

# LA CHOCOTHÉRAPIE

Il y a de ça pas si longtemps, les bienfaits corporels du cacao et du chocolat étaient presque inconnus au Québec, et les techniques de traitements que très peu développées. À présent très populaire, on peut trouver la chocothérapie sous forme de soins corporels chocolatés dans toutes les régions de la province. Que ce soit sous forme de bains, de crèmes ou d'enveloppements, peu de gens savent que ces soins aux vertus multiples ont pris leur essor, dans le cas du territoire québécois, à Bromont.

En effet, Le Spa Bromont fut précurseur en soins corporels au cacao. Inspiré par la première édition de la Fête du chocolat de Bromont en 2001, le Spa Bromont a créé ce soin et, vu son succès, a décidé de l'offrir tout au long de l'année. Dès 2001, ce soin original et savoureux gagne rapidement en adeptes, et inspire d'autres centres de détente et de santé à explorer les multiples facettes thérapeutiques du cacao.



### Les bienfaits

Que les soins soient prodigués en massage, nappage, enveloppement ou masque, le cacao regorge d'éléments nutritifs qui apportent à la peau, ainsi qu'au système nerveux, des bienfaits sans pareil.

Marie-Lyne Marchessault, directrice générale du Spa Bromont, précise que les diverses composantes du cacao permettent à celui-ci d'étendre ses bienfaits à plusieurs sphères du corps humain. Notamment, la théobromine (semblable à la caféine), la phényléthylamine et la sérotonine qui sont contenues dans le cacao agissent directement sur le système nerveux. En effet, grâce à ces substances, les traitements et soins au cacao ont une incidence positive et directe sur les états dépressifs et peuvent aussi facilement chasser la fatigue!

Lorsque prodigué en soin corporel, le cacao dégage du polyhydroxyphénol qui permet d'arrêter la prolifération microbienne, procu-

rant ainsi une excellente barrière de protection pour la peau.

Autre particularité, le cacao regorge aussi de vitamines B, B2 et PP, de potassium, de magnésium, de calcium et de fer qui, pour leur part, permettent de stimuler les muscles et les réflexes tout en donnant un bon coup de fouet à la circulation sanguine.

Avec toutes ces composantes qui procurent au corps un effet dynamisant, stimulant et tonique, il n'est donc pas étonnant que les soins corporels à base de cacao aient gagné en popularité aussi rapidement!

### Un peu d'histoire

Les peuples olmèques, qui furent les premiers à cultiver le cacaoyer, utilisaient alors ses fruits, les fèves de cacao, comme monnaie d'échange. Historiquement parlant, la façon de transformer la fève de cacao ne change pas beaucoup d'un peuple à l'autre.

### La transformation

Après la cueillette des cabosses, la fève en est extraite et séchée. Avant d'être broyée, elle doit être torréfiée ou grillée (comme le café). Une fois broyée, elle doit passer par une étape cruciale qui consiste à pétrir et à malaxer le cacao, appelée le « conchage ».

Selon le type de produit souhaité, les prochaines étapes diffèrent mais, pour en faire de la poudre de cacao, les matières grasses (beurre) doivent d'abord être extraites. Une fois le beurre de cacao extrait, il reste une masse dure de cacao qui sera alors réduite en poudre.

### Un peu d'économie

Troisième matière première la plus échangée mondialement, la fève de cacao possède sa bourse à New York, Paris, Amsterdam et Hambourg où on y spéculé, vend et achète des lots de cacao.

En 2006, la production mondiale était chiffrée à 4,06 millions de tonnes de fèves de cacao.

En conclusion, cet aliment simple et complexe à la fois nous dévoile encore aujourd'hui ses mystères et ses vertus qui, hier encore, étaient inconnues.

# La Laiterie Chagnon

## Une histoire d'ici

En 1954, après avoir livré de maison en maison le lait cru provenant de sa ferme familiale, Jacques Chagnon, décide d'acheter la crèmerie de son village, à Waterloo dans les Cantons-de-l'Est. C'est le début de la Laiterie Chagnon.

Trois générations plus tard, la Laiterie Chagnon distribue toujours son lait et produit également du lait au chocolat, de la crème glacée, de la crème et d'autres produits laitiers

que l'on retrouve dans plus de 500 points de vente à travers le Québec.

L'entreprise est florissante : elle compte aujourd'hui une trentaine d'employés et transforme plus de 7 millions de litres de lait par année. C'est ici, dans cette laiterie ultra-moderne de Waterloo, que l'on s'assure que le goût, la fraîcheur et l'authenticité se retrouvent dans chacun des produits Chagnon.

Une crème glacée faite de vraie crème

C'est parce qu'elle est faite de vraie crème fraîche que la crème glacée Chagnon fait partie de notre héritage. Elle accompagne joyeusement tous les desserts favoris et donne une touche de douceur aux fruits et coulis. En contenant de carton ou de plastique, elle occupe une place de choix dans les congélateurs de chez nous.

**Le lait au chocolat :  
une boisson-énergie,  
une boisson santé**

« Après une activité sportive, ou simplement pour se désaltérer, rien de mieux que de déguster un lait au chocolat. C'est une excellente source de calcium, de vitamine D et de bien d'autres nutriments essentiels ».

— Isabelle Charest, triple médaillée olympique, entraîneure et nutritionniste certifiée de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec.



**Une fraîcheur assurée, bien d'ici**

- **Du lait ultra frais** : moins de 24 heures après la collecte du matin, le lait Chagnon est expédié vers votre épicerie.
- **De la crème glacée onctueuse et veloutée** : faite de vraie crème fraîche, sans trace de noix ni d'arachides, offerte en 10 saveurs.
- **Le lait au chocolat Chagnon** : une boisson-énergie inégalée pour récupérer après l'entraînement.
- **La crème à café ou à fouetter et le beurre baratté** sont fabriqués dans la plus pure tradition, à partir d'ingrédients frais, sans agent de conservation.

**Exigez les produits de la Laiterie Chagnon auprès de votre épiciier préféré.**

Demandez la vraie crème glacée de chez nous



**Chagnon**

La vraie crème d'ici, vraiment d'ici

Rien de tel que la vraie crème fraîche pour donner à la crème glacée Chagnon sa saveur unique, son velouté et son onctuosité incomparable.

[www.laiteriechagnon.qc.ca](http://www.laiteriechagnon.qc.ca)

VANILLE · CHOCOLAT · ÉRABLE ET NOIX · CAMEL ÉCOSSAIS · VANILLE FRAMBOISE · FRUITS MÉLANGÉS · CERISES · FRAISES · BRISURES DE CHOCOLAT · DÉLICE ROYAL



**Place à la fête!**

**Hydro Québec**