

Le chocolat

Auteur: Pavalachi Lucia

Cons. ling: M. Isaac

L'auteur de cet article est préoccupée par la notion du chocolat, par son histoire, sa production, ses variétés et par les avantages et les désavantages de la consommation du chocolat.

La notion du chocolat est expliquée d'une manière diverse par les dictionnaires de la langue française. On dit que le chocolat est " une substance alimentaire faite avec des fèves de cacao torréfiées et broyées, du sucre, de la vanille ou d'autres aromates .

Une autre explication est celle que le chocolat est " un mélange de pâte de cacao et du sucre, additionné ou non du beurre de cacao et d'autres produits (lait, noisettes) et consommé sous diverses formes (tablettes, bonbons, boissons, etc) " .

La petite histoire du chocolat commence dans les forêts.

Il y a 4000 ans, les Égyptiens ont laissé des traces sur les papyrus décrivant la fabrication du chocolat. Une légende indienne aztèque soutient que les graines de cacao proviennent du Paradis . Le chocolat a été noté pour la première fois en 1519 en Europe par Hernando Cortez, à la suite de la conquête du Mexique. Il ne correspondait guère au goût des Espagnols et ceux-ci en modifièrent la composition, bientôt suivis par les Français, les Italiens, etc [1] .

Pourtant, le chocolat fut encore longtemps considéré par certains comme un médicament ; en particulier, de vieilles boutiques d'apothicaires vendaient du chocolat purgatif, pectoral et aussi aphrodisiaque [2] .

Le fruit du cacaoyer est appelé cabosse. Mais quelles sont les variétés de cacao? Il en existe trois types : les cacaoyers Criollos, les cacaoyers Forasteros et les cacaoyers Trinitarios. Voici les opérations réalisées sur le lieu de la récolte : la récolte, la fermentation, le séchage. Viennent ensuite les opérations directement reliées à la fabrication du chocolat : l'étape du

nettoyage des fèves; l'étape du torréfaction; celle du concassage ; du dégermage; l'étape du broyage et l'étape de l'extraction.

On connaît 4 variétés du chocolat : chocolat noir, chocolat au lait, chocolat blanc et chocolat sans sucre. La consommation du chocolat a beaucoup d'avantages. Le plus important est celui que grâce à la vitamine B, au calcium et au fer que ce produit contient les femmes peuvent maintenir leur santé en bon état. Mais la consommation excessive du chocolat mène à l'allergie. Cela concerne non seulement les gens mais aussi les chiens.

Il existe beaucoup de légendes sur les vertus aphrodisiaques du chocolat voyageant à travers l'histoire. Voici un exemple : Madame de Pompadour, si on en croit les écrits de Madame de Hausset, absorbait régulièrement des décilitres de chocolat ambré pour s'échauffer le sang, d'autant que Louis XV lui reprochait régulièrement d'être "froide".

En conclusion on peut dire que l'influence du chocolat sur l'organisme humain est énorme. Si on aime, si on est amoureux, on mange du chocolat au lait est fruits. Quant on est triste on mange du chocolat sans sucre et quant on est déprimé on mange du chocolat noir.

Bibliographie:

1. Perrier-Robert A., Woerlé A., *Savoir Recevoir*, Darmonval, 1995, p.180.
2. Costelot A., *L'histoire à table*, Paris, 1976, p.181.
3. *Le Petit Robert*, dictionnaire de la langue française, Paris, 1994.
4. *Le Petit Larousse*, dictionnaire de la langue française, Paris, 1996.
5. www.google.com