



Découvertes gustatives des enfants qui explorent des produits inhabituels. Les enfants constatent qu'ils n'ont pas tous la même perception du goût.
Photo Annick Vidal.

valorise. Pour beaucoup, c'est la première fois qu'on les considère. Souvent les parents portent un autre regard sur leurs enfants. À travers ces parcours, nos jeunes découvrent leur goût, ils se connaissent mieux. » À l'évidence David Gilles ne les laissera pas tomber. Valrhona finance les produits nécessaires et compétences pour assurer le succès de l'opération.

Une autre action remarquable est le soutien des classes du goût. Elle s'inspire des méthodes d'apprentissage décrites dans l'ouvrage *Le Goût et l'enfant* de J. Puisais. Il s'agit dans les classes primaires, d'intier les enfants au goût, dans le cadre d'ateliers animés par les enseignants formés à cette méthode. Cette action s'étend à plusieurs pays d'Europe, tels l'Allemagne, la Belgique ou la Suède. En France, Annick Vidal, enseignante formée à l'Institut français du goût et à la méthode de Jacques Puisais, se consacre à l'éducation du goût. Elle participe à un travail de terrain dans les centres de loisirs de quartier, dans les maisons de retraite ou le village d'enfants R. Ardouvin. Elle explique : « Il s'agit de provoquer l'éveil sensoriel, les découvertes gustatives. Nous n'avons pas tous les mêmes profils sensoriels, les mêmes habitudes, les mêmes référentiels alimentaires. Nous amenons les enfants à des sensations nouvelles, pour leur donner envie de nouveautés. Les enfants sont très curieux. Nous leur faisons découvrir des produits inhabituels tels que les confits de fleurs, des gâteaux de courge, des assemblages inattendus tels que ce *xocopili*, chocolat épicé salé, ou ces carottes préparées avec différentes épices exotiques qui les étonnent. Les enfants ne connaissent souvent qu'un type de chocolat et préfèrent le chocolat au lait. Ils découvrent la diversité de ce produit et de ses goûts. Pour les anciens des maisons de retraite, leurs sens s'altèrent en vieillissant, mais les ateliers sont l'occasion d'échange et de partage de leurs sensations. »

Alors que la visite de l'usine se termine, vient l'heure attendue de la dégustation. Nous dégusterons trois échantillons. Le premier, Manjari à 64 % de cacao, provient de Madagascar, d'un mélange de Criollo et Trinitario. Après un pic d'acidité intense, un arôme de fruits rouges adoucit la légère amertume des arômes, le bouquet a une bonne longueur en bouche. Le second échantillon, Alpaco à 66 % de cacao Nacional d'Équateur, plus rond, dégage après une pointe florale une légère amertume et des arômes boisés. Le troisième, Andoa, à 70 %, provient d'un cacao bio issu du commerce équitable. Il possède des arômes boisés avec une pointe de café grillé en fin de dégustation.

Pour une dégustation de ces chocolats d'exception, « pas plus de 5 échantillons étudiés, après on sature et on ne peut apprécier correctement les échantillons », précise P. Costet.

Alors quel est le secret de cette qualité ? Chaque maillon de la chaîne de transformation, de l'arbre