**Cybercarte / Recettes**

[10 choses que vous ignorez sûrement sur le chocolat](http://nqf.cybercartes.com/newsletter_20160323/69/gmail.com/floriane.justin)

Dans un bol le matin, en tartine sur du pain, en carreau avec un café fumant, au goûter, au dessert, en friandise du soir... Il y a mille et une occasions de déguster du chocolat. Parce que nous l'aimons sous TOUTES ses formes, apprenez-en plus sur votre partenaire plaisir !

**10 choses que vous ignorez sûrement sur le chocolat**

Dans un bol le matin, en tartine sur du pain, en carreau avec un café fumant, en barre toujours dans notre sac, au goûter, au dessert, en friandise du soir… Il y a mille et une occasions de déguster du chocolat. Parce que nous l’aimons sous TOUTES ses formes, apprenez-en plus sur votre partenaire plaisir !

****

***L’histoire des fameux M&M’s***
Les chocolats M&M’s portent les initiales de leurs deux fondateurs : Forest Mars et Bruce Murrie. Ils ont été créés aux États-Unis en 1935, suite à une idée ingénieuse des soldats espagnols : pour empêcher que la chaleur fasse fondre leur morceau de chocolat, ils les recouvraient de sucre.

***L’histoire du cookie***
Savez-vous que ces délicieux gâteaux ont été créés par hasard ? En 1930, une pâtissière américaine, qui n’avait plus assez de chocolat pour finaliser sa recette de biscuits chocolatés, a choisi de briser une tablette de chocolat en morceaux et de l’ajouter directement à la pâte sans le faire fondre. Elle pensait qu’il se mélangerait à la pâte, ce qui ne fut pas le cas. Devant le succès du biscuit, Nestlé passa un accord avec cette dame : la marque pourrait afficher la recette sur l’emballage de ses tablettes en mentionnant le nom de l’auberge, et en échange, ils lui offriraient un approvisionnement à volonté en chocolat.

***Le chocolat*** *(suite)*

Dentifricechocolaté?
Incroyable ! Saviez-vous que le chocolat ne provoquait pas de carie ? Plus incroyable encore, il protégerait même les dents contre elles ! En effet, le chocolat noir est riche en cacao, qui est composé de fluor et de phosphate. Mais attention, le chocolat au lait, bien plus sucré, a un effet moindre et reste un vrai danger pour la bonne santé de nos dents.

Vive les noisettes
Peu de temps après la seconde guerre mondiale, Pietro Ferrero créa le fameux Nutella. En effet, durant la période d’après guerre, la fève de cacao était une denrée rare et onéreuse. Et, comme les noisettes étaient abondantes à proximité de chez lui, dans les collines du Piémont, il eu l’idée de remplacer une partie du cacao par des noisettes. Et depuis ce jour, le nutella est sur toutes les tartines ! Bingo !

Mr Chocolat Volant
Voici une jolie histoire… Lors du blocus de Berlin en 1948-1949, l’officier américain Gail Halvorsen eu l’idée de larguer des bonbons aux enfants berlinois depuis son avion. Les bonbons étaient soit envoyés par caisse, soit « parachutés » à l’aide de mouchoirs. L’idée fut d’abord contestée, puis rapidement reprise par d’autres officiers. Ces actions lui valurent le nom de « chocolat volant ». Magique !

Encore une raison de choisir le chocolat noir
En France, la TVA sur les produits alimentaires est à 5,5 %. Sauf pour les confiseries, le chocolat au lait, et le caviar qui sont à 20% car ils sont considérés comme des produits dits « luxueux ». Du coup, il se passe quelque chose de fou dans les rayons des supermarchés : alors que le chocolat au lait est à 20%, le chocolat noir est lui à 5,5%.

Attention à nos boules de poils !
Il ne faut jamais donner de chocolat aux chats ou aux chiens, car il est toxique pour eux : il contient de la théobromine, un composé qu’ils métabolisent très mal et qui peut entraîner la mort. Le chocolat noir est celui qui en contient le plus ! Pour information, la dose létale de chocolat pour un humain est de 10 kg, alors qu’elle est de 150 g pour les chats et les chiens.

Changement de nom
La marque de chocolat française et les magasins Jeff de Bruges ne portent pas le nom de leur fondateur. Celui-ci a préféré choisir un nouveau nom : « Jeff de Bruges », c’est chic ! Car savez-vous comment il se nommait, en réalité ? Philippe Jambon !

Le chocolat pourrait bientôt disparaître
Depuis quelques années, la production mondiale de fèves de cacao – environs 4 millions de tonnes par année — est en baisse. Et cette chute risque de s’accentuer en raison des changements climatiques. En effet, les cacaoyers supportent mal la sécheresse, la chaleur, et sont victimes de plusieurs parasites, y compris des champignons microscopiques. De plus, selon l’Organisation internationale du cacao, la demande mondiale de chocolat aura dépassé l’offre disponible d’ici cinq à dix ans, notamment à cause des nouveaux consommateurs que sont les pays émergents (sachant qu’aujourd’hui, un chinois ne consomme que 100g de chocolat par an contre 6,4 kg pour un français). Il faut donc s’attendre à une montée en puissance des prix d’ici peu !!

**Le micro-ondes a été inventé grâce au chocolat**
Vive les concours de circonstances !! C’est parce que la barre chocolatée qu’il avait dans sa poche avait fondu à proximité d’un magnétron en activité que le scientifique Percy Spencer a eu l’idée en 1945 de faire cuire des aliments dans un four à micro-ondes. Ah !