



C'était au cours d'une journée de dégustation de chocolats baptisée « journée du chocolat fin camerounais ». Organisée par l'interprofession cacao-café du Cameroun et l'association des chocolatiers et confiseurs de France dans le hall de l'hôtel Mont Fébé, dans la capitale camerounaise, a été transformé en une mini chocolaterie le 22 juin 2019 dernier.

La rencontre s'est articulée autour de la présentation du processus de traitement des fèves de cacao issues des centres d'excellence de traitement post-récolte, de la présentation du processus de production du chocolat, mais surtout d'une dégustation de différents chocolats faits à base de fèves de cacao camerounaises. Au total, onze chocolats, tous produits par des maîtres chocolatiers français et fabriqués à base de fèves de cacao achetées au Cameroun, ont été soumis à la dégustation. Il s'est agi de chocolats au lait, noir ou encore à la noisette ; mais aussi de combinaisons surprenantes telles que « les noisettes enrobées de chocolat noir et de poivre de Penja ».

« Le cacao camerounais est de très bonne qualité », soutient Claude Krajner, un maître chocolatier français ayant donné à déguster une « bicouche pâte d'amande de Provence et ganache nature », produite à base de fèves de cacao camerounais. « Il y a une variété de cacao appelée Criollo, qui représente 3 % du cacao mondial. Ce criollo est présenté comme étant le meilleur cacao au monde. Chaque fois que j'organise des dégustations, je présente

cette variété sud-américaine, une variété haïtienne et du cacao camerounais. Je prends souvent la peine de dire aux participants aux séances de dégustation qu'ils goûteront peut-être pour la première fois au cacao camerounais.

À la fin des dégustations, lorsque j'interroge mes dégustateurs sur la variété qu'ils auront le plus appréciée, 80 % des réponses sont favorables au cacao camerounais », raconte Christophe Bertrand. Ce maître chocolatier français, grâce à sa rencontre avec les fèves camerounaises, est à l'origine du partenariat entre les producteurs camerounais et les chocolatiers français. Cette rencontre entre cacaoculteurs camerounais et producteurs français de chocolats a d'abord été « un mariage d'intérêt », a indiqué le ministre du Commerce, Luc Magloire Mbarga Atangana. Elle est ensuite devenue « un mariage de raison », poursuit ce membre du gouvernement camerounais, avant de conclure : « nous avons été convaincus et nous sommes conquis après cette séance de dégustation.

Après ce que nous avons vu, l'on est fondé de s'interroger : à quand la délocalisation de cette industrie chocolatière au Cameroun ? » En effet, selon le ministre Mbarga Atangana, bien que le partenariat entre les producteurs locaux et les chocolatiers français permettent déjà une meilleure rémunération des cacaoculteurs, la production locale des chocolats par les chocolatiers et confiseurs de France sera encore plus bénéfique pour la filière. Ceci dans la mesure où elle pourvoira des emplois, facilitera le transfert des technologies et procurera de la plus-value à l'ensemble de l'économie camerounaise.