



1815



LES DÉBUTS

Fabricant de chocolat, Casparus Van Houten (1770-1858) obtient une licence pour la production de cacao. L'entreprise Van Houten est alors fondée à Amsterdam, aux Pays-Bas.

1828



RÉVOLUTION CACAOTÉE

Le cacao en poudre soluble est créé avec l'invention de la presse hydraulique à cacao. Le roi hollandais, Guillaume V, accorde un brevet à Coenraad J. Van Houten, fils de Casparus. Grâce à cette invention, le cacao est dégraissé et ainsi plus digeste.

1850



À LA CONQUÊTE DU MONDE

Van Houten lance ses premières exportations. France, Grande-Bretagne, Allemagne et même Etats-Unis : la Marque se fait une place de choix avec sa poudre 100% cacao. En dehors des Pays-Bas, la consommation du chocolat chaud se popularise très rapidement.

FIN
XIXÈME
SIÈCLE



DE L'ART DE COMMUNIQUER

Expositions internationales, affiches, tramways, cartes à collectionner et même un film publicitaire : Coenraad J. Van Houten comprend rapidement l'intérêt de communiquer sur son produit et ce à grande échelle.

2012



GOURMANDISE NEWSTALGIQUE

Van Houten lance une préparation pour chocolat chaud instantané. Du lait, un sachet de Chocolat Façon Bistrot : c'est prêt ! Vous pouvez maintenant retrouver chez vous le bon goût du chocolat chaud, typique des bistrots d'antan.

LE SAVIEZ-VOUS ?

#1 - VAN HOUTEN EST LA PREMIÈRE MARQUE DE CACAO EN POUDRE.

DEPUIS 1828, LE CACAO VAN HOUTEN FAIT LE BONHEUR DES PETITS COMME DES GRANDS SOUS FORME DE GOURMANDISES SUCRÉES ET SALÉES !

#2 - L'ORIGINE DE LA PRESSE HYDRAULIQUE À CACAO EST OBSCURE. SOUVENT ATTRIBUÉE À SON FILS COENRAAD, L'INVENTION SERAIT EN RÉALITÉ L'ŒUVRE DE CASPARUS VAN HOUTEN.

#3 - AU DÉBUT DU XIXÈME SIÈCLE, LA PÂTE DE CACAO EST RICHE EN GRAISSE VÉGÉTALE ET TRÈS DIFFICILE À DIGÉRER. LA PRESSE HYDRAULIQUE À CACAO PERMET DE SÉPARER LA PÂTE EN DEUX :

- UNE PARTIE LIQUIDE (LE BEURRE DE CACAO, MATIÈRE GRASSE VÉGÉTALE),
- UNE PARTIE SOLIDE (LE TOURTEAU).

LE TOURTEAU EST ENSUITE COMPRESSÉ ET BROYÉ **POUR OBTENIR UNE POUDRE DE CACAO !**