



Aujourd'hui, Nicolas est particulièrement heureux car c'est l'anniversaire de sa petite soeur Julie. A cette occasion, une après-midi récréative aura lieu pour fêter ce bel évènement.

Les guirlandes, les ballons, les serpentins et les fleurs avaient envahi la maison et annonçaient la venue des jeunes invités. De jolies nappes brodées habillaient des tables qui accueilleront, le moment venu, les multiples gourmandises que concoctait la mère des deux enfants. De délicieux sandwiches, petits-fours et canapés divers étaient en confection à la cuisine. Nicolas et Julie terminaient la décoration du salon et de la terrasse en accrochant les derniers ballons lorsqu'ils devinèrent les effluves délicats du gâteau d'anniversaire cuisant au four. L'odeur exquise qui flottait dans la maison était celle du dessert favori de Julie.

— Oh ! Nicolas, c'est merveilleux ! Maman nous a préparé ce délicieux gâteau au chocolat parfumé à l'orange. S'exclama Julie.

— Rejoignons Maman, nous l'aiderons à le décorer ! Suggéra Nicolas.

Les joyeux gourmands firent part de leur souhait à leur mère qui les chargea donc de parer le gâteau de ses plus beaux airs de fête après qu'il eût refroidi.

Alors que Nicolas ouvrait les paquets de friandises qui serviraient à la décoration du gâteau d'anniversaire, Julie s'interrogea sur la fabrication du chocolat.



— Maman, sais-tu comment on obtient le chocolat ? Demanda t-elle.

— Le chocolat est une préparation tirée du cacao, nom donné à la graine ou fève qu'on obtient du fruit du cacaoyer. L'obtention du cacao est issue d'une longue et minutieuse préparation. Expliqua la mère de Julie.

— Que doit-on faire après la cueillette du fruit ? Rétorqua Nicolas.

— Le fruit appelé cabosse contient des fèves recouvertes d'une pulpe au goût sucré. Ces fèves sont séchées pendant plusieurs jours au soleil ; elles prennent ensuite une coloration marron clair. Puis elles sont grillées et perdent leur pellicule protectrice laissant voir la couleur foncée qui caractérise le chocolat. A ce stade, les fèves de cacao peuvent être broyées afin d'obtenir une pâte épaisse riche en arôme. Précisa-t-elle.

Les invités de Julie seraient bientôt là et il fallait terminer les préparatifs de la fête.

C'est alors que la mère de Nicolas et de Julie leur suggéra de rendre visite prochainement à des amis qui cultivent une cacaoyère, c'est-à-dire une plantation de cacaoyers, afin qu'ils se familiarisent avec les notions de l'élaboration du cacao.

Les deux enfants furent ravis de cette initiative qui éveilla leur curiosité. Cette promesse était une nouvelle découverte en perspective assortie de plaisirs gourmands.

La joie, la bonne humeur et la musique étaient le trio retentissant de la fête depuis l'arrivée des invités de Julie. La fête était réussie et le gâteau aussi. Les enfants dansèrent, chantèrent jusqu'à la tombée de la nuit et après que Julie ait soufflé ses bougies et reçu ses cadeaux, tous se séparèrent et la maison redevint calme, encore empreinte du bonheur partagé. Les deux enfants se mirent au lit, bercés par les instants réjouissants de la journée et le souhait de découvrir les secrets du cacao.

