



35

Automne 2012

Clin d'œil

Le chocolat en images

C'est le jeudi 18 octobre dernier qu'à l'initiative de Brigitte Grass, et en partenariat avec la Chocolaterie du Rhône, l'association des Mordus de chocolat a organisé une dégustation de plusieurs chocolats « historiques ».

Plusieurs questions ont d'entrée été posées : quelle est l'origine du chocolat ? Comment a-t-il été goûté une fois introduit en Occident ? Quelles recettes l'ont accompagné ? Et, bien sûr, comment Voltaire le dégustait-il, lui dont on sait qu'il en était particulièrement friand ?

Brigitte Grass, après avoir rappelé la légende du dieu Quetzalcoatl qui absorbait un breuvage nommé *tchocolatl*, a permis à tous les gustateurs d'un soir de voyager jusqu'en Amérique du Sud : c'est en effet dans ces lointaines contrées qu'on suçait d'abord la pulpe de la cabosse, puis les fèves elles-mêmes. Impossible en outre d'oublier nos lointains cousins Aztèques (si chers à Voltaire) ou Incas (plus chers encore à Marmontel), eux aussi versés dans l'art chocolatier.

Tout se trouble en 1519, avec l'arrivée du conquistador Hernan Cortes. Celui-ci offre certes des fèves à Charles-Quint en 1524, mais on le soupçonne de dénaturer quelque peu la saveur amère du chocolat. Quoi qu'il en soit, le cacao ne devient vraiment à la mode que vers la fin du seizième siècle, tout particulièrement en Espagne. Il faut attendre cent ans de plus pour voir nos amis Français s'intéresser à la chose : nous le devons entre autres à Mme de Sévigné.

Mais boire du chocolat ne rompait-il pas le jeûne ? Question fondamentale, on en convient, heureusement tranchée en 1662 par le cardinal Brancaccio, lequel transmet la position officielle de l'Église : le chocolat, comme le vin, est une boisson qui ne rompt pas le jeûne. Ouf ! Cette question sera reprise par Andry de Boisregard dans son *Traité des aliments de caresme* en 1722.

Mais en Suisse ? Le chocolat est introduit en 1697 par le maire de Zurich à son retour d'un voyage en Belgique. Des confiseurs voient le jour, on vante jusqu'aux vertus aphrodisiaques de ce nouveau produit, lequel est malheureusement interdit en 1722 pour préserver les vertus de la société zurichoise... Toutefois, cette prohibition ne dure guère : dès 1752, on y revient...

Le chocolat se présente comme une boisson aristocratique. Lisez par exemple cet extrait des *Soupers de la Cour ou l'Art de travailler toutes sortes d'aliments pour servir les meilleures tables suivant les quatre saisons*, par Menon, 1755 (BN, V.26995, tome IV, p.331) :

« Vous mettez autant de tablettes de chocolat que de tasses d'eau dans une cafetière et les faites bouillir à petit feu quelques bouillons ; lorsque vous êtes prêts à le servir, vous y mettez un jaune d'œuf pour quatre tasses et le remuez avec le bâton sur un petit feu sans bouillir. Si on le fait la veille pour le lendemain, il est meilleur, ceux qui en prennent tous les jours laissent un levain pour celui qu'ils font le lendemain ; l'on peut à la place d'un jaune d'œuf y mettre le blanc fouetté après avoir ôté la première mousse, vous le délayez dans un peu de chocolat de celui qui est dans la cafetière et le mettez dans la cafetière et finissez comme avec le jaune ».

Bon appétit ! Pour mémoire, Casanova prenait son chocolat « battu et écumeux » et prend, dans la foulée, la taille de la jeune fille qui le lui apporte. *La Serva Padrona* de Pergolèse et le *Così Fan Tutte* de Mozart vantent eux aussi les mérites du chocolat, tout en déplorant qu'il s'agisse d'une boisson réservée à quelques-uns...

La démocratisation du chocolat n'interviendra de fait qu'au dix-neuvième siècle avec le hollandais Van Houten. Elle donnera lieu à la production d'un grand nombre d'affiches chocolatières dont nous sommes heureux (autre manière de faire participer nos lecteurs à cette forme particulière de *dégustation*) de proposer aujourd'hui quelques spécimens.