

Ah, le chocolat ! **Objet de passions déchaînées pour certains d'entre nous...** Je

parle en connaissance de cause, faisant moi-même partie des personnes qui ne peuvent se passer de leur petit carré de chocolat avec le café, ou d'un chocolat chaud réconfortant. Je vous propose aujourd'hui de **remonter le temps** pour découvrir d'où vient cette merveille de la nature...

Il était une fois...

Le cacaoyer aurait démarré son histoire en poussant à l'état sauvage **dans les forêts de la Haute Amazonie**. Il aurait ensuite été planté en Amérique centrale et en Amérique du Sud, par les Mayas il y a plus de 2000 ans, voire même par les Olmecs il y a 2600 ans.

A la fin du XIIe siècle, les Aztèques vouent une passion pour cette boisson réputée nutritive et fortifiante qu'ils obtiennent en écrasant les fèves sur une pierre inclinée et chauffée. Ils y ajoutent des épices (vanille, poivre, cannelle, piment) et parfois même de la farine de maïs. Toutes ces civilisations précolombiennes ont vénéré le cacaoyer, qualifié de "nourriture des dieux".

La conquête du chocolat

En 1502, **Christophe Colomb est le premier conquistador à découvrir ce breuvage**, mais n'y accorde pas beaucoup d'intérêt.

C'est lors de sa conquête du Mexique que Cortès découvre à son tour le chocolat et le rapporte en Espagne en 1528. L'engouement pour ce produit mystérieux n'est pas pour autant immédiat. En effet, les premières cargaisons de fèves de cacao ne débarquent sur le continent qu'un siècle plus tard.

Les origines du chocolat, ce complice gourmand et craquant !



Crédits Photos : La Maison du Bon Café

Le mariage de Louis XIII à Bayonne avec Anne d'Autriche le fait découvrir à la Cour. Il n'est cependant adopté à Versailles qu'à partir de 1660, date du mariage de Louis XIV avec Marie-Thérèse d'Autriche. **Cette dernière affirmait avoir deux amours : le chocolat et le roi.** Seule la Cour du Roi pouvait jouir de ce merveilleux élixir ; le peuple, lui, n'y avait pas accès.

Du luxe à la démocratisation du chocolat

Durant le règne de Louis XIV, le chocolat commence sa métamorphose : de l'état liquide à l'état solide. En effet, le précieux cacao, consommé jusque-là en boisson, fait l'objet de confiseries.

Au XVIII^e siècle, **le chocolat a conquis l'Europe** entière mais reste encore un produit de

Les origines du chocolat, ce complice gourmand et craquant !

luxé. Le broyage des fèves de cacao continue à se faire manuellement et à genoux, selon la tradition ancienne.

C'est à partir du XIXe siècle que les fabriques de chocolat se mécanisent (grâce à l'invention d'un procédé hydraulique révolutionnaire), et s'installent peu à peu dans toute l'Europe. **Le chocolat devient enfin un produit de consommation pour tout un chacun.** A votre avis, à quel endroit la première fabrique mécanique verra le jour en France ? A Bayonne, pardi !

L'industrialisation du chocolat

Et là, c'est parti ! **Les plantations de cacao se développent dans le monde**, les fabriques de chocolat tournent à plein régime, et toutes les couches sociales peuvent se permettre d'être chocolatphiles ☐

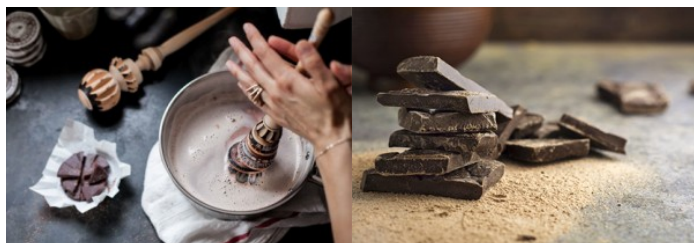
En 1828, un chimiste hollandais invente la solubilisation du cacao grâce à un procédé qui permet de séparer les fèves moulues et le beurre de cacao. Après une première expérience de concassage et tamisage, **la poudre de cacao voit le jour.** D'une certaine façon, on peut dire que le [choco lacté tradition](#) et le [chocolat noisette](#) (pour ne citer qu'eux) trouvent leur origine dans cette invention...

A la fin du XIXe siècle, le chocolat fondant fait son apparition grâce à un procédé mécanique appelé le "conchage". Et moi, je dis merci pour cette prouesse technique, car c'est ainsi que j'ai le plaisir - au moment où je vous écris - de pouvoir croquer dans un délicieux [napolitain](#) ☐

Ainsi s'achève **la fabuleuse histoire du chocolat.** Mais j'aurai l'occasion de vous parler prochainement d'autres sujets concernant ce complice gourmand. Il y a tellement à en dire ! Le mystère du chocolat n'a pas fini d'être percé...

Les origines du chocolat, ce complice gourmand et craquant !

Articles similaires



**Les objets de
dégustation du
chocolat, de la noix de
coco à ...**

**À la découverte, des
vraies origines du
Napolitain !**