

Réponses des questions adultes

1^{er} NIVEAU :

1) Le berceau des cacaoyers se situe dans **la partie nord de bassin de l'Amazone, près de la frontière péruvienne.**

2) Le forastero est produit en grande quantité car :

- il **résiste mieux aux maladies.**

- il **donne une production plus élevée**, les fruits sont plus grands et il y en a plus par arbre.

3) Les plantations de cacaoyers se sont retrouvées dans toutes les régions intertropicales du globe avec la colonisation.

Les grandes puissances européennes se sont appropriées le chocolat et ont créé des plantations dans leurs colonies : la main d'œuvre et les territoires ne sont pas chers.

4) La réaction chimique qui a lieu pendant la macération des fèves est **la fermentation** : les sucres contenus dans la pulpe vont fermenter. Conséquences :

- la température monte dans la masse de fèves en fermentation et **les germes dans les fèves sont tués.**

- **le goût cacaoté se développe**

5) Les objets précieux qui témoignent de cette consommation de cacao sont d'une part **les Codex** dans lesquels se trouvent des dessins de scènes, comme par exemple de mariages, où les convives boivent du cacao.

Par ailleurs **les gobelets peints** sur lesquels nous voyons parfois des personnages tenant des gobelets débordant de mousse.

6) Les Mayas et les Aztèques mélangeaient leur sang aux fèves de cacao **parce qu'ils voulaient réciproquer envers les Dieux** en leur offrant une partie essentielle de leur corps : le sang, car les Dieux leur fournissaient nourriture et eau sur terre.

7) Les différents moyens de paiement des Mayas et des Aztèques sont : **la fève de cacao, la pierre d'obsidienne, les plaques de cuivre en forme de T en fines lamelles.**

8) Le mot **CACAO** vient du mot nahuatl « **kakawa** » qui donna cacahuatl : kakaw qui signifie cacao et atl qui signifie eau.

9) La boisson chocolatée était consommée avec des épices **probablement pour leur effet stimulant**. Mais il faut savoir qu'encore aujourd'hui les Mexicains mangent très épicé et que cela permet de combattre certains vers et autres sources d'infection.

10) **La mousse était très appréciée des Mayas et des Aztèques**. Elle pouvait être obtenue :

- **en versant d'une certaine hauteur** d'un vase dans un autre, plusieurs fois (cf le thé des peuples nomades).
- **en soufflant de l'air** dans un tube attaché au vase.
- **en utilisant un molinillo** (un mousoir).

2^e NIVEAU :

11) **Hernan Cortez**, conquistador espagnol, ramena les fèves de cacao en Espagne **au début du 16^e siècle**.

12) H. Cortez a été bien accueilli par le peuple Aztèque **car il a été considéré comme la réincarnation du Dieu Quetzalcoatl**.

Ils confondent et prennent les armures des soldats pour des écailles de serpent ainsi que les plumes du chapeau de Cortez pour les plumes du Quetzal. La croix chrétienne est prise pour les 4 directions des vents. L

13) L'ingrédient important qui disparaît dans la recette espagnole est **le piment**. **Le sucre s'ajoute**, ainsi que la cannelle, le clou de girofle et l'anis. La recette de la boisson cacaotée est mise au goût du palais européen.

14) Le papier autour du pot en cuivre est présent **afin d'éviter que le pot ne suinte et que le sucre ne cristallise à l'extérieur du pot**.

15) **L'existence de la boisson cacaotée est gardée secrète pendant un siècle**, le gouvernement espagnol en cache l'existence

Cette recette est arrivée en France **grâce aux mariages de princesses espagnoles avec des rois français, au début des années 1600**.

On lit souvent que des juifs Portugais l'auraient amenée de l'Espagne à Bayonne en 1609. Mais cette date n'est appuyée par aucun document officiel.

16) Les trois caractéristiques d'une chocolatière sont :

- **le trou dans le couvercle** pour faire passer le mousoir.
- **le bec verseur placé très haut** afin de pouvoir verser de la mousse dans la tasse.

- **une anse placée à l'horizontale sur le côté à 90° du bec verseur.**

Les caractéristiques d'une chocolatière sont :

- **La tasse à chocolat est évasée** (plus grand contenu).
- **La tasse moustache** est pour les moustachus. Elle permet d'éviter que la moustache ne s'imbibe du liquide contenu dans la tasse, en buvant.
- **La mancerina** : la tasse est placée par un anneau fixé sur la sous-tasse qui l'empêche de se renverser.
- **La trembleuse** : la tasse est posée dans un creux au milieu de la sous-tasse pour la même raison.

17) Le chocolat solide apparaît. Grâce à **Van Houten** on peut désormais séparer le cacao en beurre de cacao et les solides (poudre de cacao), **par pressage.**

- **Cela permet d'ajouter du beurre de cacao à la masse.**
- **En se solidifiant le beurre de cacao rétracte, ce qui permet de démouler des barres ou tablettes de chocolat.**

18) Le matériau privilégié utilisé aujourd'hui par les chocolatiers est le **polycarbonate**. Ce matériau :

- **ne casse pas facilement.**
- permet **d'obtenir un chocolat très brillant.**
- **ne nécessite pas un nettoyage à chaque emploi**, sauf si on change de type de chocolat.

3^e NIVEAU :

19) Les trois chocolats sont le chocolat Noir, le chocolat au Lait et le chocolat Blanc. Ils sont composés de :

- **Chocolat Noir : masse et beurre de cacao, sucre.**
- **Chocolat au Lait : masse et beurre de cacao, lait en poudre, sucre.**
- **Chocolat Blanc : beurre de cacao, lait en poudre, sucre.**

20) Le pourcentage indiqué sur les sachets de chocolat correspond :

- **à la masse de cacao et au beurre de cacao contenus dans le même chocolat.**