

Le mot de la semaine

Semaine du 20 avril

Cacao

- Lire, dans le dictionnaire, la définition du nom **cacao**.
- Lire l'histoire du mot **cacao**.

Le nom **cacao** a pour origine cacahuatl, un mot venant de l'aztèque, langue des anciens Indiens d'Amérique, qui désignait la fève du cacaoyer (cacahuahuatl). Les Espagnols ont transformé ce mot en **cacao** que nous leur avons ensuite emprunté. Pourquoi un mot aztèque pour désigner ces graines dont on se sert pour fabriquer le chocolat ?

Quand les Espagnols arrivèrent en Amérique centrale, ils découvrirent cette petite fève brune que les Aztèques considéraient comme le meilleur des aliments : c'était un aliment nourrissant, revigorant et réconfortant. L'arbre produisant ces fèves était considéré par les Aztèques comme l'arbre des Dieux et le plus beau du paradis. Une légende aztèque dit aussi que la sagesse et le pouvoir vient lorsque l'on mange le fruit du cacaoyer. Les Aztèques broyaient l'amande contenue dans les fèves et la mélangeaient à de l'eau et des épices pour obtenir un breuvage qui selon eux plaisait aux Dieux : le xocoatl que les Espagnols ont nommé chocolate et nous chocolat.



© hiphoto39 / Fotolia

La boisson obtenue avec le **cacao** était très amère et les Espagnols ne l'apprécièrent que quand on eut l'idée d'y ajouter du sucre de canne. Ils gardèrent jalousement l'existence de cette boisson pendant près d'un siècle et c'est Anne d'Autriche Infante d'Espagne qui, à l'occasion de son mariage avec le Roi Louis XIII, en apporta la recette. Le chocolat fut d'abord consommé comme chez les Aztèques pour ses vertus énergisantes et l'on appela **cacao** non seulement la graine du cacaoyer mais la poudre obtenue en la broyant et la boisson préparée en diluant la poudre dans l'eau.