

D'où vient le chocolat ?

Le chocolat est obtenu à partir du **cacaoyer**.

Le **cacaoyer** est un arbre tropical et équatorial. Il donne des fleurs et des fruits tout au long de l'année.

Les fruits sont appelés des **cabosses**. Chaque cabosse peut peser jusqu'à 400 grammes pour 15 à 20 cm de long.

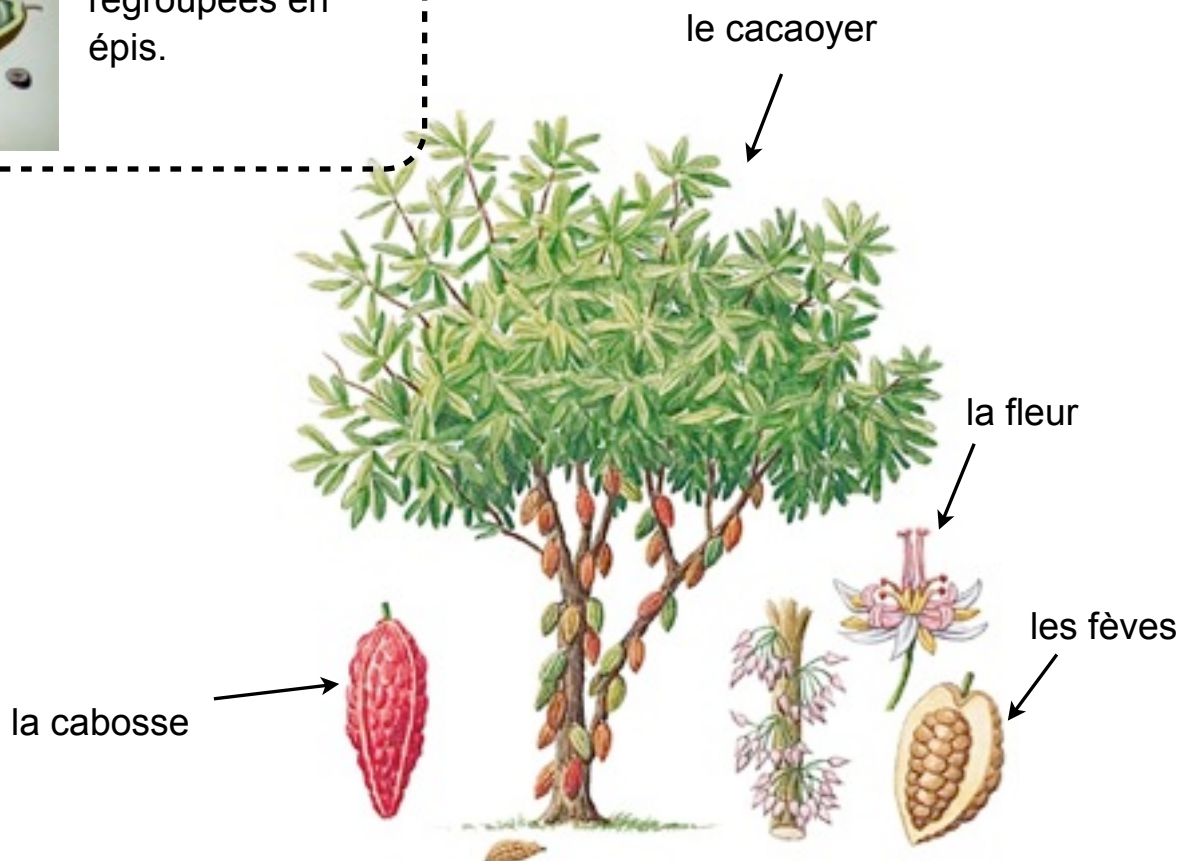
Elles poussent sur les branches principales, mais aussi sur le tronc du cacaoyer.



Cabosses du cacaoyer



Les **cabosses** contiennent de nombreuses graines: les **fèves** regroupées en épis.



Pour fabriquer le chocolat, on doit laisser sécher les fèves au soleil puis, on sépare le grain de cacao de la coque et on le grille doucement: c'est la **torréfaction**.

Ensuite, on broie les grains pour obtenir de la pâte de cacao. On ajoute alors du lait, du sucre...

