

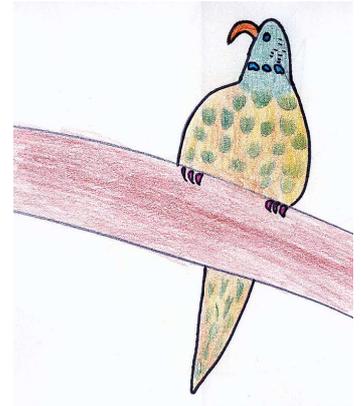
L'histoire
du chocolat,
page 2



N°10 - GRATUIT
Mars 2008

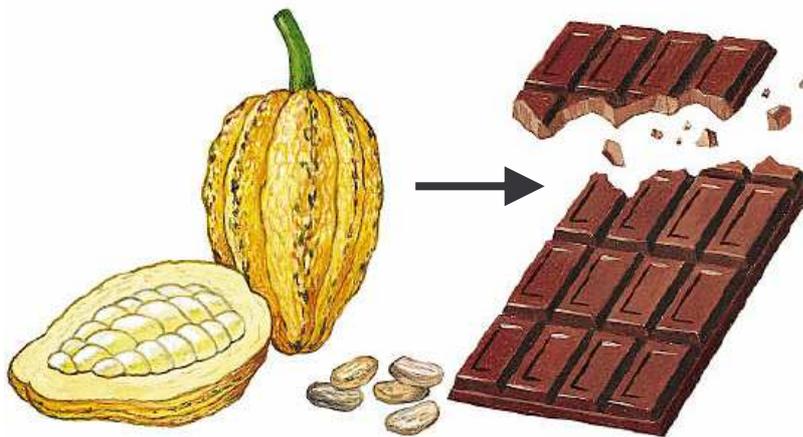
BAMBOU

竹



Le journal des CP C de l'école d'Ampanirianomby

Le chocolat :



de la fève à la tablette

Bambou a visité la chocolaterie *Cinagra*
et vous dévoile les secrets du chocolat.

Sommaire

- Dossier :
Le chocolat,
pages 2 & 3.
- Recette :
Le gâteau
au chocolat,
page 3. 
- Nos livres, page 3.
- Le jeu des 7
erreurs, page 4.
- Poésie,
Repas tout chocolat,
page 4.

Disponible en couleurs à la BCD de l'école
Retrouvez aussi les journalistes de *Bambou* sur <http://www.coupdebambou.blogspot.com>

Dossier : le chocolat

Les fêtes de Pâques sont l'occasion de savourer du bon chocolat. C'est l'occasion aussi pour **Bambou** de réaliser un dossier complet sur cette confiserie.

Pour cela, nous sommes allés visiter la chocolaterie *Cinagra*, route de Majunga.

Toavina

LE CACAOYER

Le chocolat est fabriqué à partir des graines du cacaoyer, un arbre tropical.

Les fleurs poussent directement sur le tronc et les branches principales.

Puis, les fleurs se transforment en fruits appelés cabosses. Chaque cabosse contient entre 50 et 100 fèves qui sont mises à fermenter puis à sécher.

Ensuite, elles partent à la chocolaterie.



Charlène et Anelka

LA CHOCOLATERIE

À la chocolaterie, Madame Chapoton nous a donné des explications puis Monsieur Jules nous a montré plein de machines.

À leur arrivée à l'usine, les fèves sont torréfiées (grillées) puis broyées. On obtient « la masse de cacao ».

La pâte est brassée pendant plusieurs heures à une température de 60°, c'est le conchage.

La pâte est ensuite refroidie puis moulée.

Enfin, les tablettes sont emballées.

Laëtitia et Alexandre

Davantage de photos de la chocolaterie sur :

www.coupdebambou.blogspot.com

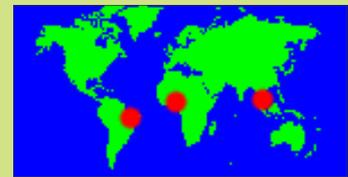
L'usine Cinagra



Les pays producteurs de cacao

C'est en Côte d'Ivoire qu'on produit le plus de cacao. Mais aussi au Ghana, en Malaisie, au Brésil...

Jean



L'histoire du chocolat

Au Mexique, il y a trois mille ans, les Aztèques buvaient du « xocolatl », une boisson avec des fèves de cacao écrasées, du poivre et de l'eau.

Les fèves séchées servaient même de monnaie. Par exemple, un lapin valait dix fèves.

En 1519, les Espagnols débarquent au Mexique.

L'empereur aztèque Moctezuma leur offre des fèves de cacao. Le poivre est alors remplacé par du sucre et le chocolat devient une boisson très appréciée en Espagne puis dans toute l'Europe grâce à Anne d'Autriche, fille du Roi d'Espagne et épouse de Louis XIII.

Victor et Gautier

Nos livres

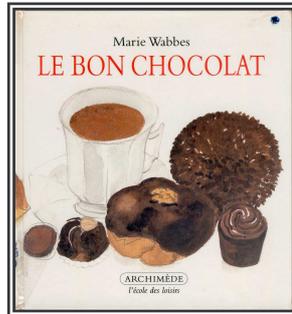
Le bon chocolat

de Marie Wabbes

C'est un album documentaire sur le chocolat. On nous explique comment poussent les cabosses sur le cacaoyer, puis comment on fabrique le chocolat.

DISPONIBLE
À LA BCD

Ishika et Camille



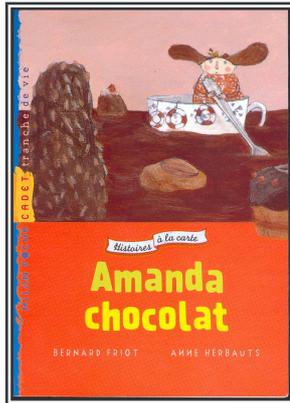
Amanda Chocolat

de Bernard Friot et Anne Herbauds

C'est l'histoire d'Amanda, la fille d'un chocolatier. Un dimanche, elle refuse de manger du chocolat et s'enferme dans sa chambre.

Ça, c'est le début mais après il y a trois suites complètement différentes...

Éloïse et Fitiavana



Les chocolateries

Au début, le chocolat est seulement une boisson. Il est recommandé par les médecins. Puis un Anglais invente des pastilles.

Les premières chocolateries (Menier, Van Houten, Lindt...) sont fondées vers 1820.

Un peu plus tard, les magasins vendent enfin du chocolat en poudre et en tablette.

Émilie et Luce

Bibliographie : Astrapi n°564, *Le chocolat, le thé et le café* (Gallimard) et *Les mondes du cacao* (CIRAD).

Ce dixième numéro de BAMBOU a été tiré à 100 exemplaires en noir et blanc.

**BAMBOU École française B
BP 31 29 - 101 TANANARIVE**

Pour nous écrire par Internet
ou recevoir **Bambou** en couleurs
(format PDF) :

journalbambou@yahoo.fr

Recette

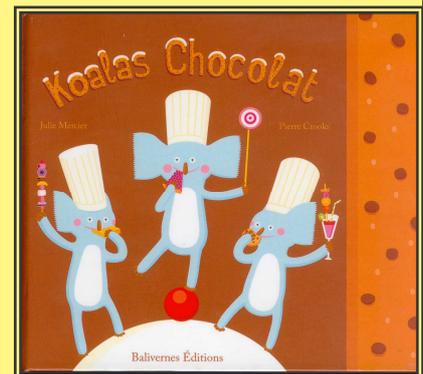
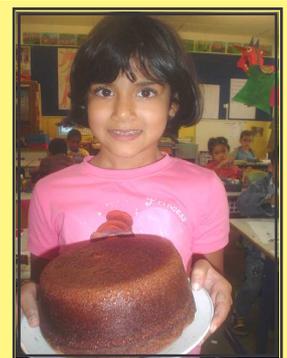
Le gâteau au chocolat

Dans l'album « Koalas chocolat », on a trouvé une recette de gâteau. Je l'ai testée avec ma mère. Maintenant, vous aussi, vous pouvez faire cette recette délicieuse.

Chef Inssia

Ingrédients: 200 g de chocolat, 6 œufs, 120 g de farine, 200 g de beurre et 300 g de sucre.

- 1) Faire fondre le chocolat à feu doux avec le beurre, bien mélanger pour obtenir un liquide uniforme.
- 2) Battre et blanchir les œufs avec le sucre.
- 3) Ajouter la farine et mélanger.
- 4) Ajouter le mélange chocolat-beurre et mélanger.
- 5) Verser le tout dans un moule rond et plat, beurré et fariné. Cuire 30 minutes 180°C (thermostat 6).
- 6) Démouler. Bon appétit !



Jeu des 7 erreurs

Le cueilleur de cabosses

Dessin de Jean. Jouez et proposez vos 7 erreurs sur le blog.



Deux nouveaux journalistes

Pour mon premier jour dans ma nouvelle école, je suis allé au cinéma voir « Charlie et la chocolaterie ».

Quentin

C'est l'histoire de Charlie, un petit garçon pauvre. Son rêve est de gagner un ticket d'or pour visiter la chocolaterie de Willy Wonka.

Sarah

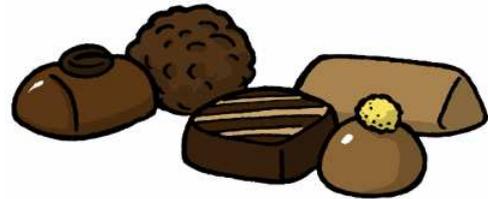


Poésie

REPAS TOUT CHOCOLAT

Au petit déjeuner,
Je commence par du lait chocolaté.
À midi pour le dessert,
C'est la mousse au chocolat que je préfère.
Au goûter, pas de tartine,
Mais des chocolatines.
Au dîner, on n'a pas le choix,
Ce sera glace au chocolat.
Et entre les repas ?
Un petit bonbon au chocolat
Que l'on déguste avec les doigts ?
Et pourquoi pas ?

Fitiavana, Jean, Tristan, Camille, Adrian, Chaznane, Eloïse, Emmanuel, Zain, Ishika, Johann, Luce et Emilie.
Retrouvez la poésie contée par Luce sur le [blog](http://www.coupdebambou.blogspot.com) de la classe : www.coupdebambou.blogspot.com



Le courrier des lecteurs

Courriers électroniques

• Carnaval extra, dragon fantastique, les artistes sont doués [...] merci de mamie de Paris qui peut voir les activités de sa Luce tous les jours.

Madame Testemale, Paris

• Les enfants sont très impressionnés par les talents de dessinateur de Johann. [...] Nous sommes ravis d'échanger avec vous de l'autre côté du globe.

Céline Gautron, maîtresse des correspondants de Prades

Commentaires parus sur le blog

• Magnifique votre dragon ! [...].

Mae et Tanguy, cousins de France d'Anelka

• Un grand bravo de Normandie, super votre dragon, félicitations à toute la classe [...]

Anonyme

• Tu as raison Luce, du chocolat à tous les repas, c'est une bonne idée.

Tata Sophie de France