

Musée gourmand du chocolat / Paris

15 novembre 2024

Notre rendez-vous avec le guide était déjà une "bonne nouvelle" sur le Boulevard du même nom !

En introduction, vous avons une description des cabosses avec des productions différentes : le Criollo, le Forastero et le Trinittario. Les fèves que nous allons utiliser sont protégées par une pulpe (mucilage).

Une représentation du cacaoyer (théobroma) issu du bassin amazonien, avec les cabosses accrochées au tronc, nous instruit sur le cycle de production de la fleur au fruit : l'arbre peut produire jusqu'à 100 000 fleurs mais, une fleur sur 500 va donner une cabosse.



Les fèves entrent dans un processus de transformation : fermentation, séchage, broyage, pour obtenir le cacao.

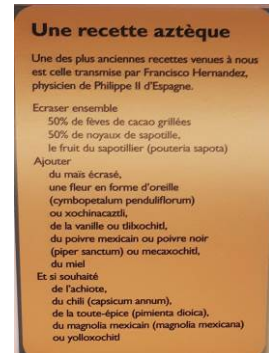
Arrêt devant la vitrine des Pochteca, voyageurs de commerce et porteurs de fèves dans toute la région des tribus Aztèques et Mayas ; les fèves étaient utilisées comme monnaie d'échange (exemple avec le lapin).



Cette boisson, à son origine, était destinée à une élite, mais rapidement elle s'est avérée être un fortifiant, un stimulant bien utile pour les soldats et travailleurs.

Ce breuvage était un élément de rituels avec les dieux (se percer la langue ne devait pas être très agréable : à voir !).

A travers les Codex, nous avons une description de la vie des dignitaires royaux et en particulier une représentation de la manière de boire ce breuvage avec un moussoir pour obtenir un liquide avec une mousse au-dessus du liquide.



Une vitrine nous indique le broyage avec des instruments dédiés (le métate) ; travail réservé aux femmes.



Le chocolat avait une certaine amertume car il était préparé avec de l'eau et des épices (clous de girofle, poivre..).

Avec l'arrivée des conquistadors et pour répondre au goût de la noblesse espagnole, des ingrédients vont être intégrés dans la préparation pour adoucir (vanille, anis, cannelle...).

Cette demande, d'un chocolat sucré, va développer la culture de la canne à sucre ; en conséquence, le marché triangulaire avec une population d'esclaves, en provenance des Antilles, va se mettre en place.

Dans les pays industriels le traitement du jus de betteraves va être une alternative à ce marché. Une économie autour du sucre va progressivement mettre tout un ensemble d'instruments pour débiter, à la demande, les pains de sucre.



Par l'intermédiaire des relations avec l'Espagne, le chocolat va être introduit en France. Un tableau animé évoque ce siècle avec la famille du Duc de Penthièvre entouré d'Anne d'Autriche, Marie Thérèse d'Autriche en pleine dégustation du chocolat.

Avec le guide, nous évoquons les échanges épistolaires de Mme de Sévigné avec sa fille relatant les bienfaits du chocolat.

Les portraits de Marie-Antoinette et Madame de Pompadour sont également des témoins de cette introduction d'un nouveau plaisir gustatif à la cour.

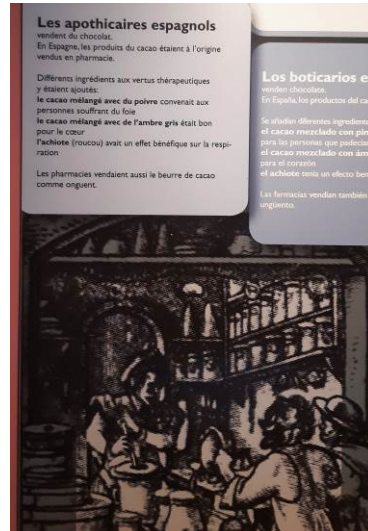
Remarquons la tasse spécialement conçue pour les moustachus !



Une vitrine nous montre des objets particuliers (demi-figurines) pour décorer du plus bel effet les chocolatières.



Le chocolat a-t-il des vertus thérapeutiques ? oui, probablement, car les apothicaires ont décrit des baisses de la fièvre, du soulagement pour les hypocondriaques, des améliorations pour le cœur et le foie, de l'utilisation du beurre de cacao pour faire des onguents.



Le rôle de la publicité a été un vecteur important pour la diffusion du chocolat. (Banania et le tirailleur sénégalais est un témoin de cette époque au XXème siècle).



Pour terminer cette visite riche en documents et objets, une scénographie originale nous montre la préparation de bonbons en chocolat (ganache, noisettes) avec 2 maitres chocolatiers et pour parfaire la présentation, nous sommes invités à déguster nos chocolats !
Le chocolat noir, le chocolat au lait et le chocolat blanc sont présentés avec le pourcentage de chaque ingrédient.





Ne pas oublier les sculptures en chocolat (Tour Eiffel, Arc de triomphe, robes, sacs et souliers féminins).



Photos et Texte : Claude