

Bruno Bernard

L'imaginaire du chocolat dans l'Europe des Temps modernes

[...] le chocolat a la couleur du froc monacal, mais aussi celle de la peau des Indiens et, plus sombre, celle du Diable.

M. SCHIAFFINO, *Cioccolato e cioccolatini: psicologia, follia, segreti dello storico "cibo degli dei", seduzione e delizia del genere umano*, Milano, 1986

Le *xocoatl*, cette boisson épaisse et amère tirée des fèves de cacao et autrefois utilisée rituellement par les élites des peuples d'Amérique Centrale¹, est de nos jours devenu, tant sous sa forme solide que liquide, une sorte de symbole sucré et démocratisé de la détente et de la douceur de vivre. Il est passionnant de se pencher sur les voies qu'a emprunté, du XVI^e au XIX^e siècle, cette transformation radicale de la représentation que l'on s'est fait du chocolat dans le monde occidental.

C'est, en effet, essentiellement, au cours de cette période dite des 'Temps modernes' que l'on est passé de la vision, très ethnocentrée, d'un breuvage exotique et quelque peu sacré à celle, plus universelle, d'un aliment profondément inoffensif et étroitement associé aux plaisirs de la table et du temps libre. Cette transition ne s'est pas faite sans rapports avec les débats éthiques et les évolutions plus générales des sociétés européennes, depuis l'opposition entre la 'pureté' affichée des jansénistes et la morale 'relâchée' des jésuites, jusqu'à celle qui sépare, au XVIII^e siècle, tenants des Lumières 'raisonnables' et adeptes d'un hédonisme plutôt libertin.

¹ Le cacao fut cultivé par les Mayas dès le V^e siècle. Les Toltèques firent bientôt du *cacaual* – additionné d'eau et d'épices – une boisson rituelle, coutume poursuivie ensuite par les Aztèques. Sur l'histoire du chocolat, voir notamment ces ouvrages, relativement récents: P. CAMPORESI, *Il brodo indiano: edonismo ed esotismo nel Settecento*, Milano, Garzanti, 1990; trad. angl. *Exotic brew: the art of living in the Age of Enlightenment*, Cambridge, Polity Press, 1994; N. HARWICH, *Histoire du chocolat*, Paris, Desjonquères, 1992; ID., *Chocolat. De la boisson élitaires au bâton populaire, XVII^e-XX^e siècles*, Bruxelles, Caisse Générale d'Épargne et de Retraite, 1996.

Bruno Bernard L'imaginaire du chocolat dans l'Europe des Temps modernes

Notons tout d'abord que c'est très peu de temps après le début de la colonisation du Mexique, dans les années 1530, que les Espagnols vont procéder à une sorte 'd'acculturation' du *xocoatl* des Aztèques. Chez ces derniers, en effet, les fèves de cacao – qui constituent par ailleurs la principale unité monétaire en circulation dans le royaume – sont revêtues d'une aura toute particulière, notamment en raison des qualités sacrales, aphrodisiaques et médicinales attribuées aux pâtes et breuvages qui en sont extraits. Tant pour une question de goût – l'amertume est généralement peu appréciée des Européens – qu'en vertu de préjugés moraux et religieux, liés notamment au contrôle des pulsions sexuelles et à la mise en place d'une civilité 'moderne' qui se veut aux antipodes de 'l'état de nature', les colons Espagnols vont s'attacher à faire du *chocolatl* – appelé *chocolate* à partir de 1590 – une denrée plus conforme à leurs propres codes alimentaires et éthiques.

S'il continuent, comme les peuples mexicains, à additionner d'eau leur boisson au chocolat – le lait ne se généralisera, en effet, comme adjuvant, qu'au XVIII^e siècle –, ils en adoucissent bientôt l'amertume par l'ajout d'épices et d'ingrédients (cannelle ou fleur d'oranger d'abord, plus tard sucre et vanille), moins âpres que ceux utilisés traditionnellement par les Aztèques pour relever le goût du *xocoatl*. Très vite, la rareté ou même l'absence du vin sur les terres mexicaines, font du chocolat la principale boisson des colons de la Nouvelle-Espagne.

Les femmes, notamment, en font un usage particulièrement important qui finit par inquiéter moralistes et théologiens. Ainsi, en 1618, 'le bourgeois' évoqué par le médecin et moraliste espagnol Bartholomé Marradon dans son *Dialogue du chocolat entre un médecin, un indien et un bourgeois*² s'inquiète-t-il de voir les femmes aller jusqu'à se faire apporter le chocolat à l'église pendant la messe³. Plus grave encore, le médecin témoigne quant à lui du pouvoir d'envoûtement que ce breuvage donnerait aux Indiennes, allant même jusqu'à évoquer 'meurtres et homicides' commandités à leurs servantes par des dames espagnoles⁴!

On voit que l'image du chocolat est alors connotée très négativement, et même volontiers associée à une véritable addiction – on ne peut s'en passer, même pendant l'office divin! –, laquelle peut mener jusqu'à la sorcellerie et au crime. Remarquons d'ailleurs que le pouvoir maléfique attribué au chocolat est le fait d'une boisson et de préparateurs – ici, le plus souvent, des préparatrices – indigènes, ce qui décharge quelque peu les Espagnoles de leur responsabilité dans ces crimes. Elles sont en quelque sorte présentées comme les victimes de

² Cet ouvrage, qui serait paru à Séville en 1618 sous le titre *Dialogo del uso del Tabaco [...] y del chocolate y otras bebidas* (mais dont nous n'avons pu trouver trace dans les principales bibliothèques espagnoles, alors que la version française y est bien présente!), est publié en traduction française par Sylvestre Dufour (1622-1687), dans son recueil des *Traitéz nouveaux et curieux du café, du thé et du chocolate*, paru à Lyon en 1685, pp. 423-444. Il n'est pas exclu que l'existence du *Dialogo* soit purement imaginaire, et que Dufour en soit le véritable auteur.

³ *Ivi*, pp. 438-439.

⁴ *Ivi*, pp. 443-444.

l'assuétude provoquée par un produit jusqu'alors totalement inconnu en Europe, et aux effets duquel elles sont par conséquent d'autant plus sensibles. Le chocolat paraît d'ailleurs surtout produire ses effets moralement délétères sur les femmes, dont on sait qu'elles sont alors réputées, 'de par leur constitution même', montrer peu de résistance à la tentation, et offrir un réceptacle de choix pour toutes sortes de 'passions'. Ainsi, le dominicain anglais Thomas Gage⁵ insiste-t-il sur le fait que des dames espagnoles sont allées jusqu'à braver les menaces d'excommunication de l'évêque du Chiapas et préfèrent continuer à consommer du chocolat pendant la messe que d'obéir aux directives de la hiérarchie ecclésiastique. On a ici un bel exemple de la vision de la femme traditionnellement véhiculée par la culture chrétienne depuis la chute et le péché originel. Dans cette vision, en effet, c'est elle qui est, par excellence, le principal vecteur du danger pour le respect des règles morales.

Malgré cet accueil peu encourageant, le chocolat franchit bientôt l'Atlantique et se répand dans toute l'Europe Occidentale au cours du XVII^e siècle. De par sa rareté et son prix, mais aussi de par son emploi précolonial au Mexique et la réputation que lui ont fait les Espagnols, c'est une boisson réservée à une élite avertie. Il faut ici mentionner le rôle particulier joué par le clergé – les jésuites surtout – dans le commerce et la diffusion de ce produit en Europe. Au sein même de l'Eglise d'ailleurs, les ordres religieux se déchirent à propos de cet aliment nouveau! Dominicains et franciscains notamment, opposent au chocolat diffusé par leurs traditionnels adversaires jésuites les saines vertus du café. En 1686, le Père dominicain Girolamo Semenzi, professeur à l'université de Pavie – et auteur par ailleurs d'une élégie à la gloire du café – compose par exemple ce poème contre le chocolat⁶.

L'Espagne et la Hollande manufacturent cette ambroisie mousseuse
 Pour apaiser une vaine et gloutonne soif
 Voici la vanille et voici le cacao
 Et, plein de senteurs, ce luxe majestueux
 Fait évoquer les plaisirs de Memphis ou de la Rome antique
 Mais souvent cependant, il enflamme et dessèche le sang
 Par trop de chaleur et trop d'arôme
 Et tourne le remède en poison.

Ainsi est transposée, au niveau des habitudes alimentaires des élites européennes, une querelle que les historiens de l'Eglise connaissent bien, et qui ressortit avant tout aux rivalités de pouvoir entre ordres religieux. Certes, café et chocolat ne sont sans doute ici qu'un prétexte. Mais le fait même qu'on ait pu songer à en faire les armes d'un combat entre rigoristes, partisans du

⁵ Dans sa *Nouvelle relation des Indes Occidentales*, publiée en 1638.

⁶ Voir son *Il mondo creato diviso nelle sette giornate*, Milan, Camillo Corrada vicino a S. Sebastiano, 1686.

Bruno Bernard L'imaginaire du chocolat dans l'Europe des Temps modernes

'tonique' café, et laxistes, plutôt attirés par le 'capiteux' chocolat – "une vaine et gloutonne soif", "ce luxe majestueux, les plaisirs de Memphis et de la Rome antique", "trop de chaleur et trop d'arôme" – démontre à suffisance la prégnance attendue de ce type d'arguments pour une partie au moins des lecteurs potentiels.

L'image véhiculée ici, loin d'être aujourd'hui tout à fait éteinte, parcourt d'ailleurs encore parfois les subconscious, et même certains ouvrages relativement récents⁷, tant est contrastée la représentation que l'on se fait des qualités supposées des deux breuvages. On oppose ainsi, un peu facilement et à tort, une Europe du Sud, catholique, jouisseuse, et donc forcément friande de chocolat – mais est-il meilleur café que celui servi en Italie ou en Autriche? – à une Europe du Nord sérieuse et active, plutôt attirée par le café – mais alors que dire de la Belgique, pays de tradition largement catholique et tout aussi grande buveuse de café qu'amateur de 'pralines' au chocolat? En ce domaine comme en d'autres, les stéréotypes ont la vie dure mais tiennent plus souvent de la caricature que de l'information scientifique. Ainsi prenons par exemple deux souverains du XVIII^e siècle que tout oppose en principe. D'un côté, l'impératrice Marie-Thérèse, catholique bigote et exemplaire mère de famille nombreuse, vivant très 'bourgeoisement' à Schönbrunn. De l'autre, Frédéric II de Prusse, officiellement calviniste mais déiste en son for intérieur, roi guerrier et homosexuel, grand ami des Philosophes qu'il reçoit à Sans-Souci. Comment peuvent-ils être, l'une comme l'autre, de grands amateurs de chocolat?

L'association, dans l'imaginaire des Occidentaux, du chocolat et d'un bien-être quelque peu magique, hors du temps ordinaire, transparait clairement, à la fin du XVII^e siècle, dans ce poème de Lorenzo Magalotti⁸:

Aussitôt que vous l'avez avalé en gorgées généreuses
Cette perle, ce joyau, cette merveilleuse potion américaine
A peine a-t-elle commencé à fondre en vous
Cette manne occidentale
Qu'elle vous lave et vous purifie
De toute amertume et de tout souci mortel.
Et, alors qu'elle circule en vous,
S'insinuant dans vos artères et dans vos veines⁹
En un beau mélange de sauce vermillon
Elle rappelle par son flux agréable et libre
La chaleur torride du soleil.

⁷ Voir par exemple W. SCHIVELBUSCH, *Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft. Eine Geschichte der Genussmittel*, München-Wien, Hanser, 1980; trad. fr. *Histoire des stimulants*, Paris, Le Promeneur, 1991.

⁸ Extrait du *Regalo d'un finimento di bucchero nero* (in *Lettere familiari*, ouvrage posthume, Venezia, 1732) du savant, voyageur et diplomate toscan Lorenzo Magalotti (1637-1712). Notons que Magalotti n'était sans doute pas tout à fait désintéressé dans son éloge du chocolat, puisqu'il avait été envoyé dans les Indes Occidentales par Cosme III de Médicis et était devenu l'un des principaux importateurs de fèves de cacao en Toscane!

⁹ Rappelons que c'est en 1628 que William Harvey a démontré la circulation du sang.

“Elle vous lave et vous purifie de toute amertume, de tout souci mortel”. C’est bien un peu cela, en effet, qui est demandé au chocolat, de nos jours encore, par tout consommateur: un moment de ‘loisir’, une parcelle de temps suspendue dans un asile de bien-être, loin de la vie réelle et de ses tourments, en somme: une sorte d’ivresse pourvoyeuse d’oubli! On peut par conséquent comprendre ce que des moralistes rigoureux pouvaient trouver à lui reprocher, comme par exemple, les autorités municipales de Madrid, qui interdirent, en 1644, la vente de chocolat autrement qu’en pains ou en pastilles, afin d’éviter “le spectacle d’oisiveté que [donnaient] les passants buvant du chocolat dans la rue”¹⁰!

Mais il est un aspect encore plus explicite des ‘graves dangers’ que le chocolat fait courir à la morale. Il est en effet devenu, au XVIII^e siècle, la boisson ‘sensuelle’ par excellence, ainsi qu’en témoigne le nombre considérable de témoignages littéraires et artistiques en ce sens. C’est au petit-déjeuner en effet, et le plus souvent au lit, qu’on prend le chocolat, dans une intimité parfois très équivoque, ainsi que le représentent nombre de tableaux ou gravures à l’iconographie galante (on peut penser ici à *La Cioccolata del mattino* de Pietro Longhi; au *Lever* de Jean-Michel Moreau le Jeune; au *Déjeuner interrompu* de Jean-Baptiste Mallet; à *L’abbé galant invité au chocolat* de Nicolas Lauret, ou encore à l’eau-forte d’Antoine-Louis Romanet intitulée *Une tasse de chocolat et le billet doux après le bain du matin*).

Moins prude encore que la gravure ou la peinture, la littérature se fait l’écho des liens étroits entre le chocolat et la lascivité, ou parfois même la lubricité. A Vienne, en 1624, le théologien Johann Franz Rausch¹¹ se plaint de ‘l’embrasement des passions’ que provoque le chocolat dans certains couvents. De même, le poète anglais James Wadsworth célèbre-t-il très clairement dans la seconde moitié du XVII^e siècle, sous le règne de Charles II – lequel fera d’ailleurs fermer les *coffee houses*, où l’on débite également du chocolat –, les vertus aphrodisiaques du chocolat:

Il rendra les femmes jeunes et fraîches
Créera dans leur chair des frémissements renouvelés
Les fera languir après ce que vous savez
Si seulement elles goûtent au chocolat.¹²

En 1662, son compatriote, le médecin Henry Stubbes (1632-1676), étendra aux hommes ce pouvoir aphrodisiaque du chocolat, dans son ouvrage *The Indian nectar or a Discourse concerning chocolata*. Et en 1743, le dramaturge italien Carlo Goldoni, dans sa pièce *La Bottega del caffè* fera tenir, aux petites heures du jour, au négociant Eugenio et à la danseuse Lisaura, le dialogue suivant:

¹⁰ N. HARWICH, *Histoire du chocolat*, cit., p. 67.

¹¹ *Ivi*, p. 97.

¹² *Ivi*, p. 75.

Bruno Bernard L'imaginaire du chocolat dans l'Europe des Temps modernes

- EUGENIO: Si vous me le permettez, je viendrai volontiers prendre mon chocolat chez vous
LISAURA: Il n'est pas assez bon pour vous, Monsieur!
EUGENIO: Oh, je ne suis pas difficile! Ouvrez-moi, je vous prie: nous passerons une petite heure ensemble.

Les pouvoirs érotiques du chocolat sont encore confirmés d'ailleurs au XVIII^e siècle par les deux experts en la matière que sont Casanova – qui le juge “plus efficace que le champagne et les huîtres”¹³ – et le marquis de Sade qui, dans les *Cent-vingt jours de Sodome*¹⁴, l'associe régulièrement à toutes sortes de débauches. Depuis quelque temps déjà d'ailleurs, ainsi qu'en témoignent par exemple les médecins John Chamberlayne en 1685¹⁵ ou Louis Lémery en 1702¹⁶, le chocolat a remplacé, dans de nombreux breuvages aphrodisiaques, certains ingrédients traditionnels comme la poudre de cantharide ou le blanc d'œuf.

En 1751 cependant, sous la plume du médecin Gabriel-François Venel¹⁷, la très rationnelle *Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert vient très largement tempérer cette vision quelque peu outrancière et passionnelle du chocolat: “L'usage du chocolat ne mérite ni tout le bien ni tout le mal qu'on en a dit: cette espèce d'aliment devient à peu près indifférent par l'habitude, comme tant d'autres. Une nation entière en vit presque: manquer de chocolat chez les Espagnols, c'est être réduit au même point de misère que de manquer de pain parmi nous; et l'on ne voit pas que ce peuple tire de grandes utilités de cet usage, ni qu'il en éprouve des maux sensibles”.

C'était-là ramener un peu de sérénité dans un débat qui faisait rage depuis près de deux siècles maintenant, à propos d'un aliment pourtant devenu courant, non seulement au sein des classes aisées mais aussi, plus généralement, dans la bourgeoisie et les milieux artistiques et intellectuels des villes européennes. Parfois même, comme par exemple en Espagne, les couches plus populaires en faisaient également un usage régulier, mais différent de celui des élites, puisqu'on y

¹³ *Ivi*, p. 98

¹⁴ *Ivi*, p. 99.

¹⁵ Voir John Chamberlayne (1666-1723), *The manner of making tea, coffee and chocolate*, London, 1685, qui contient notamment *A curious treaty of the nature and quality of chocolate*, traduit du *Curioso tratado de la natura y calidad del chocolate*, un classique du médecin espagnol Antonio Colmenero de Ledesma, paru à Madrid en 1631.

¹⁶ *Ivi*, pp. 97-98. Louis Lémery (1677-1743), membre de l'Académie des Sciences de Paris, était l'auteur d'un *Traité des aliments* dans lequel il affirmait que le chocolat réveillait “les ardeurs de Vénus”.

¹⁷ Selon d'Alembert, Venel (1723-1775) – par ailleurs médecin et directeur du laboratoire du duc d'Orléans, ainsi que professeur à l'université de Montpellier – s'était “chargé de tous les articles de Chimie, de Pharmacie, de Physiologie et de Médecine [...] marqués d'un (b)”, ce qui est le cas de l'article “Chocolat (diète)”. Voir à ce sujet R.N. SCHWAB - W.E. REX, *Inventory of Diderot's Encyclopédie. VII. Inventory of the plates, with a study of the contributors to the Encyclopédie by John Lough*, Oxford, The Voltaire Foundation, 1984, pp. 553-554.

trempait traditionnellement ses beignets encore chauds, les fameux *churros* dans une pâte au chocolat. En effet, bien que chargé – de par ses origines et ses caractéristiques supposées – d'un très fort contenu symbolique, le chocolat ne pouvait demeurer indéfiniment dans un statut purement symbolique et phantasmatique, et il fallait bien qu'on puisse lui définir scientifiquement une place au sein des innombrables aliments mis par la nature à la disposition des hommes.

Cependant, dans une société aussi profondément imprégnée de dogmes et de croyances que celle du début des Temps modernes, c'est d'abord par le biais des observances et des interdits impliqués par la pratique la religion chrétienne que cette question se devait d'être abordée. En effet, comment devait-on considérer, pendant les périodes de jeûne obligatoire décrétées par l'Eglise¹⁸, cet aliment totalement nouveau, forcément absent des textes canoniques, et que – contrairement par exemple au thé ou au café – on consommait par ailleurs sous des formes très diverses, tant solides que liquides? En d'autres termes: le chocolat devait-il ou non être censé rompre le jeûne auquel étaient en principe tenus les chrétiens à certaines périodes de l'année? Devait-on le considérer essentiellement, ainsi qu'il était le plus souvent consommé alors, comme une simple boisson, n'enfreignant en rien les règles du jeûne selon le traditionnel "liquidum non frangit jejunum"? Ou bien comme un véritable 'aliment', que ses qualités nutritives étaient éventuellement susceptibles de faire proscrire des tables des fidèles?

En l'absence de directives claires venues de Rome, le débat s'enflamma pendant plusieurs décennies entre partisans et adversaires du chocolat, jusqu'à ce que le pape Alexandre VII tranchât enfin la question, en 1666, par un décret du Saint-Office.

Dès 1591, le médecin espagnol Juan de Cardenas¹⁹ avait, depuis le Nouveau-Monde, pris position contre la tolérance du chocolat en période de jeûne. Constatant qu'il "resserrait le ventre", "obstruait le foie" et "affaiblissait la digestion", il y voyait en effet un aliment au plein sens du terme, susceptible par conséquent de "rompre totalement" le jeûne. Dans le même sens allaient d'ailleurs plusieurs de ses collègues, comme par exemple, en 1658, le sévillan Gaspar Caldera de Heredia dans son *Tribunal magicum, medicum et politicum*²⁰ ou bien, en 1662, l'anglais Henry Stubbes qui, dans son *Indian nectar* déjà cité, estimait "qu'une once de pâte de cacao bien digérée [nourrissait] davantage qu'une livre de boeuf gras ou de mouton en daube"²¹. Dès 1636, le chroniqueur

¹⁸ Celles-ci comprenaient naturellement les quarante jours du Carême, mais aussi notamment les veilles de certaines fêtes et le mercredi des Cendres.

¹⁹ Cité par N. HARWICH, *Histoire du chocolat*, cit., p. 88. Juan de Cardenas (1563-1610 env.) s'était installé à Mexico où il publia ses *Problèmes et secrets merveilleux des Indes*.

²⁰ *Ivi*, p. 95. Gaspar Cardena de Heredia (1591-1663) insistait également sur la grande valeur nutritive du chocolat, quel qu'en fût le mode de consommation.

²¹ *Ivi*, p. 90.

Bruno Bernard L'imaginaire du chocolat dans l'Europe des Temps modernes

créole péruvien Antonio de León Pinelo²² en avait appelé au Saint-Siège pour qu'une décision fût enfin prise à propos de l'usage du chocolat pendant le Carême. Lui aussi plaidait pour qu'on le considérât comme un aliment, et rappelait que les Indiens eux-mêmes l'avaient toujours estimé tel, le chocolat n'étant devenu une boisson que 'par accident'.

Se sentant ainsi attaqués très directement dans leurs intérêts, les jésuites ne pouvaient manquer de lancer leurs célèbres casuistes à l'assaut des adversaires de l'usage du chocolat pendant le Carême. En 1644, le Père Antonio Escobar y Mendoza (1598-1669) – le fameux "Escobar" visé plus tard par Pascal dans ses *Provinciales* – fut chargé de leur porter la réplique, ce dont il s'acquitta dans son *Liber theologiae moralis*. Il y démontrait que le chocolat, pratiquement toujours consommé en Europe sous la forme liquide, ne pouvait être considéré comme rompant le jeûne s'il était pris 'simple' et non adouci. Déjà, en 1642, son collègue Tomas Hurtado²³ avait quant à lui souligné que tout dépendait, finalement, de l'intention de celui qui prenait du chocolat en période de jeûne. Ainsi, s'il était absorbé en tant que médicament, ou bien privé des douceurs – œufs, lait, épices – qui l'accompagnaient habituellement, il ne pouvait alors être considéré comme un véritable aliment et ne rompait par conséquent pas le jeûne. Ce raisonnement fut en effet plus ou moins repris dans le décret du Saint-Office du 18 mai 1666 qui – se refusant cependant à entrer dans le débat, quelque peu piégé, de l'intentionnalité – se contenta de n'autoriser en période de jeûne que le chocolat 'simple', c'est-à-dire dilué dans de l'eau et absorbé sans autre adjuvant.

La souplesse, typiquement casuistique, des raisonnements tenus par certains auteurs comme Hurtado n'avait pas manqué, en effet, de fournir matière à plaisanteries au sein du public. Ainsi Madame de Sévigné, écrivant à sa fille Madame de Grignan, notait-elle avec humour, le mercredi 28 octobre 1671: "J'ai voulu me raccommode avec le chocolat; j'en pris avant-hier pour digérer mon dîner afin de bien souper, et j'en pris hier pour me nourrir et pour jeûner jusqu'au soir: il m'a fait tous les effets que je voulais. Voilà de quoi je le trouve plaisant: c'est qu'il agît selon l'intention".

Malgré cette humoristique lucidité, ce n'est tout de même pas sans quelque crainte irraisonnée pour sa fille – elle-même enceinte, et qui prend régulièrement du chocolat – qu'elle lui rapporte les dangereux phantasmes que véhicule toujours le sombre breuvage, dans une Bretagne alors encore très sensible à l'irrationnel, comme bien d'autres régions d'Europe d'ailleurs. Ainsi, le bruit court, lui écrit-elle, que "la marquise de Coëtlogon prit tant de chocolat étant grosse qu'elle accoucha d'un petit garçon noir comme le diable et qui mourut"²⁴!

²² *Ivi*, p. 95.

²³ Voir Hurtado Tomas (1570-1649), *Chocolate y tabaco* [...], *si este le quebrante el chocolate y el tabaco al natural, para la sagrada comunión* [...], Madrid s.d. (approbation datée du 22 novembre 1642).

²⁴ Mme de Sévigné à Mme de Grignan, le dimanche 25 octobre 1671.

C'est qu'il n'est pas si facile de se débarrasser des craintes irrationnelles que la 'légende noire' du chocolat a instillées dans l'imaginaire européen. "Qui sait", se demandera, en 1825 encore, Honoré de Balzac dans son *Traité des excitants modernes*, "si l'abus de chocolat n'est pas entré pour quelque chose dans l'avilissement de la nation espagnole qui, au moment de la découverte du chocolat, allait recommencer l'empire romain?"

Ainsi le chocolat a-t-il été, à travers les vicissitudes parfois contradictoires qu'a subi son image au cours des Temps modernes, un véhicule assez adéquat pour les craintes et les espoirs des hommes. Son apparence sombre, sa consistance épaisse, son origine exotique, tout comme les pouvoirs physiologiques et parfois pratiquement magiques qu'on lui a supposés, l'ont revêtu de multiples et arbitraires significations. Mais n'est-ce pas justement le propre de l'homme que de 'donner sens' aux choses qui l'entourent?