

Chocolaterie VAUCHE

L'entreprise VAUCHE de Bracieux a été créée en 2005. Les métiers de chocolatiers, couverturiers et planteurs y sont présents. A ces débuts, 6 employés y travaillaient. Aujourd'hui, cette entreprise compte 18 employés.

L'entreprise VAUCHE, installée à Blois depuis 1985, fabrique du chocolat de différentes variétés pour les petits et grands gourmands. En 2005, il décide de s'agrandir et s'installe à Bracieux afin de faire découvrir sa passion à ses clients. Il ouvre également un magasin à Orléans.

Max VAUCHE se rend sur l'île de São Tomé au large du Gabon dite « L'île au chocolat » pour importer son chocolat.

En effet, avec 5 autres chocolatiers, ils décident de fonder l'association Roça Cacao pour financer les producteurs de chocolats et leur donner un salaire.



La chocolaterie Max Vauché.

Mais avant d'arriver au chocolat, il y a différentes étapes :

1^{ère} étape : **la cueillette des cabosses.** des exportées vers d'autres pays.

2^{ème} étape : « l'écabossage ».

Il s'agit d'extraire les fèves que

Les cabosses

l'on débarrasse préalablement de leur pulpe blanche.

3^{ème} étape : **la fermentation.**

Cette étape se fait 24 heures après « l'écabossage ». Elle a pour but de tuer l'embryon pour permettre aux fèves de se conserver et de provoquer des modifications biochimiques des cotylédons (= des feuilles qui contiennent des réserves nutritives). Pour cela, les fèves sont entreposées pendant 5 à 6 jours dans des grands paniers puis sont brassées toutes les 48 heures.

4^{ème} étape : **le séchage.**

Ce procédé consiste à arrêter la fermentation. Les fèves sont entreposées 1 à 4 semaines pour sécher sur des claies. Puis elles sont mises en sac et

5^{ème} étape : **la torréfaction.**

Les fèves sont chauffées pendant environ une demi-heure (de 100 à 140° selon le type de cacao). La torréfaction développe l'arôme du chocolat.

6^{ème} étape : **le décortiquage.**

Il s'agit de broyer grossièrement les fèves pour séparer l'enveloppe.

7^{ème} étape : **le broyage.**

Les grains de cacao sont engagés dans des broyeurs. Ils se transforment en une pâte liquide appelée masse de cacao. Un affinage est toujours nécessaire. A ce stade, la pâte affinée prend des voies différentes pour la fabrication de chocolat, à partir de laquelle seront fabriquées les poudres.

Les élèves de DP3, du collège Léonard de Vinci.