

## Historique du chocolat

2000 av. J.-C. - 300 ap. J.-C.

La cabosse de cacao pourrait avoir joué un rôle fondamental dans l'histoire de la création de l'ancienne culture olmèque, représentant la tête du père des héros jumeaux.

300 - 600

Le cacao devient un important élément de commerce. Les fèves de cacao deviennent une monnaie d'échange.

600 - 900

La première information tangible sur le chocolat apparaît sur des inscriptions décorant des urnes funèbres en céramique. Celles-ci ont peut-être contenu des fèves de cacao ou du chocolat liquide.

900 - 1200

Les Aztèques voient le chocolat comme un aliment noble, le réservant uniquement pour la royauté. Ils le nomment « *chocolatl* » ce qui se traduit par « liquide chaud ».

1200 - 1492

Battu en mousse à l'aide d'un fouet de bois par les Aztèques, le chocolat demeure un mets délicat privilégié jusqu'à l'arrivée au « Nouveau Monde » de Christophe Colomb.

1519

Le chef aztèque Montezuma fait découvrir le chocolat à l'explorateur Hernán Cortés et reçoit de la main de Montezuma 2 000 fèves de cacao en cadeau.

1524

Hernán Cortés expédie à Charles Quint une cargaison de fèves de cacao.

1544

Le chocolat fait sa première apparition en Europe comme cadeau au Prince Philippe d'Espagne de la part des frères dominicains.

1598

Première mention écrite du mot "*chocolate*".

1606

Le chocolat arrive en Italie en 1606. Les explorateurs italiens atteignent les Antilles et retournent chez eux avec des nouvelles sur le chocolat.

1615

Le chocolat est introduit officiellement en France lors du mariage de Louis XIII et Anne d'Autriche à Bayonne.

1657

La première de plusieurs « maisons de chocolat » est fondée pour servir du chocolat chaud et sucré au grand public à Londres puis en 1659 en France.

Le 28 mai 1659

Louis XIV accorde par lettre patente pour 29 ans, à David Chaillou, un officier toulousain de la reine, « le privilège exclusif de faire, vendre et débiter une certaine composition se nommant chocolat. »

1770

Fondation de la première entreprise industrielle : la Compagnie des Chocolats et des Thés Pelletier & Cie, devenue Schall en 1871. Lorsque Marie-Antoinette épouse Louis XVI, elle arrive à la Cour de Versailles avec son propre chocolatier, qui prend le titre très officiel de « Chocolatier de la Reine ». L'artisan invente de nouvelles recettes et mêle le chocolat à la fleur d'oranger ou à l'amande douce

1794

Premier sorbet au chocolat à Naples.

1796

À Bologne, Majani est la plus ancienne boutique de chocolat.

1811

M. Poincelet, fabricant de chocolat, invente une machine à broyer le chocolat (cacao)

1820

Première mention de "mousses au chocolat" écrite dans le Cuisinier royal ou L'Art de faire la cuisine, la pâtisserie et tout ce qui concerne l'office, pour toutes les fortunes. - Viard et Fouret - 10e éd.

1827

Jean Antoine Brutus Menier fabrique du chocolat pharmaceutique à Noisiel près de Paris. Menier est le premier producteur mondial en 1869.

1828

Conrad J. van Houten dépose son brevet de chocolat en poudre.

1847

Apprécié uniquement comme boisson à cette époque, le chocolat prend enfin sa forme solide qui nous est maintenant familière. Le chocolatier anglais Fry's (Bristol) crée le moulage en tablettes.

1848

Victor Auguste Poulain fonde sa chocolaterie près de Tours.

1871

Fondation de la Compagnie française des chocolats et des thés.

1875

Daniel Peter met au point la fabrication du chocolat au lait.

1879

C'est en 1879, à Berne, que Rodolphe Lindt fabrique pour la première fois un chocolat qui fond sur la langue, grâce au conchage.

1908

Invention du Toblerone.

1932

Invention de la barre chocolatée Mars.