

Nous avons eu beaucoup de chocolat à Pâques et presque tout le monde l'aime. C'est pour ça que je vais vous présenter un exposé sur le chocolat afin que vous sachiez mieux comment il est fabriqué.

## 1) Histoire du chocolat

Ce sont les aztèques (qui habitaient en Amérique du Sud) qui ont utilisé les premiers le cacao. Ils mélangeaient les fèves écrasées à du poivre, du piment, de la vanille et de l'eau. Cette boisson servait lors des rituels religieux. Le cacaoyer était appelé « l'arbre de vie ». Christophe Colomb rencontre le cacao en 1502 lors de son dernier voyage mais il n'aimait pas sa saveur amère et épicée. C'est Cortès qui ramena le cacao en Espagne en 1519. Le chocolat arrive alors en Europe. Il est servi comme boisson chaude avec du sucre, du lait et de la vanille, pour la première fois en France lors du mariage de Louis XIV et d'Anne d'Autriche, en 1615. Ce fut un véritable succès et le chocolat chaud est devenu la boisson à la mode chez les nobles et les bourgeois. Les premières chocolateries ont été fondées vers 1820 en Europe (Meunier, Van Houten, Lindt). Depuis la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, le chocolat est vendu en poudre ou en tablette dans tous les magasins.



## 2) Fabrication du chocolat

La naissance du chocolat commence sur le cacaoyer, un arbre qui ne pousse que dans les zones équatoriales à l'ombre d'arbres plus grands souvent des bananiers. Les fruits de cet arbre sont les cabosses. Elles contiennent environ une quarantaine de graines entourées d'une substance blanche et visqueuse : le mucilage.



Les graines sont ensuite mises dans des caisses et sont recouvertes de feuilles de bananier. Cette opération permet la fermentation des graines qui sont ainsi débarrassées de leur mucilage. La fermentation dure une semaine : les graines prennent le nom fèves.



Ensuite, c'est le séchage au soleil qui dure environ deux semaines, le séchage peut se faire aussi artificiellement avec des fours par exemple. Les fèves sèches sont embarquées dans des cargos vers les chocolateries d'Europe et d'Amérique du Nord.



Les fèves y sont « torrifiées » c'est à dire grillées puis sont concassées



(cassées en petites miettes). Les fèves concassées s'appellent le grué (ou l'éclat de fève de cacao). Elles sont ensuite broyées en pâte de cacao. Cette pâte est pressée pour séparer le beurre de cacao du tourteau. Le tourteau est ensuite pulvérisé (mis en poudre). C'est à ce moment là qu'on fabrique le chocolat.

→ Le chocolat noir (on mélange de la pâte de cacao, du beurre de cacao et du sucre). Si le chocolat noir est à 70 %, alors il est composé de 70g de pâte de cacao pour 100g de chocolat. S'il est noir à 80 % alors est composé de 80g de pâte de cacao pour 100g de chocolat. Le reste c'est du beurre de cacao et du sucre.



→ Le chocolat au lait (On mélange de la pâte de cacao, du beurre, du sucre et du lait en poudre).

→ Le chocolat blanc (On mélange du beurre de cacao, du sucre et du lait en poudre). Il ne contient pas de cacao, juste du beurre de cacao.



### 3) Que nous apporte le chocolat ?

Le chocolat noir de bonne qualité (minimum 60% de cacao) est un aliment nutritif et non mauvais pour la santé, à condition de ne pas exagérer.

L'idéale c'est de le manger cru, il a des vertus tonifiantes (donne du tonus, la forme), fortifiantes (qui renforcent) et stimulantes (qui excitent). Grâce à ses sels minéraux, il favorise l'activité intellectuelle (meilleure mémoire, meilleure réflexion). Le chocolat noir réduit aussi le cholestérol (graisse dans le sang) car il est riche en cacao et il aide l'organisme à lutter contre le dépôt de matière grasse sur les parois des artères (dans lesquelles circulent le sang).

#### 4) Quelques questions pour savoir si vous m'avez suivi...

a) Qui a rapporté en premier des fèves de cacao d'Amérique du Sud ?  
Christophe Colomb ?                  Louis XIV ?                  Ou Cortès ?

b) Est-il vrai que les cacaoyers poussent en plein soleil ?

c) Combien de graines trouve-t-on environ dans une cabosse ?

d) Qu'obtient-on en écrasant les fèves de cacao séchées ?

e) Combien y a-t-il de cacao dans du chocolat noir à 80 % ?

f) Est-ce que le chocolat c'est bon ?