

Saveur | Chocolat : un savoir-faire bordelais au service de la Colombie



Depuis le 26 août dernier, Francisco Villafaña, un jeune colombien de 24 ans, de la tribu des Arhuacos, se forme à la transformation des fèves en chocolat, à la confection de tablettes, de ganaches et autres spécialités au chocolat au sein de « La Fèverie », le laboratoire d'Hasnaâ Chocolats Grands Crus situé rue Fondaudège à Bordeaux. Le but de cet apprentissage est l'acquisition d'un savoir-faire afin de créer une école du chocolat en Colombie...

L'œil curieux, les mains prêtes à agir, Francisco Villafaña écoute avec attention les conseils prodigués par Hasnaâ Ferreira pour transformer ces précieuses fèves en chocolat, confectionner des tablettes, ganaches et autres spécialités au chocolat. Au sein de « La Fèverie », le laboratoire dans lequel l'équipe d'Hasnaâ Chocolats Grands Crus transforme les fèves en chocolat via le processus de fabrication « Bean to Bar », « de la fève à la tablette », Francisco se forme depuis le 26 août dernier et ce jusqu'à la fin du mois. « Certes nous avons accueilli à de multiples reprises de jeunes apprentis, raconte Hasnaâ mais jamais des personnes de l'autre bout du monde pour rapporter notre savoir-faire chez elles ».

Chez les Arhuacos



Et cette venue est le fruit du hasard.

En effet, Hasnaâ et Vincent Ferreira font partie d'un groupe facebook qui regroupe des chocolatiers du monde entier. Un jour, l'ONU poste sur ce groupe la proposition d'accueillir Francisco Villafaña au sein d'une chocolaterie pour le former à la transformation de la fève. « En lisant ce message, je me suis tout de suite dit que les chocolateries des pays limitrophes l'accueilleront plus facilement que moi qui suis en France, le trajet étant beaucoup plus long. » En juin, elle décide de partir en Colombie chez les Arhuacos, la tribu indigène dont est membre Francisco. Là, elle est informée qu'aucun pays ne s'est fait connaître pour accueillir le spécialiste de la fève. Après de multiples palabres avec le chef et guide spirituel de la tribu Mamo Camilo, il est donc acté que deux mois plus tard Francisco serait formé chez Hasnaâ Chocolats Grands Crus à Bordeaux.

De la Colombie à la France

« J'étais vraiment très heureux de savoir que j'allais venir en France pour me former, conte Francisco. Mais à l'arrivée ce fut quand même un choc. Je ne connaissais pas ce qu'était le décalage horaire, je n'avais jamais quitté mon pays et puis le rythme de travail est assez éprouvant. » Ce dernier est considéré dans son village comme le spécialiste de la fève. « Les gens se déplacent pour avoir son avis. Il a beaucoup de goût et de palais, c'est véritablement un don », souligne Hasnaâ. Pendant toute la durée de sa formation, Francisco est logé chez Hasnaâ et Vincent. Ce sont eux également qui ont pris en charge son trajet. « Cette expérience nous enrichit considérablement. L'échange avec Francisco est précieux. Ici, en France nous travaillons la fève que eux cultivent. Nous lui apprenons donc à la torréfier, à la concasser, à la broyer et à la concher afin qu'il crée un vrai produit fini qu'il puisse ensuite commercialiser et ainsi, dégager un revenu pour acheter du terrain et développer cette activité ».



Transmettre dans les écoles

Cet amoureux du chocolat n'a qu'une seule idée en tête, fonder une école de chocolat chez lui en Colombie grâce au

savoir-faire acquis au sein d'Hasnaâ Chocolats Grands Crus. « Dans dix jours, quand je rentrerai chez moi, j'affinerai mes connaissances au sein d'un laboratoire pendant un ou deux mois puis je me rendrai dans les écoles pour enseigner la fabrication du chocolat. » Certes, dans sa tribu il ne possède pas les machines sur lesquelles il est formé à Bordeaux, mais afin de débiter sa petite entreprise, Hasnaâ et Vincent lui ont acheté une petite machine. « Et puis nous allons rester en contact si des besoins de tous ordres se font ressentir », conclut Hasnaâ, l'air bienveillant.



Sybille Rousse

Crédit Photo : DR - J

Publié sur aqui.fr le 18/09/20

[Url de cet arti](#)