

## L'actu du jour

### L'ancêtre du chocolat au lait

Il y a 3 000 ans, des peuples d'Amérique Centrale se régalaient déjà avec des boissons à base de cacao.



Une fève de cacaoyer.

La fabrication de boisson à partir du fruit des cacaoyers est plus ancienne de 500 ans qu'on ne le pensait! Des chercheurs ont trouvé des traces de cacao sur des restes de poteries vieilles de 3 000. Ils les avaient découverts sur un site de fouille au cœur de l'Amérique Centrale, dans la région du Honduras.

D'après les chercheurs, cette boisson antique était alcoolisée. Rien à voir avec le doux nectar du chocolat chaud que tu connais. Cela ressemblait plus à de la bière et proviendrait de la fermentation de la pulpe du fruit du cacaoyer plutôt que des fèves qui se trouvent à l'intérieur du fruit.

Ce n'est qu'il y a 1 000 ans, que les Mayas eurent l'idée d'utiliser les fèves pour fabriquer le chocolat que tu manges aujourd'hui.

**Céline Bousquet**

[Consulter cet article sur le site 1jour1actu.com](http://www.1jour1actu.com)