Arrêt sur livres

Autor(en): **Germain, Anne**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **- (1998)**

Heft 114

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Arrêt sur livres

Douceurs de fin d'année avec «Chocologie»

Les Suisses aiment le chocolat. En 1997 comme dans les années précédentes, ce sont eux qui en ont consommé le plus : 11 kg par tête d'habitant alors que la France se contentait de 6,7 kg par personne. Il est vrai que les achats des touristes et des frontaliers en Suisse sont inclus. Aimer n'implique pas la nécessité d'analyser l'objet de son penchant. On connaît la musique ! Ainsi en est-il pour le chocolat. Des millions de personnes l'apprécient chaque jour sans se préoccuper de savoir d'où il vient et comment il est fabriqué. Et qui soupçonne même son prestigieux passé ?

Depuis l'histoire des Mayas en l'an 600 après J.C., qui dans le Yucatan aménagèrent sans aucun doute les premières plantations de cacao, jusqu'à la découverte en 1697 des saveurs du chocolat par le bourgmestre zürichois Henri Escher, en passant par celle de Christophe Colomb, qui remarqua en 1502 au Nicaragua que les indigènes utilisaient comme monnaie les fèves de cacao, vous saurez tout sur cette «nourriture des dieux» en consultant **Chocologie**, une petite encyclopédie remarquable, éditée par Chocosuisse, Union des fabricants suisses de chocolat, Münzgraben 6, 3000 Berne.

Lindt et Sprüngli : «150 ans à vous faire plaisir»

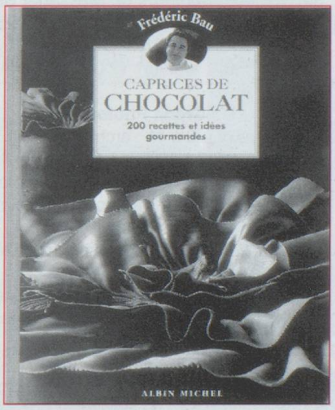
L'histoire de la réussite du chocolat Lindt est contenue dans un remarquable ouvrage magnifiquement illustré et intitulé **150 ans à vous faire plaisir**. Cette épopée commence en 1845 dans la petite confiserie de la Marktgasse, dans la vieille ville de Zürich, lorsque le confiseur David Sprüngli-Schwarz et son fils Rodolfe Sprüngli-Amman, un jeune homme plein d'initiative, décident, à l'instar de François-Louis Cailler à Vevey et de Philippe Suchard à Neuchâtel quelques années plus tôt, de se lancer dans la fabrication des chocolats (solides), une nouvelle mode venue d'Italie. La bonne société zürichoise trouve rapidement la nouvelle friandise à son goût... Dans ce livre, où

se mêlent à la grande histoire les anecdotes et les multiples aventures de la maison, on peut voir la photo (entre autres illustrations) de Rodolphe Lindt, âgé de 25 ans en 1880 (à faire frémir les âmes féminines romantiques !). Or voici ce qui nous est conté à propos du beau Rodolphe : «*La pâte qu'il obtint du broyeur longitudinal après un travail ininterrompu de 3 jours et 3 nuits, n'avait plus de points communs avec la pâte de chocolat traditionnelle (...). C'était une pâte veloutée brune, d'un brillant soyeux, mat, que l'on pouvait couler sans effort et qui dégageait de plus une multitude d'arômes délicieux*». Bref, ce que les autres fabriquaient avait beau s'appeler chocolat, celui-ci était autre chose ! Et c'est ainsi que Rodolphe Lindt appela sa création veloutée (et secrète) «chocolat fondant».

150 ans à vous faire plaisir, édité par Lindt en allemand, français, anglais et italien, est vendu hors commerce (25 SFR) par **Lindt et Sprüngli AG, Seestrasse 204, CH 8802 Kilchberg,** Tél. : 00 41 1 716 24 56 et sur Internet : http://www.lindt.com

Caprices suisses et «caprices de chocolat à Paris»

Mais oui, il y a une relation entre les «Caprices de Chocolat» (parus aux éditions Albin Michel) du grand chef pâtissier Frédéric Bau, et les caprices (en chocolat) de nos grands confiseurs suisses qui se nomment Lucien Montarlier à Chexbres, Gérard Rabaye à Montreux, le célèbre Bernard Ravet au Restaurant de l'Hermitage à Vufflens-le-Château, ou François Replumaz de la Chocolaterie du Rhône à Genève. Tous ces chocolatiers éminents se fréquentent depuis la création des séminaires du chocolat à Lausanne et des fameux concours de la Truffe d'or. Chacun à l'époque s'entretenait de ses préférences et de ses spécialités : les Suisses louaient la saveur de leur lait crémeux et sucré et des procédés du chocolat fondant. Les Français vantaient la suprématie du chocolat amer en précisant que cette amertume (mesurée) est apportée par le pourcentage de fèves utilisées mais aussi et surtout par l'origine et la qualité de celles-ci. Dans cet exercice de surenchère, Frédéric Bau, pâtissier et directeur de l'Ecole du grand chocolat Valrhona, sut élever la voix en même temps que le débat. En France, depuis, on déguste du «fondant» au bon lait des montagnes suisses, de même qu'avec le Lindt et le Nestlé, on déguste du Valrhona en Helvétie. Ainsi, le livre de Frédéric Bau prend-il un petit parfum européen, de fraternité franco-exotico-montagnarde. Un goût de chocolat à la neige éternelle. Un délice !



Caprices de chocolat de Frédéric Bau, éditions Albin Michel.

Schweizer Pionere der Wirtschaft und Technik

Ce livre paru en 1970 fut édité par les soins de l'association Verein für Wirtschafthistorische Studien. Il raconte - en noir et en couleurs - l'aventure passionnante de Lindt et Sprüngli. Cet ouvrage n'existe qu'en langue allemande. Il peut être obtenu à l'adresse indiquée ci-dessus.

Anne Germain