

## L'origine du chocolat

C'est une combinaison du mot grec Theobroma (nourriture des dieux) et de l'ancien mot Aztèque « cacahuatl », que les conquistadors espagnols ont traduit au fil des années par « cacao ».

Les Indiens MAYA ont été les premiers à cultiver le cacaoyer pour ses fruits. Très vite, les fèves de cacao sont devenues un bien précieux et, en plus de servir d'ingrédient de base à la préparation de la boisson chocolatée « xocolatl », elles étaient également utilisées comme une monnaie populaire : 10 fèves pouvaient être échangées contre un lapin, selon certains comptes.

A l'origine, les TOLTÈQUES et autres tribus d'Amérique du Sud et Centrale ne mangeaient que la pulpe du cacao, les fèves de cacao ayant un goût trop amer. Un jour, l'un d'entre eux eut l'idée de jeter les fèves au feu. Le parfum agréable qui en émana le fit saliver. Il écrasa les fèves entre des pierres, obtint une pâte onctueuse et la goûta. Le chocolat était né!

Lors de son dernier voyage aux Caraïbes, CHRISTOPHE COLOMB accoste l'île de Guanaja. Les AZTÈQUES lui offrent la boisson chocolatée « xocolatl », faite de graines de cacao grillées mélangées à des épices. Cette boisson rare est réservée aux hôtes privilégiés, mais le célèbre navigateur n'apprécie pas son goût amer. Les premières fèves de cacao qu'il ramena en Europe furent ainsi négligées, au profit d'autres trésors à bord, considérés comme beaucoup plus intéressants.

Le conquistador espagnol HERNAN CORTÉZ, conscient de l'importance économique des fèves de cacao, réalisa que les Aztèques avaient de l'argent qui « poussait sur les arbres ». Il ramena des fèves de cacao en 1528 en Espagne mais les réserva à l'élite : pendant 100 ans, la célèbre boisson chocolatée des aztèques ne fit le bonheur que du roi et de sa cour... Quand le secret filtra, boire du chocolat devint à la mode dans la haute société, de Milan jusqu'à Londres. Peu à peu, l'habitude de boire du chocolat s'étendit à travers toute l'Europe. L'Angleterre fut le premier à produire du chocolat pour la consommation, mais il restait un produit de luxe : ce n'est qu'au 20ème siècle que le chocolat fut enfin accessible à tous!

### Le chocolat est...

velouté,  
sombre,  
gratifiant,  
délicat,  
excitant,  
doux,  
alléchant,  
tentateur,  
délicieux,  
sexy,  
essentiel,  
coquin,  
soyeux,  
irrésistible,  
fascinant,  
sensuel,  
attrayant,  
réconfortant,  
voluptueux,  
sublime,  
inoubliable...

*« Il semble que les dames du Nouveau-Monde raffolent de chocolat. On nous a raconté que, non contentes d'en boire à tout moment de la journée chez elle, il leur arrivait de s'en faire porter à l'église... »*

*« Cette habitude leur a attiré les foudres de leurs confesseurs, qui ont pourtant fin pas y prendre goût, eux aussi, et par partager leur chocolat avec elles. »*

d'après Alexandre Dumas fils (1824-1895)

**« Ne croyez pas que le chocolat soit un substitut à l'amour...  
L'amour est un substitut au chocolat. »** Miranda INGRAM

Pour tous ceux qui ont aimé le livre « **Chocolat** » de Joanne HARRIS et/ou le film, il vient de paraître la suite en français « **Le rocher de Montmartre** » (39142).



**Et vous, quel mot choisiriez-vous pour parler du chocolat ?**

**Vous pouvez nous le faire parvenir pour le plaisir de partager notre « passion » du chocolat.**

## LES PIONNIERS ET LES PLUS CÉLÈBRES CHOCOLATIERS SUISSES

avec le lieu et la date d'ouverture de leur fabrique :

C'est d'Italie qu'arriva **François-Louis Cailler** qui ouvra la première fabrique de chocolat en 1819 à Corsier sur Vevey.



*François-Louis Cailler  
(1796-1852)*



En 1826, **Jacques FOULQUIER** (1799-1865) commence à produire son chocolat fin avec les « Avelines » et les « Nougatines » à Genève au Quai de l'Île pour bénéficier de la force motrice du Rhône ; son beau-fils **Jean-Samuel FAVARGER** lui succédera en s'installant à Versoix en 1930.



*Philippe Suchard  
(1797-1884)*



*Charles-Amédée Kohler  
(1790-1874)*



*Rudolf Sprüngli-Ammann  
(1816-1897)*



*Daniel Peter  
(1836-1919)*



*Rudolf (Rodolphe) Lindt  
(1855-1909)*

A Neuchâtel en 1826

A Lausanne en 1830

A Zürich en 1845

A Vevey en 1867

A Berne en 1879



*Jean Tobler  
(1830-1905)*



*Henri Nestlé  
(1814-1890)*



*Aquilino Maestrani  
(1814-1880)*

A Berne en 1899

A Vevey en 1904

A Lucerne en 1852

### Et de nos jours :

1887 Robert et Max Frey SA à Aarau  
 1901 Villars SA à Fribourg  
 1908 Max Felchin AG à Schwytz  
 1928 Stella SA à Lugano  
 1929 Camille Bloch SA à Berne, puis à Courtelary  
 1931 Carma AG, maintenant Barry Callebaut AG à Dübendorf  
 1933 Bernrain AG à Kreuzlingen  
 1933 Halba SA à Wallisellen  
 1957 Titlis AG, maintenant Chococat  
 Alprose SA à Caslano.