






La Suisse, pays du chocolat

Information aux enseignants



1/3

<p>Ordre de travail</p> 	<p>La plupart des ingrédients contenus dans le chocolat ne proviennent pas de la Suisse. Pourquoi appelle-t-on tout de même la Suisse le pays du chocolat?</p> <p>Les élèves lisent divers textes en groupes et répondent aux questions de la fiche de travail.</p>
<p>Objectif</p> 	<p>Les élèves reconnaissent l'influence exercée par la Suisse sur le développement du chocolat et savent justifier la désignation «pays du chocolat».</p>
<p>Matériel</p> 	<p>Fiche de travail</p>
<p>Forme sociale</p> 	<p>Travail de groupe</p>
<p>Durée</p> 	<p>10'</p>

La Suisse, pays du chocolat

Texte



2/3

Devoir:

Lisez les textes en groupes et répondez aux questions.

Dès l'an 1528, le découvreur Hernán Cortés apporta la fève de cacao en Espagne. Il avait repéré le cacao auprès des Aztèques au Mexique et le trouvait intéressant, surtout pour son effet stimulant. Il écrit: «Un gobelet maintient un soldat en forme toute la journée.»

Anne d'Autriche, la fille de Philippe II d'Espagne, épousa Louis XIII et introduisit la nouvelle boisson exotique à la cour de France en 1615. On louait le liquide brun aussi pour ses propriétés fortifiantes et curatives. C'est ainsi que débuta la conquête inexorable des maisons de la noblesse européenne par le chocolat, boisson de plus en plus en vogue. L'amour du chocolat se répandit et gagna les couches sociales les plus élevées à travers toute l'Europe.

François-Louis Cailler



La première chocolaterie de Suisse fut créée dans un ancien moulin à Vevey en l'an 1819. C'est en Italie que son fondateur, François-Louis Cailler (1796–1852), s'était initié au secret de la fabrication du chocolat.

Philippe Suchard



A l'âge de 12 ans, Philippe Suchard (1797–1884) dut se rendre dans une pharmacie à Neuchâtel pour acheter un demi-kilo de chocolat pour sa mère souffrante. Ce fortifiant coûtait 6 francs à l'époque, ce qui correspondait à trois salaires journaliers d'un ouvrier. En 1815, Philippe fit un apprentissage de pâtissier chez son frère, puis il partit en Amérique. En 1826, il installa une usine opérée par une roue hydraulique à Serrières. C'est en 1880 qu'il ouvrit son premier magasin à l'étranger: en Autriche.

Aquilino Maestrani



Aquilino Maestrani (1814–1880), dont le père faisait partie de ces Tessinois qui avaient émigré en Lombardie au milieu du 18e siècle pour apprendre le métier de chocolatier, fonda une chocolaterie à Lucerne en 1852 pour l'établir peu de temps après à Saint-Gall.

Aquilino Maestrani
(1814–1880)

Charles-Amédée Kohler inventa le chocolat aux noisettes. Partout en Suisse, les chocolateries et confiseries se multiplièrent: à Saint-Gall, au Tessin, à Lausanne, à Vevey, à Lucerne ... L'exportation explosa elle aussi; le chocolat suisse était très recherché dans le monde entier.

La Suisse, pays du chocolat

Texte



3/3

Daniel Peter



C'est Daniel Peter (1836–1919) qui inventa quelque chose d'absolument nouveau. Lorsqu'il arriva à Vevey, il découvrit non seulement le chocolat, mais il tomba aussi amoureux de Fanny Cailler, la fille aînée de François-Louis Cailler. Il était le premier Suisse à essayer de mélanger du lait avec la pâte de chocolat. Monsieur Peter inventa le chocolat au lait en 1875. Mais il n'aurait pas réussi cette invention sans celle d'Henri Nestlé qui trouva une possibilité de fabriquer du lait en poudre.

Rodolphe Lindt



Rodolphe Lindt (1855–1909) fonda une chocolaterie opérée par une roue hydraulique à Berne en 1879. La fabrication de chocolat était son hobby et son esprit d'inventeur lui permit de trouver une nouvelle méthode selon laquelle il produisit le premier chocolat fondant. Il remarqua pour la première fois l'effet affinant de son procédé qu'on appelle aujourd'hui le conchage en plaçant le chocolat dans un broyeur à cylindre et en le malaxant pendant plusieurs jours. Il en développa sa méthode et fit construire une machine qu'on utilise encore de nos jours. L'ajout de beurre de cacao au mélange de chocolat afin de le rendre plus fondant fut une autre de ses inventions novatrices.

L'industrie chocolatière suisse a donc fait preuve d'une capacité intacte de fournir un travail de pionnier qui s'est poursuivie même au 20^e siècle. On a continué à fonder des usines qui ont consolidé la renommée mondiale du chocolat suisse par leur activité couronnée de succès durant des décennies. Comme jadis, la devise est restée la même: seule la meilleure qualité suffira!

Il n'est donc pas étonnant que la Suisse figure en tête du classement pour la consommation de chocolat. Les Suisses mangent 12 kilogrammes de chocolat par personne et par an. La Norvège se place deuxième avec 8 kilogrammes par personne et par an. La consommation annuelle des Japonais se situe à 2 kilogrammes par personne.

Les principaux marchés d'exportation de la Suisse sont l'Allemagne, l'Autriche, la Grande-Bretagne et les Etats-Unis. Mais le chocolat suisse est également vendu au Japon, à Hongkong et à Singapour.

As-tu une idée maintenant pourquoi la Suisse s'appelle le pays du chocolat? Note ton argumentation!
