



Il était une fois le cacao

Autrefois considéré comme une boisson magique ou un remède miracle, le chocolat, originaire de l'ancien Mexique, a traversé les siècles et conquis le monde entier. C'est aujourd'hui un véritable délice pour tous les gourmands.

Petite histoire du cacao

Les Mayas, qui connaissent le cacaoyer depuis très longtemps déjà, commencent à le cultiver vers l'an 600, au Mexique, dans la presqu'île du Yucatán. Au XVI^e siècle, Christophe Colomb, le premier Européen à découvrir le cacao, rentre en Espagne avec un sac de fèves de cacao, dont il ne fait rien.

En 1519, le conquistador Hernán Cortés redécouvre le cacao, développe les plantations de cacaoyers et intensifie la récolte. Les fèves de cacao sont expédiées en Espagne, où elles sont utilisées pour préparer une boisson qui est vite appréciée par l'aristocratie. Un siècle plus tard, les plantations gagnent Cuba, la Jamaïque, les Antilles et l'Amazonie. Ce n'est qu'en 1615 que le cacao parvient en France à l'occasion du mariage d'Anne d'Autriche, la fille du roi d'Espagne Philippe III, avec le roi Louis XIII. À Paris, la première chocolaterie est ouverte en 1659. On y consomme le chocolat chaud, sous forme de boisson, comme le café.

Du cacao au chocolat

Le cacaoyer peut atteindre dix mètres de hauteur. Ses fleurs d'un blanc rosé poussent sur les branches et sur le tronc de l'arbre. Ses fruits, les cabosses, sont verts, puis blancs, et enfin jaunes ou rouges à maturité. À l'intérieur se trouvent cinq rangées de graines en forme



Une cabosse de cacaoyer et ses fèves.

d'amande : les fèves. Une fois grillées, les fèves sont chauffées et écrasées pour obtenir la pâte de cacao, la base du chocolat.

Une cabosse pour compter

Chez les Mayas, les fèves de cacao séchées servaient de monnaie d'échange, comme des pièces de monnaie. Ils avaient même déterminé leur mesure étalon, la *carga*, avec les fèves : elle représentait la charge que pouvait porter un homme sur son dos, qui correspondait à 24 000 fèves.

Le beurre de cacao

Le beurre de cacao est la graisse obtenue après pression des fèves. Il était utilisé par les Mayas et les Aztèques pour soigner les brûlures. Aujourd'hui il entre dans la composition de produits hydratants tels que le baume pour les lèvres.



Les Aztèques cultivant le cacaoyer (illustration de 1570, environ).



Il était une fois le cacao

La production

Voici les plus importants producteurs de fèves de cacao au monde :

Afrique : Côte d'Ivoire (38 %), Ghana (21 %), Nigeria (5 %), Cameroun (5 %).

Amérique latine et centrale : Brésil (4 %), Équateur (3 %).

Asie du Sud-Est : Indonésie (13 %), Malaisie (1 %).



Colorie les gros pays producteurs en orange.

Utilise du rouge pour le plus important producteur de chaque continent.

Que remarques-tu ?

D'après le texte, dans quel pays a-t-on commencé à cultiver les cacaoyers ?

Ce pays fait-il actuellement partie des plus importants producteurs de cacao ?

La consommation

Qui mange le plus de chocolat en Europe ?

Associe chaque pays à sa consommation de chocolat par an et par habitant.

France

10,3 kg

Autriche

8,4 kg

Allemagne

9,8 kg

Belgique

8,2 kg

Grande-Bretagne

4,8 kg

Suisse

6,8 kg

Noir ou au lait ?

Cite les 3 premiers ingrédients entrant dans la composition d'une tablette de chocolat noir et de chocolat au lait.

Qu'est-ce qui les différencie ?

.....

.....

.....

.....

.....

