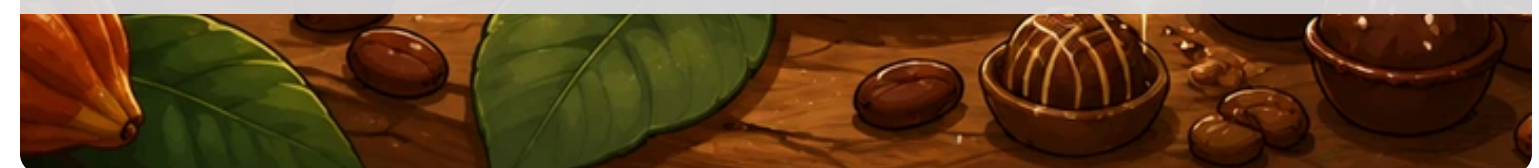




Le Voyage Magique du Petit Cacao

gautinho gole





Dans une forêt tropicale verdoyante et baignée de soleil, de petites fleurs roses et blanches s'épanouissent le long du tronc d'un majestueux cacaoyer. C'est ici que naît Koko, une cabosse encore verte, suspendue avec soin à l'abri des grandes feuilles. Au fil des semaines, Koko grandit en absorbant la chaleur du soleil et la douceur de la pluie, devenant une magnifique cabosse dorée.



Le jour de la récolte arrive enfin sous les chantonnements joyeux des fermiers. Avec précaution et délicatesse, le fermier détache Koko de l'arbre sans abîmer l'écorce. Koko rejoint une grande corbeille en osier remplie de magnifiques cabosses mûres et étincelantes.



Au centre de la plantation, le fermier ouvre doucement la coquille de Koko d'un geste précis. À l'intérieur se trouvent de précieuses petites fèves enrobées d'une pulpe blanche, douce et sucrée. Koko et ses sœurs fèves sont délicatement déposées ensemble, prêtes pour la prochaine étape de leur transformation.



Les fèves sont rassemblées dans de grands bacs en bois et recouvertes de larges feuilles de bananier bien vertes. Durant plusieurs jours, au chaud et dans le noir, Koko fermente paisiblement. C'est durant ce sommeil magique que ses premiers arômes riches et complexes de chocolat se développent.



Après ce doux repos, les fèves sont étalées au soleil sur de grands plateaux en bois séculaire. Sous le regard attentif des artisans qui les retournent régulièrement, Koko sèche lentement sous le ciel bleu. Ses fèves prennent une belle couleur brun acajou et libèrent un parfum de plus en plus envoûtant.



Une fois bien sèches, les fèves sont soigneusement versées dans de grands sacs en toile de jute. Koko entreprend alors un long et passionnant voyage par bateau à travers les océans. Arrivé dans une chocolaterie artisanale, le sac est ouvert avec émerveillement par le maître chocolatier.



Dans l'atelier, Koko passe dans un grand torréfacteur en cuivre qui tourne doucement sur lui-même. La chaleur dorée rôtit les fèves à la perfection, faisant éclater leur enveloppe extérieure. Une odeur chaude, sucrée et profondément chocolatée envahit alors toute la pièce.



Une fois débarrassées de leur fine coquille, les fèves sont broyées entre de lourdes meules en pierre. Sous la pression constante, Koko se transforme progressivement en une pâte de cacao fluide, sombre et parfaitement lisse. La magie opère : la fève dure est désormais un liquide velouté.



La pâte de cacao est ensuite mélangée avec un soupçon de sucre et un nuage de lait dans de grands bacs mélangeurs. Pendant des heures, le chocolat est brassé et lissé avec passion pour devenir incroyablement fondant. La préparation brille d'un éclat soyeux sous les lumières de la cuisine.



Le chocolat liquide est coulé dans de beaux moules gravés puis refroidi avec soin. Devenu une tablette gourmande et croquante, Koko est enfin prêt à être partagé. Un enfant casse un carré, le déguste avec un grand sourire, savourant toute l'histoire et l'amour cachés dans cette douceur.