

La découverte du breuvage des dieux

C'est au Mexique que les Européens ont découvert le cacao. En 1519, le conquistador Hernán Cortés rencontre l'empereur aztèque Moctezuma II.

Ce dernier lui propose du xocoatl, une boisson dont il consomme chaque jour jusqu'à 50 coupelles... en or massif ! Le breuvage est obtenu à partir des fèves, c'est-à-dire des graines, contenues dans les cabosses, fruits du cacaoyer.

LES AZTÈQUES ATTRIBUENT À LA FÈVE DE CACAO DES VERTUS MAGIQUES et ils la considèrent comme aussi précieuse que l'or (ils l'utilisent d'ailleurs comme monnaie). Cortés, pour sa part, est séduit par le caractère fortifiant de la boisson : « *Lorsqu'on l'a bue, on peut voyager toute la journée sans fatigue et sans avoir besoin de nourriture.* » Des vertus aphrodisiaques lui sont également conférées, qui expliquent la très grande consommation qu'en fait Moctezuma II. Il n'en faut pas plus pour que le conquérant espagnol décide d'envoyer une cargaison de fèves de cacao à Charles Quint, son empereur.

AU « BREUVAGE DES DIEUX », les Aztèques ajoutent, pour l'épaissir et l'aromatiser, de la farine de maïs, de la vanille, du piment, et même, parfois, des champignons hallucinogènes ! Le liquide est ensuite battu vigoureusement puis dégusté froid. Ce mode de préparation n'est pas du goût des Espagnols, qui, dans un premier temps, se contentent d'utiliser le chocolat en usage externe, pour apaiser les brûlures... Une carmélite vivant au Mexique ajouta du sucre pour adoucir la boisson. Le résultat séduit l'Espagne aristocratique puis, à partir de la fin du XVI^e siècle, les autres cours européennes.

LES FRANÇAIS vont, quant à eux, découvrir le chocolat en deux temps. La première introduction du cacao dans notre pays date de 1615 : le nouveau produit arrive dans les bagages de l'infante d'Espagne, Anne d'Autriche, venue épouser le roi Louis XIII. Mais la passion de la cour de France pour le chocolat naît réellement un demi-siècle plus tard, lorsqu'une autre princesse espagnole, Marie-Thérèse, quitte à son tour son pays natal pour se marier avec Louis XIV. La nouvelle reine parvient à faire partager aux courtisans de Versailles son goût immodéré pour le chocolat. Mais le produit demeure un luxe auquel seules les élites sociales peuvent avoir accès.

SOUS LE RÈGNE DE LOUIS XV, le chocolat est la boisson préférée des favorites du roi, la marquise de Pompadour puis la comtesse Du Barry. Outre ses vertus fortifiantes et digestives, le breuvage est réputé aphrodisiaque : M^{me} de Pompadour affirme boire du chocolat pour « *s'échauffer le sang* » avant d'entrer dans le lit de Louis XV, qui lui reproche d'être « *froide comme macreuse* » (un oiseau marin dont on disait qu'il avait le sang froid). La recette de la mousse au chocolat apparaît pour la première fois en 1758, sous l'appellation « mousse de chocolat », dans un ouvrage du cuisinier Menon intitulé *Les Soupers de la Cour, ou l'Art de travailler toutes sortes d'aliments pour servir les meilleures tables.*

« Le chocolat est la boisson préférée des favorites du roi »