

Sortie annuelle de la Section Parisienne Amicale Chimie Mulhouse Musée Gourmand du Chocolat – 20 septembre 2014 – Paris 10^{ème}

La sortie annuelle de la Section Parisienne de l'Amicale Chimie Mulhouse a eu lieu samedi 20 septembre 2014 après-midi au Musée Gourmand du Chocolat à Paris 10^{ème}, suivie d'un dîner à proximité.

Le choix de l'activité et du restaurant fut réalisé par Nathalie Mourot, tandis que Francis Nordmann s'est chargé de la logistique et Marc Henry des photos.

20 participants étaient présents pour la visite et 15 pour le dîner. De l'avis général, cette visite fut attrayante par la découverte de l'origine du cacao chez les Aztèques, la compréhension des évolutions liées à son utilisation pour fabriquer du chocolat et bien sûr par les petites dégustations qui agrémentaient la visite. Il fut ainsi possible de goûter aux deux variétés originelles de cacao, le forastero (le plus répandu) et le criollo (beaucoup plus rare).

La visite comportait également une démonstration de fabrication de pralinés.

Le restaurant choisi pour le dîner fut exceptionnellement un peu plus haut de gamme que les autres années, avec pour motivation des mets relativement raffinés plutôt que très nutritifs, compte tenu de la visite qui précédait et avait déjà apporté un certain nombre de calories.

Les photos ci-après permettent de voir certains objets et participants au Musée Gourmand du Chocolat.



Divers objets aztèques associés à l'histoire du cacao



Personnage aztèque soufflant dans un pot pour faire mousser le chocolat.



Un intérêt très marqué pour le chocolat !



Francis NORDMANN et Nathalie MOUROT, organisateurs, devant un prêtre faisant des offrandes aux Dieux, à base de fèves de cacao mélangées à du sang.