



L'aventure du chocolat

Mmmm, les bons chocolats de Noël ! Savez-vous que 290 000 tonnes de chocolat sont fabriquées chaque année en France, soit 5 kilos par personne et par an ! Mais d'où vient cette merveilleuse friandise ?



La boisson des Aztèques

En 1519, les Espagnols débarquant au Mexique avec Cortès goûtent une curieuse boisson amère : le xocoalt. Ce sont des fèves de cacao grillées, écrasées et mélangées avec de la farine de maïs, du poivre, de la vanille et de l'eau. Cette boisson plaît tant à Cortès qu'il envoie en Espagne un bateau rempli de fèves de cacao.

Un secret bien gardé

Le Mexique devient alors une colonie espagnole et développe ses plantations de cacao. En effet, dès 1527, la nouvelle boisson fait fureur à la cour d'Espagne. Pour adoucir son goût amer, on y ajoute

du sucre et de la cannelle. Le chocolat reste longtemps le secret des Espagnols. Mais quand Louis XIII épouse Anne d'Autriche, fille du roi d'Espagne, le 25 octobre 1615, qu'a-t-elle dans ses bagages ? Du chocolat !



La mode du chocolat

Bientôt toute l'Europe déguste le chocolat. Les femmes se réunissent pour savourer cette boisson. Les médecins la recommandent à leurs malades comme fortifiant. Pourtant, le chocolat n'est pas apprécié par tout le monde. Dans une lettre, Madame de Sévigné écrit qu'une

marquise trop gourmande a accouché d'un bébé « noir comme le diable » !

L'industrie du chocolat

En 1777, le Sieur Ferrnandez de Barcelone fabrique pour la première fois le chocolat mécaniquement. Au XIX^e siècle, la culture du cacao se développe en Afrique et en Amérique du Sud. Des chocolateries s'ouvrent : Menier en France, Van Houten en Hollande... En 1847, les écoliers découvrent les premières tablettes. Et en 1875, un Suisse invente le chocolat au lait !



Le chocolat, c'est bon !

Regardez sur l'emballage du chocolat combien il contient de cacao. Un chocolat noir courant contient 35% de cacao, un bon chocolat 55% de cacao.

Sachez que le chocolat contient des protéines, du phosphore, du magnésium, du fer, des vitamines. Mais n'en abusez pas car 100g de chocolat apportent environ 470 calories.

NOM :

Date :

⇒ Dans cette fiche tu vas répondre à des questions en t'appuyant sur le document

L'aventure du chocolat

- 1. Comment appelait-on la boisson amère découverte par les Espagnols au Mexique ?**

.....

.....

.....

- 2. De quels ingrédients était composée cette boisson ?**

.....

.....

.....

- 3. Que fait Cortès après avoir goûté cette boisson ?**

.....

.....

.....

- 4. Que fait-on pour en adoucir le goût amer ?**

.....

.....

.....

- 5. Quelle vertu a, selon les médecins du XVIII^e siècle, cette boisson ?**

.....

.....

.....

6. Qui fabrique pour la première fois du chocolat mécaniquement ?

.....

.....

.....

7. Où se développe la culture du cacaoyer au XIX^e siècle ?

.....

.....

.....

8. Qui inventa le chocolat au lait ?

.....

.....

.....

9. Quel pourcentage de cacao contient un chocolat noir courant ?

.....

.....

.....

10. Que contient le chocolat ?

.....

.....

.....

.....

L'aventure du chocolat

Fiche auto-corrective

Maintenant compare tes réponses avec celles du corrigé.

1) Comment appelait-on la boisson amère découverte par les Espagnols au Mexique ?

Le xocoalt *Paragraphe 1*

2) De quels ingrédients était composée cette boisson ?

Fèves de cacao grillées, farine de maïs, poivre, vanille et eau.

Paragraphe 1

3) Que fait Cortès après avoir goûté cette boisson ?

Cortès envoie un bateau rempli de fèves de cacao en Espagne.

Paragraphe 1

4) Que fait-on pour en adoucir le goût amer ?

On y ajoute du sucre et de la cannelle. *Paragraphe 1*

5) Quelle vertu a, selon les médecins du XVIII^e siècle, cette boisson ?

C'est un fortifiant. *Paragraphe 3*

6) Qui fabrique pour la première fois du chocolat mécaniquement ?

C'est le Sieur Fernandez de Barcelone *Paragraphe 4*

7) Où se développe la culture du cacaoyer au XIX^e siècle ?

En Afrique et en Amérique du sud *Paragraphe 4*

8) Qui inventa le chocolat au lait ?

Un suisse *Paragraphe 4*

9) Quel pourcentage de cacao contient un chocolat noir courant ?

35 % *Paragraphe 5*

10) Que contient le chocolat ?

Protéines, phosphore, magnésium, fer et vitamines *Paragraphe 5*