

L'histoire du chocolat

L'origine du chocolat



Au Mexique, les Aztèques ont été les premiers à s'intéresser aux fèves de *cacaoyer*. Ils faisaient griller les fèves, les écrasaient, et les mélangeaient à du poivre, du piment, de la vanille et de l'eau. Cette boisson se servait lors de rituels importants, comme nourriture des Dieux.

Les Mayas appelaient le cacaoyer « l'Arbre de vie ».

Christophe Colomb lors de son dernier voyage en 1502, sur l'île de Guayana, fit la rencontre avec l'aliment, mais il n'en apprécia pas la teneur amère et épicée.

Les fèves séchées se gardaient très longtemps et servaient de monnaie.

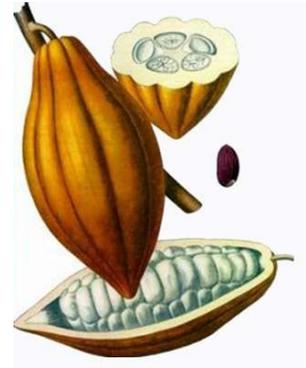
Ensuite en 1519, l'empereur aztèque accueillit Cortès et ses troupes espagnoles, qui débarquaient au Mexique, et leur offrit des fèves de cacao. Il rapporta un bateau plein de fèves en Espagne. Puis le chocolat arriva en Europe, où il était servi avec du sucre et du sucre pour neutraliser l'amertume.

Louis XVI et son épouse ont fait entrer le chocolat dans les habitudes de la cour du château de Versailles. Le chocolat était alors consommé chaud comme le café. C'était un vrai succès !

Les premières chocolateries ont été fondées vers 1820 en Europe (Meunier, Van Houten, Lindt,...)

Comment fabrique-t-on le chocolat ?

La première étape consiste à cueillir la cabosse de cacao (le fruit du cacaoyer) puis à en extraire les graines. Celles-ci sont alors placées dans une caisse en bois ou sur des feuilles de bananier, pour qu'elles fermentent, c'est à dire qu'elles transpirent et changent de couleur.



Cette fermentation les empêche de germer : on obtient ainsi les fèves de cacao. Celles-ci sont ensuite séchées au soleil puis conservées dans des sacs.

Avant d'être utilisées, les fèves de cacao doivent être nettoyées, concassées (on sépare le grain de la coque) puis torréfiées, c'est à dire grillées.

Elles sont ensuite broyées jusqu'à ce qu'on obtienne une pâte de cacao.

La pâte peut être chauffée puis pressée afin d'obtenir, d'un côté, du beurre de cacao, et de l'autre, de la poudre de cacao. Pour améliorer le goût de la poudre de cacao, on lui ajoute quelques ingrédients, comme de la vanille, du café ou encore de la crème. Puis elle est à nouveau séchée pour supprimer l'humidité.

Mais pour obtenir du chocolat, la pâte de cacao est longuement malaxée. On lui ajoute divers ingrédients comme du beurre de cacao, du sucre, du lait en poudre.

Où et comment cultive-t-on le cacao ?

Le cacaoyer se développe dans les pays chauds et humides. Ce sont les climats tropical et équatorial qui lui conviennent le mieux.

C'est un arbre fragile qui a besoin de beaucoup d'attention, car il craint le grand soleil et le vent.

Alors on plante les jeunes pousses dans une pépinière à l'ombre.

Quatre ou huit mois plus tard, les petits arbres sont replantés sous de grands arbres comme les bananiers, dont les larges feuilles servent d'ombrelle et de paravent.

En forêt sauvage ils mesurent entre 10 et 15 mètres, et dans les plantations ils sont taillés à 6 mètres pour faciliter la récolte des cabosses.

