

## APRÈS LA SAINT-VALENTIN, PÂQUES, LA FÊTE DES MÈRES



# «LA FÊTE DU CHOCOLAT», C'EST À BROMONT QUE ÇA SE PASSE!

EN 1989, SERGE BÉDARD, JEAN BÉDARD ET MICHEL BILODEAU ONT FAIT L'ACQUISITION D'UNE JOLIE PETITE CONFISERIE À BROMONT. LES TROIS HOMMES ÉTAIENT ISSUS DE MÉTIERS DIFFÉRENTS MAIS ILS AVAIENT UN POINT EN COMMUN : L'AMOUR DU CHOCOLAT.

Très tôt, ils se sont rendu compte que les clients étaient friands d'informations sur le cacao et ses dérivés. Ils ont donc annexé à leur boutique, en 1994, le Musée du chocolat, afin que les chocolaphiles en apprennent un peu plus sur l'histoire de leur friandise préférée.

On attribue la découverte du

chocolat aux Mayas, il y a plus de 3 000 ans. À cette époque, le cacao se dégustait uniquement sous forme liquide dans des coupes d'or fin. Le privilège d'ingurgiter ce breuvage amer était uniquement réservé au roi puisqu'on surnommait cette concoction «la boisson des Dieux».

«C'est au conquistador espa-

gnol Hernando Cortez que l'on doit le chocolat d'aujourd'hui. Lors d'un périple au Mexique, il goûte à cette fameuse boisson issue de fèves de cacaoyer. L'empereur aztèque est convaincu que Cortez est un Dieu. Il le reçoit donc en conséquence en lui offrant ce breuvage exotique à base de cacao. Pour agrémente le goût, les religieux missionnaires ajoutent ensuite du sucre, de la vanille et de la crème. Après quelque temps, les premiers colons ne pouvaient plus se passer de cette mixture. Dans leur navire, ils rapportent plusieurs sacs de fèves de cacaoyer afin de partager leur découverte gustative en Europe. L'amour du chocolat se répand alors comme une traînée de poudre!»

raconte Michel Bilodeau, guide-fondateur du Musée du chocolat.

### ■ Attention aux imitations

Comparer une barre de chocolat en vente dans les dépanneurs à de petites bouchées artisanales serait un vrai sacrilège. Tout comme le vin et le café, il existe différentes qualités de chocolat.

«Tout d'abord, on reconnaît un chocolat de qualité à la provenance de ses fèves de cacaoyer. La Côte d'Ivoire est responsable de 80 % de la production mondiale du cacao mais c'est au Venezuela que l'on retrouve la meilleure qualité. La transformation du cacao en pâte est un autre élément déterminant. La qualité du sucre, de la vanille et du lait fait toute la différence» explique-t-il.