



Questionnaire 15 ans et +

**Il est strictement interdit d'écrire
sur les murs ou panneaux du musée.
Merci de prévoir un support.**

1^{er} NIVEAU :

Utilisez un support pour écrire.

1) Dans quelle région du monde se situe le berceau des Cacaoyers ?

2) Quel type de cacaoyer est produit en grande quantité ? Pour quelles raisons ?

3) Comment les plantations de cacaoyer se sont retrouvées dans toutes les régions intertropicales du monde entier ?

4) Quelle réaction chimique a lieu pendant la macération des fèves et quelle en est sa conséquence ?

5) Nous savons aujourd'hui que la consommation du chocolat a plusieurs milliers d'années. Quels objets « précieux » témoignent de cette consommation ?

6) Pourquoi les Mayas et les Aztèques mélangeaient-ils leur sang aux fèves de cacao ?

7) Quels étaient les différents moyens de paiement des Mayas et Aztèques ?

8) D'où vient le nom « cacao » et quelle en est sa signification ?

Utilisez un support pour écrire.

9) La boisson chocolatée était consommée avec des épices, pour quelles raisons ?

10) Qu'est ce qu'appréciaient le plus les Mayas et les Aztèques dans la boisson épicée ? Comment l'obtenaient-ils ?

2^e NIVEAU:

11) Quel navigateur espagnol ramène les fèves de cacao en Espagne et à quelle époque ?

12) Pour quelles raisons Cortez a-t-il été bien accueilli par les Aztèques ? Quels en sont les arguments ?

13) Quel ingrédient important de la recette Mayas et Aztèques disparaît dans la recette Espagnole ? Quel ingrédient primordial apparaît ?

14) Vitrine du sucre candi cristallisé : à quoi sert le papier autour du pot en cuivre ?

15) Cortez ramène la recette de la boisson en Espagne. Combien de temps cette recette reste-elle en Espagne avant de se propager en France puis dans les cours royales européennes ? Comment s'est faite cette propagation ?

Utilisez un support pour écrire.

16) Quelles sont les trois caractéristiques d'une chocolatière ? Et celles de la tasse à chocolat ?

17) Au début du 19^e siècle une révolution technologique dans le domaine du chocolat apparait. De quoi s'agit-il et par qui a-t-elle été créée ? Quel en est sa conséquence ?

18) Quel matériau privilégié est utilisé aujourd'hui pour les moules à chocolat et pour quelles raisons ?

3^e NIVEAU:

19) Quels sont les trois différents chocolats ? Décrivez leurs composants.

-
-
-

20) Pouvez-vous définir à quoi correspond le « pourcentage » indiqué sur les sachets de chocolat, par exemple 70% de cacao ?
