayant pas subi de déforestation sont classées agricoles. Un gros travail d'aménagement et de restauration a été effectué pour réhabiliter les anciennes plantations et de nouveaux plans ont augmenté la surface cultivée. Il y a 6 ans une



Cabosse National

parcelle de 60 hectares de Nacional Equateur a été ajoutée. Des plantations de bananes plantains donnent de l'ombre aux nouvelles plantations et les arbres de plus de 30 ans sont rajeunis en éliminant la partie aérienne et en laissant le rejet se développer. Toutes les tailles sont effectuées à la main. Les fumigations s'effectuent à l'aide de grands drones pour éviter au personnel tout risque de contamination. Cette innovation permet aux travailleurs d'éviter un travail pénible et nocif, munis de masques et de gants. Nous avons visité la pouponnière, la reproduction se faisant sous forme de greffes.



Pouponnière

Les plantations de bananiers, les traitements des récoltes, post-récoltes et le nettoyage hydrique sont également impressionnants et à la pointe du progrès.

Un démarrage de culture de la crevette d'eau douce est aussi à l'essai.

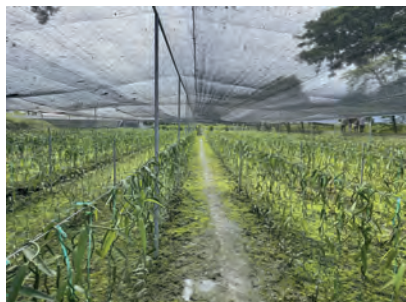
Nous avons parcouru avec émerveillement le magnifique jardin d'arbres fruitiers aromatiques et médicinaux avec pour nous guider des pancartes explicatives plantées devant chacune des espèces.



Corombola

Promenade agréable à travers des figiers, cerisiers, manguiers, jacquiers, citronniers, corossoliers, pommiers roses, cocotiers, arbre aux fruits du dragon (pitahaya), corombola, caféiers et beaucoup d'autres espèces, sans

oublier de grandes plantations de vanille. C'est également un endroit de formation pour mieux connaître les diverses variétés plantées sur ce site.



Vanille

Le produit des cultures permet largement d'alimenter en fruits les besoins du restaurant de l'entreprise.

Le côté éthique développé en faveur des travailleurs est aussi un modèle à suivre : Comme des formations sur leurs métiers et leurs droits, un encadrement médical, un salaire supérieur au smic Equatorien, une sécurité sociale, travail de 5 jours semaines, vacances et restauration gratuite.

Partout durant notre visite nous avons été accueillis chaleureusement avec des visages souriants qui ne trompent pas.



Katherine à San Fernando

L'étape suivante, fut la suite de la récolte de cabosses de San Fernando. Nous nous retrouvons à Los Rios au centre de fermentation et de séchage. Les fèves écabossées et le mucilage

arrivent le matin dans des caisses. Le contenu est ensuite déversé à même le sol et recouvert de bâches durant 4 jours. La température de cette phase anaérobie montera à près de 60°.



Début de la fermentation

Ensuite les bâches sont enlevées, les fèves sont étalées sur le sol pour être mélangées régulièrement par des machines. La durée de cette étape est en moyenne de 3 jours et plus par temps trop frais.

Aire de Fermentation



Le contrôle de l'évolution de la fermentation s'effectue plusieurs fois par jour, manuellement jusqu'au résultat satisfaisant de celle-ci. Les fèves prêtes et bien fermentées sont transportées également mécaniquement jusqu'à l'aire de séchage.

Un premier séchage s'effectue durant 3 jours et les fèves sont remuées toutes les heures par des machines. Ensuite, nouveau déplacement vers le site d'affinement. Le tout pour arriver à 7 % d'humidité. Un triage et un calibrage des fèves seront les étapes ultimes.



Séchage

Le niveau de la mécanisation est très impressionnant et a permis d'alléger le travail lourd du personnel sans diminuer le nombre d'emplois. Du personnel spécialisé très qualifié est indispensable pour la gestion des machines et le contrôle du bon déroulement de toutes les étapes du post récolte.

La dernière étape est la fumigation. Le tonnage annuel de cacao traité est de 1200 tonnes. Le tout est stocké en sacs sur place dans un bel espace. Les fèves de l'Hacienda ne sont pas vendues à l'extérieur et sont destinées à l'usage exclusif des entreprises chocolatières du groupe Salpa. La partie cacao s'est terminée par une dégustation à l'aveugle des deux variétés produites par San Fernando : le CCN51 et la National Equateur.



Dégustation à l'aveugle

Nous savions déjà que toutes les

étapes du post récolte étaient de hauts niveaux ce qui laissait supposer un bon résultat organoleptique. En effet la différence entre les liqueurs et le chocolat étaient peu marquée. Les différents échantillons furent difficiles à départager étant tous d'une belle qualité. Seuls deux d'entre nous ont pu repérer le Nacional !



Musée National du Chocolat

Les jours suivants, nous avons visité le Musée National du Chocolat de Guayaquil qui retrace l'histoire du cacao et du chocolat Equatorien. Le berceau mondial du cacao a été découvert à Palanda en Amazonie. Les traces provenant de breuvages de cacao laissées dans des poteries datent de 5300 ans.



Timbres cacao

Dans la petite chocolaterie de Jean Paul Burrus, nous avons découvert et dégusté les produits de l'Atelier de San Fernando.

Toujours au centre-ville, nous avons rendez-vous avec Aprocafa: L'Association des Producteurs de Cacaos Finset d'Arômes qui nous ont organisé des visites et des présentations. On commence par, Single Origins del Ecuador, une fabrique productrice de couvertures de masse pour les chocolateries industrielles, artisanales ou de grandes marques. Le rendement est d'une tonne par heure de liqueur ou de masse et bientôt ils doubleront leur volume. Ils travaillent pour des sociétés comme Nestlé, Republica del Cacao, Valhrona ...

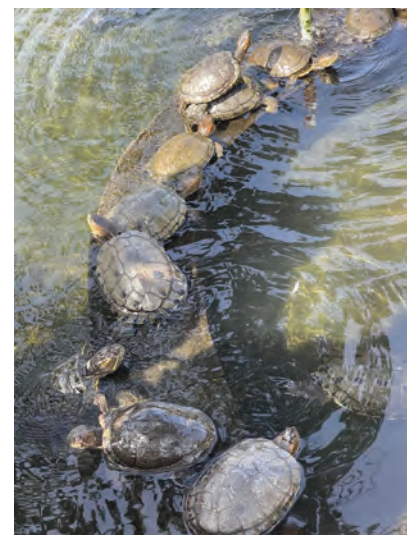


Il y a deux lignes de productions pour la sous-traitance et les produits finis. Les clients peuvent apporter la matière première et la transformer eux-mêmes. D'autres choisissent d'avoir un envoi direct de chocolat sous forme liquide ou semi élaborée. Nous avons eu une présentation de l'Hacienda "San José" qui fait fabriquer sa couverture à partir des fèves de leur propre plantation. L'usine voisine, "Tulicorp" est spécialisée dans les produits finis. Cette société existe depuis 3 générations et fabrique principalement du chocolat traçable et durable avec uniquement les fèves de cacao Arriba Nacional Equateur. C'est la première compagnie de chocolat fin en Equateur.



Iguanes et tortues

Dans le centre-ville, un passage obligatoire et inoubliable est celui du parc Centenario ou parc aux iguanes. Cette espèce de gros lézards a une origine préhistorique. On peut les voir en liberté totale dans leur espace, qu'ils ne quittent jamais. Heureusement car le parc est entouré par une circulation dense ! Ces animaux fascinants sont accompagnés de belles petites tortues d'eau douces avec lesquelles ils font bon ménage comme avec nous les humains si nous les respectons.



Tortues

Nous avons également visité un des "Ateliers Gourmandise" d'Yves Thuries pour y découvrir un choix appétissant de chocolats, de pâtisseries, de biscuiteries et de pains. Ces belles boutiques et salons de dégustation sont l'œuvre exclusive du travail de Catherine Burrus qui s'occupe de la création et du développement de ces espaces de pure gourmandise en Equateur.



Signature de l'affiche par Catherine Burrus

Notre séjour se termine par une journée détente à Salinas dans la Peninsula pour y découvrir les baleines à bosses. Nous sommes tous montés à bord d'un bateau et partis au large à la découverte de ces merveilleux mammifères parmi les plus grand du monde et d'une moyenne de 15 m de long et de 40 tonnes.

Ballet des baleines à bosse

C'est la période juillet/août la meilleure pour les observer. Solitaires ou en groupes leurs ballets sont impressionnants et difficiles à capturer photographiquement.



Fous de Bassan à pieds bleus

Avant de repartir vers la France une dernière découverte, celle du parc Historico de Guayaquil. Rencontre avec la faune et la flore dans un décor reconstituant l'ancienne ville. Les animaux sont en liberté sauf ceux qui sont soignés ou nécessitent une grande protection. Le but étant de faciliter la reproduction de toutes ces espèces endémiques.

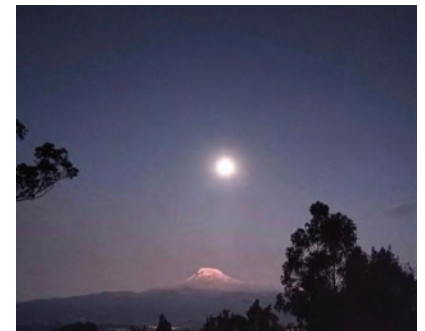


Perroquet vert d'Equateur



Pecari de Collar

Tout voyage à une fin et le compte rendu de ce voyage en laissera une trace sans fin ■.



Le volcan Cotopaxi Quito

