

## Activité 2 – La mode des boissons exotiques

- 1) Présenter l'œuvre (doc 1).
- 2) Décrire les deux personnages (position, posture, habits) (doc 1).
- 3) Décrivez la scène représentée. Soyez attentifs à ce que fait Mme Deurbroucq, aux aliments présents et à la vaisselle (doc 1 et 3).
- 4) Relevez les éléments qui révèlent le goût pour les objets et aliments exotiques au XVIIIe siècle.
- 5) Montrez que ce nécessaire à collation est un objet de luxe (doc 3).
- 6) Que cherche à montrer la famille Deurbroucq en faisant représenter Madame ainsi ?

### Compléments sur le chocolat

Le chocolat est introduit en France via l'Espagne, grâce notamment au mariage en 1615 d'Anne d'Autriche avec Louis XIII. C'est d'Italie cependant que le cardinal Mazarin fait venir des cuisiniers en 1657 pour la préparation du chocolat et des boissons exotiques en général. Mais d'où vient originellement le chocolat et que sait-on alors de sa consommation ?

Le cacao et le chocolat ont été découverts par les conquistadors espagnols au XVIe siècle lors de leur rencontre avec les Aztèques au Mexique. Les Mayas cultivaient le cacao qui leur servait pour des rites religieux, comme remède ou comme monnaie. Le chocolat était alors une boisson sacrée, bue avec de nombreuses épices.

À partir de la deuxième moitié du XVIIe siècle, le chocolat (comme le thé et le café) est consommé par les élites en France et en Europe où l'on apprend progressivement à la préparer et à les accommoder, par l'ajout de sucre et de lait notamment. On invente alors des ustensiles pour la préparation et le service des boissons chaudes (chocolatière, théières, cafetières, mousoirs, tasses avec hanse pour ne pas se brûler...).

Ces boissons et leurs ustensiles sont des produits de luxe, très onéreux, c'est pourquoi les bourgeois ou nobles aiment se faire représenter sur des tableaux avec ces produits ou exposer chez eux ces ustensiles en porcelaine, argent et bois doré. Exemple : le document 3 du manuel montre le nécessaire à chocolat luxueux offert par Louis XV à sa femme la reine Marie Leczinska pour la naissance de son premier fils.

***La recette dite de Louis XV du chocolat (pour les élèves souhaitant tester une recette ancienne !)***

*« 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.»*

