

Le chocolat décrypté au collège Rimbaud

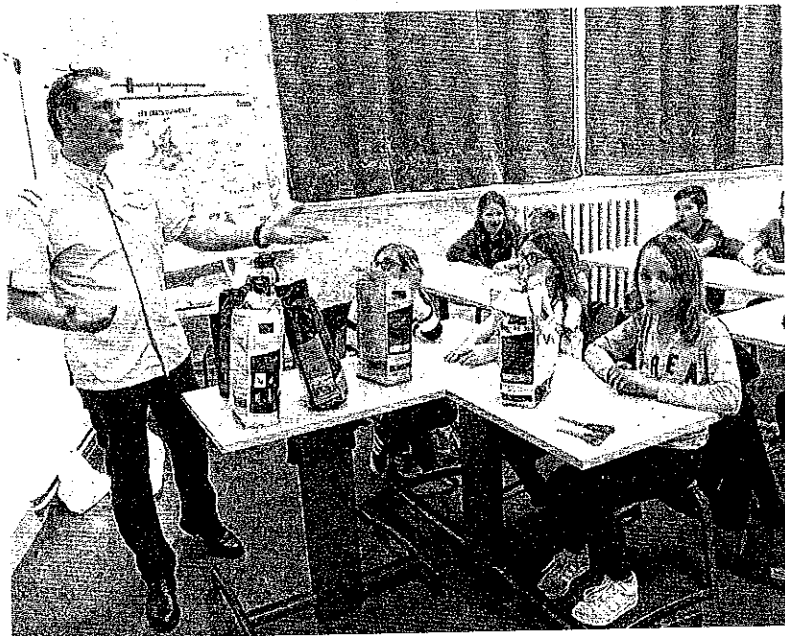
CHARLEVILLE-MÉZIÈRES Le pâtissier Ludovic Billard a dévoilé tous les secrets du chocolat devant les collégiens.

Dans le cadre de la Semaine du goût, le pâtissier-boulangier-chocolatier Ludovic Billard a présenté les différentes facettes du chocolat à des élèves de 6^e au collège Rimbaud, qui a choisi cet aliment comme fil conducteur pour diverses animations.

Ludovic Billard a évoqué l'histoire du chocolat et l'évolution de son goût

Mme Murrau, cheffe de cuisine, a proposé aux demi-pensionnaires des desserts chocolatés maison (moelleux au chocolat, mousse au chocolat, crèmes au chocolat, crêpes au chocolat et chocolat chaud) et Mme Hallet, professeur documentaliste, a mis en place une exposition sur la cuisine. Un élève a écrit un poème sur « la cuisine et l'amour » et une autre a réalisé une affiche sur une recette de moelleux au chocolat.

Ludovic Billard est arrivé les mains pleines de sacs de fèves : chocolat blanc, chocolat blond (une découverte pour les élèves),



Ludovic Billard a aussi fait goûter les différents chocolats aux élèves.

chocolat noir 35 %, chocolat noir 70 %, cœur de Guanaja... Il a expliqué la fabrication, depuis la cabosse, en passant par la fermentation, la torréfaction, le séchage, le broyage, le transport et la localisation des principaux lieux de production. Puis il a évoqué l'histoire du chocolat et l'évolution de son goût avec les

compositions des différents chocolats (pourcentage de beurre de cacao, de sucre, de masse de cacao, de vanille) et les 4 saveurs (amer, acide, sucre, sel). Pour finir, il a rendu hommage au chocolatier de renom Philippe Conticini, auprès duquel il a appris à aimer et travailler cet aliment. ■