

## Les derniers jours de bonheur

Nouvelles

Publié par : arielleffe

Publié le : 29-07-2014 16:04:52

J'adore le chocolat ! J'en bois une tasse le matin, avec des tartines au Nutella. Le midi, je finis toujours par un dessert chocolaté et je prends un carré à 72 % avec mon café. A quatre heures, une grande tasse de cacao amer bien chaud, et enfin le soir, j'ai découvert des recettes de poulet au cacao, de « côtes de porc sauce épicée au chocolat », j'en passe et des meilleures ! Le soir, devant ma télévision ou en lisant un bon bouquin, je savoure encore trois carrés de chocolat à 99 %, un régal ! Je prends les carrés un par un, et je les laisse fondre doucement sur ma langue.

Ce matin, j'allume la radio en sirotant mon breuvage magique :

Le marché du cacao n'est pas extensible à l'infini, et les pays émergents, Chine en tête, se sont pris de passion pour le chocolat. Du coup, la pénurie guette, et les cours flambent. Le réchauffement climatique ne serait pas non plus étranger à l'affaire ... En 2020, le chocolat sera un produit de luxe, il se peut même qu'il disparaisse. Nous vivons peut-être les derniers jours du chocolat.

<http://www.youtube.com/watch?v=OejX1V67wFs>

Mais qu'est-ce qu'il raconte ? Comment ça « les derniers jours du chocolat », c'est impossible ! Il faut que je me prépare, que je trouve une parade ! C'est que je suis complètement intoxiquée moi ! Je suis une grande malade ! Une fois dans ma vie j'ai voulu arrêter. Quand je voyais des gens dans la rue manger des barres chocolatées, je voulais les attaquer. La nuit, je rêvais que je cambriolais les boulangeries. Je ne pourrais pas me passer de chocolat ! Tiens, c'est comme la cigarette. Voilà, il faut que je fasse comme si je voulais arrêter de fumer. Je vais diminuer les doses, enlever un peu de chocolat à chaque repas. Le matin, confiture, le midi, je prendrai un fruit, je garderai juste le chocolat avec le café. Finies les recettes au chocolat, mais je garde le 99%. A quatre heures, thé !

Après quelques jours, je tremble, je suis très irascible et j'ai une envie démente de chocolat. Je fais le tour des pharmacies à la recherche d'un patch qui ferait passer à travers la peau, des doses de cacao qui iraient directement dans le sang. Les pharmaciens me prennent pour une folle. Pourtant je leur explique qu'en 2020, c'est fini, qu'eux aussi seront en manque. Mais ils se fichent de moi. Je leur dis qu'il faudra bien inventer quelque chose pour diminuer cette sensation de vide intolérable, je ne sais pas moi, un appareil qui répandrait une odeur de cacao partout, ça calmerait peut-être, un appareil d'aromathérapie électronique, avec un masque qu'on placerait sur son visage.

Puisqu'on ne me prend pas au sérieux, je vais me débrouiller toute seule. Je vais économiser. Bon, calculons, combien est-ce que je dépense chaque mois ?

- Nutella : un pot,
- Chocolat en poudre : un paquet,
- Deux tablettes et demie de 72%,
- Trente yaourts au chocolat,
- Un paquet de cacao en poudre,
- Cinq tablettes de 99%.
- Total : 792 euros !!!!

Si le prix double me voilà avec une dépense de près de 1600 euros... Même en commençant à mettre de côté maintenant, je n'y arriverai jamais.

Et si je stockais ? Le prix du cacao va continuer à augmenter, mais si j'en achète un peu plus que ma consommation habituelle chaque jour, j'y gagne ! Par contre, il y a un gros problème : les dates

limite de consommation, et oui, le chocolat est une denrée périssable !

Je suis fichue ! Condamnée à être en manque toute ma vie. A voir les gens riches se goinfrer devant moi, à subir les publicités dans les rues et à la télévision, les quatre par trois où des jeunes gens aux dents blanches croquent dans des tablettes bien épaisses. C'est insupportable !

Il faudrait que j'arrive à remplacer le chocolat par autre chose, mais je n'ai pas le courage, j'ai déjà essayé la confiture et le thé, sans succès.

En désespoir de cause, j'allume la télévision, tout ça m'a épuisée ! C'est une émission sur le jardinage, on voit un jeune homme planter un ... cacaoyer !

<https://www.youtube.com/watch?v=k81Hn6pEGWI>

Ça a l'air simple. Par contre il faut une température de 25 degrés, en Normandie ça va être compliqué. Mais si je plante à l'intérieur, je pourrais leur réserver une pièce rien que pour eux. Les cabosses de cacao sont très fragiles, j'irai les chercher directement sur place. Voilà où je vais passer mes prochaines vacances, en Côte d'Ivoire. Je vais faire un stage dans une plantation. Je vendrai ma production et je vais peut-être devenir riche. Si ça marche, je construirai des serres, et finie la pénurie ! Ah je vais pouvoir faire des orgies de chocolat, quel bonheur !