

Nicole Cholewka
avec la collaboration de Jean Pruvost

LE CHOCOLAT

« qui favorise la paresse et
dispose à ces voluptés
qu'inspire une vie langoureuse... »?

« Les personnes qui font usage du chocolat
sont celles qui jouissent d'une santé plus
constamment égale, et qui sont les moins
sujettes à une foule de petits maux qui nuisent
au bonheur de la vie... »

Physiologie du goût, 1825,
Anthelme Brillat-Savarin.

« Je crois que nous avons tous dégusté, un
jour, un chocolat, craquant sous la dent ou
fondant sous la langue, qui nous a laissé un
souvenir si exquis que... »

Les mots de ma vie, Albin Michel,
2011, Bernard Pivot.

Préface par Patrick Roger
Meilleur Ouvrier de France Chocolatier

PARIS
HONORÉ CHAMPION ÉDITEUR

www.honorechampion.com

TABLE DES MATIÈRES

Préface par Patrick Roger	7
Chapitre I	
Un arbre, son fruit, ses graines et une légende .	11
– Un arbre et un fruit du Nouveau Monde	13
– La légende du cacao	13
Chapitre II	
Le chocolat(e) des premiers dictionnaires français :	
l'aliment des Dieux rompt-il le jeûne ?	17
– Du <i>chocolate</i> et de la <i>chocolatière</i>	18
– Furetière : du cacao et de la mère du cacao... ..	19
– Ils « en ont écrit »	22
– Une première proposition d'étymologie	23
– Thomas Gage : un témoin précieux	23
– Du chocolat et du cacao, de même source étymologique	24
– Sans oublier l' <i>aliment des dieux</i> , la <i>théobromine</i> ...	26
– Colmenero de Ledesma : du poivre au sucre ...	27
– Furetière, premier diététicien du chocolat	28
– Une question religieuse, grave : boire du chocolat à Pâques rompt-il le jeûne ? ..	29
Chapitre III	
De la culture du cacaoyer à la cacaoyère en passant par la belle chocolatière	31
– De l'académicien Thomas Corneille, et de la chocolatière	32

- La description de la culture du cacaoyer 34
- Thomas Corneille, chantre d'une panacée,
le chocolat-vanille... 36
- La définition académique du chocolat 37
- Épousons la chocolatière 37
- La belle chocolatière du passage 38
- Pas de mauvaise humeur pour l'homme de Dieu
consommant la « nourriture des dieux » 39
- Entre *chocolatoeum libum* et *cac(a)oyère*... . . . 40

Chapitre IV

D'un Dictionnaire botanique

et pharmaceutique (1716) à un

Dictionnaire économique (1740) 41

- Le baume de la vie... 42
- Et le scorbut! 43
- Médecine et chocolat 44
- « Plutôt par délice, que parce qu'on le croit
nécessaire à la santé » 45
- « Encore propre à beaucoup d'autres choses
qu'il seroit trop long de déduire ici »... 47

Chapitre V

Le cacao et le chocolat

dans l'Encyclopédie de Diderot et d'Alembert 49

Le cacao 51

- Une description géo-historique minutieuse 51
- Au-delà du chocolat, la cosse de cacao
et ses charmes discrets... 53
- Un dérivé important : le beurre de cacao,
l'huile de cacao 53
 - Une recette de fabrication 53*
 - Et des remèdes pour des parties délicates 54*
 - De la goutte aux ulcères 55*
 - De la pommade et de l'huile pour les armes... . . . 55*

Le chocolat	56
– La mixture indienne « propre à être jetée aux cochons »... ..	57
– La cannelle et la vanille	58
– Il faut choisir : la vanille ou la santé	59
– Le « chocolat de santé » conduit-il à la satiété ? .	59
– Du chocolat moulé et du déjeuner sur le pouce !	60
– Boire le chocolat	60
– Les outils du chocolat... ..	61
– Sans oublier les propriétés du chocolat	63
– Le pain de l'Espagne ?	63

Chapitre VI

Le XIX^e siècle : de l'industrialisation du chocolat, de la santé et d'Alexandre Dumas

– Une nouvelle façon de fabriquer du chocolat en France : l'industrialisation	65
– Et ailleurs ? En Angleterre ?	67
– William Duckett, le chocolat et l'Espagne.	73
– Le chocolat qui favorise la paresse !	73
– Attention aux complexions molles et visqueuses !	74
– Le chocolat et son influence sur les peuples... .	75
– Café ou chocolat : esprit ou sensualité ?	76
– Un article signé et marqué	77
– Le « chocolat de santé »	79
<i>Quelques propriétés et des ajouts pour « chocolat spécial »</i>	80
<i>Les « chocolats médicamenteux », du polenta au mercure... ..</i>	81
<i>Le chocolat conciliant</i>	82
<i>Ersatz et cacao... ..</i>	83
<i>D'autres substituts encore... ..</i>	84
– Dumas et le <i>Grand Dictionnaire de la Cuisine</i> (1873)	86
<i>Un dictionnaire universel et atypique</i>	86
<i>Chocolat et mets salés</i>	87
<i>Sans inutiles définitions... ..</i>	88

Chapitre VII**Du disert Larousse au laconique Littré 89****Larousse : du vin au « bon chocolat » 90**

– Pierre Larousse, du vin au chocolat... 90

– De la coupe du harem et des graines jetées
à la mer 91

– L'invitation au chocolat de Son Altesse Royale 93

– De *l'ouvrier habile* à la *tapoteuse* et
au *refroidissoir*, en passant par le *concasseur*
armé de broches 94

– Un peu d'économie 95

– Le « chocolat des jésuites » 96

– Enfin, la recette laroussienne
du « bon chocolat » 97**Littré : sucre ou miel 98**– De la couleur *chocolat* à la *chocolatière* d'argent 98

– La définition du chocolat par Littré 99

Chapitre VIII**De la *chocolatière* à la *chocolatine*... 101**

– La chocolatière d'argent ou de fer blanc 102

– La chocolatine du Sud-Ouest et du Québec 103

Chapitre IX**Expressions et citations 105**– Expressions : du chocolat en *tablettes*
à la *ganache* 106– Citations « salutaires » contre les « méchantes
compagnies » 112**Chapitre X****Conclusions aux couleurs du chocolat 117**– Paresse ? Volupté ? Calme, bonheur de vie,
pensée dégagée 118– Hommage à quelques Princesses et Princes
du chocolat 119

TABLE DES MATIÈRES	141
Petit parcours chronologique	121
Index des mots et noms propres	125
Bibliographie	131
Table des matières	137



«Le chocolat en fête»,
par Jean-Luc Méline.