



Accueil
Amitié
Activités

LETTRE TRIMESTRIELLE N° 14

Mai 2025 ISSN 2778-9365

Editorial



Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Nous préparons la rentrée prochaine et vous avez reçu le bulletin d'adhésion. Vous êtes déjà nombreuses et nombreux à avoir déposé votre inscription.
Nous vous remercions de votre confiance.

Nous avons organisé des sorties et conférences ces derniers mois, nous vous proposerons pour la rentrée prochaine d'autres sorties et nos activités seront toutes maintenues.

La salle du haut bénéficiera de quelques aménagements qui ont été demandés par certains animateurs.

Nous vous souhaitons de très agréables vacances et nous serons heureux de vous retrouver mi septembre.

Bien cordialement

La Présidente

Danielle Dartiguelongue



La rédaction

Responsable de la rédaction et conception : Danielle Dartiguelongue - Anne Marie Parizot - Relecture : Annie Marix et Anne Marie Parizot
Impression et diffusion : A3A n° ISSN : 2778-9365
Association A3A (loi 1901) 1, Villa Foch « le Parc », 94100 Saint Maur des Fossés. Tel : 06 75 63 42 14
mail : a3a@a3a.club Site internet : www.a3a.club.fr

LE SAVIEZ VOUS ?

HISTOIRE DE LA BOISSON DES DIEUX

ETYMOLOGIE DU MOT CACAO : Le terme cacao est un emprunt à la langue aztèque : « **cacahuatl** » qui deviendra sous les Espagnols **cacao** en 1535.

A l'origine les populations indigènes de l'Amérique Centrale ne consomment que la pulpe qui entoure les fèves, son goût frais et acidulé, ne ressemble en rien au cacao. On a retrouvé des céramiques ayant contenu des fèves qui ont gardé des traces vieilles du début du 2ème millénaires avant J.C.

Le dieu du cacao se nomme **EK CHUAH**, dieu de la prospérité et des marchands. Les propriétaires de plantations lui consacrent une cérémonie. Dans le monde Mayas les fèves servirent aussi de monnaie pour faire du troc, payer les impôts ou acheter des esclaves et ce dès 1000 ans avant J.C. Les OLMEQUES (habitants de la côte est du Mexique) rapporteront de jeunes plants dans les forêts tropicales du sud du Mexique. Les MAYAS s'intéressent aux fruits du cacaoyer car ils ont découvert que les graines peuvent être consommées.



Le **cacaoyer ou cacaotier** (arbre à chocolat) est un arbre originaire des forêts tropicales amazoniennes, il ne pousse que sous la protection des arbres "**Mères cacao**" qui le protègent des rayons du soleil, il peut atteindre 15 mètres mais actuellement il est taillé à environ 6 à 8 mètres pour une culture plus aisée, lors de la récolte des cabosses. Il se couvre de milliers de petites fleurs blanches, d'environ 1 cm, sur des renflements du bois des branches, appelés : **coussinets floraux**, dont seuls quelques-uns seront fécondés (environ 1 sur 500) et donneront des fruits ou cabosses, aussi bien sur les branches que directement sur les troncs.



Après sa plantation Il lui faut au minimum 3 ans à 4 ans avant qu'il ne commence à produire et il atteint son plein rendement à 6 à 7 ans, il meurt de vieillesse vers 40 ans. Il porte des fleurs et des fruits toute l'année, ses feuilles sont persistantes Son besoin en eau est considérable, (en moyenne 20000 litres d'eau par kilogrammes de fèves, dont la quasi-totalité est apportée par la pluie) climat humide avec des précipitations comprises entre 1500 et 2000 mm par an, une température d'environ 25°, mais les racines ne doivent pas être asphyxiées, le terrain doit posséder une acidité légère et une richesse en matière organique. Il peut pousser jusqu' 1000 mètres à la hauteur de l'équateur, mais à une latitude de 20° nord ou sud, seul le bord de mer lui convient, et surtout pas de périodes sèches de plus de 3 mois.

Il se multiplie par semis des graines rapidement plantées (leur germination n'est que 1 à 2 semaines et les premières pousses apparaissent en 3 semaines, on peut aussi le faire par bouturage et greffage mais le taux de réussite est nettement moins élevé. La récolte des cabosses se fait 2 fois par an au printemps et à l'automne.

Le cacaoyer est sujet à différentes maladies : champignons, pourritures des cabosses, maladies virales transmises par des insectes.

LE SAVIEZ VOUS ?

Les singes, les oiseaux, les chauve-souris fructivores et des rongeurs apprécient les cabosses pour en manger la pulpe sucrée, mais rejettent les grains qui tombent au sol, germent et poussent renouvelant ainsi le sous-bois forestier.

Ils couvrent environ 12 millions d'hectares, le rendement varie de 150 à 2500 kg/h/an, la consommation aura augmenté de 20% entre de 2000 et 2025.



En 1944 le botaniste Ernest ENTWISTE CHEESMAN met au point une classification des groupes de cacaoyers :



- ♦ **Criollo**, VENEZUELA, EQUATEUR et SRI LANKA, cabosses vertes ou rouges, fèves blanches et arrondies 1% des récoltes il est le PLUS FIN et le PLUS CHER des CACAOS
- ♦ **Forastéro**, AFRIQUE, BRESIL et EQUATEUR AMAZONIE, cabosse verte puis jaune, fève pourpre et plate 79% des récoltes
- ♦ **Trinitario**, hybride, apparu au XVIIIème siècle Antilles et Ile de Trinidad, il est cultivé au MEXIQUE, CARAIBES, COLOMBIE, VENEZUELA et au sud-est de l'ASIE 20% des récoltes

Des espèces sauvages : le *Theobroma subincanum*, le *Theobroma velutinum* donnent aussi des chocolats.

En 2008 des chercheurs proposent une nouvelle classification en fonction de leur origine géographique ou du nom traditionnel du cultivar exemple : Amelonado, Criollo, Nacional

LA FABRICATION DU CHOCOLAT

Plusieurs étapes :

L'**écabossage** permet d'extraire les fèves de cacao, ensuite elles sont posées sur des feuilles de bananiers dans des caisses en bois, ce qui permet une chaleur indispensable à leur fermentation qui est cruciale pour le développement des arômes ; à ce moment-là elles perdent l'enveloppe blanche pulpeuse et visqueuse, les graines sont séchées au soleil pendant une période d'environ 2 semaines ce qui permet de tuer le germe et de stabiliser leur taux d'humidité. Une fois sèches elles sont triées et ensachées pour être envoyées dans les chocolateries. Pour cela elles voyagent en bateau pendant de longues semaines

Torréfaction : la température (100° et 140°) et le temps varient selon l'origine des fèves, séparées de leurs coques, elles seront concassées, et finement broyées, elles prennent alors le nom de **grué**.

Pour avoir un goût constant de nos chocolats, des assemblages de la matière première varient en fonction du climat et des soins apportés aux fèves.

Pâte de cacao : elles sont ensuite broyées très finement pour former une pâte appelée : masse liqueur ou pâte de cacao, elle est 100% faite de cacao. Cette pâte est dirigée vers la conche (grand mélangeur qui chauffe pour finaliser le développement des arômes, à ce moment-là on ajoute l'ingrédient indispensable le sucre. D'autres éléments peuvent aussi être rajouté : lait pour faire du chocolat au lait.

Poudre de cacao : en soumettant la pâte à de forte pression on sépare la poudre de sa matière grasse, la poudre peut être alors utilisée en pâtisserie pour les décorations de gâteau, cake et saupoudrage.

LE SAVIEZ VOUS ?

HISTOIRE DU CACAO A PARTIR DU 16EME SIECLE.

Beurre de cacao : une fève contient environ 50% de matière grasse, elle est extraite lors la pression de la pâte. Elle sera utilisée pour la confiserie, tablettes de chocolat blanc, pâtes à tartiner, chocolat de couverture.

1502 : Christophe Colomb accoste au large du Honduras, les indigènes lui offre des fèves, devant l'incompréhension le chef se fait préparer une boisson chocolatée, mais très amère que Christophe Colomb n'aime pas et oublie les fèves.



1528 : Cortes ramène du chocolat au roi d'Espagne, Charles QUINT. Il est composé de fève de cacao, cannelle, muscade, sucre et de l'eau chaude.

1534 : Les moines de l'abbaye de Piedra en mélangeant de la poudre de cacao avec du miel et de l'eau, crée la première tasse de chocolat. (Recette très éloignée de celle que nous consommons).

1609 : Des juifs espagnols chassés de la péninsule ibérique fondent à **Bayonne** le principal centre de production français du chocolat.

1615 : le chocolat est introduit à la cour de France par Anne d'Autriche, épouse de Louis XIII.

1657 : La 1ère « chocolat house » ouverte à Londres, pour une consommation populaire, est tenue par un français dont l'histoire n'a pas retenu le nom.

1659 : Le 1^{er} chocolatier français « DAVID CHAILLOU » se voit accorder une lettre de patente par le Roi. Il ouvre 2 ans plus tard sa première boutique.

1750 : Le chocolat fait son entrée en Suisse, importé par des marchands de Milan et Turin.

1780 : 1^{ère} usine à chocolat mécanique équipé de machines à vapeur à Bayonne qui devient le 1^{er} centre français depuis l'introduction par les marranes « juifs convertis au catholicisme chassés d'Espagne au XVI^{ème} siècle ».

1815 : Création de la 1^{ère} usine de chocolat VAN HOUTEN aux PAYS BAS, son procédé permet de séparer le beurre de cacao, ce qui réduit de 50% la graisse du chocolat.



1828 : Invention du chocolat en poudre par VAN HOUTEN.

1830 : invention du chocolat aux noisettes (KOHLER).

1847 : 1^{ère} tablette de chocolat à croquer par l'anglais Joseph Fry.

1852 : la maison Caffarel mélange du sucre, des noisettes moulues, avec du chocolat et crée un nouveau type le « Gianduja ».



1867 : **MENIER** démocratise le carré de chocolat en le faisant entrer dans le goûter quotidien des enfants (25.000 tonnes par an entièrement automatisées).

1878 : Les usines **POULAIN** produisent 5 tonnes de chocolat par jour.

LE SAVIEZ VOUS ?

1879 : Rodolphe LINDT invente la technique du **conchage** qui donne la consistance et la saveur du chocolat moderne.

1901 : le suisse **Suchard** lance le fameux chocolat **MILKA**.

1908 : Le suisse **TOBLER** y ajoute du miel, des brisures d'amandes et du blanc d'œuf, il invente le **Toblerone**.

1929 : Fusion des entreprises : **NESTLE CAILLER KOBLER** naissance du géant de l'entreprise chocolatière.

1930 : Invention du chocolat blanc par Nestlé (valorisation du surplus de beurre de cacao).

1948 : Lancement du célèbre rocher **SUCHARD**.

La production de cacao est assurée par une quinzaine de pays, principalement africains, ex : la Côte d'Ivoire, 1 million de tonnes (déforestation), l'Asie environ 16% du cacao mondial.

L'AMERIQUE LATINE, **continent d'origine du cacaotier** arrive en dernière position, mais, 90% de sa production est consacrée aux cacaos les plus fins car ils sont cultivés dans de petites plantations familiales.

Après cette bonne lecture, je vous conseille de vous préparer une bonne tasse de cet excellent breuvage.



1925-2025 : Un siècle de philatélie à Saint-Maur !

Les débuts :

C'est sur l'initiative de 4 collectionneurs Saint-Mauriens : MM Etienne DELESQUE, Frédéric DESTABLE, Roger MARTRES et Georges SCHULAINERE, qu'a été créée le Dimanche 11 octobre 1925 la Société Philatélique de Saint-Maur-des-Fossés.

L'Association qui a très vite grandi s'est successivement appelée Société Philatélique de Saint-Maur-des-Fossés et des Environs, puis Société Philatélique de Saint-Maur et Joinville (A.P.S.M.J.) et à compter du 5 novembre 2004, Association Philatélique de Saint-Maur-des Fossés (A.P.S.M.).

Six présidents seulement ont dirigé l'Association :

- Le premier Président **Léon LESESTRE** sera toujours réélu jusqu'à son décès le 11 mars 1955, Maire de Joinville-le-Pont de 1935 à 1944.
- Le lieutenant-colonel **Arthur SCHWANDER** assurera la présidence de mars 1955 à mars 1970.
- **Paul ROUQUET** lui succédera de mars 1970 à octobre 1980.
- **Paul BLANCHARD** d'octobre 1980 au 26 mars 2005.
- **Didier SIGONNEY** de mars 2005 au 27 mars 2022.
- **Thierry ROUSSEAU** assure la présidence depuis cette date.

Au cours de ces années, l'Association a organisé de nombreuses expositions philatéliques et cartophiles.

Philatélie et Cartophilie le temps retrouvé !

Ses activités principales sont l'échange des timbres-poste entre les adhérents, leur information et leur éducation philatélique, les cartes postales anciennes sont aussi étudiées. Une riche bibliothèque d'ouvrages de référence et de catalogues est à la disposition des sociétaires. Il est proposé aux adhérents des prix réduits pour le matériel de collection ainsi qu'un service d'abonnement aux nouveautés philatéliques. Estimations et conseils pour tous.

Les réunions ont lieu depuis la création de l'Association **tous les dimanches matin de 10 h à 12 heures au siège social.**

Venez nous rencontrer !

Centre d'Activités d'Arromanches 27/31 Avenue du Port au Fouarre, Bâtiment C—Salle 10 au 1er étage .

mail : saintmaur.philatelie@gmail.com

Site internet : apsm-saintmaur.fr



LA REDACTION A AIMÉ

Christiane vous propose un nouveau choix de livres.

Léon Paul FARGUE : Le piéton de Paris

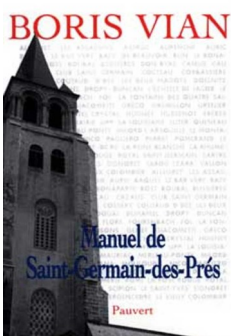
Poète amoureux de l'âme parisienne, éternel flâneur qui sait trouver des trésors au coin de la rue la plus anonyme, Fargue raconte sa ville dans ce livre célèbre, qui aujourd'hui nous restitue le parfum du Paris de l'entre-deux-guerres.

Le quartier de prédilection de Fargue, peu exploré par d'autres écrivains, c'est le boulevard Magenta, Belleville, le boulevard de la Chapelle, la gare de l'Est et la gare du Nord, "vastes music-halls où l'on est à la fois acteur et spectateur".

Le titre de ce livre est devenu le nom que l'on donne à Fargue. C'est lui qui est à jamais "le piéton de Paris".



Boris VIAN : Manuel de Saint Germain des Prés



" Il n'est pas dans mon intention, en présentant aujourd'hui cette variation sur Saint-Germain-des-Prés, d'épuiser la somme des commentaires que l'on pourrait faire sur ce quartier de Paris devenu brusquement vers 1947 un des pôles d'attraction du " monde intellectuel " (sic) ou plus simplement du public. Ce n'est pas que le recul manque, car on prend le recul qu'on veut; c'est plutôt qu'il faudrait alors faire œuvre d'historien véritable, et que je ne m'en reconnais ni les capacités ni la patience. "

En 1950, Boris Vian remanie son texte, destiné à l'origine à la collection des Guides Verts publiés par les éditions Toutain, et en fait un ouvrage retraçant avec brio et légèreté le quartier de Saint-Germain-des-Prés des années d'après-guerre.

Le Manuel présente Saint-Germain-des-Prés qui vit fleurir les nouveaux courants de la littérature moderne, du théâtre, de la chanson, du cinéma, des arts plastiques, de la danse, de la philosophie, de la photographie, de la musique contemporaine.

Tous les amoureux du jazz se rencontraient dans les caves; tous ceux qui avaient en commun une furieuse envie de vivre se rencontraient à Saint-Germain-des-Prés.

Sonia KRONLUD : L'homme aux mille visages

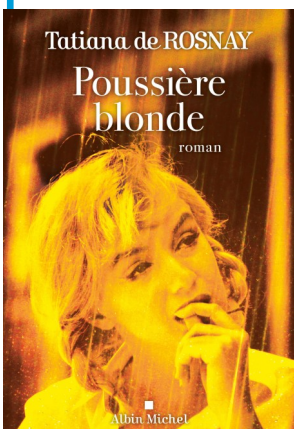
"Il se fait appeler Ricardo, Alexandre, Daniel ou Richard. Il est argentin, brésilien ou portugais. Il se prétend chirurgien, ingénieur, photographe ou policier, sans qu'aucune femme ne doute de la réalité de ses activités. Car ce menteur de haut vol parvient à mener en parallèle quatre vies conjugales dans plusieurs pays et sous différentes personnalités imaginaires, toutes plus séduisantes les unes que les autres. Lorsqu'une de ses compagnes m'a contactée et que j'ai découvert l'histoire de celui que je nommerai Ricardo, elle s'est immédiatement imposée. Les hommes que j'ai aimés étaient souvent malhonnêtes et menteurs. Et dans mon travail, je me suis beaucoup intéressée aux baratineurs, bonimenteurs, vendeurs de bobards de tout acabit. Ricardo, c'était le niveau supérieur. Il est devenu un nouvel objet à l'intérieur d'une quête personnelle sans fin ni vérité, mais dont le chemin me passionne.

Quels invraisemblables stratagèmes utilise-t-il ? Pourquoi vivre sur un fil, de légende en légende ? Dangereux manipulateur, grand malade, amoureux compulsif ? J'ai décidé d'enquêter, persuadée que si je n'avais pas croisé sa route, si je ne figurais pas sur la liste de ses victimes, c'était une simple coïncidence. Il m'a fascinée, terrifiée, amusée aussi. Ce livre raconte un imposteur extraordinaire, à travers les témoignages des femmes qui l'ont aimé, un détective privé qui l'a suivi, les policières qui l'ont attrapé.

De Paris à Varsovie en passant par les favelas du Brésil, un incroyable voyage à la recherche d'un caméléon de génie. Elles cherchaient l'homme idéal, il composait l'amoureux de leurs rêves. Au risque de tout perdre, et de se trouver pris à son propre piège : le nôtre, celui du livre et de la fiction".



Tatiana de ROSNAY : Poussière blonde



« Pauline avait conscience qu'elle n'était qu'un être ordinaire aspiré dans l'orbite d'une femme qui, elle, n'avait rien d'ordinaire... Être femme de chambre, c'était précisément cela : faire intrusion sans le vouloir dans l'intimité d'autrui, voir le contenu des corbeilles à papier, remarquer les titres des livres, lire les premières phrases des cartes, lettres et petits mots qui traînent. Tout était là, en pâture ; la vie entière de quelqu'un, dissimulée dans une chambre d'hôtel. »

Un matin, Pauline est appelée pour nettoyer la suite 614 du Mapes Hôtel. Alors qu'elle pense trouver une chambre vide, une femme apparaît, hagarde : Mrs. Arthur Miller, alias Marilyn Monroe, dont le séjour à Reno marque la fin de son mariage avec le célèbre dramaturge et le tournage infernal d'un film à la légende

noire, Les Désaxés.

Avec pour décor l'immensité aride du désert du Nevada et ses chevaux sauvages, les mustangs, « Poussière blonde » raconte le choc d'une rencontre inoubliable entre deux femmes que seul le hasard pouvait réunir.

LE COIN DES GOURMANDS

SALADE DE FRAISES A L'AVOCAT ET AU BASILIC

Préparation : 15 min - pour 2 personnes

Ingrédients : 120 g de fraises, 2 cs de graines germées, 1 avocat, 1/2 oignon rouge, 2 cs de pignons de pin. Pour la vinaigrette : 1 bouquet de basilic, 15 cl d'huile d'olive, 6 cl de vinaigre balsamique, sel, poivre.

Préparation : Faire torréfier les pignons de pin dans une poêle à sec. Lavez soigneusement la mâche et essorez-la. Equeutez les fraises puis coupez-les en quartier. Pelez et coupez l'oignon rouge en fines lamelles. Fendez en deux l'avocat pour le dénoyauter, prélevez la chair puis détaillez la en cubes. Réunissez la vinaigrette. Hachez finement les feuilles de basilic et mettez-les dans un bol. Versez l'huile, le vinaigre, salez et poivrez, puis mélangez.

Servez la salade bien fraîche accompagnée de vinaigrette et parsemée de pignons de pin.



GALETTE DE SARRASIN AU POISSON BLANC

Préparation 15 mn—Cuisson 18 mn

Ingrédients pour 4 personnes : 4 filets du poissonnier (merlu, églefin, julienne ou merlan). 4 galettes de sarrasin, 2 pommes, 1 poireau, 2 gousses d'ail, 20 g de beurre demi-sel + un peu pour la cuisson des galettes, 4 cs de cassonade, 1/2 botte de ciboulette, poivre.



Taillez le poireau en fines rondelles. Epluchez et émincez l'ail. Faites fondre le beurre dans une poêle et mettez y à revenir l'ail et les poireaux 8 mn à feu moyen en remuant de temps en temps. Réservez dans une assiette sans nettoyer la poêle.

Epluchez les pommes, éliminez le cœur et coupez-les en quartiers. Dans la poêle qui a servi à faire cuire les poireaux, mettez les pommes et la cassonade puis faites caraméliser pendant 3 mn. Otez-les de la poêle sans la laver et réservez-les. Dans une poêle, étalez une galette de sarrasin, posez au centre une noix de beurre puis un filet de poisson. Ajoutez des rondelles de poireau, des pommes caramélisées, et rabattez les bords de la galette sans couvrir toute la garniture. Faites cuire 4 mn, puis poursuivez la cuisson 3 mn à couvert pour une cuisson parfaite du poisson. Renouvelez les étapes précédentes avec les 3 autres galettes.

Juste avant de déguster, ajoutez la ciboulette ciselée et le poivre.

CRÊMÉT D'ANJOU AU COULIS DE FRAMBOISE

Préparation : 15 mn, repos 6 h, cuisson 5 mn—pour 2 personnes

Ingrédients : 2 blancs d'œufs, 40 cl de crème liquide froide à 30% de matière grasse minimum, 50 gr de sucre, 1 gousse de vanille, sel—pour le coulis : 250 g de framboises, 10 gr de sucre.

Fendez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et récupérez ses graines en grattant à l'aide de la lame d'un couteau. Versez la crème dans une jatte contenant 50 g de sucre et fouettez en une chantilly bien ferme. Fouettez les blancs d'œufs avec une pincée de sel jusqu'à obtenir une neige bien ferme. Incorporez délicatement la chantilly dans les blancs d'œufs à l'aide d'une spatule. Recouvrez chacun des deux ramequins d'un linge étamine. Versez la préparation dans les moules, puis laissez la préparation s'égoutter au frais pendant 6h. Faites chauffer 5 mn les framboises avec 10 g de sucre dans une petite casserole tout en écrasant avec une spatule. Filtrez et laissez refroidir à température ambiante avant de placer au réfrigérateur. Retournez les crêmets sur des assiettes, retirez délicatement l'étamine et servez les accompagnés du coulis de framboises.



LES DERNIERES ACTIVITES CULTURELLES

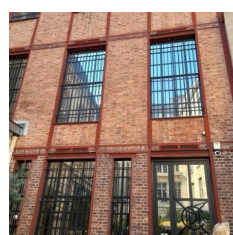
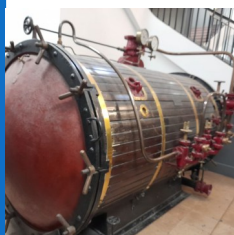
VISITE D'UN COIN DU MARAIS

Le mardi 8 avril 2025. Cette journée vous a révélé la richesse architecturale de ce quartier. Vous avez appris, par votre guide André BUYSE, que c'est grâce à la loi Malraux que ce site est préservé, dont l'Hôtel de Sens vestige du Moyen Age. Malheureusement cet Hôtel ne se visite que pendant les journées du patrimoine.



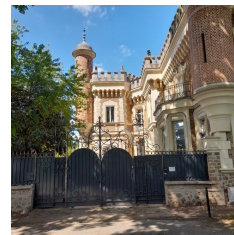
GOUTER-CONFERENCE « HISTOIRE DU MONT DE PIETE »

Encore un franc succès ce mercredi 14 mai 2025 pour la visite guidée du Crédit Municipal de Paris, assurée par notre guide Anne Kolivanoff que nous commençons à bien connaître et apprécier pour son talent à rendre ses conférences très intéressantes et vivantes et pour sa gentillesse. Tout en connaissant l'existence de cet organisme public, précédemment nommé mont de piété et doté de surnoms tels que « le clou » ou « ma tante », cette conférence a permis de mieux comprendre son histoire, son fonctionnement et surtout son rôle souvent méconnu. Donc un après midi culturel autour d'un goûter sympathique. On attend avec impatience les prochaines découvertes proposées par Anne.



VISITE DES BORDS DE LA MARNE A SAINT MAUR DES FOSSES

En ce jeudi 22 Mai très ensoleillé, nous avons fait une promenade conférence autour du thème des villas de villégiature et des guinguettes du bord de marne. Après un historique sur le développement de la villégiature sur les bords de Marne, notre guide Franck Beaumont, nous fait découvrir quelques demeures dont certaines somptueuses tout au long de l'avenue du Château, des bords de



Marne, et de la rue St Hilaire notamment. Il nous explique les différents styles d'architecture d'inspiration éclectique : art nouveau, style néo gothique, néo mauresque, régionaliste avec des villas inspirées de l'architecture basque. Un après midi instructif et une promenade agréable.



Prochaines sorties à la rentrée : Le Château d'Ormesson le 17 septembre, la visite de Notre Dame de Paris avec Anne Kolivanoff et d'autres surprises.