Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 25 (1995)
Heft: 12

Artikel: Un bon goût de chocolat
Autor: Probst, Jean-Robert
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-829061

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

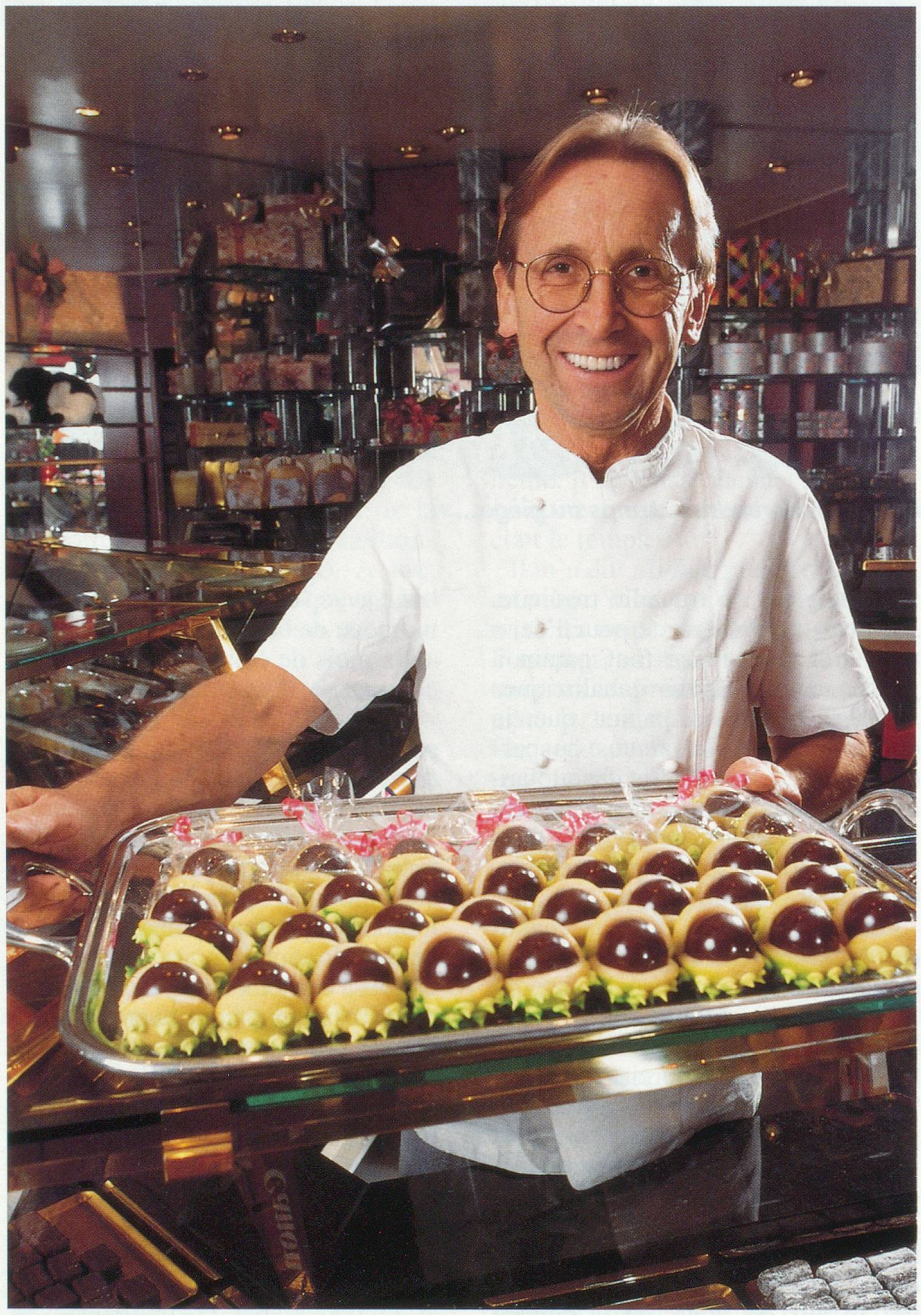
Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on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

Download PDF: 02.07.2025

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

Un bon goût de chocolat

C'est magique. Le chocolat fait appel aux cinq sens. La vision d'un morceau de chocolat met la tête en fête. Puis on le touche, on le casse, on en hume l'odeur. Enfin, il fond sur le bout de la langue et c'est le bonheur qui descend dans la gorge. D'où vient le goût du chocolat? Et qui sont les alchimistes qui préparent cette nourriture des dieux?



Joseph Angehrn, artisan chocolatier par passion

L'histoire nous apprend que vers l'an 1600, les belles dames de Mexico se faisaient servir le chocolat durant la sainte messe, au milieu de l'église. L'évêque tatillon qui tenta de mettre un terme à cette coutume mourut soudainement, victime d'une coupe de chocolat saupoudrée de curare...

Au risque de vous décevoir et même si le chocolat suisse a fait la réputation de notre pays à travers le monde entier, ce ne sont pas les Helvètes qui ont inventé ce breuvage doux-amer. De lointaines chroniques rapportent que les Mayas et les Aztèques consommaient, il y a fort longtemps, une boisson amère et pimentée, élaborée à base de fèves de cacao grillées.

On a retrouvé des traces de ce produit, nommé par eux «chocolattl», dans un récipient maya vieux de 1500 ans. Dans leur société, les fèves de cacao représentaient même une monnaie d'échange. Plus tard, Christophe Colomb goûta au chocolat, au cours de son quatrième voyage vers l'Amérique, mais il s'en désintéressa.

Il fallut attendre 1528 pour que Cortez, le célèbre conquistador espagnol, rapporte les premières fèves de cacao en Europe. Les premiers breuvages sont alors vendus en pharmacie comme reconstituant, avant de faire leur entrée dans les salons des cours d'Europe.

Anne d'Autriche, épouse du roi Louis XIII instaura la cérémonie du chocolat vers 1615. Puis la Marquise de Sévigné, Madame de Maintenon et la reine Marie-Antoinette lui donnèrent ses lettres de noblesse. Au 18e siècle, le chocolat fait son entrée à la cour de Madrid, de Vienne, mais aussi à Florence et à Venise.

Un certain Cailler

Et la Suisse? demanderez-vous. Et bien, une fois n'est pas coutume, notre pays resta longtemps à l'écart de la folie chocolatière. François-Louis Cailler, qui a appris à tra-

vailler le chocolat en Italie, installe la première chocolaterie de Suisse à Vevey en...1819.

Sept années plus tard, Philippe Suchard produit 28 kg de chocolat par jour à Serrières. Mais il faut attendre 1875 pour que Daniel Peter lance sur le marché les premières plaques de chocolat au lait.

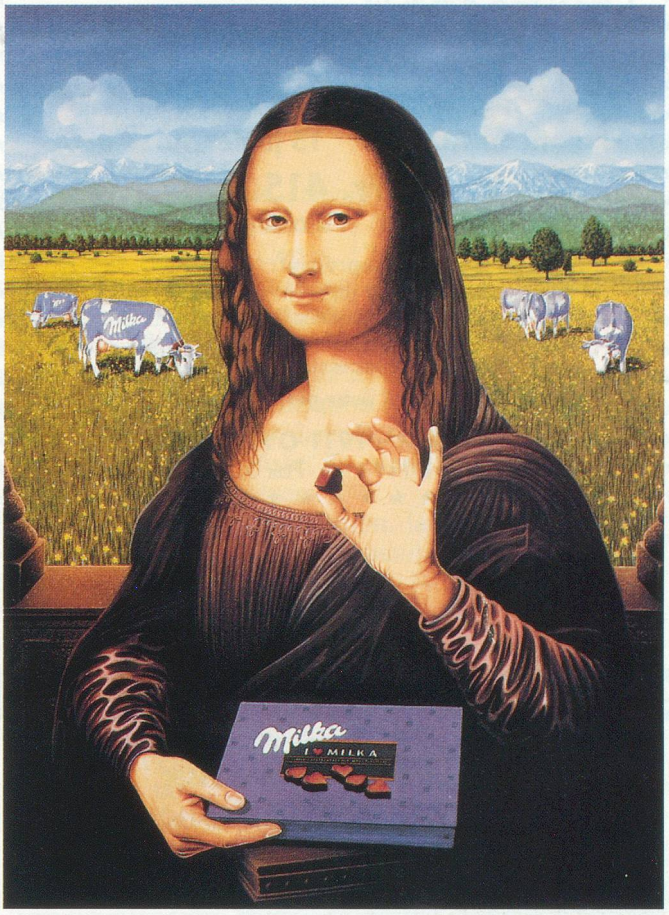
Ce chocolat au lait, moins amer, plus doux, correspond mieux au goût des amateurs gourmands. Comprenant le parti qu'ils peuvent en tirer, les fabricants suisses développent leurs laboratoires et fabriquent du chocolat de manière industrielle. En 1890, ils exportent 600000 kg de chocolat par an. En 1914, la production de chocolat suisse atteint 25 millions de kilos, dont 17 millions sont diffusés à travers le monde.

Aujourd'hui, on calcule que les Suisses consomment chaque année plus de 11 kg de chocolat par tête d'habitant. Un chiffre émanant des statistiques de l'Office international du chocolat, qui englobe les achats des touristes et des frontaliers...

La mémoire du goût

Les chocolatiers sont des sorciers, des magiciens, des alchimistes. C'est dans le secret de leur laboratoire qu'ils élaborent des recettes très anciennes, souvent héritées de leurs aïeux. Redoutant l'espionnage industriel qui signifierait leur perte, ils conservent jalousement dans leur mémoire les ingrédients et les doses qui leur permettront de fabriquer le précieux chocolat. Vous ne verrez jamais traîner la moindre note écrite dans leur antre.

Prenons l'exemple de la famille Favarger, chocolatiers à Versoix depuis 1826. Christophe Favarger, actuel directeur d'exploitation est le représentant de la sixième génération. «Notre produit phare, l'Aveline, a été élaboré au début des années vingt. Nous avons amélioré la façon de travaillé et modernisé les machines, mais la recette est la même qu'au début...»



La Joconde aurait apprécié le chocolat

Et lorsqu'il s'agit de retrouver le goût d'une recette, on fait naturellement appel à la mémoire des Favarger. «Tous nos produits sont goûtés et testés par les membres de la famille». C'est à ce prix que l'on préserve les traditions. Et ce n'est sans doute pas un hasard si, dans le petit monde des chocolatiers suisses, passablement bousculé aujourd'hui, la famille Favarger a su conserver sa place.

La sauvegarde des traditions n'empêche pas une certaine évolution. Récemment, la fabrique Favarger a lancé dans le commerce une «couverture» amère contenant 70% de cacao provenant de huit origines différentes. «La couverture, précise Christophe Favarger, c'est la matière brute que nous envoyons aux confiseurs et chocolatiers pour la fabrication de leurs spécialités.»

La passion du choc

Joseph Angehrn, chocolatier à Lausanne, a découvert sa passion pour le ▶

Recette de la truffe

Ingrédients pour 70 g de truffes: 500 g de crème fraîche épaisse, 750 g de chocolat de 55% de cacao, 50 g de chocolat noir amer, 250 g de cacao amer en poudre.

Verser la crème fraîche dans une casserole et porter à ébullition. Concasser 600 g de chocolat en petits morceaux, les mettre dans un récipient, verser la crème bouillante dessus et remuer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Couvrir et laisser refroidir 2 heures au réfrigérateur. Avec une cuillère ou une poche à douille, former des petites boules et les rouler en les arrondissant sous la paume. Les remettre quelques minutes au frigo.

Concasser le reste de chocolat avec le chocolat noir amer. Le faire fondre délicatement dans une casserole au bain-marie.

Poser chaque truffe sur une fourchette, la plonger dans le chocolat fondu, la retirer et la rouler dans le cacao en poudre. Oter l'excédent de cacao et conserver les truffes dans un endroit frais (mais pas au frigo!)

THERMALP
LES BAINS D'OVRONNAZ

Offre spéciale 1995

VACANCES THERMALISME ET MONTAGNE

1 semaine dès Fr. 450.–
4 mars au 21 avril 15 juillet au 11 août

dès Fr. 415.–
22 avril au 14 juillet 12 août au 12 décembre

comprenant:
logement en studio (7 jours sans service hôtelier)
7 entrées aux bains thermaux, 3 saunas/bains turcs
7 petits-déjeuners buffets, 1 soirée-raclette
(en option, 6 repas assiette jour, Fr. 90.–)

Supplément pour personne seule

THERMALP – 1911 OVRONNAZ
Tél. 027/851 111 – Fax 027/851 114

Faîtes vous connaître en faisant plaisir!
Médailles en chocolat avec votre logo

Favarger S.A.
Rue des Moulins 27 – 1290 Versoix
Téléphone 022/755 12 55

Grandeur réelle 7 cm

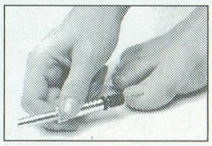
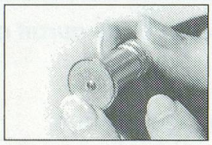
FURST
OPTIQUE–ACOUSTIQUE

4, av. Bertrand – Champel/GE – Tél. 022/347 47 66
En cas de besoin, se déplace à domicile
Test de l'ouïe et conseil gratuit
MULTIFOCUS, premier appareil au monde s'adaptant à votre environnement sonore. Volume automatiquement adapté.
Fournisseur agréé AVS/AI

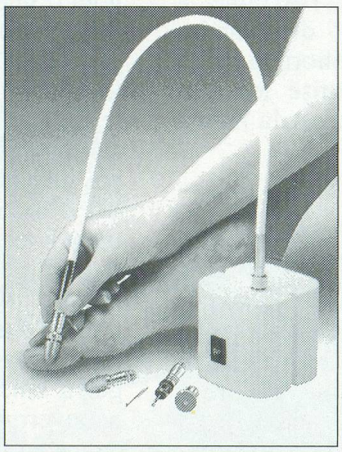
SI VOS PIEDS VOUS FONT SOUFFRIR...

Avec MANIQUICK, éliminez **rapidement, facilement** et **sans risque de vous blesser**:

DURILLONS, ONGLES CASSANTS, CALLOSITÉS
EXCÈS DE CORNE, ONGLES INCARNÉS
ONGLES ÉPAIS, PEAUX DURES, PEAUX MORTES

- **PRODUIT SUISSE BREVETÉ** bénéficiant de **25 ANS D'EXPÉRIENCE**
- **SIMPLE À UTILISER** même par les personnes âgées
- **SANS DANGER** grâce à la forme arrondie des accessoires
- **ACCESSOIRES EN SAPHIR**
- **2 ANS DE GARANTIE**



NOUVEAU!
5 MODÈLES DISPONIBLES!!

maniquick®
LE LEADER DE L'HYGIÈNE DES PIEDS

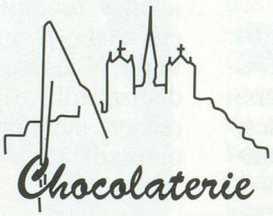
UN CADEAU UTILE ET APPRÉCIÉ

Mme/Mlle/M. Nom _____
Prénom _____
Rue et No _____
NP/Localité _____ AI/48/95

Pour obtenir notre nouveau catalogue, écrivez ou téléphonez à:
Arise Diffusion SA - 44, rue Industrielle - 2740 Moutier Tél. 032/93 63 63

Fabrication maison
Spécialiste du chocolat noir

Expéditions tous pays
Livraisons à domicile



Chocolaterie MICHELI
Rue Michelin-du-Crest 1
1205 Genève
Tél. 329 90 06

Les «Pavés du Château»
Les «Poussenions»
Les «Truffes et Bonbons au Chocolat»

Chez

Confiseur **Walder** *Chocolatier*

à l'angle des rues Seyon-Hôpital depuis 1919
2000 Neuchâtel – tél. 038/25 20 49

chocolat il y a plus de quarante ans. Après avoir appris les bases du métier chez son maître, le Genevois Zeller, il a ouvert une petite échoppe où défilent des clients de tous les âges et de toutes les conditions.

«Je compare toujours le chocolat à un vin... Il y a les vins de table et les grands crus classés...» Chez Joseph Angehrn, on ne trouve que des chocolats de première qualité. Parmi la vingtaine de truffes différentes, vous choisirez entre le goût de la framboise, du citron, de la mandarine, mais également du rhum, du kirsch ou du champagne.

Sa vitrine, régulièrement renouvelée, attire l'œil comme un puissant aimant et fait monter l'eau à la bouche. Ce jour-là, une vingtaine de petits singes mi-chocolat, mi-massepain semblait narguer le chaland. Ils paraissaient tendres, doux et onctueux. Personne n'avait vraiment envie de les croquer, tant leur expression était touchante...

«Chaque semaine, nous fabriquons des produits frais», précise Joseph Angehrn qui n'apprécie guère les produits industriels. «Un bon chocolat conserve son goût original durant deux semaines, au-delà, il perd de ses qualités. Alors, lorsque les grandes marques garantissent leurs chocolats une année, ils me font hurler...»

De même, un chocolat supporte mal les basses températures. C'est une véritable hérésie que de vouloir conserver des plaques ou des boîtes de chocolat au frigo. «C'est à 20-22 degrés qu'il rend toute sa saveur...» conclut Joseph Angehrn.

Bon pour la santé

Amateurs de truffes, de Toblerone ou d'Avelines, réjouissez-vous! Le chocolat est plutôt indiqué pour conserver une bonne santé. Au début du siècle, on vendait en pharmacie des pastilles de chocolat pour combattre notamment la tuberculose et... les maladies vénériennes.

Pourtant, si l'on en croit les cardiologues, c'est le chocolat noir, à 70% de cacao, qui possède des vertus soignantes. Le chocolat au lait est moins indiqué. Et puis, on trouve aujourd'hui sur le marché des chocolats de régime au lait, aux noisettes et aux amandes. Les magasins spécialisés dans les produits naturels proposent des plaques de 100 g de chocolat Holex (originaire d'Allemagne) pour Fr. 2.90.

Même les personnes souffrant de diabète peuvent aujourd'hui déguster du chocolat. La fabrique Stella, implantée à Giubiasco au Tessin, met sur le marché une gamme de chocolats au lait, aux noisettes, crémant ou blanc sans sucre. Mais avec de l'aspartame, de l'isomalt et des édulcorants acésulfame. Et tout de même 59% de cacao. On trouve sur le marché des plaques de 100 g pour moins de 2 francs.

Choc européen

Suisse attention, ton chocolat fout le camp! Les bonnes odeurs de chocolat, qui, de Serrières, remontaient les coteaux neuchâtelois pour chatouiller nos narines enfantines ont disparu. Envolées avec les promesses de Klaus Jacob, qui avait pourtant assuré la pérennité de la marque Suchard.

La vache Milka, robe violette sur fond de montagne helvétique, ne vend plus que du chocolat fabriqué en Bavière. Certains produits signés Nestlé sont élaborés en France et les montagnes crénelées de Toblerone ne sortent pas toutes des écuries suisses. Aujourd'hui, le bon goût du chocolat tend à s'uniformiser.

Seules, quelques fabriques demeurent et se battent, contre les grands groupes internationaux. On a cité la marque tessinoise et les chocolats Favarger. Il ne faudrait tout de même pas oublier Camille Bloch et ses célèbres «Ragusa», dont une partie de la production, kasher, est destinée aux consommateurs de la communauté israélienne. Et Nestlé, qui élabore ses produits à Broc, au cœur de la Gruyère.

Certes, l'Europe a de tous temps représenté un marché essentiel pour les fabricants de chocolats suisses. Mais lorsque ces derniers apprennent que le Conseil fédéral autorise l'utilisation de 5% de graisse végétale dans la fabrication du chocolat suisse, ils en avalent leurs truffes de travers.

La pétition, lancée par eux et demandant l'annulation de cette mesure a déjà recueilli plus de 100000 signatures. C'est bien dire si le peuple des bergers est attaché à ses traditions.

On peut toucher à son porte-monnaie, à son armée et à sa TVA. On ne touchera pas à son chocolat!

Jean-Robert Probst

Photos: Yves Debraine

A lire et à goûter

Si vous désirez en savoir plus:

«Suchard, La fin des Pères», de Jean-Bernard Vuillème et Eric Gentil, Editions Gilles Attinger.

«Le Livre du chocolat», préface de Jeanne Bourin, Editions Flammarion.

«Nestlé, 125 ans de 1866 à 1991», de Jean Heer, Edité par Nestlé.

★★★

Si vous êtes amateur de bons chocolats:

Chocolaterie Angehrn,
11, rue Pichard, Lausanne.
Chocolaterie Micheli,
rue Micheli-du-Crest 1, Genève.
Chocolaterie du Rhône,
rue de la Confédération 3, Genève.
Chocolaterie Pierre Walder,
Grand-Rue 1, Neuchâtel.
Chocolats Moreau,
Av. Léopold-Robert 45,
La Chaux-de-Fonds.
Chocolaterie Tschierren,
Kramgasse 73, Berne