

# Le chocolat



## Le chocolat, on l'adore !

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

.....

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

✓ .....

✓ .....

✓ .....

## Des œufs en chocolat au jardin

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

.....

.....

.....

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

OUI - NON



.....

.....

5. Vrai - faux

Lorsque la proposition est fautive, corrige-la.

a) C'est au 18<sup>ème</sup> siècle que la tradition d'offrir des œufs à Pâques s'installe.

V - F

.....

b) Les œufs peuvent être mangés pendant le Carême.

V - F

.....

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

V - 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.

- ✓ .....
- ✓ .....
- ✓ .....
- ✓ .....

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

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

Justification : .....

.....

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

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

1	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	



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

- .....
- .....
- .....



# La boisson des dieux et des rois

10. Le titre de l'article page 4 est « La boisson des dieux et des rois ». Retrouve dans l'article deux éléments qui l'expliquent.

- ✓ .....
- ✓ .....

## Miam, le bon chocolat

11. Qu'est-ce que le grué ?

- .....
- .....

12. Vrai-faux

Lorsque la proposition est fausse, corrige-la.

- a) Chauffer et mélanger la pâte de cacao s'appelle le conchage. V - F  
.....
- b) Les artisans transforment eux-mêmes les fèves de cacao. V - F  
.....
- c) Le chocolat blanc contient les mêmes ingrédients que les autres chocolats. V - F  
.....

## Une histoire belge

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

- ✓ .....
- ✓ .....
- ✓ .....



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 - Gyllian - Meurice - Galler.

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

Explique. OUI - NON

---

---

## Un ami ou un ennemi ?



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

---

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.

