

CONFERENCE Université du Temps Libre

Jeudi 04 décembre 2025 à 14h15

Cinéma Le Rex, place du 11 août 28400 Nogent-le-Rotrou

Gratuité pour les adhérents, 5€ pour les autres participants.

Jean-Christophe GUEGUEN

Docteur en Pharmacie, pharmacien industriel, enseignant universitaire et consultant en ressources végétales

Présentera,

« Le chocolat. L'extraordinaire histoire du cacao »



Si de nos jours, le fait de croquer dans une tablette de chocolat est devenu un geste banal, il n'en a pas toujours été de même.

*Introduit en Europe par les Espagnols au XVI^e siècle, le cacao dont on extrait le chocolat, reste pendant près de trois siècles une denrée auréolée de mystères. Le naturaliste suédois Carl Linné le baptise *Théobroma cacao* pour la « nourriture des dieux ».*

Consommé chaud en boisson, comme le café, il restera longtemps l'apanage des milieux aisés. Dans le nord de l'Europe il est considéré comme un aliment réconfortant alors que dans les pays du sud, on le considère comme une friandise. Une fois broyées, les fèves de cacao donnent une pâte de chocolat, que l'on bat dans l'eau. Au XVIII^e siècle, pour en atténuer l'amertume on lui ajoute du sucre, de la vanille, de la cannelle et même du poivre.

Entre-temps son usage s'est répandu dans de nombreuses préparations thérapeutiques à l'usage des pharmaciens, où il masque le goût épouvantable de certains remèdes. Alors que certains lui accordent des vertus nutritives, ses détracteurs l'accusent de tous les maux. C'est avec la révolution industrielle du XIX^e siècle, que le précieux breuvage d'Amérique se démocratise et devient l'objet d'un enjeu commercial. À cette période apparaissent les premières fabriques de chocolat en Europe, avec les futurs grands noms de ce qui va devenir l'industrie chocolatière. En France, deux entrepreneurs audacieux, Jean Antoine Brutus Menier et son fils Emile Justin, vont créer un véritable empire industriel autour du cacao.