

Le chocolat



Le chocolat, on l'adore !

1. En Belgique, qui consomme le plus de chocolat ?

Ce sont les familles où il y a des enfants qui consomment le plus de chocolat.

2. Sous quelle forme peut-on manger du chocolat ? Cite 3 formes différentes.

✓ Pâte à tartiner

✓ Chocolat chaud

✓ Morceau de chocolat

Des œufs en chocolat au jardin

3. Pourquoi offre-t-on des œufs à Pâques ? Explique l'origine de cette tradition.

Après le carême (période de privation pour les croyants catholiques), les œufs qui marquent la fin de celui-ci sont décorés et distribués. Ils seront peu à peu remplacés (18^{ème} s.) par des œufs en chocolat.

4. La tradition de Pâques est-elle la même dans tous les pays ? Explique.

OUI - NON

Chez nous ce sont les cloches qui déposent les œufs mais en Autriche, ce sont les poules ; en Suisse, c'est un Coucou ; en Allemagne, c'est un lièvre et en Alsace, c'est une cigogne.

5. Vrai - faux

Lorsque la proposition est fausse, corrige-la.

a) C'est au 18^{ème} siècle que la tradition d'offrir des œufs à Pâques s'installe.

V - F

C'est au 18^{ème} siècle que l'œuf en chocolat a été inventé.

C'est au 18^{ème} siècle que Louis XIV offre des œufs décorés à la feuille d'or à sa cour.

b) Les œufs peuvent être mangés pendant le Carême.

V - F

Les œufs n'étaient pas n'ont plus mangés pendant le carême, ils s'accumulaient et étaient distribués après celui-ci.

c) Certains œufs que l'on offrait étaient décorés.

- F



d) Avant, on remplissait les coquilles des œufs pour réaliser des œufs en chocolat.

V - F

Le cacaoyer : l'arbre à chocolat

6. Pourquoi peut-on dire que le cacaoyer est capricieux. Cite 4 éléments différents.

- ✓ Il pousse à une altitude de 400m.
- ✓ Il lui faut entre 20° et 30°.
- ✓ Il a besoin de beaucoup d'eau
- ✓ Il doit être protégé du vent et de la lumière directe du soleil.

7. Le cacaoyer porte... (Coche puis justifie)

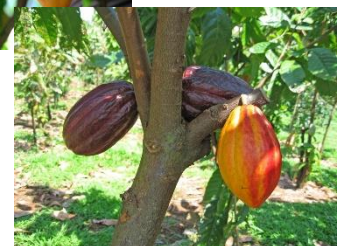
- énormément de cabosses
- peu de cabosses
- une centaine de cabosses
- une dizaine de cabosses

Justification : **Le cacaoyer fleurit abondamment mais toutes les fleurs ne donnent pas de fruits. Cent fleurs donneront une seule cabosse et les cabosses ne poussent que sur les troncs.**

8. Replace les étapes de la préparation des fèves de chocolat dans le bon ordre.

Dépoussiérage - triage - mise en sac - triage - séchage - fermentation.

| | |
|----|---------------|
| 1. | Triage |
| 2. | Fermentation |
| 3. | Séchage |
| 4. | Triage |
| 5. | Dépoussiérage |
| 6. | Mise en sac |



9. Explique ce qu'est la fermentation et à quoi elle sert.

Pendant plusieurs jours, pour permettre aux fèves de cacao de développer leurs arômes, on va les laisser se transformer sous l'effet de micro-organismes.



La boisson des dieux et des rois

10. Le titre de l'article page 2 est « La boisson des dieux et des rois ». Retrouve dans l'article deux éléments qui l'expliquent.

- ✓ Pour les Aztèques, le cacaoyer est un don de Quetzalcoatl, le dieu serpent-oiseau.
- ✓ Les Mayas s'abreuvent de «xocoatl» qui voudrait dire boisson des dieux et qui est à base de fèves de cacao.
- ✓ Au début, la boisson chocolatée est réservée à la cour du roi d'Espagne (années 1500).

Miam, le bon chocolat

11. Qu'est-ce que le grué ?

Ce sont de petits morceaux de 2 à 3 millimètres de fèves de cacao écrasées.

Elles ne contiennent plus de pelures.

12. Vrai-faux

Lorsque la proposition est fautive, corrige-la.

a) Chauffer et mélanger la pâte de cacao s'appelle le conchage.

- F

b) Les artisans transforment eux-mêmes les fèves de cacao.

V - F

Des entreprises spécialisées produisent ce chocolat «de base» qu'elles transforment. On l'appelle chocolat de couverture.

c) Le chocolat blanc contient les mêmes ingrédients que les autres chocolats.

V - F

Il ne contient pas de poudre de cacao.

13. Notre chocolat est très apprécié dans le monde. Cite 3 éléments qui le rendent différents.

- ✓ Les fabricants utilisent des fèves de cacao de très bonne qualité. Elles sont soigneusement triées et leur transformation est effectuée avec beaucoup de soin.
- ✓ Le taux de cacao présent dans le chocolat belge est plus élevé (généralement 43%).
- ✓ Une grande expérience de la fabrication du chocolat car il est réalisé chez nous depuis des années.



14. Combien de chocolatiers étaient-ils présents lors de l'Exposition universelle de 2010 ?

Trois

Quatre

On ne le dit pas

15. Parmi les chocolatiers ci-dessous, quels sont ceux qui n'ont pas été rachetés par des entreprises étrangères ? Entoure-les.

Neuhaus - Côte d'or - Callebaut - Léonidas - Guyllian - Meurice - Galler.

16. Malgré ce rachat, le chocolat de ces chocolatiers est-il toujours considéré comme belge ?

Explique.

OUI - NON

Ils conservent l'appellation de chocolat belge car celui-ci est toujours produit sur le sol belge.

Un ami ou un ennemi ?



17. Comment s'appelle le musée du chocolat de Bruges ?

Il s'appelle choco story.

18. Le chocolat contient :

des substances néfastes pour la santé

des substances bonnes pour la santé

des graisses, de la vanille et du cacao pur.

19. Lorsque l'on mange du chocolat...

On ne peut plus s'en passer

On aime et on a envie d'en manger encore

On se sent mieux dans sa peau, c'est comme un médicament.

Le chocolat est au musée

20. Barre les informations ci-dessous qui ne se trouvent pas dans le paragraphe intitulé « Du cacao au chocolat ».

Durée de la visite du musée - sculptures en chocolat - composition des différents

chocolats - véritables cabosses - horaires du musée - fabrication du cacao pur.