

Au pays du Chocolat



Le cacao pousse sur :

Un cacaoyer : Cet arbre est cultivé dans les pays chauds. Le fruit du cacaoyer est une cabosse.



Une cabosse ressemble à un ballon de rugby. Elle contient 20 à 50 fèves de cacao.



Des fèves de cacao :



De la fève de cacao au chocolat :



Après la récolte, les fèves de cacao sont transportées vers l'usine. Elles sont ensuite nettoyées, cassées et torréfiées (= grillées) pour donner du grain de cacao.

Puis, il faut chauffer et écraser les grains pour obtenir de la pâte de cacao. Enfin, cette pâte est pressée pour séparer le beurre de cacao et la poudre de cacao.



Pour fabriquer le chocolat, il faut mélanger de la pâte de cacao, du beurre de cacao et du sucre.



L'Histoire du chocolat :

Les **Mayas** cultivaient des cacaoyers et utilisaient les fèves de cacao pour fabriquer une boisson mousseuse et amère, souvent aromatisée avec de la vanille, du piment et du roucou, nommée **xocoatl**.



En 1494, **Christophe Colomb** jette par-dessus bord les fèves qu'il avait reçues des Amérindiens. Il les aurait prises pour des crottes de chèvre !

À Londres, la première chocolaterie ouvre en 1657.



En France, ce sont **Louis XIV** et son épouse Marie-Thérèse d'Autriche qui font entrer le chocolat dans les habitudes de la cour du château de Versailles.

