

# RANDO+ DU 21 FÉVRIER 2019

## La chocolaterie de Lachelle

**Belle journée en perspective, le soleil brille. Le point de rendez-vous se trouve à Lachelle, dans l'Oise, pour visiter la chocolaterie qui a ouvert ses portes en 1994.**

**P**récisons que la première chocolaterie a démarré en 1985 dans le village de Beussent, au cœur de la vallée de la Course, dans l'arrière-pays boulonnais grâce aux frères Bruno et Alain de Rick. De cette union naîtra la chocolaterie Beussent-Lachelle.

En compagnie de notre jeune guide, nous suivons tout le processus de fabrication du chocolat. Nous passons par le choix des fèves en provenance principalement d'Équateur où l'établissement a sa propre plantation créée en 2004 dans la forêt amazonienne.

La torréfaction est une étape très importante dans la fabrication du chocolat. Elle doit être effectuée à environ 120 °C et dure 20 à 30 minutes. On écrase grossièrement les fèves et on tamise l'ensemble pour enlever tous les corps étrangers.

On les concasse ensuite plus finement pour obtenir une pâte de cacao qui, après pressage, donnera du beurre de cacao et de la poudre de cacao.

Arrive ensuite la phase de conchage. C'est un procédé d'affinage du chocolat par brassage à une température d'environ 80 °C. Il permet d'uniformiser le produit et d'y incorporer le beurre de cacao additionnel, ainsi que le sucre ou éventuellement le lait et les épices (vanille). C'est au cours de cette étape que la pâte de cacao prend toute sa saveur de chocolat, qu'elle perd son acidité et obtient sa fluidité.

La pâte est ensuite ramenée à une température qui permet la cristallisation



stable du beurre de cacao et qui donne au produit fini son aspect brillant, cassant et fondant.

Le chocolat est enfin coulé dans des moules ou nappé sur des intérieurs différents (pâte d'amande par exemple).

Le site de Beussent produit 80 tonnes de chocolat par an et Lachelle 20 tonnes.

Après la visite, chacun reprend des forces au café restaurant de Remy, « Le Tire-Bouchon », avant d'entreprendre la rando qui nous mènera vers le Mont Ganelon qui culmine à 150 mètres. Le Mont Ganelon possède une biodiversité remarquable. Constitué d'un grand échantillonnage de milieux naturels, il accueille plus de 390 espèces végétales dont 25 sont assez rares, voire exceptionnelles en Picardie. À noter : près de 15 espèces d'orchidées peuvent être admirées en lisière ou dans la clairière calcicole.

La faune quant à elle, avec 135 espèces différentes dénombrées, possède également un très grand intérêt (comme le pouillot siffleur ou certaines chauves-souris). La présence de nombreux vieux arbres permet aussi à un grand nombre d'espèces cavernicoles de se reproduire sur le mont.

La journée se termine. Elle aura permis de vivre un bon moment de partage, de découverte et de marche dans une grande variété de paysages.