

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](http://www.honorechampion.com)

## TABLE DES MATIÈRES

|  |    |
|--|----|
| <b>Préface par Patrick Roger</b> .....   | 7  |
| <b>Chapitre I</b>  |    |
| <b>Un arbre, son fruit, ses graines et une légende</b> .                                       | 11 |
| – Un arbre et un fruit du Nouveau Monde .....  | 13 |
| – La légende du cacao .....  | 13 |
| <b>Chapitre II</b>   |    |
| <b>Le chocolat(e) des premiers dictionnaires français :</b>                                    |    |
| <b>l'aliment des Dieux rompt-il le jeûne ?</b> .....   | 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<br>étymologique .....                                | 24 |
| – Sans oublier l' <i>aliment</i> des <i>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 :<br>boire du chocolat à Pâques rompt-il le jeûne ? ..        | 29 |
| <b>Chapitre III</b>  |    |
| <b>De la culture du cacaoyer à la cacaoyère<br/>en passant par la belle chocolatière</b> ..... | 31 |
| – De l'académicien Thomas Corneille,<br>et de la chocolatière .....                            | 32 |

|   |    |
|---|----|
| – La description de la culture du cacaoyer . . . . .  | 34 |
| – Thomas Corneille, chantre d'une panacée,<br>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<br>consommant la « nourriture des dieux » . . . . . | 39 |
| – Entre <i>chocolatœum libum</i> et <i>cac(a)oyère</i> ... . . .                                  | 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<br>nécessaire à la santé » . . . . .                 | 45 |
| – « Encore propre à beaucoup d'autres choses<br>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

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

|  |    |
|--|----|
| <b>Le chocolat</b> .....   | 56 |
| – La mixture indienne « propre à être jetée<br>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<sup>e</sup> siècle : de l'industrialisation du chocolat, de la santé et d'Alexandre Dumas .....

|  |    |
|--|----|
| – Une nouvelle façon de fabriquer du chocolat<br>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<br/>pour « chocolat spécial » .....</i>           | 80 |
| <i>Les « chocolats médicamenteux »,<br/>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<br/>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 |
| <b>Petit parcours chronologique</b> .....   | 121 |
| <b>Index des mots et noms propres</b> ..... | 125 |
| <b>Bibliographie</b> .....                  | 131 |
| <b>Table des matières</b> .....             | 137 |



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