

Histoire du chocolat

The History of Chocolate • Historia del chocolate



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.

The cacao pod may have played a seminal role in the creation story of the ancient Olmec culture, representing the head of the Father of the Hero Twins.

La vaina del cacao puede haber jugado un rol primordial en la creación de la historia de la Antigua cultura Olmeca representada por la cabeza del padre de los gemelos héroes.

300 - 600

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

Cacao is an important trade commodity. Cacao beans become a means of exchange and are used as currency.

El cacao es una mercadería comercial importante. Los granos del cacao se convierten en medio de intercambio y son usados como moneda.

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.

The first tangible information about chocolate appears in rim inscriptions on ceramic burial vessels. These may have contained cacao beans or liquid chocolate.

La primera información tangible sobre el chocolate aparece en el borde de las inscripciones en vasijas de cerámica de sepultura. Estas han podido contener granos de cacao o chocolate líquido.

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 ».

The Aztecs regard chocolate as an elite food, reserving it only for royalty. They call it "chocolatl" which means "warm liquid."

Los Aztecas consideran al chocolate como alimento de la élite reservándolo exclusivamente para la realeza. Lo llaman "chocolatl" que significa "líquido caliente".

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.

Beaten to a froth with a wooden whisk by the Aztecs, chocolate remains a privileged delicacy until Christopher Columbus' arrival in the "New World."

El chocolate, batido hasta espumar por los Aztecas con la ayuda de una espátula de madera, todavía era considerado como una exquisitez privilegiada hasta la llegada de Cristóbal Colón al "Nuevo Mundo."

1519

Le chef aztèque Montezuma fait découvrir le chocolat à l'explorateur Hernán Cortés.

Aztec leader Montezuma introduces chocolate to Spanish explorer Hernán Cortés.

El líder azteca Montezuma introduce el chocolate al explorador español Hernán Cortés.

1519

Un conquistador de Cortés reçoit de la main de Montézuma 2 000 cacaoyers en cadeau.

A Cortes conquistador receives as a gift from Montezuma 2,000 cacao trees.

El conquistador Cortés recibió de la mano de Montézuma una plantación de 2 000 cacaoyers como regalo.

1524

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

Hernan Cortes sends Charles Quint a cargo of cacao beans.

Hernán Cortés envia a Carlos V una carga de granos de cacao.

1544

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

Chocolate makes its first appearance in Europe as a gift from the Dominican friars to Prince Philip of Spain.

El Chocolate hace su primera aparición en Europa como un regalo de los frailes dominicanos al Principe Felipe de España.

1606

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

Chocolate arrives in Italy in 1606. Italian explorers reach the West Indies and return with news of chocolate.

El chocolate llega a Italia en 1606. Los exploradores italianos alcanzan las Indias Occidentales y regresan con noticias del chocolate.

1657

La première de plusieurs « maisons de chocolat » est fondée pour servir du chocolat chaud et sucré au grand public.

The first of many "chocolate houses" is established to serve hot, sweetened chocolate to the general public.

La primera de muchas "casas de chocolate" se establece para servir al público en general chocolate caliente endulzado.



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. »

Louis XIV granted to David Chaillou, an officer of the queen from Toulouse, for 29 years by letter patent, "the exclusive privilege to make, sell and retail chocolate".

Luis XIV otorgó a David Chaillou (un oficial toulousiano de la Reina) por medio de una carta patente durante 29 años "el privilegio exclusivo de comercializar el chocolate.

1770

Fondation de la première entreprise industrielle : la Compagnie des Chocolats et des Thés Pelletier & Cie, devenue Schall en 1871.

Foundation of the first industrial company: La Compagnie des Chocolats et des Thés Pelletier & Cie, which then became Schall, in 1871.

Fundación de la primera empresa industrial: La Compagnie des Chocolats et des Thés Pelletier & Cie, se convirtió en Schall en 1871.

1796

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

In Bologna, Majani is the oldest chocolate shop.

Majani es la boutique más antigua de chocolate, en Boloña.

1828

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

Conrad J. van Houten applies for a patent for powdered chocolate.

Conrad J. van Houten registra su patente de chocolate en polvo.

1847

Apprécié uniquement comme boisson à cette époque, le chocolat prend enfin sa forme solide qui nous est maintenant familière.

Enjoyed exclusively as a drink up to this point, chocolate finally takes on its now-familiar solid form.

Disfrutado como bebida exclusiva hasta este momento, el chocolate finalmente toma su forma sólida, actualmente conocida.

1875

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

Daniel Peter finalizes the making of chocolate milk.

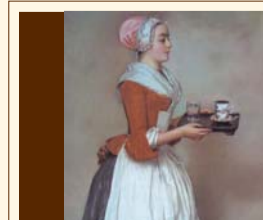
Daniel Peter perfecciona la fabricación del chocolate con leche.

1879

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

It is in 1879, in Bern, that Rudolph Lindt makes for the first time a chocolate that melts on the tongue.

En 1879, Rodolfo Lindt fabrica en Berna por primera vez un chocolate que se derrite en la lengua.



1994

Création du Musée du chocolat de Bromont
Founding of the Chocolate Museum in Bromont
Creación del Museo del chocolate en Bromont

2001

Création de La Fête du chocolat de Bromont
Founding of the Bromont Chocolate Fest
Creación de la fiesta del chocolate de Bromont