

Récits de voyage, vie quotidienne et fiction littéraire L'exemple du café et du chocolat aux 17^e et 18^e siècles

Dominique CARNOY-TORABI*

Université Shahid Beheshti, Maître de conférences

Résumé: Les récits de voyages consacrent souvent un ou plusieurs chapitres à l'expérience de la nourriture de l'autre: expérience participative, qui donne ensuite le droit au voyageur de dire le vrai sur ce qu'il a vécu, puisque c'est d'une chair nourrie de la nourriture de l'autre qu'émane la voix qui parle de l'autre....

Pour corroborer ses dires, le voyageur peut aussi amener dans son pays d'origine les aliments qui lui ont paru les plus remarquables: il les fera alors goûter à ses compatriotes, en vantant leurs vertus. Toutefois, si ces aliments s'acclimatent dans son pays, une révision du discours peut alors intervenir, transformant les vertus en autant de dangers...L'article se propose d'étudier le discours de la vérité et du mensonge autour de l'introduction du café et du chocolat en France aux 17^e et 18^e siècles: récits de voyage (aux Indes Occidentales, pour le chocolat, et dans l'empire Ottoman et en Arabie pour le café), traités dénonçant les dangers de l'abus du café et du chocolat, livres de cuisine préconisant (ou non) l'usage de ces denrées, enfin discours littéraire... autant de textes qui mettent en lumière la délimitation d'un espace fictionnel des boissons chaudes exotiques.

Mots-clés: thé, café, chocolat, exotisme, récits de voyages, fiction, cuisine.

1. Introduction

A partir du 16^e siècle, la multiplication des récits de voyage est à la source d'un renouvellement des thèmes de la littérature européenne. Les contrées découvertes, les modes de vie de leurs habitants alimentent un exotisme qui, loin de perdre sa force avec la colonisation, va au contraire s'en nourrir. Parallèlement, l'exotisme va imprégner la vie quotidienne par le biais, en particulier, de l'alimentation: épices bien sûr – qui existent déjà depuis le Moyen Age – mais aussi condiments de tout acabit, fruits, légumes, et surtout boissons chaudes qui, totalement inconnues au Moyen Age, envahissent l'espace social européen, tant privé que public, à partir du 17^e siècle ; café, chocolat et thé.

Cette acclimatation des boissons exotiques va de pair avec un discours profus sur leurs vertus et leurs dangers: des premiers récits de voyage qui, au 16^e puis au 17^e siècle en signalent la présence en Amérique (pour le chocolat), au Yémen (pour le café) et en

* dcarnoy.torabi@gmail.com

Chine (pour le thé) jusqu'aux articles de l'Encyclopédie qui font le point au 18^e siècle sur des produits devenus de consommation courante, on ne compte pas la multitude d'essais, de discours ou de traités qui tentent d'établir la vérité sur les nouvelles boissons. C'est qu'entre temps, la vie quotidienne s'en est emparée ; de nombreuses correspondances du 17^e et du 18^e siècle nous restituent l'engouement et les discussions passionnées qu'elles suscitent, tandis que l'emploi de ces produits en cuisine, à partir du 18^e siècle, est le témoin d'une certaine forme de neutralité. Enfin, et très rapidement, la littérature met en place un espace fictionnel fortement déterminé, où thé, café et chocolat jouent chacun un rôle bien défini.

Dans cette immense masse de textes, nous nous sommes intéressée au seul espace français, à l'intérieur de la période d'acclimatation puis de popularisation des deux breuvages les plus en faveur auprès du public français de l'époque: soit le discours sur le café et le chocolat aux 17^e et 18^e siècle : comment ces deux boissons, noires comme le péché, amères et peu ragoûtantes en viennent à déterminer un espace de virilité pour l'une (le café) et de séduction pour l'autre (le chocolat). A cet effet, nous demanderons quels sont les éléments dans le discours des récits de voyage sur le café et le chocolat qui ont été considérés comme vrais, ceux qui ont été reconnus comme faux et/ou mensongers, et enfin ceux qui ont été détournés pour aboutir à une image qui ne bougera quasiment plus jusqu'à nos jours.

2. Des boissons diaboliques

Le chocolat a ceci de commun avec le café qu'ils sont tous deux issus d'un espace non-chrétien, infidèle: c'est poser d'emblée la méfiance qui accompagne leur introduction. Autre point commun: l'amertume (il faudra les édulcorer pour les rendre buvables), l'opacité et la couleur (brun-rougeâtre pour le chocolat, noir pour le café). On est bien loin de l'honnête transparence du vin ou du vin, boissons toutes bibliques. En déduira-t-on pour autant qu'il s'agisse de préparations infernales? sans doute, parce qu'elles seront associées au luxe d'abord, de par leur rareté et leur prix, puis à la luxure – surtout pour le chocolat qui imprègne l'univers de la séduction amoureuse – et en définitive associées à la gourmandise: trois des sept péchés capitaux, c'est beaucoup...

Les premiers à mentionner l'existence du chocolat sont bien évidemment les Espagnols, et c'est à travers un long chapitre d'un texte de 1526¹ que la boisson connaît une première description détaillée. Gonzalo Oviedo, l'auteur, y remarque avec étonnement la très grande valeur que les Indiens accordent au cacao (*xocoatl*), dont les fèves servent de monnaie, et avec lesquelles ils préparent une boisson réservée aux plus hauts dignitaires:

«On dirait qu'ils boivent des ordures, cela semble dégoûtant à celui qui n'e a pas bu... une partie de cette écume reste autour des lèvres; quand elle est rouge, parce que colorée au roucou², elle semble horrible chose parce qu'elle ressemble à du sang; quand elle n'en contient pas, elle paraît marron; d'une façon ou d'une autre, c'est un sale spectacle qui s'offre à la vue. » (Cité in Harwich, 2008, 41)

Peut-on exprimer plus clairement le lien établi entre la couleur de la boisson, les sacrifices humains qui avaient horrifié les conquérants espagnols (auxquels était d'ailleurs lié le cacao en tant que boisson sacrée) et la coprophagie? Le jésuite d'Acosta,

¹ Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés, *Historia general y Natural de Las Indias*, Toledo, 1526. Traduction française partielle : *L'histoire Générale et Naturelle des Indes, isles, et terres fermes de la grande mer océane, traduite du castillan en français...* Paris, Michel de Vascosan, 1556. Réédition partielle moderne : *Singularités de Nicaragua*, Paris, Chandeigne, 2002.

² Teinture rouge issue de l'arbre du même nom, poussant en Amérique du Sud.

qui vécut longtemps au Pérou et écrit un peu plus tard un récit de voyage qui aura un très grand succès en Espagne, mais aussi dans toute l'Europe,¹ parle lui aussi du dégoût que suscite l'écume sombre qui couvre cette boisson dont les Indiens et les Espagnols locaux font cas «follement et sans raison» (Acosta, 1598, 171). Il cite même le cas du corsaire anglais Thomas Cavendish qui, débarquant à Acapulco en 1587, mit le feu à 400 sacs de cacao dont il ne comprenait pas la valeur, leur goût étant « loin d'être agréable» (*Ibid.*). Ce dégoût se retrouve dans la quasi-totalité des récits de voyage pionniers, et il est suffisamment prégnant pour réapparaître, en 1815, dans un ouvrage qui, évoquant l'histoire du chocolat lors de son introduction dans la vie quotidienne: «... sorte de bouillie assez dégoûtante... offrant un coup d'œil rebutant» (Le Grand d'Aussy, 1815, 119). L'amertume de la boisson contribue aussi à l'aversion qu'elle inspire: Girolamo Benzoni, auteur italien d'une compilation de récits de voyage publiée en 1565, *l'Histoire du Nouveau Monde*, utilisera une formule qui connaîtra un certain succès: «Breuvage plutôt fait pour les porcs que pour les hommes» (Cité in Harwich, 1995, 112).

Pour que le chocolat devienne cette «boisson très bonne, précieuse et saine» qu'Oviedo prône malgré l'usage qu'en faisaient les Indiens (Harwich, 1995, 44), il ne faut pas moins que le passage de l'idolâtrie au christianisme, la colonisation par les Espagnols et la transformation de l'amère bouillie brune pimentée au chili des Aztèques en une boisson sucrée, vanillée, débarrassée de la farine de maïs et du rocou que les Indiens y ajoutaient.

Le café ne connaît pas de débuts beaucoup plus prometteurs: on en trouve l'historique dans un texte célèbre de 1713, le *Voyage de l'Arabie Heureuse* de Louis de La Roque. Le texte est la mise en forme de lettres écrites entre 1708 et 1710 par deux capitaines de Saint Malo qui partent de France pour Moka au Yémen (l'Arabie Heureuse, *Arabia Felix* des Anciens) en vue d'acheter du café «en droiture» et d'ouvrir un comptoir à Moka pour le compte de la Compagnie Française des Indes Orientales. Le récit de voyage est donc entièrement centré sur le café et il est suivi d'un *Mémoire concernant l'arbre et le fruit du café* (La Roque, 1716). La Roque nous apprend que c'est son propre père, négociant à Marseille, qui introduisit le café à Marseille en 1644, mais que le nouveau produit n'y connut pas grand succès: qui se serait intéressé, sinon des habitués de l'Orient, à cette boisson que ne mentionnaient jusque-là que les récits de Voyage en Terre Sainte? le café faisait alors partie des blâmables coutumes des infidèles, clairement condamné par sa couleur noire et son amertume: «... une eau noire, bouillante... inconnue en France où elle passerait pour une boisson de lutins» (in Laroque, 1716). Les lutins sont, au 17^e siècle, et suivant le *Dictionnaire* de Furetière de 1690, des «espèces de démons qu'on croit revenir dans les maisons pour faire des malices, du désordre, ou de la peine». Un autre pieux voyageur, le Père Dan, membre de l'ordre des Trinitaires² dans *l'Histoire de la Barbarie et de ses corsaires* parle du café comme de l'une des occupations à laquelle se livrent les marchands oisifs dans les bazars des pays orientaux: le breuvage est «noir comme de l'encre» et «dessèche grandement» (Dan, 1637, 236). Sous la plume de ce religieux, la couleur noire indique bien la marque de l'enfer... c'est ce qu'écrit clairement l'auteur anglais Thomas Herbert,

¹ Joseph de Acosta, *Historia Natural y Moral de las Indias en que se tratan las cosas notables del Cielo y Elementos Metelos Plantas y Animales dellos; y los Ritos y Ceremonias Leyes y Gobierno y Guerras de las Indias*, Sevilla, 1590. Traduction française: Joseph d'Acosta, *Histoire naturelle et morale des Indes tant Orientales qu'Occidentales*, Paris, Marc Orry, 1598.

² Ordre qui se consacrait au rachat des captifs pris par les Barbaresques en Méditerranée.

qui voyage en Perse en 1627 (Herbert, 1663): «L'on peut dire que cette boisson a été tirée du lac de Styx, tant elle est noire, épaisse et amère» (Herbert, 386). Un peu plus indulgent est le voyageur Duloir, qui en 1665 trouve au café «un goût qui sent un peu la fumée» (Franklin, 1893, 18). Enfin, le récit de voyage de Jean Thévenot, qui contribua incontestablement à son introduction en France, consacre plusieurs pages au café (qu'il appelle «cahué») et à l'habitude turque d'en consommer à toute heure du jour (Thévenot, 1664, 63). On y trouve, dès l'abord, les caractères que nous venons de citer: «Ce breuvage est amer et noir, et sent un peu le brûlé».

Toutefois, ce n'est pas l'aspect qui conditionne l'usage que l'on fait d'un aliment, mais bien les vertus qu'on lui attribue, ou les dangers auxquels on s'expose en l'ingérant. Le café et le chocolat vont être l'objet d'un déluge de publications, au 17^e siècle surtout, au fur et à mesure que leur usage se généralise. Il s'agira de confirmer, ou de corriger, les propriétés que leur prêtaient les auteurs de récits de voyage qui les ont consommés sur place ou ont reproduit les dires des indigènes. Ces derniers, idolâtres ou infidèles, étant par essence sujets à caution, il ne faut rien moins que le discours médical et scientifique pour établir la vérité sur les vertus des deux boissons et les installer dans le cadre de la rationalité.

3. Vertus et dangers des boissons exotiques

Toute l'alimentation, à l'époque classique, est analysée à travers la théorie galénique des quatre humeurs: cette théorie se fonde sur l'idée que l'équilibre et la santé du corps humain sont assurés par le rapport harmonieux entre les quatre humeurs (liquides) qu'il contient. Toutes les maladies sont causées par un excès ou une insuffisance de l'une de ces humeurs, et ce sont les vapeurs inhalées ou absorbées qui causent le déséquilibre. Les quatre humeurs sont le sang (chaud et humide), la bile (chaude et sèche), l'atrabile, ou bile noire (froide et sèche) et le phlegme (froid et humide). Les Grecs et les Romains, et à leur suite la médecine officielle de l'Islam et de l'Occident, adoptèrent cette théorie, qui mettait l'équilibre physiologique en rapport étroit avec les quatre éléments: la terre, l'eau, le feu et l'air. La terre dominait la bile noire, le feu était l'élément de la bile, l'eau celui du phlegme tandis que le sang réunissait l'influences des quatre éléments. Dans ces conditions, les plantes et les épices médicinales étaient décrites en termes de chaleur ou de froid, de sécheresse ou d'humidité, sur une échelle allant de 1 à 4, 4 étant l'indice de la plus grande pureté.

Où classer le café et le chocolat dans cette échelle? C'est ce que les médecins du 17^e siècle ont bien des difficultés à tenter de faire, rien dans leurs connaissances ne venant à leur aide pour ces boissons toutes nouvelles. Il y a pourtant urgence, la mode grandissante des deux boissons dictant un discours médical normatif. Cette mode apparaît déjà à travers l'évolution des titres des innombrables traités et essais sur le sujet: si l'on publie, dans les années 1650-1670, des ouvrages s'intitulant «Du bon usage du thé, du café et du chocolat...», les titres évoluent ensuite vers «l'abus» de ces breuvages. Le médecin montpelliérain Daniel Duncan, auteur d'un *Avis salutaire à tout le monde contre l'abus des choses chaudes, et particulièrement du café, du chocolat et du thé* le dit expressément: «Le café, le chocolat et le thé n'étaient au commencement que des remèdes, pendant qu'ils étaient désagréables; depuis qu'ils sont devenus délicieux par le sucre, on en a fait un poison» (Duncan, 1705, 12). Et il développe ensuite 280 pages sur leurs dangers...

Vertus

Le chocolat arrive en France par les Espagnols, et qui plus est par la cour : adoptée par les Espagnols dès 1520, la boisson pénétrera vraisemblablement en France à l'occasion du mariage de Louis XIII avec l'infante Anne d'Autriche, fille de Philippe III d'Espagne. Il faudra toutefois attendre le dernier quart du siècle pour trouver le chocolat dans les tasses de la cour et de la riche bourgeoisie. C'est dire qu'il a, d'emblée, le prestige des produits de luxe. Le café, de son côté, sera mis à la mode, ainsi que nous le raconte La Roque dans l'ouvrage déjà cité, par Soliman Agha, ambassadeur de la Porte ottomane auprès de Louis XIV de juillet 1669 à mai 1670: «Cet ambassadeur et les gens de sa suite y apportèrent beaucoup de café, et ils en présentèrent à tant de personnes de la cour et de la ville, que bien des gens s'y accoutumèrent enfin, en y mettant du sucre » (La Roque, 1716, 374). Le café fera dorénavant fureur et, tout comme le chocolat descendra peu à peu de la cour à la rue.

Quelles sont donc les vertus reconnues du chocolat ? Les tout premiers chroniqueurs, que nous avons cités plus haut (Voir Harwich, 2008, 32), mentionnent la haute estime en laquelle le tiennent les Indiens : « Boisson douce, qui ôte la faim et la soif » (*Ibid.* 34). Toutefois, pris avec excès, il provoque « un désordre des sens » (*Ibid.*, 32). Au 17^e, le point est fait sur ses vertus dans un traité qui fera autorité : *De l'usage du caphe, du the et du chocolate*¹. L'auteur voit dans le café un médicament et, en médecin qu'il est, note : « Il y a tant de personnes qui sont en doute du profit et du dommage qu'il apporte... qu'il m'a semblé à propos d'entreprendre ce travail pour l'utilité et le contentement du public » (Dan, 1637, 76). Le cacao, selon lui, est froid et sec. Mais comme le chocolat est un corps mixte, dans lequel entrent aussi des éléments chauds et humides tels que le beurre de cacao, l'auteur se livre à une longue dissertation pour expliquer comment, philosophiquement parlant, ces qualités opposées peuvent coexister au même degré en un seul corps. Aristote et Galien sont appelés à la rescousse...; nous ne sommes pas loin de la médecine de Molière : « Ainsi qu'il ne sert de rien de dire que cet homme a les dents blanches, par conséquent il est blanc, il ne sert aussi rien de dire, le Cacao est astringent par conséquent la confection que l'on fait de lui et d'autres ingrédients est astringente »² (*Ibid.*, 99). Si le texte n'apporte pas de conclusion claire, c'est parce que personne ne sait à quoi s'en tenir, en raison précisément des multiples ingrédients qui entrent dans la composition du chocolat: on y mêle du sucre, du poivre, des clous de girofle, de la vanille, des amandes, des noisettes, tous éléments chauds qui contrebalancent la froideur du cacao. En définitive, le chocolat pourrait bien être tempéré.

Même conclusion dans le *Dictionnaire Universel* de Furetière, en 1690, bien qu'il considère le cacao comme froid et humide. Le chocolat aide à la digestion, rafraîchit les estomacs trop chauds, échauffe ceux qui sont trop froids. En 1717, le même *Dictionnaire* ajoute qu'il fortifie le cœur et la digestion. Les deux versions renvoient à une remarque du médecin anglais Henry Stubbes³: on tire plus d'humeur nourrissante d'une once de cacao que d'une livre de bœuf ou de mouton.

¹ Lyon, 1671. Publié sans nom d'auteur, il faut l'attribuer au médecin lyonnais Jacob Spon, qui le rééditera sous le pseudonyme de Dufour en 1693. Voir à ce sujet *Mémoires de l'Académie de Marseille*, vol. 12, 1814, p. 174. Voir aussi Jean Leclant, « Le café et les cafés à Paris. 1644-1693 », *Annales*, 1951, vol. 6, n°1, pp. 1-14.

² Dans la version augmentée qu'il publie 22 ans plus tard, le même auteur indique que l'usage du chocolat est devenu si commun « qu'il s'est acclimaté chez nous » (Silvestre Dufour, *Traitez nouveaux et curieux du café, du the et du chocolate*, La Haye, 1693, p. 260).

³ Henry Stubbes, *The Indian Nectar, or Discourse concerning Chocolate*, London, 1662.

En 1720, paraît le *Récit du Voyage aux Isles* du père Jean Baptiste Labat, qui sera un immense succès de librairie. Ce missionnaire aventurier, qui deviendra planteur aux Caraïbes pour la plus grande gloire de Dieu, consacre tout un chapitre au cacao qui a « une infinité de bonnes qualités... nourrissant... de très facile digestion... il adoucit le sang.... maintient l'équilibre des humeurs... fait engraisser... tient le ventre libre... et épure les esprits bien mieux que le café»¹ (Labat, 1993, 315-316).

L'*Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert dans le dernier quart du 18^e siècle, fait le point en concluant par l'indifférence: «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». Tonique et «stomachique», il est tantôt apéritif, tantôt nourrissant. Jaucourt, l'auteur de l'article conclut: «C'est une affaire d'habitude» (article «chocolat»).

Dangers

Faut-il parler de dangers à propos du chocolat? Certes, et ils viennent surtout des épices qu'on y mêle, échauffantes au plus haut degré. Le Dictionnaire de Furetière mentionne à ce sujet la condamnation du médecin espagnol Bartolomeo Maradon, auteur d'un *Dialogue sur le chocolat* publié en 1616². C'est que le chocolat, même acclimaté, est associé aux plaisirs et aux femmes. Le texte d'Oviedo que nous avons déjà cité apprend à ses lecteurs qu'avec 10 fèves de Cacao, on pouvait acheter, au beau temps des conquistadores, un lapin... ou une passe avec une Indienne (Oviedo, 2002, 256) ! Plus tard, d'Acosta, lui aussi déjà cité, écrit avec blâme: «le noir chocolat fait pâmer les femmes espagnoles habituées au pays»³ (in Harwich, 1995, 113): l'association de la noirceur avec la pâmoison et les femmes évoque on ne peut plus clairement le caractère peccamineux de la boisson, sous la plume d'un missionnaire. Une anecdote illustre bien les dangers que la boisson fait courir, sinon à la santé, du moins à la vertu et même à la vie. En 1645 le dominicain anglais Thomas Gage, qui voyage plus ou moins clandestinement en Amérique Centrale et rapporte de son voyage un récit haut en couleurs, raconte sur plusieurs pages l'anecdote qui fait la renommée du chocolat de Chiapas:

«Les femmes de cette ville-là prétendent êtres sujettes à de si grandes debilitéez d'estomac qu'elles ne sçauroient entendre une messe basse & encore moins la grande messe & le sermon sans boire un verre de chocolate tout chaud & manger un peu de confitures pour se fortifier l'estomac Pour cet effet leurs servantes avoient accoûtumé de leur apporter du chocolate dans l'Église au milieu de la messe ou du sermon ce qui ne ne pouvoit faire sans causer de la confusion & sans interrompre les Prêtres ou les Predicateurs L'Evêque voulant remédier à cet abus par les voyes de la douceur leur fit diverses exhortations pour les prier de s'en abstenir mais comme il vit que cela ne servoit de rien & qu'elles continuoient toujours à faire la même chose au mépris de ses exhortations il fit afficher une ex communication à la porte de l'Église contre toutes les personnes qui auroient la hardiesse d'y boire ou d'y manger pendant le service divin Cette excommunication choqua extrêmement toutes les femmes particulièrement les demoiselles qui dirent tout hautement que si l'on ne vouloit pas leur permettre de boire & de manger dans l'Eglise qu'elles ne pourroient pas aussi continuer à y assister»... La chose s'envenime entre les fidèles et l'évêque, qui s'entête... et finit empoisonné avec

¹ Jean-Baptiste Labat, *Voyage aux Isles*, éd. 1993, Paris, Phébus, p. 315-316.

² Texte traduit de l'espagnol et publié dans l'ouvrage de Dufour, *De l'usage du caphe, du the et du chocolate*.

³ Cité dans N. Harwich, "Le chocolat et son imaginaire", *op. cit.*, p. 113.

une tasse de chocolat (Gage, 1694, vol. 1, 122).

Boisson féminine, donc, associée à l'excès, et à propos de laquelle sera lancé le débat de savoir si elle rompt ou non le jeûne. L'église, prudente... et résignée, répondra par la négative.

La question, curieusement, ne se posera jamais à propos du café. Dès son introduction en France, et si l'on fait fi de ses origines infidèles, le café bénéficie des avertissements du célèbre voyageur Thévenot: «Cette boisson est bonne pour empêcher que les fumées ne s'élèvent de l'estomac à la tête, & par conséquent pour en guérir le mal, & par la même occasion il empêche de dormir... Il est bon aussi pour conforter l'estomac, & aide la digestion... quant au goût [Thévenot a dit qu'il a le goût de brûlé], on n'en a pas bu deux fois qu'on s'y est accoutumé. Dans le pays es turcs, c'est une des choses que le mari est obligé de fournir à sa femme» (Thévenot, 1664, 64).

Le *Traité sur l'usage du Caphe, du The & du Chocolate*, de 1671, assure que le café est chaud et sec, d'après les médecins arabes (Avicenne, qui suit la tradition galénique) puis l'auteur, après une interminable dissertation, conclut par la même conclusion que pour le chocolat : le café est tempéré. Il est chaud pour les phlegmatiques, et froid pour les bilieux (Dan, 1671, 74). Puis, au terme d'une analyse chimique poussée, Dufour explique que le café «fortifie l'estomac, dessèche les humidités du corps, est apéritif et désopilatif, rabat les vapeurs qui montent au cerveau, tient éveillé et produit quantité d'autres bons effets» (*Ibid.*, 88). Dufour va jusqu'à proposer de le substituer au vin chez les personnes qui ne supportent pas l'alcool. Le café est bon aussi pour les femmes qui viennent d'accoucher, il guérit de la gravelle, de la goutte, de la diarrhée... bref, il ne lui faut pas à Spon moins de 100 pages pour énumérer les vertus du remède miracle, en s'appuyant sur les récits de voyage, des lettres de voyageur et des témoignages de buveurs de café.

On retrouve peu ou prou toutes ces qualités dans le Dictionnaire de Furetière de 1690, tandis que la version de 1727 mentionne aussi son principal danger, tel que déjà indiqué par le voyageur allemand Adam Olearius, qui traverse la Perse en 1639: l'abus de café rend impuissant, la chose est, dit-il bien connue chez les Turcs et les Persans (Olearius, 1666, vol. 1, 577). Spon mentionne cet inconvénient dans son traité, mais l'écarte au motif que les pays orientaux, où le café est tellement à l'honneur, sont largement peuplés. L'Encyclopédie de Diderot (S. V. «café») écarte aussi l'allégation. Rappelons que les Encyclopédistes étaient tous de grands buveurs de café...

Peu à peu s'esquisse donc la typologie des deux boissons, dérivée des premières mentions dans les récits de voyage, et que l'usage quotidien et la fiction cautionneront définitivement.

4. L'espace du quotidien

Livres de cuisine, correspondances, ouvrages de fiction, nous restituent tous l'espace quotidien de l'usage du chocolat et du café aux 17^e et 18^e siècles. Le lien avec les récits de voyage s'est peu à peu distendu, et ce n'est qu'à l'occasion de remarques épisodiques que les auteurs le mentionnent encore, souvent pour démentir les propriétés prêtées à la boisson. Nous sommes donc ici, définitivement, dans un discours banalisé, mais aussi un discours du vrai, qui se démarque nettement du récit de voyage, renvoyé au rang de fiction : l'usage au quotidien, est désormais bien loin de l'Amérique et de l'Asie des origines.

Si on boit beaucoup de chocolat et de café au 17^e siècle, et encore plus au 18^e siècle, l'usage ne s'en est pourtant pas encore répandu dans la cuisine : on ne relève qu'une

quantité infimes de préparation qui en contiennent dans les livres de cuisine de l'époque : nous avons parcouru les livres qui eurent le plus d'éditions, et l'on constate que café et chocolat ne sont que des boissons pour Audiger à la fin du 17^e siècle (Audiger, 1692), tandis que les 6 livres les plus usités au 18^e siècle (La Varenne, Massialot, Menon, Comus, La Chapelle et Gilliers)¹ n'offrent, à eux tous, que 9 recettes, parmi des centaines d'autres plats : ce sont des crèmes, des biscuits, des pastilles. On mange pourtant beaucoup d'entremets aux 17^e et 18^e, mais le café et le chocolat ne sont encore, et pour longtemps, que des boissons plus ou moins roboratives.

Cette attitude transparait très bien dans la plus célèbre des Correspondances du 17^e siècle, celle que la marquise de Sévigné entretient avec sa fille. Celle-ci quitte sa mère pour aller vivre dans le Midi avec son mari, et pendant près de 25 ans, Mme de Sévigné écrira presque chaque jour à sa fille, l'informant des événements de la cour qu'elle fréquente, ainsi que des menus événements de leur propre quotidien. Pour le sujet qui nous occupe, elle parle ainsi des fluctuations de la mode du café et du chocolat entre 1670n date du départ de sa fille, et 1696, sa propre mort. Le chocolat est tantôt accusé de «brûler le sang», de noircir la peau², ou, inversement, on s'applaudit de ses bons effets : «J'ai voulu me raccommoier avec le chocolat j'en pris avant hier pour digérer mon dîner afin de bien souper et j'en pris hier pour me nourrir afin de déjeuner jusqu'au soir il m'a fait tous les effets que je voulois» (in Gault de Saint-Germain, 1823, 272). On en prend, on le quitte... bref, on suit la mode: «Au nom de Dieu ne vous engagez point à le soutenir et songez que ce n'est plus la mode du bel air» (*Ibid.*, 19-20). Même chose pour le café qui «précipite le sang» (*Ibid.*, 194), à moins qu'on ne le prenne avec du lait, et le lait cafeté devient «la plus jolie chose du monde» (*Ibid.*, 263).

Au 18^e siècle, Voltaire, grand buveur de café et de chocolat, et homme de son siècle s'il en fut, les mentionne dans sa correspondance tout comme il en fait boire aux héros et héroïnes de ses fictions. Mais ce qu'il en dit est résolument l'inverse des discours précédents et des préjugés: ce sont les ignorants qui sont rebutés par la noirceur du chocolat : dans un dialogue imaginaire qui oppose Tullia, la fille de Cicéron, à Madame de Pompadour, Voltaire écrit« Tullia fut étonnée de voir en été de la crème et des groseilles gelées... Elle demeurait interdite d'admiration La noirceur du chocolat et du café lui inspira quelque dégoût... » (Voltaire, 1877, t. 25, 463) et celui-ci n'a d'ailleurs pas les vertus aphrodisiaques qu'on lui prête : « Le chocolat a passé pendant quelque temps pour ranimer la vigueur endormie de nos petits maîtres vieillis avant l'âge mais on aurait beau prendre vingt tasses de chocolat on n'en inspirera pas plus de goût pour sa personne»³. Café et chocolat demeurent des produits de luxe, et c'est à ce titre qu'ils sont agréables, ainsi qu'il l'écrit dans le poème *Le Mondain*. L'exemple a contrario est fourni par Rousseau, qui, dans un texte célèbre («Si j'étais riche») (Rousseau, 1969, 524) rêve de servir à ses amis, non du café et du chocolat, mais du vin et de la soupe, honnêtes produits du labeur de la terre.

Dorénavant, le café et le chocolat ont leur rôle bien défini dans l'espace social, mais aussi dans l'espace des genres: le café, qui guérit les maux de tête, garde éveillé, dissipe les vapeurs du vin, est connoté comme boisson masculine: Frédéric II, aux dires de

¹ La Varenne, *Le cuisinier Français* ; Massialot, *Le Nouveau Cuisinier Royal et Bourgeois* ; Menon, *La cuisinière bourgeoise* ; *Les dons de comus* ; La Chapelle, *Le cuisinier moderne* ; Gilliers, *Le cannaméliste français*. Tous ces ouvrages connurent de nombreuses éditions au cours du siècle.

² « La marquise de Coëtlogon prit tant de chocolat étant grosse l'année passée qu'elle accoucha d'un petit garçon noir comme un diable qui mourut » (Lettre de Madame de Sévigné à sa fille, 25 octobre 1671, in : *Lettres de madame de Sévigné, de sa famille, et de ses amis*, Pierre Marie Gault de Saint-Germain éd., Paris, Dalibon, 1823, t. 2 p. 270-271)

³ Voltaire, *Dictionnaire Philosophique*, article « Enchantement ».

Voltaire, ne manquait pas d'offrir une tasse de café à ses conseillers avant d'entamer une séance de travail. Les cafés sont les lieux où l'on discute philosophie et politique (bien que l'on y boive aussi du chocolat et que les femmes les fréquentent). Le café est dans une certaine mesure un succédané du vin, et on les trouve souvent associés. Dans les romans libertins du 18^e, (Restif, Sade, et aussi Mémoires de Casanova), le café est en quelque sorte apéritif, il sert à établir la relation sociale. Par contre, le chocolat est la boisson même de la séduction: nul n'a jamais dit qu'il aidait à penser, et on lui prête des vertus aphrodisiaques qui auraient surpris les voyageurs du 16^e siècle. Le chocolat est affaire de femmes, ce sont elles qui l'offrent, qui le font mousser. Voltaire raconte, dans sa Correspondance (Voltaire, 2007, 421) que ce sont les dames qui font les honneurs de son château de Ferney, et qui vérifient si l'on a bien fait mousser le chocolat des messieurs pour leur déjeuner. En tout bien tout honneur, s'entend.

Les mémoires de Casanova regorgent d'allusions au chocolat, qui est sa boisson favorite. Il en boit, il l'offre, et la boisson sert souvent de préambule, à moins qu'il ne restaure les forces après l'action. Dans *La Religieuse*, de Diderot, les nonnes se réconfortent avec du chocolat, et sa présence dans les cellules est un indice sûr de libertinage (Diderot, 1968, 140). Le chocolat est également présent dans les textes de Sade, mais jamais dans les scènes véritablement violentes, où c'est le vin qui sert d'excitant. Le chocolat vient généralement après, lorsque les héros philosophent en commentant leurs exploits. Dans tous les cas, il est toujours lié à l'évocation de présences féminines.

5. Conclusion

Du récit de voyage à la vie quotidienne, puis à la fiction, nous avons vu un renversement des valeurs attribuées aux boissons exotiques. Si café et chocolat sont très peu présents dans le discours littéraire du 17^e siècle, ils prennent toute leur place à partir du début du siècle suivant, pour devenir des poncifs de l'univers de la fiction. Cette place reflète l'évolution d'un mode de vie, qui attribue aux boissons chaudes les vertus dorénavant bien définies que nous venons d'évoquer. Mais elle reflète aussi l'entrée en force d'un univers matériel intimiste en littérature: collations, soupers ou déjeuners deviennent partie intégrante de l'intrigue, et les mises en situation qu'ils génèrent sont nettement différenciées selon les nourritures ou boissons offertes et partagées. Le piment de l'exotique a tendance à s'effacer au cours du siècle dans l'usage qui est fait du café et du chocolat, toutefois ce sont bien des vertus et des dangers directement issus de leur origine qui détermineront l'espace fictionnel qui leur sera attribué, espace encore largement prégnant aux 19^e et 20^e siècles: ce n'est ni dans du café, boisson masculine, ni dans du chocolat, boisson féminine, que Proust trempe sa madeleine, mais dans une verte infusion de tilleul, toute liée à son enfance.

Bibliographie

Sources

- Acosta, Joseph d', *Histoire naturelle et morale des Indes tant Orientales qu'Occidentales*, Paris, Marc Orry, 1598.
- Audiger, *La Maison réglée*, Paris, Nicolas Le Gras, 1692.
- Benzoni, Girolamo, *Histoire Nouvelle du nouveau Monde*, s. l., Eustache Vignon, 1579.
- Besson, Joseph (SJ), *La Syrie sainte ou des Missions des pères de la compagnie de Jésus en Syrie* Paris, 1660.

- Dan, François, *Histoire de la Barbarie et de ses corsaires*, Paris, Rocolet, 1637.
- *De l'usage du caphe, du the et du chocolate*, Lyon, 1671.
- Diderot, *La Religieuse*, (1780), Paris, Garnier- Flammarion, 1968.
- Dufour, Silvestre, *Traitez nouveaux et curieux du café, du the et du chocolate*, La Haye, 1693.
- Duncan, Daniel, *Avis salutaire à tout le monde contre l'abus des choses chaudes, et particulièrement du café, du chocolat et du thé*, Rotterdam, Abraham Acher, 1705.
- Gage, Thomas, *Nouvelles Relations, contenant les Voyages de Thomas Gage dans la nouvelle Espagne*, Amsterdam, Paul Marret, 2 vols, 1694.
- Gault de Saint-Germain, Pierre Marie (éd.), *Lettres de madame de Sévigné, de sa famille, et de ses amis*, Paris, Dalibon, 1823.
- Herbert, Thomas, *Relation du Voyage de Perse & des Indes Orientales*, Paris, Jean Du Puis, 1663.
- La Roque, Jean de, *Voyage de l'Arabie Heureuse par l'Océan Oriental et le détroit de la Mer Rouge. Fait par les François pour la première fois, dans les années 1708, 1709 et 1710*. Paris, Cailleau, 1716.
- Labat, Jean-Baptiste, *Voyage aux Isles* (1720), Paris, Phébus, 1993.
- *Relation du voyage d'Adam Olearius en Moscovie, en Tartarie et en Perse...* Paris, 1666.
- Oviedo y Valdés, Gonzalo Fernández de, *Historia general y Natural de Las Indias*, Toledo, 1526. Traduction française partielle : *L'histoire Générale et Naturelle des Indes, isles, et terres fermes de la grande mer océane, traduite du castillan en français...* Paris, Michel de Vascosan, 1556. Réédition partielle moderne : *Singularités de Nicaragua*, Paris, Chandeigne, 2002.
- *Relation du voyage d'Adam Olearius en Moscovie, en Tartarie et en Perse...* Paris, 1666.
- Rousseau, *Emile* (1762), Paris, Gallimard/Folio, 1969.
- Thévenot, Jean, *Relation d'un Voyage fait au Levant...*, Paris, Thomas Joly, 1664.
- Vissière, Isabelle et Jean Louis (éds), *Cher Voltaire. La correspondance de Madame du Deffand avec Voltaire*, Paris, Des Femmes, 2007.
- Voltaire, *Dictionnaire Philosophique* (1770), Paris, Garnier-Flammarion, 1993.
- , *Les Anciens et les Modernes*. (1747). *Œuvres Complètes*, Paris, Garnier, 1877, tome 25.
- , *Cher Voltaire. La correspondance de Madame du Deffand avec Voltaire*, Paris, Des Femmes, 2007.

Etudes

- Franklin, Alfred, *La Vie privée d'autrefois*. Vol. 13, Paris, Plon, 1893.
- Harwich, Nikita, *Histoire du chocolat*, Paris, Desjonquères, 2008.
- , «Le chocolat et son imaginaire : le monde américain dans une tasse», in: Alain Yacou (Dir.), *Les apports du Nouveau Monde à l'Ancien*, Paris, Karthala, 1995.
- Le Grand d'Aussy, *Histoire de la vie privée des Français*, Paris, 1815.
- Leclant, Jean, « Le café et les cafés à Paris. 1644-1693 », *Annales*, 1951, vol. 6, n. 1, pp. 1-14.
- Vicaire, Georges, *Bibliographie gastronomique*, Paris, Rouquette, 1890.