

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 32 (2002)
Heft: 12

Artikel: A l'école du chocolat
Autor: J.-R.P.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-828239>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 10.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

A l'école du chocolat

■ Michel Rapp a une passion: le chocolat sous toutes ses formes. Ce confiseur de Prangins, dans le canton de Vaud, a même créé une véritable école, où les élèves se lèchent les doigts.

Lorsqu'il aborde son sujet préféré, Michel Rapp est intarissable. «Beaucoup de gens ignorent tout du chocolat, alors j'ai décidé de leur ouvrir les portes de mon laboratoire.» Deux fois par semaine, le mardi et le jeudi, des groupes se pressent du côté de cette curieuse école, baptisée «RappSodie». On y trouve des écoliers, des paysannes vaudaises, des clubs d'ainés et même des cars de Japonais. Durant une heure et demie, les élèves suivent un cours d'initiation, récompensés par un diplôme. Ils ont été plus de quatre mille l'an passé...

Le professeur Rapp commence par raconter l'histoire de Montezuma, l'empereur aztèque,

qui régalaient ses troupes de «tchocolatl», cette boisson amère tirée des fèves de cacao. Il explique que les fruits du cacaoyer recèlent des fèves qu'il faut extraire et laisser fermenter avant de les sécher. Concassées et moulues, elles donnent la pâte de cacao, que l'on presse pour en extraire le beurre. Une technique séculaire, qui n'a pas varié, si l'on excepte la mécanisation du processus.

Les conquistadors, emmenés par Cortez, ramenèrent cette boisson fortifiante en Espagne. On y ajouta du sucre pour en adoucir le goût et le chocolat partit à la conquête de l'Europe. Vers 1880, le chocolatier Cailler rencontra le fabricant de lait en poudre Nestlé.



Saint-Michel au chocolat

Xavier Lecoultré

Le Saint-Michel au chocolat

8 personnes

Le bûche au chocolat

Ingrédients

30 g de chocolat, 10 g de beurre, 40 g de blanc d'œuf, 20 g de jaune d'œuf, 12 g de sucre, 8 g de farine, 8 g de fécule, 5 g de cacao.

Préparation, fondre le chocolat à 53 degrés et ajouter le beurre, tamiser ensemble la farine, la fécule et le cacao, incorporer les jaunes d'œuf avec les blancs montés. Mélanger et dresser des biscuits de 10 cm. Enfourner à 200 degrés.

La mousse de chocolat

Ingrédients

20 g de sirop (1 verre d'eau et 30 g de sucre, réduit à 30%), 20 g de jaune d'œuf, 50 g de chocolat, 1 dl de crème fraîche, une demi-poire cuite coupée.

Préparation, faire chauffer le sirop à 30 degrés, puis monter avec les jaunes d'œuf. Faire fondre le chocolat à 53 degrés, le ramener à 35 degrés et mélanger avec le sirop, les jaunes d'œuf et la crème fraîche.

Glaçage

Ingrédients

4 cl d'eau, 50 g de sucre, 15 g de cacao, 2 feuilles de gélatine, 30 g de glucose. Porter le tout à ébullition, refroidir à 40 degrés, ajouter la gélatine.

Montage du gâteau

Chemiser un moule avec les biscuits, puis incorporer la mousse de chocolat. Ajouter les morceaux de poires. Laisser refroidir. Démouler et glacer. Bon appétit!

Coût des ingrédients: Fr. 18.-

De leur alliance naquit le chocolat au lait, qui fit la réputation de la Suisse à travers le monde entier.

Après avoir suivi le cours d'initiation, certaines personnes choisissent de découvrir les secrets de fabrication. Ils apprennent alors à travailler la matière et à confectionner des truffes ou des dentelles de chocolat et à retrouver, grâce à d'anciennes recettes oubliées, le goût du chocolat de leur enfance.

On prétend qu'un carré de chocolat peut remonter le moral en cas de coup de blues. «C'est vrai que le chocolat est quelque chose de festif, il représente le plaisir et un petit peu le péché. Il contient une enzyme qui crée une sorte d'accoutumance.»

J.-R. P.

» Renseignements: Ecole du chocolat RappSodie, 6, rue des Alpes, 1197 Prangins. Tél. 022 361 79 14.

Pétillants et savoureux, les vins de fête

■ Pour les fêtes, c'est le rush sur les champagnes et les vins prestigieux aux appellations ronflantes. Pourtant, on trouve sur le marché des crus moins connus et d'un excellent rapport qualité-prix. Nos conseils.

Le défi du détaillant, du caviste épris de son métier, c'est la curiosité, le bouche à oreille, la quête de nouveautés. Jacky Boiron, à Lausanne, travaille ainsi, au coup de cœur. Lorsqu'on lui parle champagne, son regard pétille et il vous présente son Jacques Picard, grande réserve, 100% chardonnay, coté 16/20 dans la *Revue des Sommeliers*. A 33 francs la bouteille, ce véritable champagne, produit et manipulé par le vigneron, peut aisément régaler avec les grands.

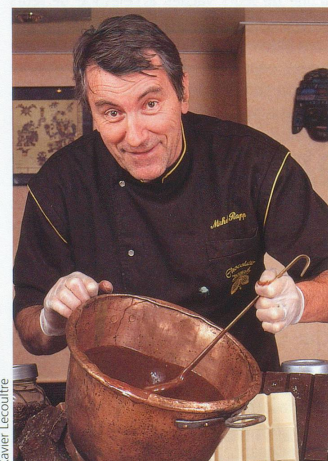
Plutôt que d'opter pour un champagne industriel, au goût stabilisé à force de mélanges, pourquoi ne pas goûter un crémant, net-

tement moins cher et délicieux en apéritif? Le crémant a une longue tradition en Alsace, en Bourgogne et dans le Jura. Le *Guide Hachette des vins 2002* en recommande d'excellents qui ne coûtent en France que de cinq à dix euros! Jacky Boiron, pour sa part, vend un crémant de Die. Attention, il s'agit bien d'un crémant brut, millésimé 1996, venant du Domaine de la Mûre, récolté par la famille Raspail dans la vallée de la Drôme.

Quant à la clairette de Die, qui a souvent mauvaise réputation, parce qu'elle est douceâtre et indigeste, le caviste est formel: on peut en boire de très bonnes! La clairette »



Jacky Boiron, de la Cave Boiron, à Lausanne.



Michel Rapp, maître chocolatier.