



FICHE THÉMATIQUE
LE CHOCOLAT



Le duc de Penthièvre, 1768.
Jean-Baptiste Charpentier Le Vieux. MV 7716.
© Château de Versailles, Dist. RMN / © Christophe Fouin



Originaire de Guyane au sein des populations Mayas, le cacao se développe au X^{ème} siècle chez les Aztèques. Ce n'est qu'à partir du XVI^{ème} siècle, lors des grandes découvertes, que le cacao apparaît en Europe. Lorsque Hernan Cortés, conquistador espagnol, s'empare de l'Empire aztèque pour le compte de Charles Quint, il découvre le cacao qu'il rapporte avec lui à son retour en Espagne.

Son arrivée à Versailles

Quand Anne d'Autriche, infante d'Espagne, arrive à Versailles en 1615 suite à son mariage avec Louis XIII, elle emporte dans ses bagages la boisson considérée alors comme le breuvage par excellence de son enfance : le chocolat. C'est ainsi que le chocolat fait son entrée à la Cour de France. Marie-Thérèse d'Autriche, épouse de Louis XIV, conservera également les habitudes et les traditions de son enfance en Espagne quant à l'usage du chocolat dans sa vie quotidienne.

Consommé uniquement en tant que boisson, le chocolat est dans un premier temps réservé à la noblesse et la haute bourgeoisie, en raison de son prix coûteux notamment. Son prix élevé était dû aux peu de plantations existantes, mais avant tout parce que l'État en avait le monopole. Les rois et reines de France, de Louis XIII à Marie-Antoinette, apprécient le chocolat chaud, auquel on attribue des vertus fortifiantes, aphrodisiaques ou encore énergétiques.

Cette boisson était préparée avec de l'eau chaude à laquelle on ajoutait des pastilles de chocolat qui vont fondre presque instantanément. On y associait ensuite des épices, des ingrédients qui viennent de loin, témoignant ainsi de la richesse du roi qui a les moyens de s'en offrir. Une fois le chocolat fondu dans une casserole, on le verse dans une chocolatière à trois pieds, permettant de placer un réchaud en dessous. La chocolatière est fermée par un couvercle au centre duquel un trou laisse passer le mousoir, ustensile indispensable pour fouetter, mélanger et mousser le chocolat. Le chocolat épais et voluptueux est ensuite versé dans une tasse.

Le chocolat importé par Marie-Thérèse d'Autriche et Anne d'Autriche d'Espagne est préparé à la façon

espagnole, c'est-à-dire non pas avec de l'eau mais du lait, et les épices sont remplacées par du miel, du sucre et de la vanille pour adoucir le goût amer du cacao.

Focus Louis XV

Bien que Louis XIV ait popularisé la consommation du chocolat à la Cour, c'est Louis XV qui est considéré comme le plus grand amateur de cette boisson à base de cacao. Le roi appréciait tellement cette boisson qu'il modifia la recette classique de préparation du chocolat chaud en y ajoutant un ingrédient : le jaune d'œuf. Il préparait son chocolat lui-même, dans ses petits appartements privés en compagnie de quelques privilégiés.

La recette de chocolat de Louis XV a traversé les siècles : « *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 jaune¹.* ».

Il invente le titre de « chocolatier du roi ».

Les usages dans la vie de cour

Au début du règne de Louis XIV, le chocolat coule à flot dans le salon de l'Abondance lors des soirées d'appartement. Le chocolat se ritualise à la cour. On l'apprécie le matin mais également l'après-midi lors d'un goûter ou pendant les soupers privés.

D'abord jugé néfaste par les médecins, on lui prête finalement des qualités médicinales. Le premier médecin du roi Louis XIV décide qu'il n'est pas bon pour la santé et tente de l'interdire. Mais les cour-



tisans continuent à le boire en cachette, ce qui lui donne encore plus de succès. Le chocolat est tantôt une passion, tantôt une crainte.

Cette boisson devient populaire à la cour. La marquise de Sévigné écrit tout et son contraire sur le chocolat. Il était apprécié puis moins, puis de nouveau et ainsi de suite suivant les tendances de la cour : « avant-hier je pris du chocolat pour digérer mon dîner » ; « le chocolat n'est plus avec moi comme il l'était... ce n'est plus la mode de Bel-Air ». Cette effervescence autour du chocolat amène à la création d'une vaisselle spécifiquement dédiée à cette boisson : le nécessaire à thé et à chocolat. On y retrouve la chocolatière, la tasse à chocolat, la soucoupe...



Nécessaire à thé et à chocolat de Marie Leszczyńska, manufacture de porcelaine de Meissen, porcelaine dure peinte et dorée, vers 1737.

Evolution Marie-Antoinette (le chocolat solide / médicament)

Juin 1779, le premier chocolat solide/à croquer est créé par Sulpice Debaube, pharmacien du roi Louis XVI. La reine Marie-Antoinette, qui prenait toute sorte de poudre et de médicament, se plaignait de leur mauvais goût. En passant d'un état liquide à solide, le chocolat en poudre, associé aux médicaments notamment, peut alors masquer le goût désagréable des médicaments.

Lorsque le chocolat est présenté à la reine, sa forme ronde lui rappelle les pièces de monnaies espagnoles, les « pistoles » qui resteront dans le vocabulaire pour désigner ce type de chocolat. Les pistoles se traduisent par des rondelles de chocolat pure dans lesquelles on mélangeait différentes poudres, et donc le pourcentage en chocolat était plus ou moins

élevé, mais généralement très noir et amer (ce qui couvrait/masquait d'autant plus le goût des médicaments).

En 1836, la première tablette de chocolat industrielle voit le jour à l'usine Meunier. Cette production industrielle rend désormais le chocolat accessible à tous par son prix abordable.

Les gourmandises à la Cour

La fève de cacao est une passion aztèque avant de devenir une passion européenne. Et c'est une passion espagnole avant de devenir une passion française. Le chocolat arrive en France au XVII^e siècle dans les bagages de deux reines, toutes deux infantes d'Espagne : Anne d'Autriche, épouse de Louis XIII et Marie-Thérèse d'Autriche, épouse de Louis XIV.

À l'époque, le chocolat est un breuvage que l'on appelle « chocolate ». Les deux souveraines conservent les habitudes et les traditions de leur enfance. Marie-Thérèse se fait suivre par une femme de chambre « La Molina » qui la lui prépare... à la manière espagnole bien sûr ! Avec du lait, du sucre et de la vanille pour adoucir le goût amer du cacao.

Le chocolat a le vent en poupe, mais le premier médecin du roi Louis XIV décide qu'il n'est pas bon pour la santé et tente de l'interdire. Mais les courtisans continuent à le boire en cachette, ce qui lui donne encore plus de succès. Le chocolat est tantôt une passion, tantôt une crainte.

Comme en témoigne Madame de Sévigné, « avant-hier je pris du chocolat pour digérer mon dîner » ; « le chocolat n'est plus avec moi comme il l'était... ce n'est plus la mode de Bel-Air ». L'Académie valide finalement le chocolat : « rien de plus nourrissant que le chocolat ».

Au début du règne de Louis XIV, le chocolat coule à flot dans le salon de l'Abondance lors des soirées d'appartement. On prête au chocolat des vertus aphrodisiaques. On raconte que Louis XV invite sa favorite Madame de Pompadour à boire du chocolat avant leurs rendez-vous...



La recette du chocolat chaud attribuée à Louis XV

Ingrédients :

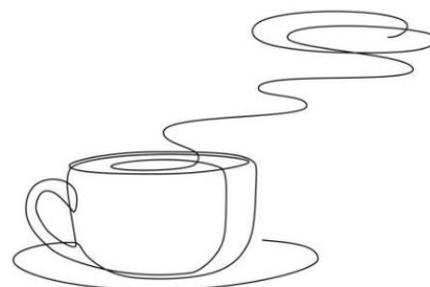
- 30 cl d'eau
- 300 grammes de chocolat
- 1 jaune d'œuf

1. Faire bouillir l'eau et le chocolat à feu doux. Placer le jaune d'œuf dans la casserole et remuez.

Suggestion : il est meilleur fait la veille.

2. A la place d'un jaune d'œuf, on peut aussi y mettre le blanc fouetté après avoir retiré la première mousse et délayé dans un peu de chocolat de la casserole.

3. Servir dans un verre de type «tasse».



¹Les 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 (BnF, V.26995, tome IV, p. 332-333).