

L'histoire du chocolat

Nous pouvons aimer quelque chose sans en savoir trop. C'est le cas du chocolat aussi. Millions de personnes dans tout le monde aiment beaucoup ce produit délicieux qui se trouve dans milliers de formes des plus diverses. Pourtant, il n'y a pas beaucoup de personnes qui connaissent exactement l'origine ou l'histoire de ce produit magnifique. Voici les plus importantes étapes dans l'histoire du chocolat. En 1000 AD l'histoire du chocolat commence avec le cacao dans l'Amérique du Sud. Au début les fèves de cacao étaient utilisées comme méthode de paiement. En 1200 il y a la guerre du chocolat. Les Aztèques s'imposent devant autres populations sud américaines, qui doivent payer les Aztèques en cacao. En 1502, Columbus visite l'Amérique pour la quatrième fois et il est le premier européen qui découvre les fèves de cacao. Les fèves de cacao ont été utilisées par les indigènes comme monnaie ou dans la préparation de délicieuses boissons. Mais Colomb, toujours en quête de la route maritime vers l'Inde, n'était pas intéressé par le cacao. Le prix d'un esclave était par exemple 100 fèves de cacao. En 1519, l'Espagne n'est pas intéressée par le goût du cacao, mais par sa valeur financière, car les indigènes l'utilisaient comme monnaie. C'est pour cela que Hernando Cortez a amené le cacao en Europe et il a immédiatement établi au nom de l'Espagne une plantation de cacao où, désormais, l'argent est utilisé pour cultiver. En 1528 le chocolat est préparé en Europe et en 1609 en Mexique apparaît le premier livre sur le chocolat qui s'appelle "Le Livre dans lequel il s'agit du chocolat". En 1615, Anne d'Autriche qui épouse Louis XIII introduit le chocolat aux cours royales françaises et espagnoles. En 1657 un français établit à Londres la première chocolaterie du monde entier. En 1704 le chocolat apparaît en Allemagne et le roi Frederik I met une taxe assez élevée pour le chocolat. Il s'agissait maintenant d'un luxe. En 1780 la première machine qui produit du chocolat est mise en service à Barcelone en 1870. En 1810, Venezuela a été le plus grand pays producteur de cacao. La moitié du cacao du monde venait de ce pays, tandis qu'un tiers de la production était consommée par les Espagnols. La réputation du chocolat suisse est renforcée aujourd'hui par de nombreuses médailles lors d'expositions internationales, en particulier l'appréciation des connaisseurs du monde entier. Le chocolat a aujourd'hui des formes des plus diverses et les [bonbons](#) de chocolat sont les meilleurs amis des enfants et des femmes du monde entier.

About the Author

David Martins est le webmaster d'un site qui offre non seulement du chocolat, mais tous les [bonbons](#) possibles, sucettes, chewing gums, nougats, chocolats et [bonbons sans sucre](#).

Source: <http://www.secrets-de-comment.com> | [Formation Marketing](#) | [NetConcept, droits de revente](#)