

CHARLES QUINT ET LE CHOCOLAT

de [Micheline Boland](#)

Au commencement, il y eut la gourmandise ou plutôt l'amour des mets les plus fins manifestés par Charles Quint. Il y eut aussi sa volonté d'afficher sa grandeur, son affection pour la religion, son aura personnelle, son désir de prospérité. Lui qui avait proclamé : "Je mettrais Paris dans mon Gand", allait parvenir à faire du chocolat une friandise appréciée progressivement de par le monde entier. Il contribuerait par son attitude à répandre l'usage d'un breuvage fort estimé.

On se souvient que Cortés débarquant au Mexique se vit offrir en signe d'hospitalité un "xocolatl" dans un gobelet d'or. En 1520, Charles Quint fit connaissance, pour la première fois, grâce à une missive du conquérant avec le fabuleux mot "cacao", un mot qui le fit rêver, un mot neuf qui dans l'ambiance de renouveau généralisé aux arts et aux lettres ne pouvait que le séduire. Dix ans plus tard, l'Empereur en avait goûté, apprécié ses effets dynamisants sur lui-même ainsi que sur les membres de sa cour. Pourtant, comme beaucoup, il l'avait jugé trop amer. Ayant appris qu'au Mexique on s'essayait à trouver des recettes dont les saveurs satisferaient enfin les occidentaux, il y envoya quelques espions en quête des résultats. Puis, il donna pour consignes à des religieuses de peaufiner encore les essais dont il avait été informé. Il alla même jusqu'à organiser une sorte de compétition entre diverses congrégations, promettant aux plus performantes un retable pour orner leur chapelle. Quelle douce tâche, quel agrément de plaire à son souverain en se consacrant à une telle recherche! Il en fallut des essais et des erreurs pour parvenir à élaborer une boisson vraiment digne d'un souverain si puissant. De la vanille mais point trop, du sucre d'agave en suffisance, des touches de fleurs d'oranger, un soupçon de musc, un rien de poivre, des cuillérées de miel, des épices nouvelles en très petite quantité. Combien de proportions différentes furent tentées, nul ne pourrait à présent le dire. Combien Charles Quint en dégusta-t-il, ceci n'est noté dans aucune chronique de l'époque.

Bien entendu les préparations furent variées mais quelques constantes apparurent parmi celles qui plaisaient le plus. Charles Quint désigna les meilleurs des cuisiniers de l'empire comme experts en la matière. Ainsi certains procédés émergèrent peu à peu. A la cour, on dégusta avec plaisir ce délicieux liquide. On le servit dans des gobelets finement travaillés. Les occasions pour s'en délecter furent de plus en plus nombreuses. Bientôt, toute circonstance ou presque pouvait être prétexte à l'aristocratie pour en boire. Laïcs ou membres du haut clergé, hommes et femmes s'en pouléchaient les babines. Adieu donc la tempérance face à pareille tentation !

Charles Quint en fit alors un monopole d'état.

Plus tard, le précieux produit joua un rôle dans les guerres de religion. En effet, des protestants organisèrent une contrebande fort active trouvant le moyen de détruire le monopole de l'Empereur et ouvrant la voie à une expansion économique non négligeable.

A présent, le mot chocolat se prononce de manière fort proche dans diverses langues européennes. Nul besoin d'être vraiment polyglotte pour pouvoir s'en abreuver de l'Espagne à la Grèce, de la Russie à la Norvège !

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur



[Toque Blanche - Logiciel](#)