

## IL ETAIT UNE FOIS...LE CHOCOLAT.



L'histoire du chocolat commença il y a 2600 ans, quand les Olmèques, peuple d'Amérique centrale, furent les premiers à boire le chocolat.

La culture du cacaoyer fut développée par les Mayas et les Aztèques.

Hernán Cortes, explorateur espagnol, débarqua sur la côte de l'actuel Mexique en 1519. Le conquistador y goûta une boisson chocolatée amère parfumée de cannelle, de clou de girofle et de poivre. Il rapporta la recette en Espagne et l'accommoda au goût des espagnols en y ajoutant de la vanille et du miel. Dès le XVIIe siècle, le chocolat devint une denrée appréciée de l'aristocratie et du clergé espagnols.

Anne d'Autriche, infante d'Espagne, mariée au roi Louis XIII, fit partager sa passion du chocolat chaud à la cour de France. Ce breuvage, réputé pour ses vertus aphrodisiaques fit fureur.

C'est seulement en 1828, que le hollandais Conrad Van Houten découvrit un procédé qui séparait le beurre de cacao de la pâte de cacao, ce fut la naissance des tablettes de chocolat au lait et d'une préparation pour faire son chocolat chaud à la maison.

### **Le chocolat se démocratise !**

Poulain au XXe siècle, lança sa célèbre boîte orange, en 1914, Banania régala les petits enfants avec un mélange de cacao en poudre et de farine de banane. Début des années 60, Nestlé mit sur le marché Nesquick, boisson chocolatée, encore la plus vendue au monde. Ainsi, avant d'être dégusté en tablettes, le chocolat était consommé comme une boisson. Il existe quatre couleurs de chocolat, le chocolat blanc, le chocolat au lait, le chocolat noir et depuis peu le chocolat blond. Il s'agit d'un chocolat blanc devenu caramel aux saveurs de biscuits salés.

Le chocolat est en perpétuelle évolution, l'innovation est en marche !

La tablette de chocolat sort de l'ordinaire, elle se décline, version coffret, avec des accords magiques, mariage avec des fruits secs, des fruits confits, des éclats de feuillantine, du pain d'épice ou des crêpes dentelle etc...

Nous mangeons en moyenne plus de 6kg de chocolat par personne et par an contre 12kg en Suisse et 40g en Chine. En 2014, un chinois sur deux ne connaissait pas encore son goût. Des œuvres d'art naissent du chocolat qui se façonne à la poche à douille ou au cornet de pâtissier mais aussi à la gouge ou au burin utilisés pour la sculpture.

Le salon du chocolat qui a lieu à Paris, Porte de Versailles, contribue à faire découvrir de nombreuses sculptures, véritables œuvres d'art.

Exemples :

- La sculpture « LE BOIS », créée par Stéphane LEROUX, exposée au musée Choco-Story à Paris.
- « LE BOUCLIER », de Patrick ROGER, sculpté en 2016 en chocolat mais aussi en bronze.
- Le chocokong de Richard Orlinski, sculpture exposée au salon du chocolat 2016.

Et de nombreuses célébrités se prêtent au jeu de parader en robes cacaotées, lors du traditionnel défilé annuel du salon du chocolat.

Sa simple évocation réveille notre gourmandise.

Fleurant l'odeur alléchante du succès, de nombreuses marques de cosmétiques ont lancé leurs soins chocolatés.

Entre beauté et gourmandise, le chocolat n'en finit pas de nous étonner, de nous reconforter et de nous séduire, quelle star !

Mireille W