

Chaud-colat ?

Par Stéphanie Delacroix [@stefie_tokee](#)



Quel est le point commun entre mon grand-père (paternel) et mon professeur de yoga (Indonésien) ?

Les éclairs aux chocolats. En plus de la transmission de deux formes de sagesse bien différentes.

Le premier se contentait d'un seul éclair au chocolat en dessert ou pour le goûter, éclair dont il savait naturellement écrire et prononcer le nom.

Le second peut en engloutir trois d'affilée, voire d'un coup et doit s'y prendre au même nombre de fois pour faire comprendre à la vendeuse quelle est la pâtisserie qui attise sa convoitise et que oui, il en veut trois, oui, oui sur place.

Il se trouve que j'ai moi aussi souvent le coup de foudre pour cet obscur objet de gourmandise ainsi que pour le chocolat si tant est qu'il contienne au moins 75 % de cacao et 0 % de vanilline et mérite ainsi son nom. Un nom à l'étymologie assurément Nahuatl (le langage des Aztèques) mais néanmoins controversée : xocolatl oui mais avant ?

Cacahuatl "eau de cacao" du Nahuatl ancien ou de "chocol" : "chaud" en Maya, et "atl" "eau" en Nahuatl ? A moins que l'origine ne soit le mot "chicolatl" : "boisson battue" dérivé du nom désignant le bâtonnet qui servaient à faire mousser la boisson le *chicoli*.

L'être humain, même si certains y sont très fortement allergiques, ne fait manifestement pas partie des animaux incapables de le métaboliser assez rapidement et donc susceptibles de s'empoisonner à la Théobromine (du nom de l'arbre à cacao le théobroma), contrairement aux chiens et encore plus aux chats même si je dois bien avouer quelques crises de foie épiques après des accès enfantins de glotonnerie

pascale, dominicale ou de Noël, crises de foie qui pourraient indiquer mon appartenance à une de ces deux espèces. Il faut dire que 100 grammes de chocolat c'est nourrissant ! Nourrissant car chargé en calories, protéines (entre 8 et 10 g) et minéraux (magnésium, calcium, phosphore, potassium, fer et zinc) et même certaines vitamines (B6, B12 et K), en gras dont les omega 3 et 6 qui mettent de bonne humeur.

Quand on aime le chocolat c'est aussi souvent pour le rituel et la convivialité qui en accompagnent souvent la consommation ou la dégustation, encore plus chez ceux d'entre nous les plus atteints par le syndrome de Peter Pan. A ne pas confondre avec le syndrome de crétinerie absolue des 7 % (plus de 16 millions quand même) des adultes d'un pays qui enfants nous faisait rêver, et qui pensent que le lait au chocolat vient des vaches de couleur noire.

Je ne m'entendrai pas non plus sur ce que nos voisins d'outre-Manche considèrent comme du chocolat et dont Cadbury inonde le marché sous forme de cochonneries maronnasses grasses, sucrées et suremballées.

Les Japonais eux ont le bon goût de vénérer le vrai TCHOO - KO - LÉ - TO (チョコレート) au point de lui avoir inventé un « white day » (14 mars), célébration populaire intimement liée à la saint-Valentin (qui se doit au Japon d'être chocolatée) qui précède le « white day » d'exactly un mois, et dont le principe est pour les femmes d'offrir des chocolats à ceux qui leurs en ont offert le 14 février. Chouette une obligation sociale de plus !

Les Chinois ont dû quant à eux (car contrairement aux Japonais ils n'ont pas de syllabaire permettant d'intégrer des mots étrangers) trouver des idéogrammes pour le

chocolat, ce qui a donné : 巧克力 (Qi okèli), et à en croire la composition du mot il devait s'agir d'érudits chocophiles puisqu'ils ont trouvé le moyen de commencer par « intelligence » et de terminer par « force ».

Les Indonésiens consomment peu de *Colkat* (sauf ceux avec qui je fais du yoga qui se sont même vus dédier les tablettes de la marque Batukaru), alors que ce sont les troisièmes producteurs du monde de cacao (780.000 tonnes / an).

Allez profitez-en avec modération ou bien faites des stocks, parce que selon les prévisions de changement climatique sur les trente prochaines années (en prenant les prévisions les plus optimistes) la plupart des plantations de cacao de la seule planète sur laquelle il y a du chocolat auront disparu en...2040.

LOULOU
Food Market

Exclusivité Septembre

Back To School
Livraison Gratuite

*Pour toute commande passée pour SHK800
en utilisant ce code : SPTLLFM2017*

La rentrée des classes est désormais là !
Tous à vos fourneaux pour préparer la rentrée de vos enfants et les mettre dans les meilleures conditions.
Visitez notre site internet pour profiter de la rentrée avec nos produits « premiers de la classe » pour une année scolaire réussie.



Visitez notre site internet
www.louloufm.com