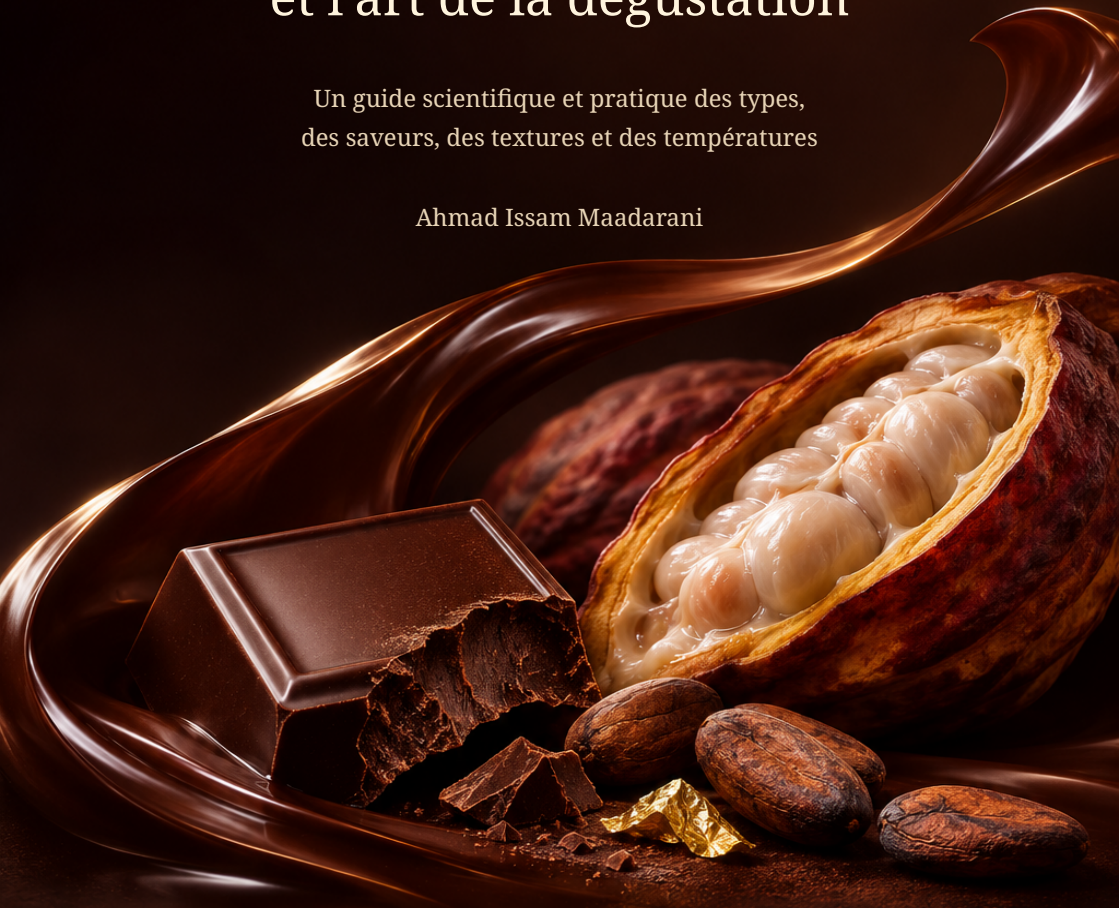
De la fève à l’expérience sensorielle

CHOCOLAT

La science des saveurs et l’art de la dégustation

Un guide scientifique et pratique des types, des saveurs, des textures et des températures

Ahmad Issam Maadarani



Union internationale des maîtres chefs arabes
IUOAMC · ICGA

Première édition française 2026 · Version 1.1

Première édition française 2026 · Version 1.1

CHOCOLAT

La science des saveurs et l’art de la dégustation

Un guide scientifique et pratique des types,
des saveurs, des textures et des températures

Ahmad Issam Maadarani
Union internationale des maîtres chefs arabes
IUOAMC · ICGA

Informations sur l’édition

Référence institutionnelle WCIP: WCIP-BOOK-2026-0009 · Vérifier cette édition

Le chocolat
La science des saveurs et l’art de la dégustation
Première édition française 2026
Version 1.1 · 4 novembre 2026
Code de publication interne IUOAMC-CHOC-FR-2026-ED01-R11

Publié par l’Union internationale des maîtres chefs arabes
International Union of Arab Master Chefs
IUOAMC · ICGA
www.iuoamc.uk

© 2026 IUOAMC
Tous droits réservés pour cette version.

Le corps du texte, les exercices, les fiches et le glossaire ont été rédigés pour cet ouvrage ; les références étayant les faits scientifiques et historiques figurent à la fin. Les fabricants sont nommés dans les exemples afin d’identifier la source des instructions relatives aux produits ; ces mentions ne constituent ni un parrainage ni une recommandation commerciale.

Les deux couvertures et certaines illustrations ont été générées à des fins de publication et d’explication. Les photographies réelles de l’atlas sont réutilisées sous des licences documentées, avec mention de leurs auteurs ; leurs droits et licences restent indépendants de ceux du reste de l’ouvrage. Les graphiques et courbes numériques ont été réalisés à partir des chiffres indiqués dans le texte et ne représentent pas des résultats de mesure sur des échantillons réels. Toutes les données numériques signalées comme pédagogiques sont des exemples hypothétiques.

Traduction de la version arabe 1.1 (WCIP-BOOK-2026-0007).

Cette édition française reprend le contenu scientifique et l’avant-propos de l’auteur dans la source arabe.

Avant-propos

Ahmad Issam Maadarani

Je présente cet ouvrage avec la conviction que la valeur de la dégustation se révèle lorsque nous savons expliquer ce que nous avons perçu, distinguer l'observation de la préférence et fonder notre jugement sur des éléments probants. Le chocolat illustre toute la richesse de cette démarche : un petit morceau réunit l'histoire d'une matière première, des choix de fabrication, des interactions sensorielles et des détails pratiques qui modifient le résultat.

J'ai voulu que cet ouvrage soit accessible au lecteur, utile aux cuisiniers et aux pâtissiers, et qu'il puisse être consulté au cours de l'expérimentation. Nous y avons donc réuni des explications sur les types et les ingrédients, la lecture des étiquettes, les étapes de la dégustation et les températures de fonte et de tempérage, avant d'aborder les applications, la comparaison et le calcul. Nous avons ajouté le glossaire et les fiches pour que la langue soit un outil de travail plutôt qu'une liste de termes à mémoriser.

Au sein de l'Union internationale des maîtres chefs arabes, nous accordons de l'importance aux connaissances qui se traduisent par une pratique documentée. La force d'une formulation ou la renommée d'un produit ne suffisent pas à former un jugement professionnel ; il nous faut une question claire, une procédure appropriée et la volonté de réexaminer le résultat lorsque de nouvelles informations apparaissent. C'est cet esprit que nous souhaitons voir le lecteur emporter des pages du livre vers sa cuisine et ses séances de dégustation.

J'invite le lecteur à expérimenter sereinement : décrire avant d'interpréter, consigner avant de comparer et préserver le plaisir de la découverte tout en observant avec précision. Chaque bonne fiche de dégustation ouvre une nouvelle question, et chaque question mieux formulée donne à l'expérience un sens plus profond.

J'espère que cet ouvrage contribuera à construire un langage arabe pratique du chocolat et de sa dégustation, et qu'il constituera une étape utile dans le développement de la pratique culinaire et d'un goût éclairé.

Ahmad Issam Maadarani
Fondateur et président général
Union internationale des maîtres chefs arabes
4 novembre 2026

Introduction

Nous pouvons aimer le chocolat avant de savoir le décrire. Mais passer de l'appréciation à la compréhension ouvre une expérience plus vaste : nous distinguons ce que nous voyons, ce que nous sentons et ce que nous ressentons en bouche, nous découvrons l'effet des ingrédients, de la température et du traitement, puis nous choisissons le produit et son application de manière plus éclairée.

Cet ouvrage propose un parcours continu du cacao à la table. Il commence par l'histoire et la matière première, distingue les types, l'origine et la recette, puis aborde les sens, la séance de dégustation, le tempérage et la conservation, avant de traiter de la cuisine, des accords, de la comparaison et de la décision. Il se termine par un glossaire trilingue et des fiches pratiques à consulter.

La lecture progresse du savoir vers la pratique. Le lecteur peut commencer par les premiers chapitres et mettre leurs observations à l'épreuve, puis revenir aux tableaux et aux fiches selon ses besoins. Le professionnel peut choisir la question qui l'intéresse, tout en conservant un principe : décrire précisément l'observation et la distinguer de l'explication de sa cause ou du jugement porté sur la qualité.

Les produits et les recommandations de mise en œuvre évoluent ; les tableaux de températures se rapportent donc à des exemples précis et ne remplacent pas la fiche technique actuelle du produit. L'expérience varie également selon la personne et les conditions ; une seule note d'intensité ou une seule impression ne saurait donc remplacer un compte rendu complet. Cet ouvrage vise à donner au lecteur un langage plus clair et une méthode de travail qui puisse être réexaminée et améliorée.

Table des matières

1 De la cabosse à la tablette 7

2 Les types de chocolat et la lecture de leur composition 13

3 Comment nous percevons la flaveur 23

4 Une séance de dégustation maîtrisée 29

5 Température, fonte et tempérage 35

6 Achat, conservation et compréhension des défauts 45

7 Le chocolat en cuisine et à table 56

8 Comparaison, données et prise de décision 68

9 Le carnet du dégustateur 84

Glossaire français, anglais et arabe 87

Index thématique alphabétique 111

Références scientifiques et historiques 115

Les images, les cartes et les tableaux sont répartis dans les chapitres aux endroits où ils sont utilisés. Les fiches pratiques figurent au neuvième chapitre et les termes dans le glossaire final.

Chapitre 1

De la cabosse à la tablette

Nous suivons le parcours du cacao, de l'histoire de son utilisation aux transformations qui donnent au chocolat sa forme et sa flaveur. La compréhension commence par la matière première, avant de chercher à porter un jugement sur le morceau.

Lire l'histoire au cœur d'un morceau de chocolat

Lorsque nous portons un morceau de chocolat à la bouche, nous rencontrons le résultat d'une longue série de transformations. Au départ, il s'agissait d'une graine à l'intérieur d'une cabosse, devenue ensuite une matière à traiter, à broyer et à mélanger, avant de prendre la forme d'une tablette que l'on peut transporter, échanger et partager. Lire l'histoire dans cet ordre évite de confondre la connaissance humaine du cacao avec l'apparition de la forme industrielle que nous achetons aujourd'hui.

Une étude archéologique publiée en 2018 atteste un usage ancien du cacao sur le site de Santa Ana–La Florida, en Équateur, il y a environ 5300 ans. L'importance de cette preuve tient à ce qu'elle élargit notre compréhension des racines américaines du cacao ; elle ne doit pas être transformée en une représentation imaginaire d'une tablette moderne ou d'une recette identique à celles que nous connaissons aujourd'hui. [1]