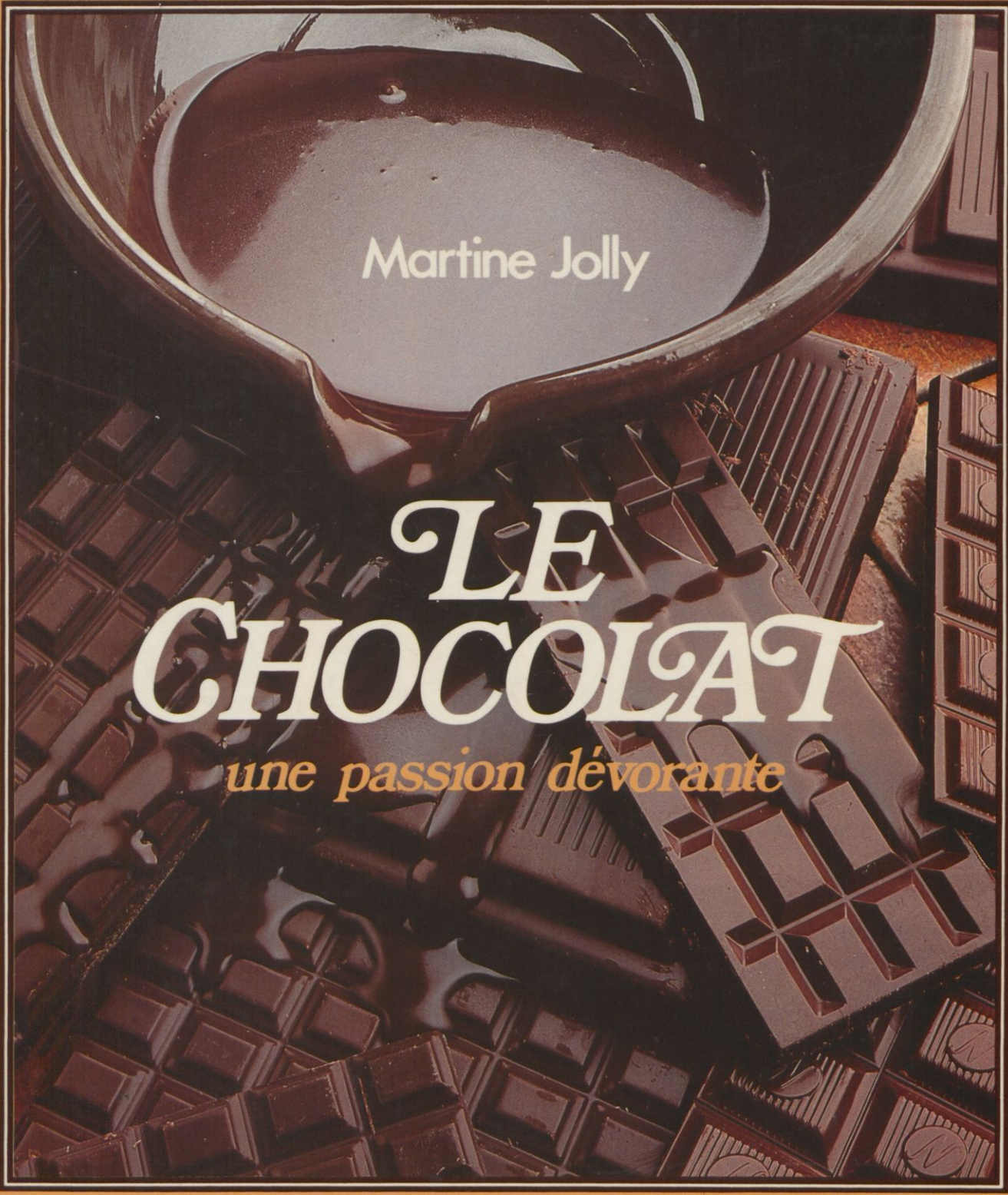


Martine Jolly

LE CHOCOLAT

une passion dévorante

Robert Laffont

64
11-12

LE CHOCOLAT

une passion dévorante

8°V
84623

DU MÊME AUTEUR

Martine Jolly vous prend
par la main pour
réussir la cuisine

Éditions Robert Laffont

Martine Jolly

LE CHOCOLAT

une passion dévorante

ROBERT LAFFONT

DL-30-11-1983-33492



© Éditions Robert Laffont
6, place Saint-Sulpice, 75006 Paris
ISBN : 2.221.01313.1

Les chocolatières en argent du XVIII^e siècle, photographiées p. 18 et p. 144, ont été obligeamment prêtées par M. Suger, Louvre des Antiquaires de Paris.

Toutes les photographies, illustrations des recettes, ainsi que les pages de garde et la couverture, ont été réalisées par Daniel Czap.

SOMMAIRE

AVANT-PROPOS
INTRODUCTION

PREMIÈRE PARTIE

CONNAITRE LE CHOCOLAT

1/ Origine et histoire du chocolat, 12
2/ Botanique et récolte, 22
3/ Fabrication du chocolat, 25
4/ Les vertus du chocolat, 30

DEUXIÈME PARTIE

LES RECETTES

Savoir s'organiser
Matériel nécessaire
Tableau de mesures

1/ Les glaçages et les finitions, 37
2/ Les sauces et les crèmes, 45
3/ Les mousses, les crèmes prises et les glaces, 55
4/ Les tartes, les gâteaux, les feuilletés et les profiteroles, 69
5/ Les entremets, 104
6/ Les petits gâteaux et les petites confiseries, 126
7/ Les boissons, 142
8/ Les plats salés, 152

BIBLIOTHÈQUE NATIONALE

AVANT-PROPOS



Lorsqu'au cours d'un dîner de copains, découvrant notre passion commune pour le bon chocolat, nous avons décidé de créer le « Club des Cinglés du Chocolat », nous ne nous doutions guère de l'ampleur du phénomène et de l'écho qu'il rencontrerait, qui nous amena, pour faire plus sérieux, à l'appeler dorénavant
Club des Croqueurs de Chocolat.

L'origine des membres fondateurs montrait l'éclectisme du recrutement des amateurs. Il y avait là un notaire, Maurice Letulle, un négociant en champagne, Philippe Court, un écrivain bien connu, Jean-Paul Aron et mon confrère en chronique gastronomique, Nicolas de Rabaudy.

La presse fit un accueil favorable à l'événement et les demandes d'adhésion affluèrent. Nous découvrions alors la place que tenait le chocolat dans la vie de beaucoup de gens, des plus simples aux plus raffinés.

Tous les vrais amateurs, sauf peut-être les enfants que l'amertume rebute, ont en commun de préférer le chocolat amer à tout autre, ce qui est normal, la proportion en cacao y étant plus importante, et de préférer le manger sous sa forme la moins élaborée mais la plus pure, la tablette. Puis viennent les bonbons de chocolat, archétype du cadeau de fin d'année, et les desserts.

Nous avons demandé à Martine Jolly *d'écrire cet ouvrage pour expliquer aux amateurs et à ceux, rares, qui ne le sont pas encore, les origines de ce produit merveilleux et les aider, avec près de 120 recettes, à réaliser chez eux une multitude de desserts.*

Claude Lebey
Président-Fondateur du Club des Croqueurs de Chocolat

INTRODUCTION

J'ose le dire, ma vie aura été une réussite, car j'aurai accompli ce que bien peu de gens parviennent à réaliser : l'union sacrée de mon foie et du chocolat. La plupart de mes contemporains vivent sur des idées reçues et s'imaginent que leur foie est un organe stupide qui refuse d'emblée les produits nutritifs les plus délectables. Quelle sotte erreur !

Le foie est, bien avant le cheval, la plus belle conquête de l'homme ; son dressage requiert sans doute plus de subtilité et d'énergie mais, lorsqu'il est achevé, il procure des joies, voire des émotions, beaucoup plus intenses. A l'époque lointaine où le mien se cabrait devant une barre de chocolat, mon existence ressemblait à un dimanche britannique. A la fin de mon adolescence, je compris qu'il me fallait absolument en venir à bout et je le pris en main sérieusement.

Il y eut, certes, des hauts et pas mal de bas, mais je sus me montrer intraitable, lui infligeant double et même triple ration de chocolat au lait et aux noisettes pour bien lui signifier qu'avec moi ses grands airs ne prenaient pas et que je ne me ferais jamais de bile pour lui.

Il eut des rebuffades, des perfidies, puis il céda. Au bout de quelques mois, dompté, il venait me manger des bouchées pralinées dans la main.

Depuis lors, nous sommes devenus chocolatophages, lui et moi. Lorsque des interviewers facétieux me demandent, d'un ton innocent, avec l'air de démarcher pour leur contrôleur du fisc, pourquoi je vis en Suisse, je leur réponds invariablement : « Parce que j'aime le chocolat. »

Ils sourient sans croire un instant que je dis la vérité. Si la Grèce est le pays de la mer, l'Helvétie est celui du chocolat. Peut-être en fabrique-t-on d'aussi bon ailleurs ; je doute qu'on en produise de plus varié. Je vis dans une caverne d'Ali Baba où s'amoncellent les tablettes de chocolat les plus surprenantes qu'un hépatique ait jamais rencontrées.

En Suisse, une tablette s'appelle une plaque. J'en suis blindé.

Chocolats noirs ou blancs, roses ou verts, fourrés à tout ce qu'on peut craindre ou souhaiter, ou bien d'une sobriété ascétique, chocolats pour carnaval ou pour musique de chambre, chocolats d'amoureux, fondants, pour le bouche à bouche, ou durs pour les mâchoires carnassières, chocolats en robe de bal ou de fille de joie, je me livre à des orgies.

Aussi, me prosterné-je devant Martine Jolly qui, avec ce livre remarquable, rend hommage enfin à mon plus vieil ami, et en tout cas au plus fidèle.

Et comme son titre résume parfaitement l'affaire !

Oui, oui, oui, Martine Jolly, le chocolat est une passion dévorante. Je lui dois un excédent pondéral de quinze kilos, c'est vrai. Mais ce sont les plus beaux kilos du monde. Notez bien cela sur vos tablettes.

Frédéric Dard



PREMIÈRE PARTIE

Connaître le chocolat

1/ ORIGINE ET HISTOIRE DU CHOCOLAT

LE CHOCOLAT DANS LE NOUVEAU MONDE. Entre la légende, la tradition orale indigène et les récits émerveillés des conquérants espagnols, quelle est la part de l'imaginaire et de la réalité quant à l'origine du chocolat ?

Sur un continent qu'aucun Européen ne peut même imaginer, se succèdent depuis deux, trois millénaires, des civilisations se mêlant et s'élevant pour disparaître ensuite. Au début du XVI^e siècle, une de ces civilisations existe depuis deux siècles à peine. Son peuple se nomme lui-même « les Mexica ou Azteca de Atzlan », le point de départ mythique de leur migration. D'abord petite tribu guerrière, mal installée sur la lagune du lac de Texcoco, sur le plateau central à 2 200 m d'altitude, les Aztèques ont petit à petit édifié une superbe capitale, Mexico-Tenochtitlán, et étendu leur domination sur le continent, des steppes désertiques du nord aux terres chaudes du sud, du Pacifique à la mer des Caraïbes. Leur tradition les fait héritiers des civilisations antérieures et très spécialement des habitants de Tula, les Toltèques, qu'ils assimilent à des dieux.

Quetzalcóatl, le serpent à plumes, le roi sacré des Toltèques, est le jardinier du Paradis où vivaient les premiers hommes. Il leur apprenait à cultiver le Cacahuaquahitl, le cacaoyer. Il leur enseignait les arts, l'agronomie et la médecine. C'était le dieu du bonheur paisible et jamais il n'acceptait des sacrifices humains « parce qu'il aimait beaucoup ses sujets et il n'offrait en sacrifice que des serpents, des oiseaux et des papillons ».

Puis le jour fatal arrive où Quetzalcóatl est chassé du Paradis par Tezcatlipoca, le noir magicien. La légende le décrit s'éloignant de la côte sur un étrange radeau de serpents entrelacés vers le Pays Rouge de Tlapallán, à l'est, « de là où sort le soleil ».

Disparu vers le levant, ce bon Quetzalcóatl laisse néanmoins des successeurs. On honore Tlacoc, le dieu des cultivateurs et de la pluie. Il offre à ceux qu'il distingue le paradis du Tlacocán, pays chaud et humide où poussent en abondance les fruits et le cacaoyer dans les vergers luxuriants sous la pluie. C'est apparemment un dieu de sérénité et de bonheur. Néanmoins, à la fête de la pluie, outre des bains cérémoniels dans la lagune, on offre à Tlacoc des enfants que l'on noie...

La tradition rapporte que Hunalpu, troisième roi maya, développe la culture du cacaoyer. On connaît mal l'histoire des Mayas, car leurs documents les plus précieux furent brûlés par les Espagnols. On sait cependant que c'était un peuple d'agriculteurs et on peut raisonnablement supposer qu'ils maîtrisèrent la culture et la production du cacao. Des documents précisent que la dernière dynastie maya prélevait de lourds tributs de cacao sur les dernières villes du royaume en extinction, et que leurs négociants qui naviguaient et commerçaient sur les côtes du Yucatán utilisaient la fève de cacao comme monnaie courante.

C'est néanmoins par les Aztèques que le cacao va quitter le flou de la légende pour entrer dans la réalité de l'histoire. En 1507, Moctezuma II, empereur des Aztèques, célèbre la fête du



Sur cette gravure du XVI^e siècle, les diverses étapes de la préparation du cacao par les indigènes de la Nouvelle-Espagne.

Feu nouveau – « La ligature des années » – en quelque sorte le jour premier d'un nouveau siècle selon leur calendrier. A ce moment-là, l'Europe entre en Renaissance. La France est engagée dans les guerres d'Italie et l'Espagne, son sol enfin reconquis sur les Maures chassés de Grenade, est assoiffée de conquête. Elle commence à envoyer ses caravelles, ses missionnaires, ses conquistadores vers des terres nouvelles, récemment découvertes, les Bahamas, Haïti, Cuba.

Entre 1492, premier voyage de Christophe Colomb, et 1519, arrivée de Cortés, un peu plus d'un quart de siècle va s'écouler où Moctezuma II, inconscient du destin qui les attend, lui et son peuple, poursuit l'expansion de son empire jusque vers les provinces lointaines des tropiques. Son contrôle s'étend sur toutes les régions productrices de cacao : Tépaca, Orizaba, Tequantepec et Xuconochco (Soconusco), le pays du meilleur cacao. Il prélève partout des tributs de ce produit. Les fèves sont à la fois une monnaie et une boisson. La véritable histoire du chocolat est prête à commencer.

Elle aurait pu, à vrai dire, débuter quelques années avant Cortés, si Christophe Colomb avait davantage été l'homme des coups heureux du sort. Il part en 1502 de Cadix pour son quatrième et dernier voyage vers les Indes. Après une escale à la Martinique, Christophe Colomb continue sa route vers une terre inconnue. Il accoste en juillet 1502 à une île appelée Guanaja par les indigènes et qu'il baptise Isla de Pinos. La plus grande barque indigène qu'il ait jamais vue aborde sa caravelle. Elle est montée de vingt-cinq rameurs et son chef, richement paré d'un manteau brodé et d'une merveilleuse coiffure de plumes, monte à bord. Il se fait suivre de nombreux et précieux présents. Cependant, il manifeste aussi son intention de commercer, car il propose à Christophe Colomb des fèves brunes comme monnaie d'échange.

Avec ces mêmes fèves, le chef se fait préparer par ses serviteurs une curieuse boisson amère et épicée dont il a l'air de faire grand cas et qu'il offre à Christophe Colomb et ses compagnons. Des Européens venaient de boire du chocolat pour la première fois et l'avaient trouvé franchement mauvais...

On se sépare, les Aztèques repartent vers les rivages du Yucatán, chargés sans doute de quelques verroteries, et Christophe Colomb vogue à nouveau vers le Vieux Monde, enrichi de quelques fèves qui lui semblent vraiment sans importance. Ce n'était pas l'heure du chocolat et les Européens allaient l'ignorer encore un bon moment.

1519, durant la semaine sainte, Cortés, ses six cents hommes bardés de fer, ses arquebuses, son matériel de guerre, débarquent au Mexique, très précisément sur la côte du Tabasco, l'année où le retour du serpent à plumes était prévu par les augures aztèques.

Animé par un ardent désir de conquête, il brûle ses bateaux sans esprit de retour et s'apprête à pénétrer de vive force dans le continent inconnu. A San Juan de Uloa, il rencontre des fonctionnaires aztèques, Pinotl, gouverneur de la province de Cuetlaxtlan, accompagné de deux dignitaires. Que peuvent-ils

penser les uns des autres, ces représentants de deux races différentes, de deux civilisations n'ayant absolument aucun point de rencontre ? Les Espagnols sont-ils en train d'évaluer cupidement les bijoux, les tissus brodés, les coiffures de plumes dont les Aztèques sont somptueusement parés ? Et les Aztèques ne sont-ils pas en train de s'effarer devant ces étrangers à la peau blanche, aux barbes noires, aux armures étincelantes, qui viennent de la mer, de l'est, « de là où sort le soleil », et qui symbolisent le retour possible de leur Quetzalcóatl disparu ?

Religiosité et crainte respectueuse pour les uns, désir d'aller voir plus loin ce que ce pays peut receler de richesse pour les autres, en évitant si possible les conflits immédiats, tout contribue à faciliter la marche de Cortés et de ses hommes vers Mexico-Tenochtitlán et son empereur Moctezuma.

Quoique préparés par les populations, durant leur pénétration du pays, à découvrir une ville merveilleuse et un monarque puissant, Cortés, ses compagnons, et surtout Bernard Diaz Del Castillo, son ami et intarissable chroniqueur, ne sont pas sans éprouver un choc devant la beauté de Tenochtitlán, la perfection de son administration, le luxe et le raffinement de ses habitants. A Charles Quint, du bout des lèvres, dirait-on, Cortés écrit que « les Indiens vivent presque comme en Espagne et avec autant d'ordre que là-bas », et s'étonne de voir « quelle raison ils apportent en toutes choses ».

A leur arrivée à Mexico, Cortés est accueilli par Moctezuma en ces termes : « Vous aurez ici tout ce qui est nécessaire à vous et votre suite puisque vous êtes chez vous et dans votre pays natal. » Aux yeux de l'empereur, ce conquérant et ses soldats qui viennent du levant et qui ne ressemblent à rien de ce qu'il a vu jusqu'ici ne peuvent être que la réincarnation du dieu bienfaisant Quetzalcóatl, le serpent à plumes. Cet énorme malentendu va favoriser l'installation des Espagnols dans le pays, mais va aussi faire sombrer et disparaître à tout jamais une très jeune civilisation de deux siècles.

Quatre jours après leur arrivée, Moctezuma emmène Cortés et quelques-uns de ses compagnons au sommet du grand temple – le teocalli – de Tlatelaco, pyramide haute de cent quatorze degrés. De la plate-forme terminale, il leur fait admirer sa ville : « Au sommet de ce grand temple maudit, on était si haut, que l'on dominait tout parfaitement. »

La cité est grande, belle et ordonnée. Les rues larges et droites, doublées de canaux, sont bordées de beaux édifices aux terrasses fleuries. On y circule à la fois à pied et en bateau et une multitude d'embarcations couvrent la lagune. Les Espagnols tournent enfin leurs regards vers la grande place du marché et contemplent « la multitude de gens qui y achetaient et vendaient... parmi nous des soldats dirent qu'ils n'avaient jamais vu un marché aussi bien organisé et ordonné, aussi grand, aussi rempli d'une telle foule ».

Ce marché, Bernard Diaz Del Castillo va beaucoup s'y promener et y découvrir toutes les marchandises qui affluent de tous les coins de l'empire. Il fait aussi la connaissance des fèves de cacao, à la fois marchandise, monnaie et boisson.



La rencontre entre les Espagnols et les peuples du Mexique est à l'origine de la promotion du chocolat et Europe.