



ALIMENTATION ET BOISSONS

# La Belgique et le chocolat : une histoire d'amour chocolatée



**Pauline Champion**

13 mai 2023 3 min

Le chocolat belge est réputé pour sa qualité supérieure, sa texture lisse et son goût inoubliable. Mais d'où vient cette tradition de chocolaterie ?



La Belgique et le chocolat : une histoire d'amour chocolatée

Si vous êtes un amoureux du chocolat, il est fort probable que vous ayez entendu parler de la Belgique et de sa tradition de chocolaterie. Le chocolat belge est réputé pour sa qualité supérieure, sa texture lisse et son goût inoubliable.

Mais d'où vient cette tradition de chocolaterie et pourquoi la Belgique est-elle si célèbre pour son chocolat ?

## L'histoire du chocolat en Belgique

La Belgique a une longue tradition de chocolaterie remontant à plus de 400 ans. Au 17ème siècle, les Belges ont commencé à importer du cacao d'Amérique du Sud et à l'utiliser pour produire du chocolat. Les premières usines de chocolat ont été fondées à Bruxelles, la capitale belge, et à Anvers, une ville portuaire située dans le nord du pays.

Au fil des siècles, la Belgique est devenue l'un des leaders mondiaux de l'industrie chocolatière. Les chocolatiers belges sont connus pour leur artisanat et leur attention aux détails. Ils utilisent des ingrédients de qualité supérieure, tels que du beurre de cacao pur et des arômes naturels, pour créer des chocolats uniques qui ont une texture lisse et fondent dans la bouche.

Aujourd'hui, la Belgique est fière de ses chocolatiers de renommée mondiale, notamment Godiva, Leonidas et Neuhaus, pour n'en citer que quelques-uns.

## Les secrets du chocolat belge

Le secret du chocolat belge réside dans la qualité de ses ingrédients et dans les [méthodes de fabrication artisanales](#) utilisées par les chocolatiers. Le chocolat belge est fabriqué à partir de cacao de qualité supérieure provenant de différents endroits du monde. Les chocolatiers belges utilisent des fèves de cacao provenant de régions telles que l'Amérique du Sud, l'Afrique et l'Asie pour créer des mélanges de saveurs uniques.

Les chocolatiers belges sont également connus pour leur attention aux détails dans le processus de fabrication du chocolat. Ils sélectionnent soigneusement leurs ingrédients pour garantir leur qualité et leur pureté, et utilisent des techniques de torréfaction et de broyage spéciales pour améliorer la saveur du cacao.

Enfin, les chocolatiers belges sont connus pour leur créativité et leur innovation en matière de chocolaterie. Ils sont constamment à la recherche de nouvelles saveurs,

textures et combinaisons pour créer des chocolats uniques et mémorables.

## Les spécialités de chocolat belge

La Belgique est connue pour ses nombreux types de chocolats, chacun ayant sa propre saveur et texture distinctes. Voici quelques-unes des spécialités de chocolat belge les plus populaires :

- **Pralines** : des chocolats fourrés avec différents types de ganache, de noix ou de fruits secs.
- **Truffles** : des chocolats ronds et lisses, souvent saupoudrés de cacao en poudre ou de noix hachées.
- **Mendiants** : des chocolats plats garnis de fruits secs et de noix.
- **Chocolat chaud** : une boisson chaude et crémeuse, préparée avec du lait et du chocolat belge râpé.
- **Barres de chocolat** : des barres de chocolat simples ou fourrées de différents arômes, tels que des noisettes, des fruits ou des épices.
- **Pâte à tartiner au chocolat** : une tartinaide crémeuse à base de chocolat belge, de noisettes et d'autres ingrédients savoureux.
- **Chocolat blanc** : un chocolat crémeux et sucré, sans cacao, souvent utilisé pour les desserts et les confiseries.

## Où trouver du chocolat belge

Le chocolat belge peut être acheté dans de nombreux magasins d'alimentation et de cadeaux du monde entier. Cependant, si vous voulez goûter le véritable chocolat belge, il est recommandé de visiter la Belgique elle-même.

La Belgique est le pays des chocolatiers, avec des magasins spécialisés dans chaque ville. Les principales villes à visiter pour le chocolat belge sont Bruxelles, Anvers, Bruges et Gand. Les chocolatiers locaux proposent souvent des dégustations gratuites de leurs produits, afin que les visiteurs puissent goûter les différents types de chocolats belges et choisir leurs préférés.

## Conclusion

En conclusion, la Belgique est célèbre pour son chocolat de qualité supérieure et son artisanat. Les chocolatiers belges utilisent des ingrédients de qualité et des techniques artisanales pour créer des chocolats uniques qui ont une saveur et une texture inoubliables.



Si vous êtes un amoureux du chocolat, il est recommandé de visiter la Belgique pour goûter les différents types de chocolats belges et découvrir les secrets de la tradition de chocolaterie belge.

## READ NEXT



**La recette de la Quiche Lorraine : Comment préparer ce plat emblématique de la cuisine française à la maison ?**

12 MAI 2023



**Le brasero : l'accessoire indispensable pour une cuisine extérieure chaleureuse**

9 MAI 2023



**Découvrez l'art de la cuisson à la flamme avec le brasero Ofyr**

5 MAI 2023

[A propos](#)

[Agence de Marketing Digital](#)

[Contact](#)

DP MEDIAS NEWS - Aix-en-Provence - Paris