

LE CACAO



UN PRODUIT DE LUXE AU XVIIIÈ SIÈCLE

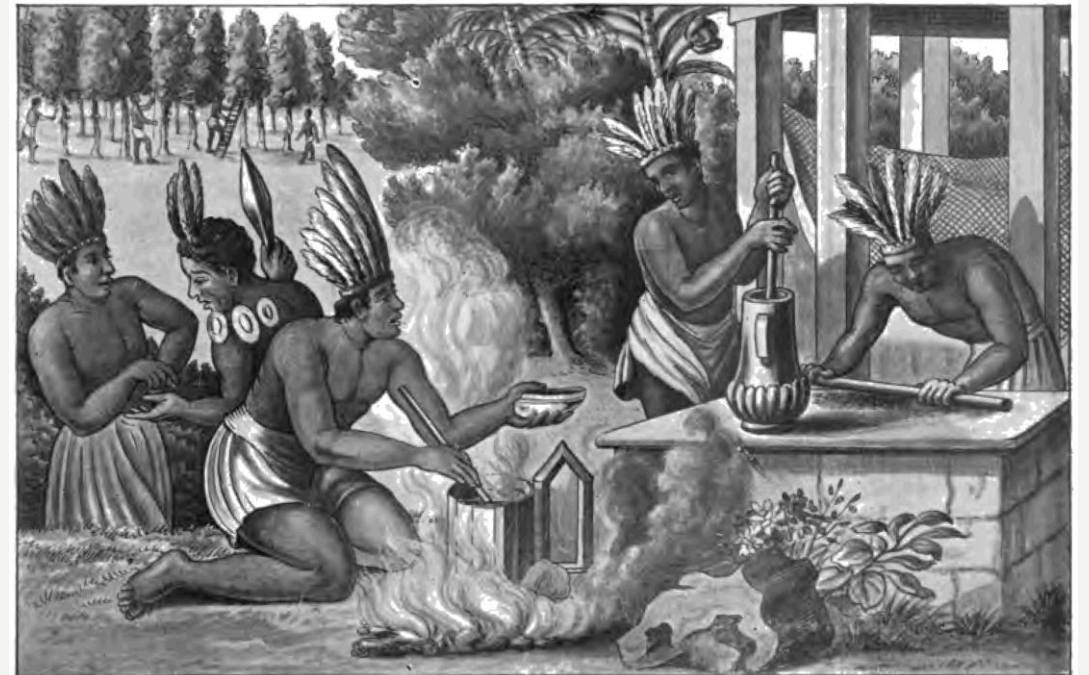
L'ARRIVÉE DU CACAO EN FRANCE

- Le chocolat est introduit en France via **l'Espagne**, grâce notamment au mariage en 1615 d'Anne d'Autriche (espagnole) avec Louis XIII (roi de France).
- 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 au XVIIIe siècle ?



UN PRODUIT ORIGINAIRE DU MEXIQUE

- Le cacao et le chocolat ont été découverts par les **conquistadors espagnols** au **XVI^e 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** comme le piment.



UN PRODUIT DE LUXE POUR LES ÉLITES

- À partir de la deuxième moitié du XVIII^e 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 le préparer et à l'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...).



SE FAIRE REPRÉSENTER EN BUVANT DU CHOCOLAT

- 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.



LA RECETTE DU CHOCOLAT CHAUD DE LOUIS XV

« 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'oeuf 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'oeuf 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. »

