Zeitschrift: Le messager suisse : revue des communautés suisses de langue française

Herausgeber: Le messager suisse

Band: - (2000)

Heft: 129

Artikel: Histoire de chocolat

Autor: Cohen, Martine

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-847603

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Participant pour beaucoup à la renommée de la Suisse dans le monde entier, le chocolat a encore un bel avenir ! Petit historique de cet aliment magique qui, au long des siècles, a fait la joie des petits et des grands.

Martine Cohen

Le chocolat continuera toujours à faire la joie des enfants

Histoire de chocolat

La Chocolatière, du peintre et graveur genevois Jean-Étienne Liotard (1702-1790)

Le chocolat, cet aliment magique, a fait couler beaucoup d'encre depuis sa découverte. Nombre de récits attestent avec éloge de ses vertus. Boisson des Dieux chez les Aztèques, puis longtemps consommé exclusivement dans les cours royales d'Europe, le cacao a vécu une lente transformation de produit liquide en aliment solide et sophistiqué. Quoi qu'il en soit, que ce soit à Noël, ou à Pâques, le chocolat accompagne de sa saveur si particulière les fêtes qui rythment l'année. Outre son goût qu'à l'unanimité ou presque chacun sait lui reconnaître, ses nombreuses qualités nutritionnelles ont également été prouvées. Vitamines, minéraux, effets sur le psychisme, prévention de certains cancers..., la liste est longue et sans doute non exhaustive. Le naturaliste Suédois Charles de Linné (1707-1778) avait vu juste lorsqu'il rebaptisa le cacao « Théobroma » ou « Boisson des Dieux ».

Tout commence dans les plaines du Yucatan... Les Mayas cultivent alors une plante qu'il nomme le « xoatl ». Comme le démontrent de très anciens documents datant de l'an 600 après J.C., de ces plantations il résulte des fèves de cacao que l'on utilise dans un premier temps comme monnaie d'échange. Cette pratique sera étendue à l'ensemble des pays d'Amérique Centrale, principalement grâce aux conquérants Aztèques. L'utilisation de cette monnaie aura cours quasiment jusqu'au début du deuxième millénaire ! Des documents démontrent la valeur de ces fèves ; ainsi, il fallait 400 fèves pour constituer 1 zontli. 8 000 fèves équivalaient à 1 xiquipilli.

Le « cacahuatl », comme ils l'appelaient, était également consommé sous forme de boisson. Ainsi, la pratique du broyage des fèves était chose courante. On obtenait alors une pâte de cacao, à laquelle on ajoutait de l'eau chaude, de la vanille et des épices.

Même si Christophe Colomb au cours de son quatrième voyage en Amérique en 1502 n'y prêta que faible attention, il fut néanmoins le premier à en rapporter l'existence à la Cour d'Espagne. Ce fut véritablement Hernando Cortès qui, en 1519, pendant la conquête du Mexique, en comprit tout l'intérêt pécuniaire et gustatif. Il sera le premier en 1528 à rapporter au Royaume d'Espagne les précieuses fèves ainsi que les instruments nécessaires à leur préparation. Tout comme chez les Aztèques, le cacao sera consommé sous forme de boisson agrémentée de vanille et de poivre. Peu à peu, le chocolat

s'implante en territoire espagnol et les expériences culinaires qui en sont à leurs balbutiements laisseront bientôt place à une véritable « chocomania », avant d'enflammer toute l'Europe. Tout d'abord la France.
Quand Anne d'Autriche épouse Louis XIII en 1615, elle fait découvrir à la Cour de France le breuvage aux vertus reconnues comme thérapeutiques. Bientôt, les Français s'emballent et la mode du chocolat prend à vitesse folle. En effet, outre ce goût nouveau et si particulier, le cacao avait la réputation d'être bon pour la santé. Les témoignages en ce sens abondent. « *En Martinique, mourait récemment un sage centenaire qui vécut trente ans exclusivement de chocolat et de quelques biscuits. Il lui arrivait de manger un peu de soupe, mais jamais de viande, poisson ou autres aliments similaires. Il était cependant si robuste qu'à 85 ans, il montait encore à cheval sans étrier* », écrit ainsi dans son journal, un voyageur hollandais en 1720.

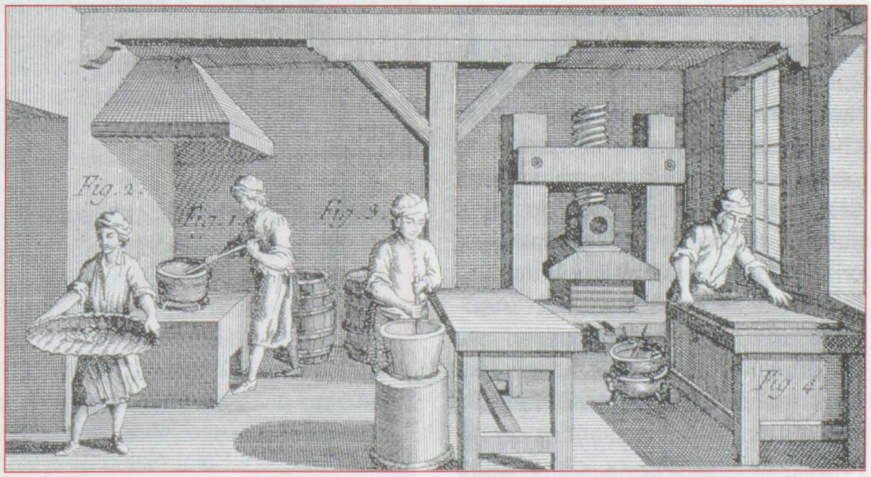
Le séchage des fèves de cacao

DE LA FEVE AU CHOCOLAT

Le cacaoyer ne pousse que dans les régions chaudes et humides de la surface du globe. La zone concernée se situe entre le Tropique du Capricorne et le Tropique du Cancer. Le cacaoyer est un arbre de grande taille, puisqu'il peut atteindre à l'état sauvage près de quinze mètres. Dans les plantations, on le taille à six mètres. Ses branches sont fragiles et son bois noueux. Chaque arbre peut produire de 20 à 30 fruits par an en trois ou quatre récoltes, dont les principales se font en mai et en octobre ou novembre. La coque, de forme ovoïde, contient 20 à 40 fèves qui baignent dans une pulpe blanche. Première étape déterminante dans la qualité du cacao : la fermentation des fèves. Laissées à l'abri de feuilles de bananiers, les fèves se débarrassent ainsi de la pulpe. Cette étape permet d'éliminer les bactéries. Vient ensuite le séchage. Étalées et brassées régulièrement sous le soleil tropical, les fèves doivent alors se déshydrater. Elles auront perdu près de 60 % de leur poids après cette opération, et auront développé leur arôme.

L'Europe sous le charme

En 1671, eut lieu la découverte fortuite et accidentelle du praliné ! Dans les cuisines du duc de Plessis-Praslin, c'est par mégarde qu'un plat d'amandes se déverse dans une casserole de sucre caramélisé ! Le duc en apprécie tellement le goût qu'il baptise la mixture « prasline ». Cependant, il faudra attendre l'invention du fourrage en 1914 par le Suisse Alexis Séchaud pour que cette saveur épouse le chocolat. On commence à expérimenter les mets chocolatés sous des formes plus solides, ainsi il vient d'Espagne les « boudins à l'Espagnole » dont on ne finit plus de parler, et ce, bien au-delà des frontières. En 1674, dans un célèbre café londonien, ces gâteaux se vendent comme des petits pains. Le chocolat gagne du terrain en France, et les premières plantations françaises de cacao verront le jour en Inde occidentale dès 1679. En Allemagne, le chocolat fait son apparition à la fin du XVIIe siècle. Cependant dès 1704, les Allemands seront soumis à un impôt sur sa consommation, fixé par Frédéric Ier de Prusse. Celui-ci met en place des barrières douanières visant à freiner toutes les importations.
En 1720, l'Italie est déjà passée maître dans l'art de préparer le chocolat. On sert déjà dans les cafés de Venise et de Florence un fameux chocolat dont la réputation élogieuse voyage à travers les frontières. De nombreux chocolatiers suisses s'inspireront d'ailleurs du modèle italien. Quant à l'Amérique, le chocolat n'y fera son entrée qu'en 1755. Et les Suisses, me direz-vous, dans tout cela ? Gardez ces quelques dates en mémoire… En 1697, Henri Escher, bourgmestre zürichois, découvre le chocolat lors d'un voyage à Bruxelles. Conquis par son goût, il s'empresse de le faire connaître à sa ville. En 1819, dans un ancien moulin, près de Vevey, François Louis Cailler installe la première fabrique de chocolat de Suisse. Il doit sa science aux cioccolateri italiens, auprès de qui il s'est formé. En 1857, sous l'impulsion du baron portugais d'Agua Izé, la culture du cacao passe de l'Île du Prince à celle de Sao Thomé, et de là, sur le continent africain. Au Ghana, les membres de la Mission de Bâle encouragent cette activité qui se développe avec une rapidité étonnante et transforme le pays en l'un des plus grands producteurs du monde. 1875 : huit années de recherches ardues ont finalement donné naissance au premier chocolat au lait. Son inventeur : le Suisse Daniel Peter. En 1879, C'est le Bernois Rodolphe Lindt qui invente le premier chocolat qui fond sous la langue.
À l'aube du XXe siècle, la donne a ▶



La fabrication du chocolat, décrite au XVIIIe siècle dans *L'Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert.

changé. L'Espagne n'occupe plus le devant de la scène. L'Italie et la Suisse l'ont largement supplantée. Déjà les gros consommateurs de chocolat se profilent à l'horizon : l'Allemagne en tête, devant les USA, la France et la Grande-Bretagne. Quelques années encore, et la Suisse se verra hissée au rang de grande spécialiste à la renommée internationale.

Succès mondial pour le chocolat suisse

On peut aisément dire que dès ses balbutiements, l'industrie du chocolat suisse veillera à la haute qualité des ses ingrédients et de sa production. Ainsi construira-t-elle sa réputation dans le monde entier. Déjà en 1890, l'exportation de chocolat en Suisse est de 600 000 kg. Elle passera à 17 millions de kilos avant la Première Guerre, avec une production annuelle qui dépassera les 25 millions de kilos. Son essor sera bloqué pendant les hostilités de 1914. Néanmoins, au lendemain de la guerre, la situation se redresse formidablement, et la production annuelle passe à 38 millions de kilos. La crise de 1929 affecte grandement l'industrie dans sa globalité. Le protectionnisme paralyse l'importation des produits et des matières premières nécessaires à la fabrication du chocolat. Afin de survivre, plusieurs entreprises fusionnent ; ces opérations permettront ainsi de préserver le prestige des grandes marques.

Pendant les années soixante, la pénurie de main-d'œuvre trouve une réponse dans la rationalisation radicale et l'automatisation de la chaîne de production. Des investissements importants seront réalisés. Dès 1971, la valeur du franc suisse ne cesse de grimper. La crise pétrolière de 1973 donne lieu à la récession économique mondiale dont nous subissons encore les effets. La demande chute dans tous les pays. Simultanément, la diminution des naissances et le retour des étrangers dans leurs pays amènent un léger recul dans la population suisse. L'industrie chocolatière doit alors faire face à une capacité de production non utilisée, une augmentation en flèche de tous les frais, et une très forte concurrence. La réponse suisse à toutes ces menaces a toujours été de maintenir son haut niveau de qualité, et de n'avoir de cesse de poursuivre la modernisation de ses installations

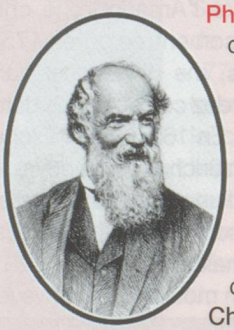
De plus, il existe durant cette période de vulnérabilité pour l'industrie chocolatière suisse une phase de concurrence acharnée. Celle-ci stimulera les efforts en matière de présentation ; l'évolution des procédés de fabrication et l'amélioration des techniques en découleront. L'utilisation de la publicité marquera également cette période. Au cours de la deuxième guerre mondiale, les échanges se font plus difficiles, ainsi les importations de matières premières subissent un frein sévère, et l'industrie chocolatière s'en trouve fortement ralentie.

De beaux jours en perspective

Aujourd'hui, le marché du chocolat suisse se porte bien, et si l'on en croit le président de l'association Chocosuisse, Kurt Hunzinger, il a de beaux jours en perspective. La Suisse est le pays où la consommation de chocolat par tête d'habitant reste la plus élevée (10,9 kg en 1996, achats de touristes inclus), suivi de près par l'Allemagne (10 ,4 kg), l'Autriche (9,5 kg), la Belgique (8,5), la Norvège (8,5) et la Grande-Bretagne (8,4), visiblement grands amateurs de chocolat. La France, elle, joue les raisonnables avec 6,8 kilos. Quant au Japon, il se place en dernière position avec 1,9 kilo. D'après Kurt Hunzinger, le marché n'a pas encore atteint son seuil de développement, de nombreux autres pays restent à conquérir. Parmi ceux nouvellement amorcés avec succès, on trouve : le Brésil, l'Australie/Océanie, et Hong-Kong. L'industrie du chocolat en Suisse

Les pionniers du chocolat Suisse

François-Louis CAILLER (1796-1852) Après s'être formé chez les grands chocolatiers italiens pendant quatre ans, il revient au pays, et ouvre en 1819 à Vevey la première fabrique de chocolat suisse. Il a fait construire au préalable une broyeuse de sa conception personnelle.



Philippe SUCHARD (1797-1884) À l'âge de 12 ans, alors que sa mère est malade, il entre dans une pharmacie et y achète une livre de chocolat. En 1815, il entre comme apprenti confiseur chez son frère aîné à Berne. Après un voyage aux États-Unis, il ouvre une confiserie à Neuchâtel, et établit à Serrières en 1826 une fabrique de chocolat, où il produit déjà 20 à 30 kg/jour. En 1880, il ouvre sa première filiale suisse à Lörrach.

Jacques FOULQUIER (1798-1865) se lance, à Genève, dans la fabrication manuelle du chocolat.

Charles-Amédée KOHLER (1790-1874) À l'origine grossiste en denrées coloniales, il se consacre dans un premier temps à la commercialisation du chocolat. Puis en 1830, il décide de se lancer dans sa fabrication. Par un heureux hasard qu'il doit au Duc de Plessis-Praslin, il mélange du chocolat à des noisettes. C'est avec succès qu'il exploitera son invention à Lausanne. Son entreprise sera florissante, et fusionnera avec celle de Daniel Peter.

Rodolph SPRÜNGLI-AMMANN (1816-1897) Après celles de la Suisse romande, la première fabrique de Suisse alémanique verra le jour en 1845, à Zürich. En 1899, Chocolat Sprüngli SA rachète la fabrique de R. Lindt. Celui-ci a déjà acquis une telle réputation que son rachat s'élève à un million et demi de francs or !

Aquilino MAESTRANI (1814-1880) Son père faisait partie de ces jeunes Tessinois qui émigraient en Lombardie afin de s'initier au métier de chocolatier. En 1852, il ouvre une fabrique à Lucerne. Celle-ci connaît un tel développement qu'il émigre à Saint-Gall pour s'étendre d'avantage.

Fabrication du chocolat

Après un examen très sérieux des fèves à leur arrivée en Suisse (qualité, bonne fermentation), on procédé à leur stockage. Avant sa préparation, on devra nettoyer à fond le cacao brut, et ce, par l'intermédiaire de brosses mécaniques. Il sera ensuite torréfié, c'est-à-dire que l'on veillera à l'épanouissement de son arôme en fonction du produit à réaliser (chocolat en poudre ou de qualité supérieure). Puis, on passera au concassage et au décorticage. Les fèves fraîchement torréfiées seront réduites en particules de grosseur moyenne. Là, on sépare la partie utilisable des fèves de leur enveloppe, très utile à l'industrie chimique.

Ensuite, on procède au mélange de différentes variétés de cacao. Ceci constitue l'un des secrets du goût propre à chaque marque. La mouture vient ensuite. Sous l'effet de la chaleur et de la pression engendrées par le frottement des meules, se liquéfie le beurre de cacao (environ 50% du poids des fèves). Le produit de la mouture est une masse onctueuse, de couleur brun-foncé, à l'odeur pénétrante, et qui se fige au refroidissement : c'est la pâte de cacao. À ce stade, on a séparé le beurre de cacao de la pâte de cacao. Le beurre de cacao, qui ressemble une fois purifié à du beurre de table, entre pour une bonne part dans la fabrication et l'affinage du chocolat. Les galettes laissées après l'extraction du beurre de cacao dans la presse sont transformées en poudre de cacao servant à la fabrication du cacao à boire.

Mais avant de fondre sur votre palais, ce chocolat a une consistance encore un peu brute et doit encore subir d'autres opérations : le malaxage, afin d'obtenir un mélange homogène, le broyage, qui permet un affinage de la pâte, et le conchage (du mot espagnol « conchia » qui signifie couche) qui affine encore la pâte de cacao et lui enlève son goût âcre. Le chocolat est maintenant prêt pour diverses préparations : tablettes, pralinés, et autres confiseries.

Selon l'avis de professionnels, à quoi reconnaît-on un bon chocolat ? Il faut que sa texture soit brillante, unie et soyeuse, et que sa cassure soit nette. Un chocolat se hume comme un grand vin. Il doit fondre délicieusement sur la langue, sans s'empâter, ni laisser d'impression sablonneuse, ou d'arrière-goût. Sa saveur doit laisser une trace harmonieuse dans le palais. Il faut qu'il ait un goût unique. Si ces appréciations peuvent se laisser aller à une certaine subjectivité, la législation alimentaire suisse elle, impose des critères beaucoup plus concrets. Ainsi, pour le chocolat noir, il est requis un taux de 35 % minimum de cacao, et 65 % de sucre. Pour le chocolat au lait, la réglementation imposera un minimum de 14 % de lait, 25 % de cacao et un maximum de 55 % de sucre. La liste complète des ingrédients entrant dans la composition des tablettes doit figurer clairement sur l'emballage.

Jacques KLAUS (1825-1909) Après une longue période de compagnonnage à travers la Suisse et la France, ce Zürichois fonde en 1856 une fabrique de chocolat dont on entendra beaucoup parler.

Daniel PETER (1836-1919) En 1875, en vrai Suisse, il essaye de mettre du lait dans son chocolat, et découvre le chocolat au lait.

Henri NESTLE (1814-1890) Il est tout d'abord préoccupé par le lait et les farines pour les enfants. Il met au point un procédé de condensation du lait qui permettra à Daniel Peter (lui-même associé avec Kohler) d'industrialiser ses produits. Les relations se développent entre les deux hommes. De cette fructueuse collaboration naîtra en 1905 un chocolat doux, du reste, particulièrement adapté au goût des Français.

Rodolph LINDT (1855-1909) Fondation d'une fabrique de chocolat en 1879. Grâce à sa pétrisseuse longitudinale, il prend conscience des possibilités d'affinage du chocolat, et invente le conchage, procédé encore utilisé de nos jours. L'adjonction de beurre de cacao à la pâte de chocolat lui confère son fondant. Ces découvertes, ainsi que l'adjonction de lait dans les préparations, constituent les bases de la chocolaterie fine que nous connaissons aujourd'hui.

Alexis SECHAUD fonde en 1884 à Montreux une fabrique et lance le chocolat fourré en 1914.

Charles MÜLLER et Karl BERNHARDT ouvrent en 1893 la seule et unique fabrique dans le canton des Grisons. L'entreprise est rachetée par Lindt & Sprüngli en 1961.

Jean TOBLER (1830-1905), originaire d'Appenzell, fonde sa fabrique de chocolat en 1899 : La Fabrique de Chocolat de Berne, Tobler & Cie.

Wilhelm KAISER (1872-1939), originaire de Berne, il crée en 1901 la fabrique Villars à Fribourg. En 1902 naîtra la maison NAGO qui fabrique à Olten des boissons pour le petit-déjeuner.

emploie 4 330 personnes (en 1998), ce qui est considérable, même si ces chiffres sont à la baisse (650 de moins qu'en 1980) du fait de l'automatisation, et d'une certaine concurrence.

Le marché du chocolat en Suisse se situe à un niveau élevé, mais il est quasiment saturé. Le chiffre d'affaire global totalisait en 1998 1,188 milliard de francs suisses, dont 48 % exclusivement à l'exportation (soit 423 millions de francs), exportation gênée par un franc suisse toujours vaillant. 118 pays sont concernés, principalement la CEE et les pays de l'AELE avec 68 % des volumes exportés. 70 % des exportations sont composées de chocolats en tablettes. En ce qui concerne la production, la tendance à la hausse se confirme. La production de cacao n'est pas menacée, et le cours du cacao n'a jamais été aussi bas. La conjoncture est donc ultra favorable.

Aujourd'hui les grands noms du chocolat suisse sont : Bernrain, Camille Bloch, Carma Pfister, Chocolats et Cacao Farvarger, Max Felchlin, Halba, Kraft Jakobs Suchard, Lindt & Sprüngli, Maestrani Schweizer, Munz, Nestlé, Stella, Villars et Effems.

Sources : Association Chocosuisse, Berne - Chambre syndicale nationale des chocolatiers, Paris