

D'où vient le chocolat ?

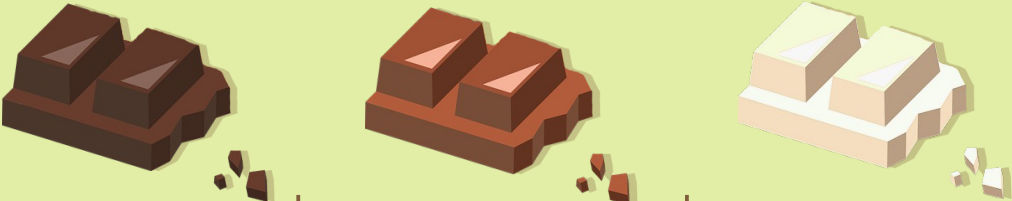
Le chocolat pousse-t-il dans les arbres ?

Pas tout à fait, mais tout commence avec un arbre : le cacaoyer. C'est là que pousse le fruit d'où provient le cacao : la cabosse, A l'intérieur de celles-ci, des graines sont extraites, fermentées puis séchées au soleil. Ces graines deviennent des fèves de cacao.

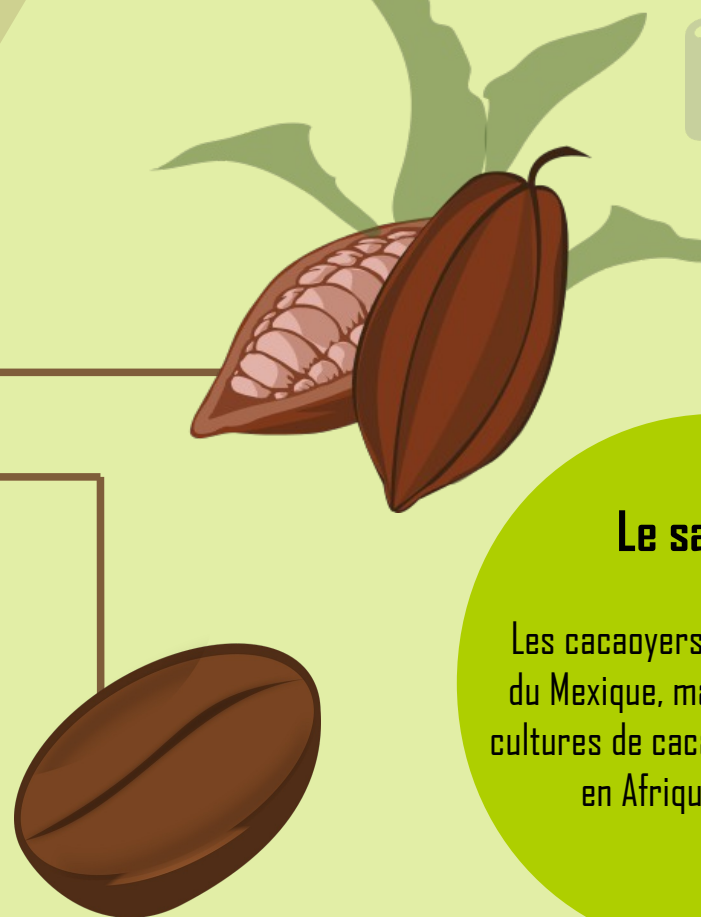
Ces fèves sont ensuite grillées dans un four à 150°C, c'est ce que l'on appelle la torréfaction. Puis elles sont broyées pour obtenir une pâte de cacao. Enfin, la pâte est chauffée et pressée pour séparer le beurre de cacao et la poudre de cacao.

Et ma tablette dans tout ça ?

Les recettes ne sont pas identiques pour fabriquer les différentes sortes de chocolat :



	Beurre de cacao	
	Poudre de cacao	
	Lait	
	Sucre	



Le sais-tu ?

Les cacaoyers sont originaires du Mexique, mais la plupart des cultures de cacao sont désormais en Afrique de l'Ouest.

Pour les plus grands

A l'époque, les peuples Mayas et les Aztèques utilisaient les fèves de cacao comme monnaie d'échange. Ils préparaient également une boisson à base de cacao, de poivre et de piment, qu'ils appelaient « tchocoatl », c'est de là que vient le mot chocolat. En 1502 Christophe Colomb fut le premier Européen à découvrir les fèves de cacao, mais il ne porta pas d'attention à ces drôles d'amandes.