



Questionnaire enfants 6-9 ans

**Il est strictement interdit d'écrire
sur les murs ou panneaux du musée.
Merci de prévoir un support.**

Ce document est la propriété exclusive de Choco-Story, le musée gourmand du chocolat.
Il ne peut être reproduit, sans autorisation écrite, à d'autres fins que pour la visite du musée.

1^{er} NIVEAU :

Utilisez un support pour écrire.

1) Quel est le nom de l'arbre qui fabrique les fèves de cacao ?
Quel est le nom de son fruit ?

2) De quoi ont besoin les cacaoyers pour pousser ?

3) Comment les cacaoyers sont-ils arrivés au Mexique ?

4) Quel est le nom du premier peuple qui a consommé le cacao ? Il y a combien d'années ?

5) Combien fallait-il de fèves de cacao pour acheter un lapin ?

6) Comment s'appelle l'objet en pierre sur lequel étaient écrasées les fèves de cacao ?

7) Les Mayas et les Aztèques ont ajouté une épice piquante à la boisson cacaotée. Quelle est cette épice ?



8) Regardez la photographie ci-contre. Qu'est-ce que le personnage est en train de faire ? Pourquoi ?

2^e NIVEAU :

Utilisez un support pour écrire.

9) Quel est le nom du conquérant espagnol qui a ramené la recette de la boisson cacaotée en Espagne ?

10) Observez la vitrine de la recette espagnole. Quel ingrédient important a été rajouté par les Espagnoles ?

11) Comment la boisson cacaotée est-elle arrivée en France ?

12) Dans quel objet était préparée cette boisson.

13) À quoi sert le bâton qui dépasse de la chocolatière ? Quel est son nom ?

14) Observez et décrivez les trois caractéristiques d'une chocolatière.

15) Dans la dernière partie de cet étage, observez les anciennes boîtes à chocolat et les panneaux publicitaires. Reconnaissez-vous certaines marques de chocolat ? Si oui, lesquelles ?

3^e NIVEAU :

16).Quelles sont les trois différents chocolats. Quel est le moins sucré ?

Réponses au questionnaire enfants 6-9 ans.

1^{er} NIVEAU :

- 1) Le nom de l'arbre qui fabrique les fèves de cacao est **le cacaoyer**.
Son fruit s'appelle **la cabosse**.
- 2) Pour pousser les cacaoyers ont besoin de **chaleur et d'humidité**.
- 3) Les cacaoyers sont arrivés au Mexique **grâce aux singes et aux oiseaux** qui consommaient la pulpe située autour des fèves de cacao. En rejetant les fèves amères, ils ont fait voyager le cacaoyer jusqu'au Mexique.
- 4) Le nom du premier peuple qui a consommé le cacao est : **les Olmèques**.
Il y a 4000 ans.
- 5) Pour acheter un lapin il fallait **dix fèves de cacao**.
- 6) L'objet en pierre sur lequel étaient écrasées les fèves de cacao s'appelle un **metate**.
- 7) Les Mayas et les Aztèques ont ajouté **du piment** à la boisson cacaotée.
- 8) Le personnage est en train de **souffler dans un gobelet pour faire de la mousse**.

2^e NIVEAU:

- 9) Le nom du conquérant espagnole qui a ramené la recette de la boisson cacaotée en Espagne est **Hernan CORTEZ**.
- 10) L'ingrédient important qui a été rajouté par les Espagnols est **le sucre**.
- 11) La boisson cacaotée est arrivée en France **grâce au mariage de princesses espagnoles avec des rois français**.

12) Cette boisson était préparée **dans une chocolatière**.

13) Le bâton qui dépasse de la chocolatière sert à faire de la mousse. C'est **un mousoir**, son nom espagnole est : **molinillo**.

14) Les trois caractéristiques d'une chocolatière sont les suivantes :

- **le trou dans le couvercle** pour faire passer le mousoir.
- **le bec verseur placé très haut** afin de pouvoir verser de la mousse dans la tasse.
- **une anse placée à l'horizontale sur le côté à 90° du bec verseur**.

15) Voici quelques marques de chocolat que vous pouvez reconnaître :

- **Banania**
- **Suchard**
- **Poulain**
- **Menier...**

3^e NIVEAU:

16) Les trois différents chocolats sont

- **le chocolat noir**
- **le chocolat au lait**
- **le chocolat blanc.**

Le moins sucré est le chocolat noir.