

Château de Prangins.

LES COMBINES DU MUSÉE

Comment cuisiner au 18^e siècle ?

Fiche n°3 : Le chocolat chaud

Impossible de parler de la cuisine du 18^e siècle sans mentionner le chocolat chaud. Ce doux breuvage est au cœur de notre dossier de cette semaine. Le sujet est vaste et les recettes nombreuses : avec des épices, du piment, à l'eau ou au lait, quelle sera votre variante préférée ?



Repr. photographique du tableau La chocolatière de Liotard, v. 1900 ©Musée national suisse

Avant le milieu du 16^e siècle, le chocolat était complètement inconnu en Europe. Ce sont les Espagnols qui rapportèrent pour la première fois la fameuse fève de cacao, originaire d'Amérique du Sud.



Chocolatière en argent, v. 1750 ©Musée national suisse

Tout comme le thé et le café, le chocolat fut d'abord apprécié pour ses vertus médicinales, et ce n'est qu'au début du 18^e siècle que l'on commença à consommer ces trois boissons par gourmandise.

On créa de nouveaux récipients pour les contenir, caractérisés par des becs et des manches d'une forme spécifique à chaque boisson. En ce qui concerne la chocolatière, son couvercle était habituellement percé pour accueillir un mousoir ou un fouet de bois.

Recette – Le chocolat chaud à l'ancienne

Après quelques recherches, une constatation s'impose : il y a autant de recettes de chocolat chaud que de cuisiniers ! Nous vous proposons une recette de base, inspirée de celle que propose Louis Lémery dans son *Traité des aliments* de 1702, à décliner selon vos envies !



Difficulté facile *

Pour 3 petites tasses

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 5 min

Les ingrédients

- 60 g de chocolat noir (crémant)
- 2 dl de lait ou d'eau
- 1 œuf

Pour les variantes, à choix

- 1 gousse de vanille
- 1 piment rouge fort
- Cannelle, badiane, girofle, poivre noir

Le matériel

- Une petite casserole
- Une râpe fine
- Un petit saladier
- Un fouet électrique

Marche à suivre

- Râper finement le chocolat.
- Casser un œuf dans le saladier, ajouter le chocolat et fouetter vigoureusement.
- Faire bouillir l'eau ou le lait et l'ajouter progressivement au mélange en fouettant.
- Transvaser le tout dans la casserole et faire chauffer sans arrêter de fouetter. Retirer la casserole du feu juste avant l'ébullition.
- Il est temps de faire mousser le chocolat ! *
- Avec le batteur électrique, fouetter jusqu'à obtention d'une mousse épaisse (voir image ci-contre).
- Servir chaud.
- Comme annoncé, cette recette décrit une préparation de base. Vous pourrez l'enrichir en faisant infuser dans le lait ou dans l'eau des épices, de la vanille ou même du piment !



** Autrefois, on utilisait pour ce faire le moussoir (une sorte de fouet en bois) inclus dans la chocolatière. L'opération prenait du temps et nécessitait du savoir-faire. Après plusieurs essais peu fructueux, nous avons triché et opté pour le batteur électrique, la seule méthode qui nous a permis d'obtenir une mousse « de la consistance de la crème fouettée », comme décrite par Louis Lémery dans son ouvrage.*

Photographiez vos créations et tagguez-nous sur les réseaux sociaux #lescombinedumusee

Partagez vos expériences avec nous : avez-vous réalisé d'autres recettes qui proviennent d'un vieux livre de cuisine ? Etaient-elles faciles ou difficiles à faire ?

Une boisson réservée aux riches

Le thé, le café et le chocolat étaient évidemment réservés à une élite car ces trois boissons étaient très chères. Il fallait en effet les importer depuis les autres continents par bateau. Au 18^e siècle, de telles denrées voyageaient jusqu'en France (puis en Suisse) par le relais de la Compagnie des Indes orientales. On notera d'ailleurs que le Baron Guiguer détenait lui-même des actions dans la Compagnie.

Jeu

Vous êtes au 18^e siècle. La cuisinière vous a envoyé chercher du chocolat pour faire le fameux chocolat chaud. Que lui rapporterez-vous ?

1. Une plaque de chocolat emballée dans du papier
2. Un pain de chocolat
3. Une branche de chocolat



*Caisse de la Maison Cailler, 1900-1950
©Musée national suisse*

Réponse no 2 : un pain de chocolat (et non un pain au chocolat). C'est sous cette forme que se commercialise le chocolat au 18^e siècle. Il est dur, farineux et n'est pas destiné à être consommé tel quel. Les premières tablettes n'apparaissent pas avant le milieu du 19^e siècle, tandis que pour la branche de chocolat il faut attendre le début du 20^e siècle.

Vous aimeriez en savoir plus ?

Une boisson aussi précieuse que le chocolat chaud se servait dans une vaisselle d'exception. Autrefois, les familles aisées raffolaient des services en porcelaine, fabriqués initialement en Chine, puis en Europe. Il y avait même une manufacture de porcelaine tout près du château de Prangins, à Nyon.



Tasse et sous-tasse pour le chocolat chaud, Compagnie des Indes, Chine, v. 1750 ©Musée national suisse

Quelques sources intéressantes

- L'exposition temporaire de 2018 au Château de Prangins À table ! Que mange la Suisse ?, et son catalogue *Was isst der Schweiz? Que mange la Suisse? Che cosa mangia la Svizzera? What does Switzerland eat?*, Schwyz, Schweizerisches Nationalmuseum, Forum für Schweizer Geschichte, 2017, à commander à travers info.prangins@museenational.ch

Sur les recettes

- Capitani, François, *Soupes et citrons. La cuisine vaudoise sous l'Ancien Régime*, Lausanne, Ed. d'En Bas, 2002
- Lémery, Louis, *Traité des aliments*, Paris, 1702
- De Felice, Fortunato Bartolomeo, *Encyclopédie Oeconomique d'Yverdon, vol. 5*, Yverdon, 1775