

## Histoire du chocolat

Originaire des forêts tropicales de l'Amérique centrale, le cacaoyer était cultivé par les Mayas et les Aztèques.

Cette boisson était préparée à l'aide de fèves de cacao grillées et broyées sur des pierres brûlantes. La pâte obtenue était chauffée puis mélangée avec de l'eau, on y ajoutait de la vanille, du poivre, de la cannelle, de l'anis, etc...

Cette boisson était reconnue nourrissante, fortifiante et aphrodisiaque.

Les Mayas et les Aztèques utilisaient le cacao comme monnaie d'échange.

Les paiements des impôts et les achats d'esclaves notamment, s'effectuaient en fèves de cacao.

Christophe Colomb fut le premier européen à découvrir le cacao en juillet 1502 sur la petite île de Guanaja (actuel Honduras), mais il n'attacha aucune importance à ces "amandes".

En 1519, Hernán Cortès débarque au Mexique et entreprend la conquête du pays. L'empereur Montezuma offrit un breuvage préparé avec du cacao à Cortès qui apprécia et écrivit : lorsqu'on en a bu, on peut voyager toute la journée sans fatigue et sans avoir besoin d'autre nourriture.

La France découvrit le cacao en 1615 avec le mariage d'Anne d'Autriche, fille de Philippe III d'Espagne, avec Louis XIII. La nouvelle reine de France fit partager rapidement son goût pour le chocolat à toute la cour et au clergé, on raconte que les premiers spécialistes en chocolaterie furent les moines : le clergé avait un goût délicat et s'entendait mieux que les militaires aux préparations culinaires.

Le 28 mai 1659, Louis XIV accordait par lettre patente pour 29 ans, à David Chaillou, un officier de la reine, toulousain "le privilège exclusif de faire, vendre et débiter une certaine composition se nommant chocolat". David Chaillou tenait boutique rue de l'arbre sec à Paris.

Le monopole de David Chaillou prit fin en 1693. Le chocolat fut alors fabriqué par un certain nombre d'apothicaires et marchands d'épices.

**SAVEURS ET HARMONIE**

24, rue de la Colombette Toulouse  
Tel : 05 61 99 32 98  
<http://www.saveursharmonie.com/>

# Feuille de thé

## Le thé du mois

Le livre de la Genèse Maya, attribue la découverte du chocolat aux dieux.

L'origine des mots "cacao" et "chocolat" est très controversée.

Pour les uns, le mot chocolat composé de "choco" : bruit et de "alte" : eau, dériverait des mots aztèques "tchoco" et "lattle" signifiant le bruit fait par le batteur de chocolat quand il remue la boisson dans la chocolatière avec un moulinet.

Pour d'autres, le mot cacao est d'origine aztéco-mexicaine et dérive des mots

**Cacahuatl** : cacao

**Cacahuahuilt** : cacaoyer

**Cacahuazinte** : cabosse

Quand au mot chocolat, il aurait une origine maya et dériverait du mot : **xocoatl**.

Un thé à base de chocolat peut surprendre... Pourtant, à l'origine, chez les aztèques, les fèves de cacao étaient davantage utilisées en infusion, mêlées à de la vanille et diverses épices, que sous forme de chocolat au lait sucré, qui, elle, est une invention européenne.

Le chocolat est un aliment issu de la fève de cacao. C'est un ingrédient courant populaire dans de nombreuses confiseries .

Les Français en mangent plus de 7 kg par an.

Comme le thé, le chocolat apporte en plus du plaisir à le déguster, une quantité importante de fluor qui protège de la carie en renforçant l'émail

D'après une étude faite par les chercheurs de l'université d'Oxford, en collaboration avec leurs collègues en Norvège, le chocolat, le thé et le vin améliorent les performances cognitives du cerveau

Les fruits et les boissons comme le thé, le vin rouge, le cacao et le café sont des sources importantes de polyphénols (un microélément contenu dans les plantes).

Les polyphénols prennent une importance croissante, notamment à cause de leurs effets bénéfiques sur la santé. En effet, leur rôle d'antioxydants naturels suscite de plus en plus d'intérêt pour la prévention et le traitement du cancer, des maladies inflammatoires, cardiovasculaires et neurodégénératives. Ils sont également utilisés comme additifs pour l'industrie agroalimentaire, pharmaceutique et cosmétique

On retrouve le thé et le chocolat dans de nombreuses recettes notamment dans des sauces pour accompagner gibiers et viandes faisandées.

De nombreuses ganaches sont réalisées à partir de thé.

Thé et chocolat, une belle harmonie pour de grands moments de plaisir de dégustation

*Lundi 7 décembre : découverte du thé et du chocolat*