

Tout sur le chocolat

Un livre de lecture de Reading A-Z, Niveau R

Nombre de mots : 1 500



Reading a-z

Visitez www.readinga-z.com
pour des ressources supplémentaires.

LECTURE • R

Tout sur le chocolat



MULTI
niveau
O•R•U

Texte de Robert Charles

www.readinga-z.com

Tout sur le chocolat



Texte de Robert Charles

www.readinga-z.com

Citations des photos :

Couverture, couverture arrière, page titre, pages 3, 4 (coin supérieur gauche, coin supérieur droit, coin inférieur droit), 19 : © ArtToday; page 4 (coin inférieur gauche, au centre) : © Artville; page 6 : © Wolfgang Kaehler/Corbis; page 7 : © L. Hobbs/PhotoLink/Getty Images; page 8 : © Winfield Parks/National Geographic Stock; page 9 : © Foodcollection/Getty Images; page 10 : © Owen Franken/Corbis; page 11 : © Stephanie Colasanti/Corbis; page 12 : © Edward Rozzo/Corbis; page 13 (haut de page) : © iStockphoto.com/Rob Broek; page 13 (bas de page) : © iStockphoto.com/Christine Balderas; pages 18, 20 : © Learning A-Z; page 22 : © Brand X Pictures; page 23 : © iStockphoto.com/Allen Johnson

Un remerciement particulier à Nadia Larsen de Choc-alot à Tucson, en Arizona.

Tout sur le chocolat
(All About Chocolate)
Niveau de lecture R
© Learning A-Z
Texte de Robert Charles
Illustrations de Cende Hill
Carte de Craig Frederick
Traduction française de Julie Châteauvert

Tous droits réservés.

www.readinga-z.com



Table des matières

Introduction	4
D'où vient le chocolat?	5
La préparation des fèves	8
Des fèves au chocolat	12
L'histoire du chocolat	16
Le chocolat aujourd'hui	20
Essaie cela!	22
Conclusion	23
Glossaire	24
Index	24



Introduction

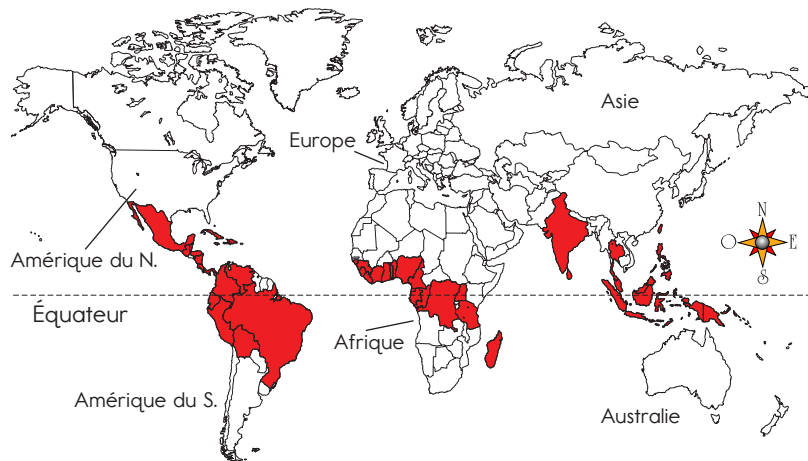
Demande aux gens ce qu'ils préfèrent manger parmi les aliments sucrés et ils vont probablement répondre : le chocolat. Les gens de partout dans le monde adorent le chocolat. Ils aiment tellement le chocolat que, chaque année, ils en mangent plus que toute autre sucrerie.

D'où vient le chocolat?

Tu seras peut-être surpris(e) d'apprendre que le chocolat pousse en fait dans les arbres. Cela ne veut pas dire que tu peux cueillir un morceau de chocolat de la branche d'un arbre et le manger. En fait, le chocolat qui pousse sur les arbres ne ressemble, ne goûte et ne sent pas du tout comme le chocolat que nous mangeons.

L'arbre qui produit le chocolat est le **cacaotier**. Le chocolat vient des fèves que l'on retrouve dans de grosses gousses sur l'arbre. Les cacaotiers poussent près de l'équateur, où il fait chaud et humide.

Endroits où le chocolat pousse



Les régions ombragées de la carte indiquent les endroits où les cacaotiers poussent près de l'équateur où il fait chaud.



Les cacaotiers poussent à l'état sauvage de même que sur des plantations.

Aujourd'hui, les plupart des cacaotiers poussent sur des fermes appelées des **plantations**. Les arbres ont plusieurs petites fleurs blanches ou jaunes qui fleurissent durant l'année. Certaines des fleurs se transforment en gousses, mais très peu le font.

Les gousses ressemblent à des petits ballons de football. Elles sont vertes au début, mais elles deviennent dorées ou rougeâtres en mûrissant.



Ces gousses contiennent les fèves qui seront utilisées pour faire du chocolat.



Un cueilleur ouvre des gousses de cacao pour atteindre les graines.

La préparation des fèves

Cueillir les gousses des cacaotiers est la première étape dans la fabrication du chocolat. Mais ce ne sont pas les gousses qui sont importantes; ce sont plutôt les 20 à 50 fèves qui se trouvent à l'intérieur des gousses et qui sont en réalité les graines de l'arbre. Il faut beaucoup de fèves et beaucoup de travail pour faire du chocolat. Tout d'abord, les gousses sont cueillies. Ensuite, à l'aide d'une grande lame appelée une machette, quelqu'un coupe les gousses pour les ouvrir.

Les fèves sont ensuite extraites de la gousse ouverte. Les fèves ne sont pas brunes, contrairement à ce à quoi tu pourrais t'attendre. Elles sont plutôt de couleur crème et sont couvertes d'une **pulpe** molle. Ces fèves sont encore loin de devenir le chocolat que tu connais.



Voici ce à quoi ressemble l'intérieur d'une gousse du cacaotier.



Un travailleur étale les fèves de cacao pour les faire sécher puis commencer le processus de la fermentation.

Les fèves recouvertes de pulpe sont empilées ou placées dans des boîtes et couvertes. En entrant en contact avec l'air, les fèves commencent à changer de couleur, passant de la couleur crème à la couleur violette. Il se produit également un changement à l'intérieur des fèves qu'on appelle la **fermentation**. La fermentation peut prendre plus d'une semaine, mais les fèves fermentées ne goûtent toujours pas et ne sentent toujours pas le chocolat.

Une fois que les fèves sont fermentées, on les fait sécher. En séchant, les fèves sont retournées. Une fois que les fèves sont sèches, elles sont placées dans de grands sacs en tissu et envoyées aux chocolatiers.

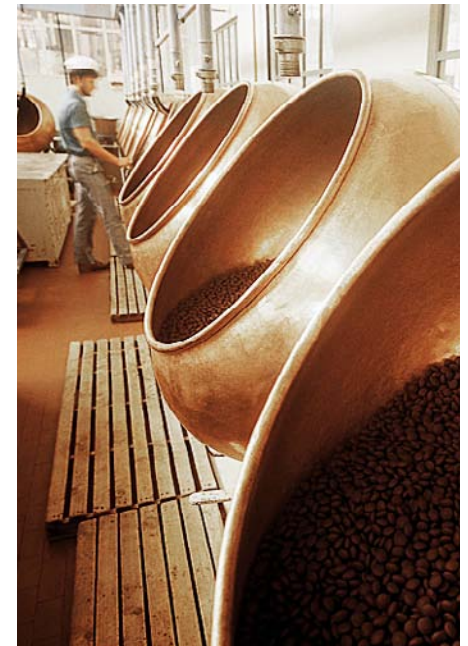


Des travailleurs étendent les fèves de cacao pour les faire sécher au soleil.

Des fèves au chocolat

Faire du chocolat à partir de fèves sèches et fermentées est un procédé long et compliqué. Tout d'abord, les fèves doivent être nettoyées, ce qui permet d'enlever toute trace de pulpe ou des morceaux de la gousse. Ensuite, les chocolatiers mélangent différentes variétés de fèves pour s'assurer que la saveur du chocolat est parfaite.

Une fois nettoyées et mélangées, les fèves sont grillées afin d'accentuer la saveur du chocolat. Il s'agit de l'étape où les fèves commencent à avoir l'odeur du chocolat. Alors que les fèves sont grillées, la coque mince qui les recouvre devient fragile. Les fèves passent à travers une machine spéciale qui fait craquer leur coque et qui élimine les morceaux de coque en les soufflant à l'aide de ventilateurs.



Des fèves sont grillées dans des barils géants dans une bonbonnerie.

Une fois les coques éliminées, il ne reste que la partie charnue de la fève, appelée le grué. Les grués sont moulus et écrasés jusqu'à ce qu'ils deviennent liquides. Le liquide est versé dans des moules où il refroidit pour former des barres de chocolat amer, non sucré. Les barres sont ensuite pressées jusqu'à ce que la partie la plus importante du chocolat, un liquide jaune, appelé du beurre de cacao, soit extraite. Le beurre de cacao est filtré à travers un tamis et est recueilli pour faire le chocolat que nous mangeons.

L'origine des mots

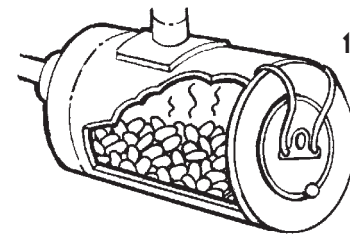
Cacao ou cocoa?

Lorsque les produits du cacaotier ont atteint les pays de langue anglaise, le mot espagnol cacao est devenu le mot anglais cocoa. Les écrivains et les personnes de langue anglaise d'aujourd'hui utilisent toujours le mot cacao en parlant de l'arbre et de ses fleurs, des gousses et des fèves. Les gens utilisent habituellement le mot cocoa en parlant des nombreux produits provenant des fèves. En français, on utilise le mot cacao.

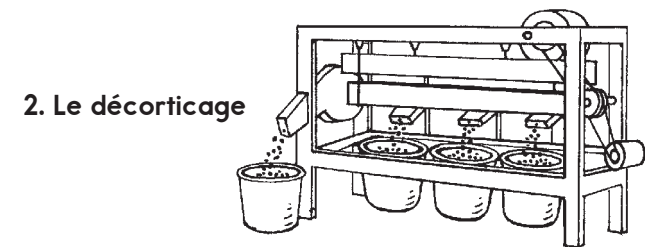


Une fois le beurre de cacao liquide extrait, la partie solide de la barre est moulée en poudre. La poudre de cacao est envoyée dans les laiteries et les boulangeries pour ajouter de la saveur aux produits de boulangerie et aux produits laitiers.

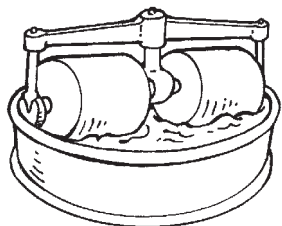
Le chocolat que nous mangeons est préparé dans le cadre de l'étape finale appelée le **couchage**. Le couchage a lieu dans des machines équipées de gros rouleaux. Du sucre, de la poudre de cacao, du beurre de cacao et d'autres ingrédients sont roulés et mélangés jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Le mélange lisse est versé dans des moules et refroidi. Une fois que le chocolat est refroidi et solide, il est retiré des moules, enveloppé dans des paquets et expédié.



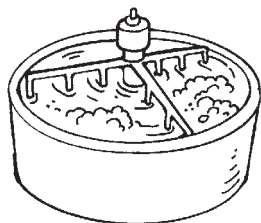
1. Le grillage



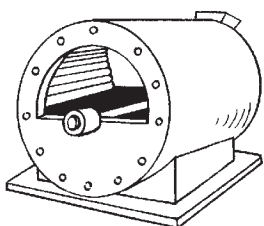
2. Le décorticage



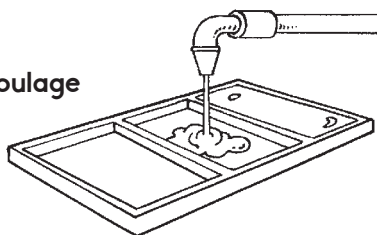
3. La mouture



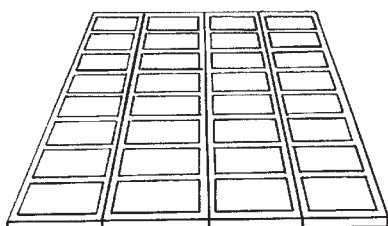
4. Le mélange



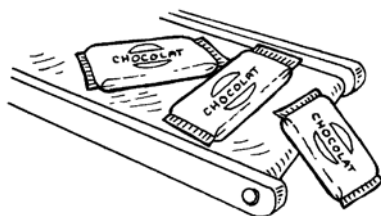
5. Le couchage



6. Le coulage



7. Le refroidissement



8. L'emballage



L'histoire du chocolat

Selon les historiens, les peuples qui vivaient au Mexique et en Amérique centrale utilisaient le chocolat il y a presque 2 000 ans. Ces peuples se régalaient d'un breuvage fait de chocolat. Mais si tu goûtais à ce breuvage aujourd'hui, tu trouverais que son goût est très différent des breuvages au chocolat que tu aimes. En fait, il s'agissait d'un breuvage au goût très amer, un peu comme le café.

Christophe Colomb avait rapporté des fèves de cacao du Nouveau Monde pour les montrer au roi et à la reine d'Espagne. Mais les Européens ne savaient pas quoi faire avec les fèves. Ils les ont donc ignorées. Ils étaient davantage intéressés par les épices et les autres choses que Christophe Colomb avait rapportées.

Un explorateur espagnol, appelé Hernando Cortez, a aidé les Européens à réaliser que les fèves de cacao avaient une certaine valeur. Le grand **souverain** des Aztèques, Montezuma, avait servi à Hernando Cortez un breuvage fait de fèves de cacao. Les Aztèques avaient dit à Hernando Cortez qu'il s'agissait d'un breuvage des dieux. Ils croyaient que les fèves de cacao leur donnaient de la sagesse et de la force. Ils accordaient tellement de valeur aux fèves de cacao qu'ils utilisaient les fèves comme de la monnaie. Hernando Cortez considérait que les fèves étaient beaucoup plus importantes pour leur valeur **monétaire** que pour la possibilité d'en faire un breuvage. Il a planté des cacaotiers afin de pouvoir utiliser les fèves non pas pour faire du chocolat, mais comme de la monnaie. C'était sa façon à lui de faire pousser de l'argent sur les arbres.



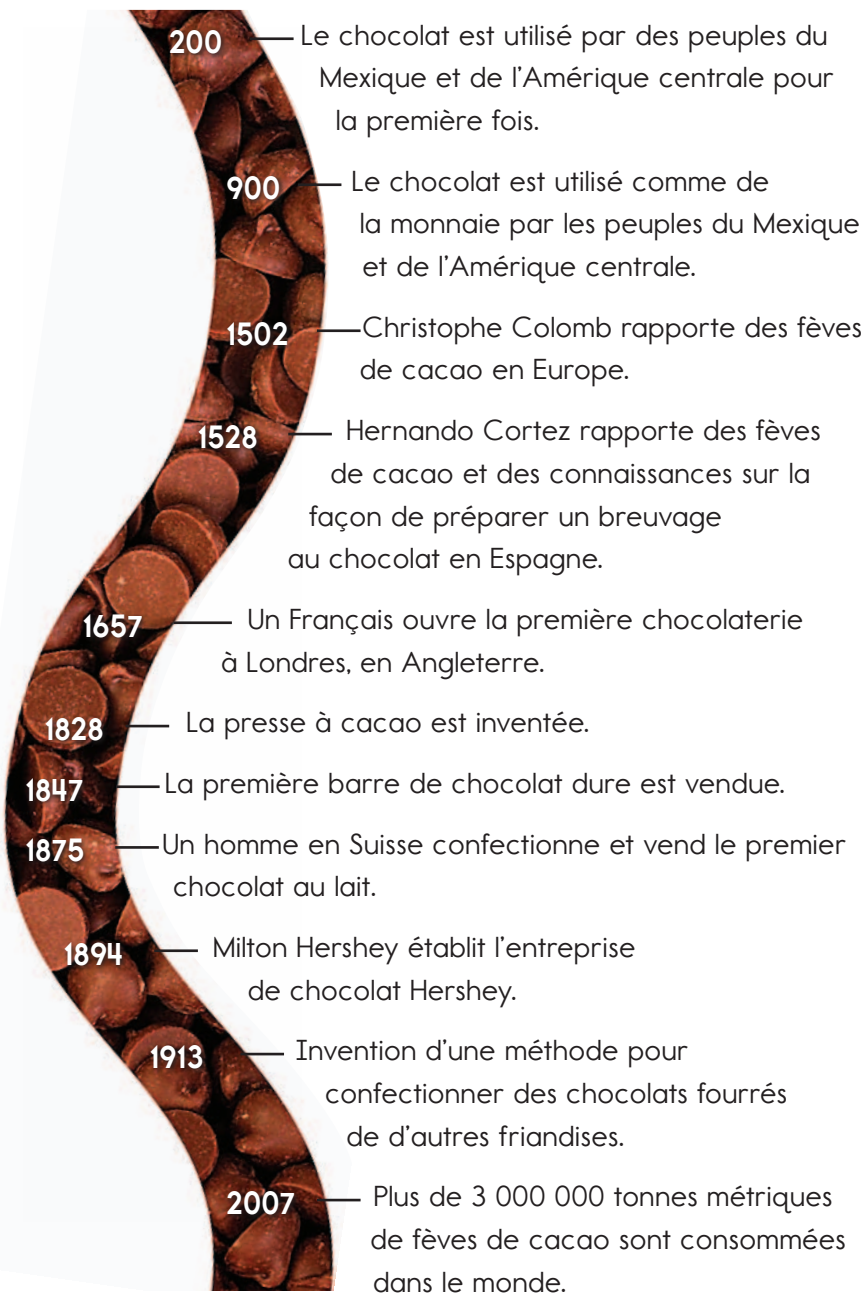
Hernando Cortez a rapporté ses connaissances sur la façon de préparer le breuvage au chocolat, mais ce dernier n'était toujours pas populaire à l'extérieur du Nouveau Monde. Ce n'est que lorsque les Espagnols ont commencé à ajouter du sucre au breuvage que le chocolat a commencé à gagner de la popularité.

Jusque dans les années 1600 et 1700, le chocolat était un aliment de luxe pour la royauté et les puissants représentants de l'Église. Mais durant les années 1600, les gens ont commencé à moulinner de grandes quantités de fèves de cacao dans des moulins, produisant ainsi davantage de chocolat et en réduisant par le fait même le coût. L'invention d'un chocolat au lait lisse a également contribué à rendre la pâtisserie plus populaire. La première chocolaterie a ouvert ses portes à Londres, en Angleterre, en 1657. Dans les années 1700, un broyeur à chocolat actionné à la vapeur a été inventé, permettant aux usines de produire rapidement des tonnes de chocolat à un prix abordable. Aujourd'hui, le chocolat est une pâtisserie abordable que l'on savoure dans plusieurs pays.



Le chocolat est savouré avec enthousiasme par les gens de tout âge.

L'histoire du chocolat

- 
- 200 — Le chocolat est utilisé par des peuples du Mexique et de l'Amérique centrale pour la première fois.
 - 900 — Le chocolat est utilisé comme de la monnaie par les peuples du Mexique et de l'Amérique centrale.
 - 1502 — Christophe Colomb rapporte des fèves de cacao en Europe.
 - 1528 — Hernando Cortez rapporte des fèves de cacao et des connaissances sur la façon de préparer un breuvage au chocolat en Espagne.
 - 1657 — Un Français ouvre la première chocolaterie à Londres, en Angleterre.
 - 1828 — La presse à cacao est inventée.
 - 1847 — La première barre de chocolat dure est vendue.
 - 1875 — Un homme en Suisse confectionne et vend le premier chocolat au lait.
 - 1894 — Milton Hershey établit l'entreprise de chocolat Hershey.
 - 1913 — Invention d'une méthode pour confectionner des chocolats fourrés de d'autres friandises.
 - 2007 — Plus de 3 000 000 tonnes métriques de fèves de cacao sont consommées dans le monde.



Le savais-tu?

Des études médicales récentes ont révélé qu'il y a définitivement des bienfaits médicaux à manger du chocolat. Les bienfaits sont liés au chocolat noir plutôt qu'au chocolat au lait. Certains des bienfaits médicaux sont une réduction des maladies du cœur et de la pression sanguine.

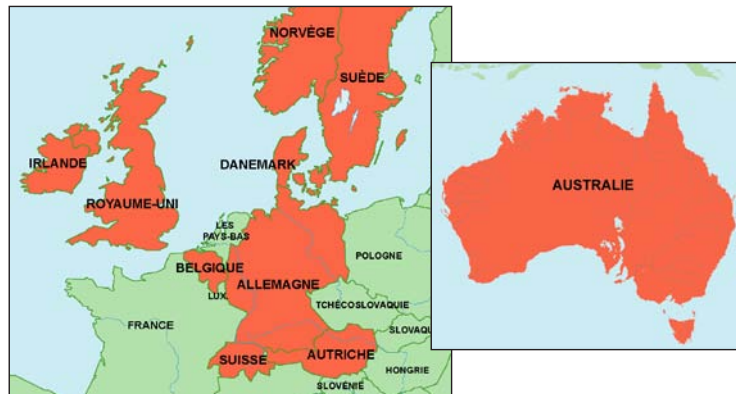
Certains magasins spécialisés ne vendent que des gâteries au chocolat.

Le chocolat d'aujourd'hui

La plupart du chocolat confectionné dans les usines d'aujourd'hui est utilisé pour faire des friandises au chocolat. D'autre chocolat sert à la préparation de la crème glacée, des breuvages au chocolat et des produits de boulangerie comme les gâteaux et les beignes. Il existe même une sauce, appelée **mole**, utilisée dans la cuisine mexicaine, qui est faite avec du chocolat.

Chaque année, des gens de partout dans le monde consomment, ou mangent, des tonnes de chocolat. Les gens de la Suisse consomment plus de chocolat par personne que quiconque dans le monde. Des gens de plusieurs autres pays européens partagent leur passion pour le chocolat. Le tableau ci-dessous indique la consommation de chocolat dans les dix pays qui en consomment le plus.

Pays consommant le plus de chocolat par personne, par année



1	Suisse	10,1 kg	22,4 lb
2	Autriche	9,1 kg	20,1 lb
3	Irlande	8,8 kg	19,5 lb
4	Allemagne	8,2 kg	18,0 lb
5	Norvège	8,1 kg	17,9 lb
6	Danemark.....	8,0 kg	17,7 lb
7	Royaume-Uni.....	7,9 kg	17,5 lb
8	Belgique	6,0 kg	13,2 lb
9	Australie	5,9 kg	13,0 lb
10	Suède	5,8 kg	12,6 lb

Essaie ceci!

Délicieux carrés au chocolat

Assure-toi qu'un adulte est disponible pour t'aider à couper les ingrédients ou à déplacer des aliments chauds.

- Rassemble les ingrédients suivants :
225 g (1 tasse) de beurre ou de margarine
100 g (4 carrés de 1 oz chacun) de chocolat non sucré (aussi appelé du chocolat Baker's)
4 œufs
450 g (2 tasses) de sucre blanc
2 cuillères à thé d'extrait de vanille
200 g (1-1/2 tasse) de farine tout-usage
1 cuillère à thé de poudre à pâte
pincée de sel



- Préchauffe le four à 180 °C (350 °F). Graisse un moule de 32 x 22 cm (9 x 13 po).
- Fais fondre le beurre dans une casserole à feu moyen sur la cuisinière. Une fois le beurre fondu, retire-le du feu et ajoute le chocolat jusqu'à ce qu'il soit fondu et bien mélangé. Ajoute les œufs un à la fois en mélangeant bien. Ajoute ensuite le sucre et la vanille, en mélangeant jusqu'à consistance lisse.
- Dans un autre bol, mélange la farine, le sel et la poudre à pâte. Verse délicatement le mélange de beurre, de chocolat et de sucre dans la farine et mélange jusqu'à ce que la farine soit complètement humidifiée.
- Verse le mélange dans le moule et répartis-le uniformément.
- Fais cuire pendant 25 à 30 minutes jusqu'à ce que les carrés au chocolat commencent à se détacher des parois du moule.
- Laisse refroidir les carrés au chocolat dans le moule avant de les couper. Donne 12 carrés au chocolat.



La prochaine fois que tu manges du chocolat, pense à la façon dont il a été confectionné.

Conclusion

Il a fallu beaucoup de temps avant que le chocolat ne devienne populaire à l'extérieur des régions de l'Amérique du Sud et de l'Amérique centrale d'où viennent les cacaotiers. Au fil des années, les gens ont ajouté des choses comme du sucre et du lait au processus long et compliqué de confectionner du chocolat à partir des fèves de cacao. Aujourd'hui, les gens de partout dans le monde mangent des millions de kilogrammes de chocolat, ce qui en fait la friandise la plus populaire au monde.

Glossaire

- (un) **cacaotier** (*n.*) arbre qui produit le chocolat (p. 5)
- charnu** (*adj.*) renflé de pulpe épaisse (p. 13)
- (le) **couchage** (*n.*) procédé consistant à rendre le mélange de chocolat lisse (p. 14)
- (la) **fermentation** (*n.*) processus de changement naturel qui se produit chez plusieurs plantes et aliments (p. 10)
- (le) **mole** (*n.*) sauce mexicaine épicée faite de chili et de chocolat fort (p. 20)
- monétaire** (*adj.*) relatif à la monnaie (p. 17)
- (une) **plantation** (*n.*) grande ferme comptant plusieurs travailleurs (p. 6)
- (une) **pulpe** (*n.*) substance charnue de certains fruits ou de certains légumes (p. 9)
- (un) **souverain** (*n.*) roi, empereur (p. 17)

Index

- | | |
|----------------------------|------------------|
| cacao, 13, 19 | fermentation, 10 |
| Colomb, Christophe, 16, 19 | plantation, 6 |
| Cortez, Hernando, 17, 19 | pulpe, 9, 12 |