

La grande dégustation de chocolat

Info pour les enseignants



Informations pour les enseignants

Mission de travail	<p>Les élèves lisent les informations sur la dégustation et effectuent leur propre dégustation avec différents chocolats. Ils essaient de décrire le goût de la manière la plus précise et la plus pertinente possible.</p> <p>La dégustation peut également être effectuée à l'aveugle.</p> <p>Pour les élèves rapides ou en guise d'exercice supplémentaire, un exercice de logique sur le thème du chocolat est à disposition.</p>
Objectif	<ul style="list-style-type: none">• Les élèves sont initiés au thème du chocolat et découvrent sa diversité.
Référence au plan d'études	<ul style="list-style-type: none">• Les élèves sont capables de comparer des aliments à l'aide de leurs sens (p. ex. aspect, odeur, goût du jus d'orange), de décrire les propriétés sensorielles (p. ex. teinte, intensité de l'odeur, degré de sucrosité) et de formuler des hypothèses sur l'origine des différences. (WHA.4.2b)
Matériel	<ul style="list-style-type: none">• Informations pour l'enseignant• Chocolats• év. des bandeaux pour la dégustation à l'aveugle• FE – Exercice de logique sur le chocolat
Forme sociale	TG
Durée	25`

Informations supplémentaires:

- Faire apporter du chocolat par les élèves (notamment des types de chocolat particuliers, p. ex. chocolat noir, chocolat avec d'autres ingrédients, etc.)
Les élèves doivent se souvenir du prix du chocolat qu'ils ont apporté.
- Question à débattre: Dans quelle mesure peut-on déduire le goût à partir du prix?

La grande dégustation de chocolat

Documents de travail



Place à la dégustation



Lisez d'abord la fiche théorique sur la dégustation.

Ensuite, dégustez en groupe les différents chocolats et essayez de décrire leur goût le plus précisément possible. Remplissez individuellement la fiche de dégustation et comparez ensuite vos impressions.

Variante: dégustation à l'aveugle, les yeux bandés.

Comment déguster le chocolat?

Déguster du chocolat, c'est explorer successivement ses propriétés avec tous ses sens et décrire ses perceptions avec des termes appropriés.

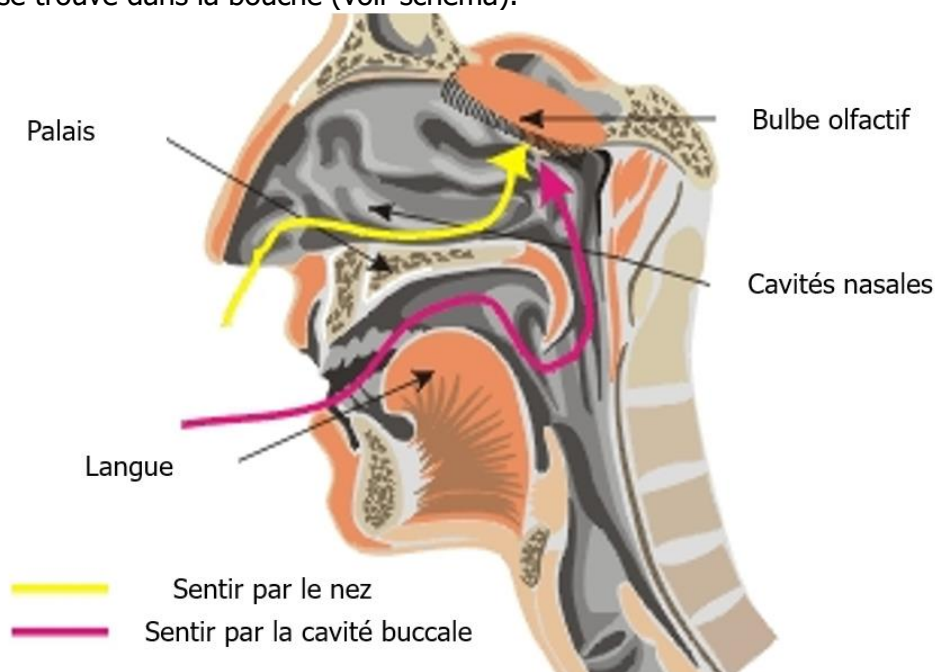
Apparence

Notre œil nous donne une première impression du chocolat: sa couleur et son teint influencent toutes les autres perceptions sensorielles au cours de la dégustation.

Parfum

Les molécules odorantes volatiles parviennent à notre organe olfactif par deux voies différentes:

- orthonasale, c'est-à-dire par le nez, et
- rétronasale, c'est-à-dire par l'orifice postérieur de la cavité buccale, lorsque la source odorante se trouve dans la bouche (voir schéma).



La grande dégustation de chocolat

Documents de travail



Sentir par le nez (olfaction orthonasale)

Pour pouvoir évaluer le parfum, il faut casser un morceau de chocolat en deux.

Les principales notes olfactives du chocolat sont le cacao, le lait, le caramel et la vanille. Par ailleurs, des arômes de fruits secs (amande, noix, noisette, cacahuète) ainsi que des arômes fruités (le plus souvent datte, fraise, raisin, etc.) sont également reconnaissables. Parfois, on perçoit également des notes fumées ou maltées. Ce type de perception olfactive est appelé olfaction orthonasale.

Sentir par la bouche (olfaction rétronasale)

La perception de l'odeur est déterminante dans la manière dont nous jugeons le goût du chocolat. Les personnes qui se bouchent le nez ou qui ont un rhume perçoivent moins bien le goût des aliments. Lors de la première bouchée, le chocolat libère d'abord les arômes suivants dans la bouche: cacao, lait, caramel, vanille ainsi que des notes de fruits secs (amande, noix, noisette, cacahuète).

En laissant fondre le chocolat sur la langue, on perçoit également les arômes fruités (datte, fraise, raisin, etc.) ou maltés. Selon le type de chocolat, on peut également distinguer des arômes spécifiques comme le miel ou le café, ainsi que des notes florales, épicées ou fumées.

Goût

La langue peut distinguer au total cinq arômes différents: sucré, salé, acide, amer et umami.

Toucher

Du bout des doigts, il est possible de toucher et de sentir la texture, la surface et la fermeté du chocolat. Le chocolat de qualité supérieure a une surface lisse et une consistance ferme.

Texture (sensation tactile dans la bouche)

La deuxième bouchée de chocolat permet d'évaluer sa dureté et sa granulosité. En le suçant, on explore sa viscosité et son caractère fondant. Enfin, l'astringence – une sensation sèche et pelucheuse dans la bouche – est une expérience sensorielle typique provoquée par le chocolat noir (mais aussi par les tanins du vin ou les fruits non mûrs).

Finale

Après avoir avalé le chocolat, on se concentre sur sa finale, c'est-à-dire sur les sensations gustatives qui restent en bouche. Les mêmes arômes et notes que ceux perçus lors de l'olfaction rétronasale sont alors perçus, mais avec une intensité moindre.

Cassure

L'ouïe est moins sollicitée lors de la dégustation de chocolat. Toutefois, l'oreille peut également recueillir des impressions, par exemple si le chocolat contient des éclats de noisettes ou du riz soufflé. Le chocolat de qualité se casse avec un craquement nettement audible (en outre, le bord de la cassure est bien lisse). Dans ce cas, l'oreille évalue la cassure ou le craquement du chocolat.

La grande dégustation de chocolat

Documents de travail



Numéro	Nom	Première impression	Couleur	Mordant/miettes	Fondant	Goût	Prix	Note
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								

La grande dégustation de chocolat

Documents de travail



Exercice de logique sur le chocolat



Lis attentivement les indications ci-dessous pour savoir quel chocolat est acheté, où et par qui.

Nom	Variétés				Acheté où?				Couleur de l'emballage			
	Blanc	Noir	Noix	Lait	Super-marché	Kiosque	Magasin d'usin	Boutique en	Vert	Bleu	Rouge	Brun
Steven												
Aline												
Tina												
Mark												

Indices:

- Steven n'a jamais acheté de chocolat avec un emballage vert.
- Le chocolat avec l'emballage bleu provient du kiosque.
- Le chocolat blanc a été acheté par une personne de sexe féminin dans un magasin d'usine.
- Mark n'aime pas le chocolat avec un emballage brun ou rouge.
- La personne qui achète du chocolat au lait le commande dans la boutique en ligne.
- Aline n'aime pas le chocolat noir, elle préfère celui avec l'emballage vert.
- Tina s'achète des chocolats aux noix.

Qui achète le chocolat au supermarché?



Fabrication du chocolat

Solution



Proposition de solution

Exercice de logique sur le chocolat

Nom	Variétés				Acheté où?				Couleur de l'emballage			
	Blanc	Noir	Noix	Lait	Super-marché	Kiosque	Magasin d'usin	Boutique en	Vert	Bleu	Rouge	Brun
Steven				+				+			+	
Aline	+						+		+			
Tina			+		+							+
Mark		+				+				+		

Qui achète le chocolat au supermarché? *Tina*