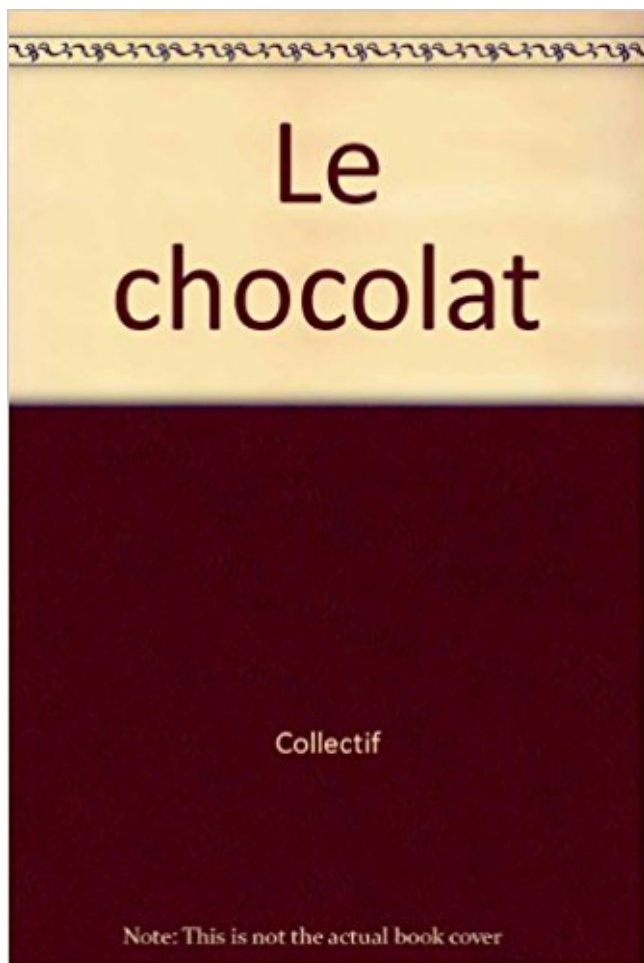


Le Choclat PDF - Télécharger, Lire



TÉLÉCHARGER

LIRE

ENGLISH VERSION

DOWNLOAD

READ

Description

Toutes les astuces et conseils de pro pour ne jamais louper son chocolat fondu. L'ennemi n°1 : la cuillère d'eau ajoutée. Qui n'a pas ajouté une cuillère d'eau pour délayer son chocolat ? Bizarrement et contrairement à l'effet recherché, le chocolat a tendance à durcir avec cette fameuse cuillère d'eau.

5 sept. 2017 . Le suisse Barry Callebaut lance ce nouveau chocolat qui tire sa couleur des fèves de cacao employées pour sa confection. Ce produit devrait plus particulièrement plaire aux consommateurs chinois.

Commandez en ligne le chocolat haut de gamme Alain Ducasse confectionné dans la manufacture à Paris : Ganaches origines, ganaches gourmandes, pralinés à l'ancienne et tablettes.

23 sept. 2017 . Actualités SOCIÉTÉ : Le résultat de treize années de recherche. Le chocolat rose est présenté comme le quatrième type de chocolat. Son goût rappelle celui des fruits rouges. Aujourd'hui, son fabricant Barry Callebaut souhaite conquérir les marchés de Chine et d'Inde. Baptisé Ruby, il a d'ores et déjà été.

Pour tout un chacun, le mot chocolat évoque, à l'heure actuelle, une friandise qui casse sous la dent avant de fondre dans la bouche et se présente le plus souvent sous forme de plaquettes ou de tablettes. En réalité cet usage est relativement récent et, jusqu'à la fin du xix^e siècle, le chocolat est avant tout une boisson.

<https://www.sortiraparis.com//127467-calendrier-de-l-avent-2017-le-chocolat-des-francais>

Le chocolat noir est bon pour la santé. C'est même une excellente idée de cadeau pour un sportif pratiquant la musculation.

Le chocolat est un aliment fabriqué à partir de la fève de cacao. C'est un aliment très couramment consommé, mais c'est aussi un ingrédient souvent utilisé dans les recettes. Le chocolat peut se consommer le matin dissous dans du lait chaud dans le déjeuner traditionnel en France, ou dans de l'eau chaude en Suisse.

Un P'tit doc pour les gourmands qui veulent tout savoir sur le chocolat : la plantation de cacaoyers, la récolte des cabosses, le séchage des fèves de cacao, l'acheminement d'un pays à un autre, la torréfaction des fèves, l'extraction du beurre de cacao,

Tu sais pourquoi Pâques est LA fête de l'année? Parce que les étagères dans les épiceries se remplissent de petits œufs en chocolat, pis que le chocolat, c'est comme la meilleure chose au monde. Je sais pas si t'es comme moi, mais je serais parfaitement capable d'en manger jusqu'à ce que mort s'en suive (bon, OK.,

Tout le monde craque pour le chocolat ! Qu'il soit blanc, noir ou au lait, les Français en mangent plus de 7 kg par an ! Mais est-ce vraiment un aliment santé ? A-t-il des vertus anti-déprime ? Tout ce qu'il faut savoir avant de devenir accro de la tablette.

22 févr. 2014 . Le chocolat doit renfermer du cacao (beurre, liqueur ou poudre de cacao) et peut contenir un agent émulsifiant (monoglycérides, lécithine, etc.), des épices, du sel, du sucre ou un édulcorant, notamment. 2. Les proportions de solides de cacao et de solides de lait sont normalisées dans le Règlement sur.

15 oct. 2015 . Le chocolat est-il un aliment comme les autres ? Non, c'est sans doute l'aliment préféré de bon nombre de personnes. C'est aussi celui auquel nous attribuons le plus de vertus, psychologiques, neurologiques et cardiovasculaires, malgré sa teneur énergétique hors norme (il est un des aliments les plus.

Le chocolat cru, non torréfié est excellent pour la santé, est une source d'antioxydants importante et aide à lutter contr.

Tout le savoir-faire d'un maître-chocolatier pour démarrer la journée de la meilleure façon qu'il soit. Avec NESTLE® Le Chocolat, retrouvez à tout moment de la journée un chocolat chaud fin et savoureux, né du savoir-faire chocolatier NESTLE®. Un vrai délice pour petits et grands qui ne vous laissera pas indifférent!

Le chocolat [jokola], terme d'origine mésoaméricaine, est un aliment plus ou moins sucré produit à partir de la fève de cacao. Celle-ci est fermentée, torréfiée, broyée jusqu'à former une pâte de cacao liquide dont est extraite la matière grasse appelée beurre de cacao. Le chocolat est constitué du mélange, dans des.

Le chocolat a un effet anti-fatigue et anti-déprime. Alors, n'hésitez plus à craquer pour un carré de chocolat noir, c'est bon pour le moral et pour le.

24 Jun 2009 - 5 min - Uploaded by Martinhaaaaaaais. ça ne montre pas comment est fait le chocolat! elle montre comment il les mettent en . Découvrez la sélection des produits de la marque Le Chocolat Des Français sur colette.fr. Retrouvez sur colette.fr tout l'univers de colette, du 213 rue Saint-Honoré Paris 1er.

Découvrez les célèbres chocolats Weiss, la marque historique de chocolats stéphanois. Offrez-les à toutes les occasions pour combler les plus fines papilles.

À l'échelon national, la composition des produits de chocolat est définie par un décret transposant une directive communautaire. Les modifications intervenues en 2003 ont notamment autorisé l'addition de matières grasses végétales autres que le beurre de cacao à hauteur de 5% au maximum, sous réserve d'un.

La fréquence des intoxications du chien par le chocolat est plus importante pendant la période des fêtes de fin d'année. Il existe aussi une augmentation des cas d'intoxication recensés par les Centres Antipoisons Vétérinaires à Pâques. Quels sont les risques, quels symptômes doivent vous alerter et que faire ?

Lorsque le chocolat arrive en France, rapporté par les conquistadors espagnols, il est réservé à la noblesse et la haute bourgeoisie. Les rois et reines de France, de Louis XIII à Marie-Antoinette, apprécient cette boisson chaude qui fait fureur à la Cour. Reconnue pour ses vertus fortifiantes, aphrodisiaques ou énergétiques,.

C'est là une situation gagnant-gagnant : le chocolat aurait des bienfaits importants pour la santé.

Retrouvez tous les diaporamas de A à Z : 10 trucs que vous ignorez sur le chocolat sur Cuisine AZ.

27 oct. 2017 . 1jouractu explique en vidéo aux enfant comment est fabriqué le chocolat.

2 août 2015 . La très grande majorité des personnes aime le chocolat. De fait, c'est la friandise la plus populaire au monde. Selon certaines études,

le chocolat permettrait même de vivre plus longtemps et selon d'autres, l'addiction au chocolat ressemblerait à de l'amour. Certains vont même plus loin encore.

26 oct. 2017 . On se pince les lèvres pour ne pas rigoler : «Alors, tu m'en donnes un aussi», qu'on ordonne. «Mais j'ai rien», qu'il proteste, toutes dents dehors et laquées de chocolat. «Et là, tes poches, c'est quoi ?» qu'on lui fait remarquer en pointant son pantalon de jogging que l'on dirait lesté de boules de pétanque.

CHOCOLAT ? La. boisson. sacrée. des. Mayas. Originaire d'Amérique du Sud puis cultivé très tôt au Mexique, le cacaoyer était sacré pour les peuples précolombiens. Du cacao au chocolat La plus ancienne trace de chocolat remonte à 1 600 ans av. J.-C., période de datation de bols mayas découverts en 1895 par des.

Le chocolat et la constipation. Le chocolat constipe-t-il ? Quand il s'agit de constipation, les idées reçues ont la vie dure : les bananes ou le riz seraient à éviter en cas de constipation. Certains aliments pourraient ralentir le transit (aliments dits « constipants ») ou au contraire « soigner » la constipation, voire provoquer des.

Les origines du cacao, l'histoire du chocolat, tout savoir de la finesse et de la qualité du bon chocolat... Retour sur l'histoire et la culture du chocolat à travers les siècles.

10 mai 2017 . Le chocolat blanc a été créé pour la première fois dans les années 1930... Pour ne pas gaspiller les surplus de beurre de cacao utilisés pour la fabrication du chocolat. Et les enfants en raffolent ! Le chocolat blanc est-il du chocolat.

Un chien de grosse taille peut ingérer de plus grosses quantités de chocolat sans effets néfastes qu'un chien de petite taille. Sachez que le taux de théobromine varie selon le type de chocolat. Le cacao, le chocolat à cuire et le chocolat noir en contiennent le plus, tandis que le chocolat au lait et le chocolat blanc en.

Peut-on conserver sans problème le chocolat et les pralinés au réfrigérateur ? Et si oui, quelles sont les règles à observer ? Découvrez ici les secrets d'une conservation optimale. « Un plaisir si unique », « tendrement chocolat », ou encore « Carré. Pratique. Bon. » : ces slogans de marques bien connues parleront à tous.

Ingrédient : Le chocolat. Le dieu et roi mexicain Quetzacoatl, aurait offert aux hommes le Cacuatl, aujourd'hui cacaoyer et dès le 16ème siècle la population Aztèques boit du Tchocolatl. L'Europe commence à s'intéresser à ce produit au 17ème siècle et le démocratise au début du 19ème siècle avec l'essor de l'industrie.

Oui, on peut congeler du chocolat. D'ailleurs, la plupart des chocolatiers le font, mais il y a plusieurs règles de base à respecter. Tout d'abord, il faut l'emballer dans une boîte hermétique ou une feuille d'aluminium pour qu'il ne s'imprègne pas des goûts et odeurs des autres aliments. Il est conseillé de le conserver dans.

Le chocolat 1/3. 1. Le chocolat à croquer 2. Le chocolat de couverture 3. Le chocolat en cuisine et pâtisserie. De saison le chocolat ? A l'approche des fêtes de Noël ou de Pâques, il est sur toutes les lèvres ! C'est encore un sujet qui prête à polémique. Là je le sens bien, en mode consensus, ça va vous plaire !

Les Chefs Le Cordon Bleu vous enseignent les bons gestes pour tempérer votre chocolat, une technique essentielle en pâtisserie.

A Paris, les amateurs de chocolat sont comblés ! Invité d'honneur à Pâques, il attise tout au long de l'année les papilles des gourmands et la créativité des maîtres chocolatiers, pour le plaisir des yeux et du palais. En bouchées, sculpté et même présenté sous forme de robe de mariée, il est un incontournable parisien à ne.

Le chocolat, issu de la fève de cacao, est souvent très apprécié des gourmands. Et si le chocolat alliait gourmandise et bienfaits sur la santé ? Le cacao, grâce aux fibres dont il est composé, permettrait de limiter la constipation en stimulant le transit intestinal. Ainsi, plus le chocolat a une teneur élevée en cacao, plus il.

5 juin 2017 . Il contiendrait moins de sucre et plus de cacao. Moins de matière grasse aussi. Bref, on pense souvent que le chocolat noir est moins calorique que le chocolat au lait. Vrai ou faux? Nous avons tenté de le savoir. Vous êtes de celles et ceux qui.

Pour un chocolat à l'aspect brillant et croquant, tout se joue lors de la fonte. La plupart du temps, cela n'a que peu d'importance car le chocolat va être incorporé dans un gâteau ou une mousse, mais si vous voulez réaliser des œufs ou autres décorations, un chocolat non tempéré c'est tout de suite moins joli.

3 août 2017 . Les flavanols du cacao améliorent les capacités cognitives, l'attention, la vitesse de traitement de l'information. Un peu de chocolat noir tous les jours est bon pour la mémoire.

1 déc. 2014 . Le chocolat blanc, c'est un mélange de beurre de cacao (20% au minimum selon la réglementation, de poudre de lait (14% minimum) et de sucre. Ces pourcentages varient selon les fabricants. On y ajoute aussi de la lécithine (un émulsifiant) et des arômes (toujours artificiels), le plus souvent de la vanille.

On entend souvent dire que le chocolat constipe, qu'il empêche de digérer ; ce qui fait qu'on pourrait avoir des appréhensions à en manger. Mais le fait-il vraiment ? Si ce n'est pas le cas, pourquoi.

26 juin 2016 . Notre histoire d'amour avec le chocolat n'a rien de nouveau mais a intrigué les scientifiques ces dernières années. D'où vient notre irrésistible envie de cacao ? Explications avec Dina Fine Maron, de Scientific A.

Le chocolat belge est une spécialité gastronomique de premier ordre. Les Belges consomment en moyenne 6 kilos de chocolat par personne et par an!

Certes, le chocolat contient plus de 300 substances actives comme le potassium, le magnésium, le fer, les anti-oxydants. et plusieurs autres substances qui ont des effets antidépresseurs ou psychostimulants comme la caféine, la tyramine, la sérotonine, la phényléthylamine et la théobromine, procurant un sentiment de.

Le chocolat est un régal pour les humains gourmands. Mais attention, il est dangereux d'en donner à son chien ou à son chat. Voici pourquoi.

1 avr. 2012 . Q : Mon garçon a 1 an. Est-ce que je peux lui donner du chocolat? R : À l'approche de Pâques, qui résisterait à l'envie de voir son petit mangeur le visage barbouillé de chocolat et les yeux pétillants de gourmandise! Sachez qu'à l'heure actuelle, il n'y a aucune recommandation officielle quant à l'âge.

Emmanuel Briet est un maître artisan chocolatier qui propose des bonbons de chocolat, des pâtes de fruits, un grand choix de tablettes, de sujet en chocolats, des caramels mais aussi une large sélection de thé, Armaniac, vins.

20 oct. 2017 . Ce vendredi 20, samedi 21 et dimanche 22 octobre, la Fête du chocolat du casino Barrière-La Baule investit la chapelle Sainte-Anne pour sa quinzième édition.

Depuis 60 ans, le chocolat est plutôt vu comme un aliment-plaisir que comme un médicament. Pourtant il a des vertus santé bien réelles. Acheter vos Le chocolat surgelés chez Picard. En achetant vos Les glaces & sorbets chez picard, vous êtes sûr de faire le choix de la qualité. Le chocolat, Stéphanie Ledu, Milan Eds. Des milliers de livres avec la livraison chez vous en 1 jour ou en magasin avec -5% de réduction . 9 nov. 2011 . Est-il bien raisonnable d'être accro au chocolat ou de succomber facilement ? La diététicienne Karine Tardieu nous dit toute sa vérité sur le chocolat, et surtout : fait-il vraiment grossir ?

65k Followers, 891 Following, 942 Posts - See Instagram photos and videos from Le chocolat des Français (@lechocolatdesfrancais)

Nous mangeons du chocolat quand nous avons faim, nous mangeons du chocolat quand nous sommes déprimés, nous mangeons du chocolat quand nous nous sentons bien. Le chocolat est devenu une partie inséparable de notre vie, mais il y a beaucoup de choses à propos de ce doux péché que vous ignorez.

Vous aimez le chocolat noir ? Ça tombe bien, car ce type de chocolat présente de nombreux bienfaits pour la santé et le moral. Venez les découvrir !

Noté 4.0/5. Retrouvez Le chocolat et le chirurgien et des millions de livres en stock sur Amazon.fr. Achetez neuf ou d'occasion.

Madame de Sévigné a adoré le chocolat. » Ô chère amie, combien je suis bavard. Ne pourrai-je jamais, comme disait Mme de Sévigné qui était aussi bavarde et aussi gloutonne : Quoi ! ne plus manger et me taire ? Denis Diderot, Lettre à Sophie Volland du 20 octobre 1760 Le XVIIe siècle nous a offert l'un des auteurs qui.

22 févr. 2016 . Le chocolat rend joyeux ! Mais pourquoi ? Est-ce que c'est dû aux ingrédients - ou à un phénomène psychologique?

28 nov. 2012 . Flavonoïdes, acides gras insaturés, magnésium, fer, vitamines du groupe B. Le chocolat contient des éléments bénéfiques pour la santé. Cela dit, sa teneur élevée en gras et en sucre en fait tout de même un aliment à consommer avec modération. Extenso fait le point sur cet aliment à croquer avant tout.

Super nouvelle : une consommation – bien pensée – de "bon" chocolat participe à la croissance et au bien-être de nos enfants ! Reste à savoir à partir de quel âge, sous quelle forme et en quelle quantité...

De très nombreux exemples de phrases traduites contenant "faire fondre le chocolat" – Dictionnaire anglais-français et moteur de recherche de traductions anglaises.

14 sept. 2017 . Une nouveauté côté papille : le chocolat rose. Ce sont les Suisses qui l'ont inventé, forcément ils en sont très fiers. D'où lui vient cette couleur naturelle et les accros au chocolat peuvent-ils se laisser tenter ?

13 avr. 2012 . Il paraît qu'en manger un carré par jour éloigne le médecin, on vante souvent ses vertus antioxydantes et ses effets anti-déprime... Mais qu'en est-il vraiment ? Certains chocolats.

1 oct. 2017 . Le 1^{er} octobre, nous fêtons la journée mondiale du cacao et du chocolat. L'occasion de rappeler que cet aliment n'est pas que bon pour les papilles des gourmands : il a de nombreuses vertus pour la santé ! Les bénéfices cardiovasculaires du cacao ont déjà été démontrés à plusieurs reprises, et seraient.

28 oct. 2017 . C'est devenu une tradition. Chaque année, le Salon du chocolat propose des défilés de robes... à croquer. LP/Philippe LENGLIN. Alors que s'ouvre ce samedi à Paris un salon dédié à l'or brun, les producteurs s'inquiètent des menaces que fait peser le dérèglement climatique sur la fève de cacao.

Le chocolat des Français élabore un délicieux chocolat illustré par des artistes.

Vous êtes un grand amateur de chocolat. Mais savez-vous vraiment comment optimiser les bienfaits du cacao ? Comment le faire fondre ? Comment le choisir ? Quels sont ses vertus et contre quelles pathologies ? Devenez incollable sur le chocolat.

29 mars 2016 . Le chocolat : Manger un carré de chocolat a toujours été synonyme de gourmandise et cette dernière est un péché capital : de fait, et a fortiori depuis.

Quels sont les signes d'une intoxication au chocolat chez le chien? Pourquoi le chocolat est-il dangereux pour les chiens ? Les chiens sont plus sensibles au chocolat que les humains. Une demi barre de chocolat peut déjà entraîner une intoxication mortelle chez le chien. La toxicité dépend du type de chocolat et de la.

Tout savoir sur le chocolat. Noir, au lait, blanc, à croquer ou à pâtisser, fourré ou à boire, en bonbons ou en tablettes, il y a presque autant de chocolats que de gourmands ! Une telle diversité prouve la popularité de cette petite fève découverte par Christophe Colomb en même temps que l'Amérique : les Aztèques lui.

Plus le pourcentage indiqué est élevé, plus le chocolat contient de solides de cacao qui incluent le beurre de cacao. Aussi, plus un chocolat est noir et moins il contient de sucre. Par exemple, un chocolat à 80 % de cacao contiendra moins de sucre, mais plus de gras (provenant du beurre de cacao) qu'un chocolat à 60 %.

25 déc. 2015 . Le chocolat est un ingrédient courant populaire dans de nombreuses confiseries, glaces, biscuits, tartes, gâteaux et desserts. Issu de la fève de cacao, il est obtenu par la fermentation, la torréfaction, et le séchage des fèves amères provenant du cacaoyer (*Theobroma cacao*) originaire d'Amérique centrale.

21 mai 2017 . Y aura-t-il encore du chocolat en 2038 ? Réchauffement climatique, mondialisation, spéculation, standardisation du goût : votre tablette de chocolat raconte le monde de demain.

Bonne nouvelle pour tous les gourmands. Manger un ou deux morceaux de chocolat noir quotidiennement est bon pour le cœur. Mais c'est uniquement grâce à la poudre de cacao, très riche en flavonoïdes (pigments antioxydants qu'on retrouve aussi dans le vin rouge ou la tomate). Ces derniers diminuent la formation.

C'est à l'initiative de l'Académie française du chocolat et de la confiserie que le 1^{er} octobre célèbre, depuis 2010, la Journée mondiale du chocolat (et du cacao). Une journée liée au Cocoa Day institué pour faire honneur au travail des petits planteurs de cacao, la graine dont le chocolat tire l'essentiel de ses vertus.

Gourmandes et gourmets, sous le charme du cacao, de ses origines et de sa transformation en chocolat, nous souhaitons partager avec vous nos émotions gustatives et nos rencontres avec les Chefs dont le savoir-faire sublime les parfums de ce produit d'exception. Nous espérons que notre blog attisera votre.

Bonne nouvelle pour les gourmands : consommer quelques carrés de chocolat noir chaque jour serait bon pour lutter contre l'hypertension.

5 sept. 2017 . Le numéro un mondial du cacao lance le « ruby », une nouvelle variété de chocolat. La quatrième famille après le.

16 sept. 2012 . Depuis sa création en 1922, la chocolaterie française Valrhona fournit aux pâtisseries professionnels et gastronomiques un chocolat d'exception qui nous fait voyager à chaque bouchée. Aujourd'hui, c'est une véritable innovation que nous présente la marque. Encore plus

gourmand que le chocolat blanc,.

Le chocolat des Français, Paris. 12 K J'aime. Le chocolat des Français élabore près de Paris des chocolats artisanaux dont les étuis sont illustrés par.

Chaque année, les Français mangent autour de 390.000 tonnes de chocolat, soit un peu moins de 7 kilos par habitant. Cela représente l'équivalent de 8,7 grammes par jour pour les enfants et 4 grammes par jour pour les adultes. Et, bonne nouvelle : le chocolat a de nombreuses vertus santé. À condition toutefois de ne.

2 août 2015 . Si les vertus du chocolat sur l'humeur sont connues, ses effets sur la mémoire sont une "découverte encore trop récente pour qu'il y ait.

7 sept. 2017 . Après le noir, le blanc ou celui au lait, le chocolat rose ou «Ruby» se prépare à conquérir les papilles.

28 sept. 2017 . Cette année, et pour la 7^{ème} année consécutive, la journée mondiale du Cacao et du Chocolat aura lieu le 1^{er} Octobre. Créée en 2010 à l'initiative de l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie, il s'agit non seulement de célébrer la délicieuse fève mais aussi de promouvoir le travail de tous les.

Le Chocolat est un film réalisé par Lasse Hallström avec Lena Olin, Juliette Binoche. Synopsis : Durant l'hiver 1959, Vianne Rocher s'installe avec Anouk, sa petite fille, à Lansquenot, une petite bourgade française. En quelques jours, elle ouvre une confiserie à proximité de.

14 sept. 2017 . Un récent rapport se montre très critique contre la filière du chocolat, responsable d'une déforestation massive en Côte d'Ivoire. L'industrie menace non seulement la biodiversité mais aussi, plus largement, le climat.

28 oct. 2017 . CHOCOLAT - Ce samedi 28 octobre débute le salon du chocolat à la porte de Versailles à Paris. Vous savez déjà que le chocolat est bon pour la santé, donc vous avez décidé de vous avaler une tablette d'ici la fin de la journée. Mais comme vous souhaitez montrer à vos amis que vous avez aussi une.

3 mai 2013 . Diététicien-nutritionniste, Thomas Ladrat décrit tous les bienfaits du chocolat. Vous ne devez pas culpabiliser d'en consommer. Avec modération !

En 1528, Cortez ramena le cacao en Espagne ainsi que les ingrédients nécessaires à la fabrication du chocolat. Vers la fin du XVI^e siècle, le cacao devint vraiment à la mode, après avoir subi quelques transformations, comme l'ajout du sucre au lieu du chili pour que cette boisson puisse mieux répondre au goût européen.

12 sept. 2017 . Après des années de recherche, le chocolatier Barry Callebaut avance avoir mis au point une quatrième couleur de chocolat, le rubis. Après le noir, le blanc et le chocolat au lait, ce chocolatier dit avoir créé le «chocolat rubis». Cette nouvelle variété, conçue sans colorant, tire son nom de la fève rubis,.

11 nov. 2015 . Le chocolat est idéal comme dessert ou aphrodisiaque. Mais est-il pour autant sain, et quelle variété est la plus recommandée ? Découvrez-le ici !

4 sept. 2013 . Le chocolat est souvent malencontreusement considéré comme mauvais pour la santé en étant notamment accusé de faire grossir, aussi nous avons tendance à nous en priver. Pourtant le chocolat (en particulier le chocolat noir) aurait une mine d'or de bienfait, dont il serait dommage de se priver !

Les produits de cacao et de chocolat sont régis par la directive européenne 2000/36/CE, qui a modifié le décret français « cacao-chocolat » du 13 juillet 1976. La réglementation définit à la fois la composition (notamment les teneurs minimales en cacao et en beurre de cacao), et les règles en matière d'étiquetage.

On sait le chocolat bon pour lutter contre le stress, mais quels sont les autres effets du chocolat sur notre santé ? On vous révèle le vrai du faux sur cet aliment que nous aimons tant.

