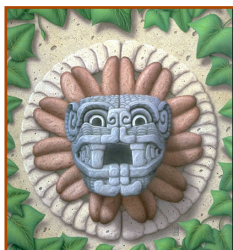




# Histoire

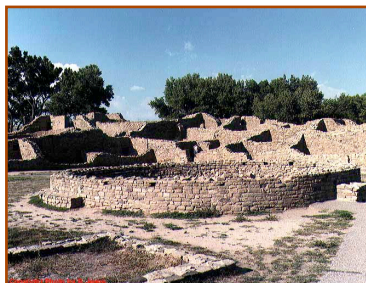
# Le CHOCOLAT



## La légende

Quetzalcoatl, grand maître de la lune et des vents, roi sacré dont l'emblème était le serpent à plumes vertes et dorées, aurait découvert les semences du cacaoyer dans les champs de lumière des fils du Dieu Soleil et les auraient offertes aux hommes.

Ce qui est certain, c'est que les aztèques et même le peuple plus ancien des mayas consommaient le cacao bien avant la venue des espagnols en Amérique du Sud.



## Avant 1500

Les Aztèques n'utilisèrent d'abord que la pulpe du fruit, laiteuse et tendre pour en faire une boisson acidulée, le « xocoatl ». Ensuite ils se mirent à broyer et rôtir les fèves de cacao, y ajoutant des épices, du miel, un peu d'eau, préparant ainsi leur boisson sacrée.

Les aztèques considéraient le cacaoyer comme l'arbre nourricier par excellence et attribuaient au « xocoatl » des propriétés bienfaisantes et aphrodisiaques ; il était réputé pour chasser la fatigue et stimuler les qualités physiques et psychiques.

Les fèves de cacao servirent également à partir de l'an 1000 de monnaie d'échanges. Ainsi avec 10 fèves de cacao, on pouvait acheter un lapin ; avec 100 fèves, un esclave.



## Les Espagnols

Cette période débute en 1502 (il y a juste 200 ans), l'année où Christophe Colomb, au terme de son voyage vers l'Amérique, se voit offrir en cadeau des fèves de cacao. Il n'attache cependant alors aucune importance à cette graine. Il faut attendre 1519 et l'arrivée de Hernan Cortès pour que la fève de cacaoyer attire l'attention des européens, non pas pour la boisson qu'elle permet de produire mais pour sa valeur d'échange. Des religieux (les jésuites de Oaxaca), trouvant la boisson détestable, ont alors l'idée de lui adjoindre du sucre de canne et un peu de vanille ; ils viennent d'inventer le chocolat.

La première cargaison de cacao et la recette du chocolat furent expédiées en 1524 en Espagne. Cortès rapporte à son roi Charles Quint : « Une tasse de cette précieuse boisson permet à un homme de marcher un jour entier sans manger ».

Les premières cargaisons commerciales de fèves de cacao arrivent en Espagne en 1585. A partir de cette date le chocolat va conquérir l'Europe.

Il fait une entrée remarquable en France, en 1615, avec l'arrivée d'Anne d'Autriche, fille du roi d'Espagne qui se marie avec Louis XIII.

Jusqu'au XVIIe siècle, le chocolat n'était consommé que sous forme de boisson, toujours réalisée à partir du broyat de fèves de cacao fermentées, adjointes d'épices et d'eau. C'est en 1674 que le premier chocolat à croquer est fabriqué à Londres sous le nom de « chocolat en boudins à l'espagnole ».

Au XVIIIe, les médecins reconnaissent au chocolat des vertus digestives et des propriétés dynamisantes.

En 1735, Linné nomme le cacaoyer : « theobroma », la nourriture des dieux.

## Naissance d'une industrie

Au 19e siècle, en même temps que l'ère industrielle, apparaissent les premières chocolateries.



- 1780 La première fabrique mécanisée de chocolat voit le jour à Bayonne.
  - 1811 Le français POINCELET met au point un mélangeur de fèves de cacao.
  - 1815 Le hollandais VAN HOUTEN installe sa première usine de chocolat suivi de peu par les suisses CAILLER, SUCHARD et KOHLER.
  - 1828 Le hollandais VAN HOUTEN invente la poudre de cacao dégraissée.
  - 1847 Le premier chocolat noir tel que nous le connaissons aujourd'hui est inventé par FRY.
  - 1875 Le suisse Daniel PETER commercialise le premier chocolat au lait, en utilisant le procédé de condensation du lait créé par NESTLE.
  - 1879 Rodolphe LINDT invente à Bern le chocolat fondant par conchage.
  - 1922 Franck MARS lance à Chicago la première barre chocolatée.
- Un nouveau marché est né : la confiserie au chocolat.

