

Chocolat. L'art de séduire

– Le Museum der Kulturen Basel propose un parcours gourmand à travers l'histoire culturelle du chocolat.

C'est en 1502, il y a donc exactement 500 ans, qu'un Européen célèbre, du nom de Christophe Colomb, a découvert l'existence du cacao. Du 30 novembre 2002 au 30 mars 2003, le Museum der Kulturen invite les visiteurs à un parcours gourmand à travers le passé et le présent de cette "nourriture des dieux". L'exposition "Chocolat. L'art de séduire" retrace l'histoire du cacao et du chocolat partis à la conquête de notre planète et présente des objets venant des pays producteurs de cacao ainsi que divers moyens publicitaires nous incitant à déguster cette friandise.

Chocolat et cacao - rares sont ceux qui restent insensibles au charme de ces tendres gourmandises chargées d'agrémenter notre vie quotidienne. Les uns vantent la qualité d'un certain chocolat ou la saveur subtile des spécialités de tel ou tel chocolatier, tandis que les autres évoquent les vertus du chocolat et son effet antistress qui le rend indispensable à leur bien-être. Les enfants consomment très tôt cet aliment, notamment au petit déjeuner, sous la forme d'une boisson cacaotée ou de céréales aux pépites de chocolat. Les adultes lui restent fidèles, comme le montre le succès des mini-chocolats servis pour accompagner le café ou la place importante des desserts au chocolat parmi les mets sucrés.

Le chocolat et le cacao font partie de notre vie quotidienne et nous accompagnent toute notre vie. Mais qu'en savons-nous vraiment? Beaucoup ignorent que le cacaoyer est une plante tropicale importée du Nouveau Continent, tout comme le maïs, les haricots, les pommes de terre, les tomates, les potirons ou le tabac. Cet arbuste est originaire des régions tropicales situées aujourd'hui au Mexique, au Guatemala, au Belize et au Honduras. Selon les Aztèques, le cacao était à l'origine une boisson des dieux, ce qui a incité le naturaliste suédois Carl von Linné à donner en 1753 au cacaoyer le nom scientifique 'Theobroma Cacao', ce qui veut dire 'nourriture des dieux'.

Jusqu'au 16ème siècle, les Européens ignoraient l'existence de ce fruit au pouvoir séducteur et le premier Européen qui découvrit les fèves de cacao ne savait pas à quoi elles pouvaient servir. Cela fait maintenant 500 ans que Christophe Colomb, lors de son quatrième voyage, a vu pour la première fois, le 15 août 1502, sur l'île Guanaja, ces fameuses "amandes" qu'on disait si précieuses. Il a fallu cependant attendre plusieurs décennies avant de voir arriver le cacao en Europe. Quant au commerce du cacao, il débuta seulement en 1585, sur l'initiative des Espagnols, qui allaient d'ailleurs en garder longtemps le monopole. C'est à partir de la péninsule ibérique que la boisson cacaotée, réputée pour ses propriétés aphrodisiaques, a conquis peu à peu les milieux fortunés de l'ancien monde. Le cacao était apprécié avant tout comme fortifiant et servait de médicament contre toutes sortes de maux. C'est seulement au 19ème siècle, avec le développement des techniques, que le traitement de la pâte de cacao est devenu industriel et que le chocolat est passé au rang des boissons populaires. L'industrie chocolatière, grâce à toutes sortes d'inventions et à de nouvelles recettes, a cultivé la passion du chocolat, désormais omniprésent dans notre vie quotidienne. Les moyens publicitaires utilisés pour mettre en vedette le chocolat sont variés: grandes affiches, emballages alléchants, sans oublier bien sûr les innombrables images de collection destinées à fidéliser le client.

L'exposition 'Chocolat. L'art de séduire' retrace l'histoire culturelle du chocolat et du cacao, présente des objets venant des pays producteurs de cacao ainsi que divers moyens publicitaires nous incitant à déguster cette friandise. L'exposition met un accent particulier sur l'importance du cacao en pharmacie, mais aussi sur la production d'articles saisonniers (Saint-Nicolas et Pères Noël en chocolat, décorations pour sapins de Noël, œufs et lapins de Pâques etc.). Le sponsor principal de cette exposition est Coop (Région Suisse du Nord-Ouest)

Chocolat. L'art de séduire

30 novembre 2002 – 30 mars 2003

Heures d'ouverture: ma-di 10-17 h

Museum der Kulturen Basel, Augustinergasse 2, 4051 Bâle

Tél: ++41 61 266 55 00, Fax: ++41 61 266 56 05

Email: info@mkb.ch