

DECOUVERTE DE VALRHONA ET DU TRAIN DES GORGES

LE 22/05/2025 AMICALE- AREC RHONE ALPES

Nous nous sommes rendus ce jeudi 22 mai à Valrhona pour nous plonger vous dans le monde fascinant du chocolat.

ATELIER DE DEGUSTATION:

Un atelier de dégustation nous était proposé. Devant nous, une planche proposant 6 chocolats différents. Nos cinq sens seront sollicités lors de cette expérience où il est demandé de prendre son temps pour ressentir et nommer les choses.

- La vue : le chocolat est clair, aspect laiteux ou noir profond
- L'Ouïe : le craquant du chocolat blanc est différent du chocolat noir
- Le Toucher : Un chocolat bien fait ne doit pas être friable, il doit au contraire être lisse, ferme et légèrement croquant sous la pression des doigts
- Le goût : les 4 saveurs ressenties :
 - * le **sucré** : c'est l'énergie on en a besoin, on l'apprécie
 - * le **salé** : le sel de sodium indispensable, on l'apprécie également
 - * l'**acidité** : on la ressent, sur les côtés de la langue, rejet initial, demande une accoutumance
 - * l'**amertume** : elle se sent en fond de bouche, parmi les saveurs, l'amer est la mal-aimée des saveurs. Son rejet est quasi instinctif. Vieux réflexe de survie que les premiers hommes ont développé lorsqu'ils pratiquaient la cueillette pour se nourrir et que la saveur amère correspondait le plus souvent à des végétaux toxiques.

- L'odorat : Les arômes sont issus de molécules volatiles qui parviennent par la bouche jusqu'au nerf olfactif situé dans le haut de la cavité nasale. Les odeurs sont également issues de molécules volatiles mais elles nous parviennent directement par le nez. La saveur nous est transmise par les papilles gustatives de la langue.

Nous passons donc aux travaux pratiques pour apprécier les différents échantillons qui nous sont proposés..

Nous découvrons par exemple le TANARIVA 33% : Origine MADAGASCAR qui possède des notes lactées de type lait cuit et des notes de caramel mou.

Le HUNKAMBI 53% de pure origine Brésil, ce chocolat au lait a un fort pourcentage de cacao, il possède des notes très cacaotées, amères et de céréales grillées, il possède également une pointe d'acidité. Après un tel atelier une remise en cause de la façon 'gloutonne' de manger le chocolat s'impose à nous.

LE PARCOURS DE VISITE:

Un parcours de visite sur deux étages suit l'atelier de dégustation.

Nous en apprenant plus sur l'histoire du chocolat :

En -3300 av JC premières traces de domestication du cacao

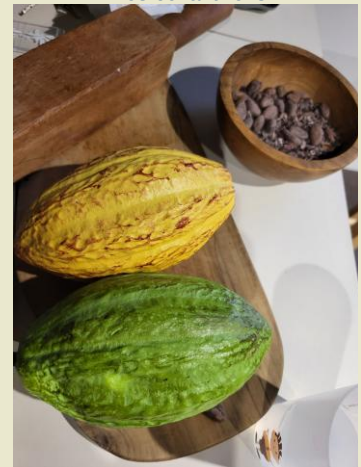
En 1519 Le conquistador Hernan CORTES débarque au Mexique où il



Atelier dégustation



Nos échantillons



Cabosse et grué de cacao



découvrir la fève de cacao.

En 1615 le chocolat arrive en France à l'occasion du mariage d'Anne d'Autriche avec LOUIS XIII.

En 1922 Albéric GUIRONNET crée la chocolaterie du Vivarais à Tain l'Hermitage qui deviendra en 1947 la maison VALRHONA.

Le cycle de fabrication du chocolat est également présenté lors de cette visite.

Nous découvrons une expérience gastronomique particulière où le chocolat s'invite à table.

LE TRAIN DES GORGES:

Après le repas nous nous rendons à la gare de ST Jean de Muzols pour prendre le Train des Gorges, petit train à vapeur du Vivarais qui nous mènera de St Jean de Muzols jusqu'à la gare champêtre de Colombier le Vieux. Sur 8 kilomètres, nous avons pu découvrir la partie la plus sauvage de la Vallée du Doux, là où la voie ferrée s'accroche à flanc de falaise et traverse un tunnel de 265 mètres de longueur. A l'arrivée, la locomotive à vapeur de 44 tonnes est retournée à la force des bras sur le pont tournant. Nous avons pris place dans un wagon réservé à notre groupe Amicale-AREC, là où agriculteurs, commerçants et notables de la région se trouvaient lorsqu'ils découvraient pour la première fois, en 1891, ce moyen de transport qui révolutionnera leur territoire.

Les nostalgiques des projets hydrauliques ont pu voir en contre bas de la voie ferrée les conduites forcées de la centrale hydraulique de Mordane qui fonctionne lorsque le débit du Doux le permet.

Pendant la Première Guerre mondiale, le gouvernement français décide d'augmenter fortement la production d'énergie électrique et pour cela d'augmenter la capacité de la chute de Clauzel. La nouvelle retenue devait permettre l'alimentation d'une centrale hydroélectrique située en aval sur le site de Mordane. Pour relier le barrage à l'usine, la « Société des Forces Motrices du Vercors » chargée du projet a fait construire un canal de deux kilomètres longeant les gorges du Doux, entre 1917 et 1920. Une partie de ces travaux a été réalisée par les prisonniers allemands de la guerre de 1914-1918, d'où le nom de « canal des allemands ». La production d'électricité locale a permis l'électrification du village de Saint-Barthélemy-le-Plain en 1924. Rachetée par EDF en 1946, cette usine est toujours en activité et produisait annuellement 11 GWh.

L'association de soutien au train du Vivarais poursuit la restauration des locomotives à vapeurs et propose des journées de découverte de la vapeur.

Un petit tour au musée du train avant le retour sur Lyon

UNE JOURNÉE BIEN REMPLIE ET TRÈS INSTRUCTIVE.



Wagon réservé à l'AREC



Locomotive 400CV



Retournement de la loco



Conducteur de la locomotive



Canal des allemands



Avec Thomson à l'origine de Alstom qui deviendra ALSTOM