

Georges Galindo – Michelle Ros

# *Du Chocolate*

Médicament ou gourmandise ?

(XVII<sup>e</sup> – XXI<sup>e</sup> siècles)

Préface du Pr Jacques Frexinos  
Faculté de Médecine de Toulouse

Les <sup>éditions</sup> Presses Littéraires

**Du Chocolate,  
Discours curieux,  
Divisé en quatre parties  
Par Antoine Colmenero de Ledesma, médecin et chirurgien de la ville  
d'Ecija en Andalousie**

Traduit d'espagnol en français sur l'impression faite à Madrid l'an 1631  
et éclairci de quelques annotations

Par René Moreau, Professeur du Roi en médecine à Paris

Plus est ajouté un Dialogue touchant le même Chocolate  
Dédié à Monseigneur l'Eminentissime Cardinal de Lyon,  
Grand Aumônier de France

A Paris, Chez Sébastien Cramoisy, Imprimeur ordinaire du Roy,  
rue St Jacques, aux Cigognes  
1643

## Sommaire

Remerciements.....	6
Préface du Pr Jacques Fréxinos .....	7
<b>Du médicament du traité de médecine hippocratique du XVII<sup>e</sup> siècle...</b> , par Georges Galindo et Michelle Ros.....	11
Une traduction française originale - Le <i>Discours curieux</i> , premier écrit médical sur le chocolat - L'arrivée du chocolat en France - Un médicament gourmand ! - Le traité d'Antonio Colmenero de Ledesma, médecin galéniste... - ... un médecin qui écrit entre humanisme et Lumières - Le <i>Dialogue</i> de Barthelemy Marradon : une annexe plus ethnographique que médicale – Conclusion : le chocolat gourmand, éclairé par les Lumières, se démocratise.	
<i>Fac simile</i> de la traduction française de René Moreau : <i>Du Chocolate</i> .....	31
<b>... à l'alicament aujourd'hui</b> , par Georges Galindo.....	97
Les effets secondaires : Les caries - L'obésité - Les allergies alimentaires - Migraine et chocolat - La crise de foie. Les effets thérapeutiques : Effet antidépresseur et psychostimulant - Le chocolat et les maladies neurodégénératives - Le chocolat et la prévention des cancers - Le chocolat et la prévention des maladies cardio-vasculaires	
En guise de conclusion : <b>Dialogue imaginaire du médecin du XXI<sup>e</sup> siècle</b> avec l'Indien et Colmenero de Ledesma, par Georges Galindo.....	107
Bibliographie.....	109
Annexe : Transcription du traité, par Michelle Ros.....	113

## REMERCIEMENTS

Nous adressons nos plus vifs remerciements à Jocelyne Joussemet, directrice de la Médiathèque de la Ville de Perpignan pour toutes les ressources humaines et les moyens techniques qu'elle a mis à notre disposition pour la reproduction de cet ouvrage et surtout pour l'enthousiasme et le soutien qu'elle a manifestés pour notre entreprise.

Merci aussi à Marie-Andrée Calafat, responsable du Fonds ancien de la Médiathèque, pour avoir contribué à faciliter notre démarche.

Merci à René Bès, Pascale Marchesan et Stéphane Miquel (service photo de la Ville de Perpignan) pour toute l'application qu'ils ont portée à leur travail pour permettre une si belle reproduction de cet ouvrage.

Merci enfin à nos relecteurs, Renée-Lise Gomez et Philippe Bousquet.

Georges Galindo, Michelle Ros

## PRÉFACE

C'est une merveilleuse surprise de découvrir un livre, écrit en 1643, qui peut être considéré comme le premier traité médical et diététique, consacré au chocolat. J'imagine le bonheur mais aussi l'énorme travail du docteur Georges Galindo et de madame Michelle Ros, qui après leur découverte ont « traduit » en français contemporain, annoté, expliqué et mis en page ce précieux document. Grâce leur soit rendue pour avoir ressuscité aussi parfaitement ces informations originales sur ce « nouveau médicament » !

Ce retour aux sources doit être replacé dans le contexte d'une époque qui tenait en haute estime thérapeutique le cacao et rangeait dans la pharmacie ce fameux chocolat dont Monsieur de la Rochefoucault disait : « *Aimez le chocolat à fond, sans complexe ni fausse honte, car rappelez-vous : sans un grain de folie, il n'est point d'homme raisonnable* ».

Le moraliste aurait-il livré cette maxime dans le salon de madame de Sablé, que fréquentait également madame de Sévigné ? Notre marquise n'avait nul besoin d'un mentor pour donner son avis éclairé car experte en « médecines », elle écrivait à sa chère fille : "*Si vous ne vous portez point bien, vous n'avez pas dormi, le chocolat vous remettra*". On peut s'interroger sur les fondements d'une telle affirmation. La marquise avait-elle lu, en 1671, le livre de René Moreau, paru quarante ans plus tôt ?

Il est probable que, dans l'affirmative, elle eut cité ses références, comme elle le faisait pour ses autres « poudres ». Son savoir paraît venir ici des entretiens de salon ou des commérages, mais tout cela confirme bien la notoriété dont ce produit bénéficiait déjà à cette époque.

Voilà donc le grand médicament dont Mme de Sévigné buvait une tasse tous les soirs au coucher et tous les matins au lever. Elle lui accordait tant de pouvoir qu'elle en redoutait aussi les effets nocifs dans certaines circonstances, l'interdisant à sa fille lors de ses grossesses. Une histoire surprenante circulait à la cour sur ces dangers très particuliers. Il s'agissait de la mésaventure de madame de Coëtlogon qui avait pris tant de chocolat pendant sa grossesse qu'elle accoucha d'un enfant tout noir qui mourut quelques heures après sa naissance. Les mauvaises langues ajoutaient que les fameuses tasses lui étaient apportées chaque matin par un jeune et beau serviteur noir, dont la présence aurait pu renforcer l'effet toxique du produit, à moins qu'une autre hypothèse beaucoup plus simple et plus banale puisse être avancée ...

À cette époque, il ne s'agissait pas de tablettes à croquer mais d'un breuvage sucré préparé à partir d'une poudre de cacao que les mayas avaient coutume de relever avec du piment, de l'ambre et du musc. Ce mélange très amer et très fort, réputé stimulant et aphrodisiaque, n'était pas forcément adapté au goût des conquistadors. Heureusement la religion catholique vint en adoucir l'amertume. Les sœurs missionnaires eurent en effet l'idée de remplacer piments et épices fortes par de la vanille, du sucre, de la crème et éventuellement de la cannelle.

Pour rester sur le plan religieux, il faut ajouter que l'introduction du chocolat dans les pratiques médico-alimentaires du XVI<sup>e</sup> siècle souleva un problème de conscience, également rencontré avec les clystères. La prise du chocolat (ou d'un lavement) avant l'office est-elle une rupture du jeûne ? Les dames espagnoles des Nouvelles Indes, en raffolaient en effet au point d'en boire jusque dans les églises ! Les prêtres eux-mêmes n'échappaient pas à cette mode gourmande. Logiquement la réponse aurait dû être négative,

mais pendant un certain temps les hésitations dans la réflexion permirent d'accepter un tel usage. Préparé avec de l'eau, le chocolat fut considéré par certains membres du clergé comme un simple liquide en vertu d'un vieil adage selon lequel « *Liquidum non frangit jejunum* » ! Ce plaidoyer laxiste n'allait pas tenir longtemps ! Si le chocolat avait été la boisson des dieux mayas, il ratait son entrée dans l'Eglise catholique apostolique romaine !

Un autre problème préoccupait les médecins. Comment administrer le chocolat ? Tout dépendait de sa nature ? Etait-il un aliment chaud ou froid ? L'affaire relevait effectivement de la plus haute importance car le médicament était recommandé pour les affections stomacales, les fluxions de poitrine, les fièvres récurrentes, les épanchement bilieux etc. Si le chocolat était froid, il fallait le réchauffer avec des épices, dans le cas contraire la dilution aqueuse était suffisante. La préparation de boisson exotique donnait donc lieu à de multiples exégèses...mais quoiqu'il en fût, sa vente apportait beaucoup de profits aux apothicaires !

Quittant les pharmacies pour se répandre dans les confiseries et les épiceries au cours des siècles suivants, le chocolat vit ses vertus célébrées en grande pompe par les gastronomes, tout en gardant son côté thérapeutique ! Brillat Savarin (1755-1826) n'hésitait pas dans la *Physiologie du goût* à en vanter les propriétés médicinales. Dans ce livre, qualifié par Jean-François Revel, de « *missel déculpabilisant de l'épicurien modéré* », il recommandait à ses lecteurs de se fournir chez Mr Debove, chocolatier du roi, n° 26 rue des Saints-Pères, qui savait mieux que quiconque fabriquer divers chocolats et offrir à ses clients des médicaments agréables contre les tendances malades. Pour ceux qui manquaient d'embonpoint, il proposait le *chocolat analeptique* au salep, à celles dont les nerfs étaient délicats, le *chocolat antispasmodique* à la fleur d'oranger. Les tempéraments susceptibles d'irritation bénéficiaient du *chocolat au lait d'amande* et l'ajout d'ambre permettait de fabriquer un *chocolat des affligés* au nom particulièrement évocateur.

Aussi, pour terminer, restons avec Brillat-Savarin et gardons en

mémoire cet hymne à la gloire du chocolat : « *Les personnes qui font usage du chocolat sont celles qui jouissent d'une santé plus constamment égale, et qui sont le moins sujettes à une foule de petits maux qui nuisent au bonheur de la vie ; leur embonpoint est aussi plus stationnaire : ce sont deux avantages que chacun peut vérifier dans sa société et parmi ceux dont le régime est connu* ».

Jacques Frexinos

Octobre 2006

## Du médicament du traité de médecine hippocratique du XVII<sup>e</sup> siècle...

Avec *Du Chocolate*, trois médecins du XVII<sup>e</sup> siècle Antonio Colmenero de Ledesma, Barthelemi Marradon et René Moreau nous invitent au voyage,

voyage sur les mers, car nous larguons les amarres avec les marins de Christophe Colomb et d'Hernán Cortès qui ont emmené la fève de cacao dans l'Ancien monde.

*A Castilla y a León,  
Nuevo mundo dió Colón,*

voyage intérieur, car il réveille nos souvenirs d'école communale, de goûters de quatre heures, de fêtes religieuses de Noël et de Pâques,

voyage dans le temps, car, considéré comme un médicament aux vertus variées, le chocolat que relate cet ouvrage, nous immerge dans cette médecine des humeurs, la médecine d'Hippocrate et de Galien, qui perdura pendant plus de vingt-cinq siècles en Occident chrétien et Orient musulman.

## ***Du Chocolate* : une traduction française originale**

La traduction de René Moreau, que nous présentons dans ce livre, a permis à la France, treize ans après l'Espagne, de découvrir rapidement ce document exceptionnel, le *Discours curieux* d'Antonio Colmenero de Ledesma, puisque c'est le premier écrit médical concernant le chocolat publié en Europe. Ce docteur en médecine de l'Université d'Angers s'appelait en fait René Moreau du Moulin. Nommé médecin de l'Hôtel Dieu en 1618, doyen de la Compagnie en 1630 et 1631, il devient professeur royal en chirurgie l'année suivante. Très lettré, diplômé en "belles lettres" et philosophie, avant d'entreprendre ses études de médecines, il connaissait la plupart des langues étrangères et avait des connaissances très étendues aussi en chirurgie, botanique et pharmacie. Il possédait une grande bibliothèque et beaucoup de manuscrits curieux. Il était très lié avec tous les savants de son temps. Il est l'auteur de 18 ouvrages.

Cependant, nous n'avons malheureusement pas réussi à mieux connaître l'auteur du traité, le médecin espagnol Antonio Colmenero de Ledesma, si ce n'est qu'il est andalou, né à Ecija en 1583 et qu'il a séjourné et exercé aux Indes occidentales c'est-à-dire en Amérique, ce qu'il nous indique à plusieurs reprises dans son texte : « *comme j'ai vu pratiquer aux Indes par les femmes espagnoles* », « *étant aux Indes (...), me voyant arriver tout échauffé de visiter mes malades* », ce qui explique son intérêt, entre autres, pour le chocolat. Nous n'avons pas non plus pu obtenir des renseignements sur son confrère, Barthelemi Marradon, lui aussi médecin, dont René Moreau a inséré en annexe de cette édition de 1643 une traduction de l'ouvrage, qu'il a intitulée *Dialogue entre un Indien, un médecin et un bourgeois*, mais il est sûr qu'il a aussi séjourné aux Indes.

Pour effectuer cette traduction française, *Du chocolate*, René Moreau a eu accès à l'écrit d'Antonio Colmenero de Ledesma, dont nous avons pu retrouver le titre précis, puisqu'un exemplaire se trouve à la Bibliothèque

nationale d'Espagne : *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate, dividido en quatro puntos* (Curieux traité de la nature et qualité du chocolat, divisé en quatre points), publié à Madrid, par Francisco Martinez en 1631, et qui fait suite à une *Apologia chirurgica*, qu'Antonio Colmenero de Ledesma avait écrite en 1622.

Mais ce qui est particulièrement intéressant sur le plan historique, c'est que René Moreau, avec un souci évident de scientifique, a annexé à cette traduction du traité d'Antonio Colmenero de Ledesma, le *Dialogue* de Barthélémi Marradon, publié en 1618, qu'Antonio Colmenero de Ledesma contredit dans son traité. La démarche de René Moreau n'a pas été chose simple ! D'ailleurs il nous précise : « *Le précédent discours m'ayant donné l'envie de voir ce Dialogue, j'ai fait tout ce qui m'a été possible pour en recouvrer une copie imprimée. Mais ma recherche ayant été inutile, j'ai été contraint d'en faire venir une manuscrite de Rome, tirée de la Bibliothèque de Monsieur le Chevalier del Pozzo, dans laquelle il s'est rencontré beaucoup de fautes. Ce qui m'a obligé à suivre plutôt le sens de l'auteur qu'à m'assujettir à une version exacte et régulière des paroles. De quoi je vous ai voulu donner avis, de peur que quelques-uns, conférant notre français avec le texte espagnol, ne nous viennent accuser d'infidélité, ne sachant pas que notre petit labeur est en beaucoup d'endroits plutôt une périphrase qu'une traduction* ».

Qui plus est, à ce jour, nous n'avons toujours pu retrouver l'édition originale du *Dialogue* de Marradon, tout au moins dans les grandes bibliothèques d'Espagne. La Bibliothèque nationale n'en conserve apparemment aucun exemplaire et la Bibliothèque royale n'en possède qu'une reproduction, qui se trouve annexée au *Novi tractatus de potu caphè, de chinesisium thè et de chocolata*, écrit en 1699 par Philippe Sylvestre Dufour (parfois attribué à Jacob Spon) et publié à Genève, chez Cramer et Percachon. On peut donc supposer que l'édition originale, que Barthelemi Marradon avait intitulée *Dialogus de chocolata*, fait toujours partie du fonds de la bibliothèque du Chevalier del Pozzo, à Rome, ce que nos recherches, encore infructueuses, ne nous ont pas permis de confirmer.

D'autre part, René Moreau a laissé libre court à son imagination poétique dans sa traduction française, où le titre de l'ouvrage de Barthelemi Marradon a été transformé en *Dialogue entre un médecin, un Indien et un bourgeois*.

Ces traités, traduits en plusieurs langues, notamment en français, allemand, italien, mais aussi en latin, ont été très vite largement diffusés et font encore aujourd'hui référence dans toute l'Europe, tant sur le plan médical que sur le plan culinaire puisqu'ils retranscrivent la divine recette du chocolat, certes comme il se fabriquait aux Amériques, mais assortie des modifications qu'y avaient apportées les Espagnols lors de la conquête du Nouveau Monde, et aussi de celles qu'ils y ont effectuées lorsqu'ils l'ont introduit en Espagne.

La Médiathèque de la ville de Perpignan conserve en son fonds ancien cette traduction remarquable qui regroupe les deux traités, dont la provenance n'est pas établie. Entré dans les fonds publics lors de leur constitution après la Révolution française, on peut imaginer que *Du Choclate* appartenait soit à un médecin, soit qu'il faisait partie de la bibliothèque de médecine de l'Université de Perpignan. Nous penchons pour la deuxième hypothèse, mais des recherches à venir pourront peut-être nous éclairer sur ce point.

### **Le *Discours curieux*, premier écrit médical sur le chocolat**

Les premiers écrits sur le chocolat émanent de médecins et de botanistes. Si le *Dictionnaire universel* qu'Antoine de Furetière achève en 1690 ne mentionne pas ce traité d'Antonio Colmenero de Ledesma, il fait par contre référence à l'écrit de son confrère Barthelemi Marradon.

Les Jésuites, dans leur *Dictionnaire Universel français et latin* de Trévoux le mentionnent en 1721, reprenant la « *composition* » du chocolat, que l'on trouve aux pages 32-33-34 du traité, et précisant que le

cardinal de Lyon, Alphonse de Richelieu, est le premier en France qui se soit soigné avec du « *chocolate* » : « *Il s'en servait pour modérer les vapeurs de sa rate* ». Le frère du célèbre Cardinal, à qui René Moreau a dédié sa traduction française, avait donc su faire un bon usage personnel de la lecture cet ouvrage...

Le traité d'Antonio Colmenero de Ledesma est précisément cité dans la notice biographique consacrée à René Moreau dans l'*Encyclopédie Méthodique*, publiée entre 1787 et 1830. Cet ouvrage accorde de même une notice, certes succincte, à Barthelemi Marradon.

Ces toutes premières définitions confirment que le *Discours curieux*, est le premier traité médical sur le chocolat. Cette traduction française est donc le premier écrit traitant du chocolat dans l'hexagone à partir de sa vocation initiale : un médicament.

De plus, il est à noter qu'Antonio Colmenero de Ledesma souligne lui-même à l'attention de ses lecteurs qu'il a recherché ce qui avait été écrit auparavant sur le même sujet et que : « *Je n'y ai trouvé aucun auteur qui ait écrit touchant ce breuvage, si ce n'est un médecin de Marchena* », c'est-à-dire Barthelemi Marradon.

La première thèse de médecine sur le chocolat, *Ad chocolate usus salubris*, sera soutenue à Paris une quarantaine d'années plus tard, en 1684, par un étudiant nommé F. Foucault.

En tout cas, c'est donc dans la découverte de ces deux premiers traités sur le chocolat, traduits et annotés avec une très grande honnêteté intellectuelle, qu'Antonio Colmenero de Ledesma et René Moreau nous invitent.

## L'arrivée du chocolat en France

Avant d'entrer dans une meilleure connaissance de ce remarquable écrit, plantons brièvement l'histoire du cacao, afin que notre voyage dans le pays du chocolat soit un peu plus complet. C'est donc au conquistador Hernán Cortès, qui débarque dans le Yucatàn, dans l'actuel Mexique, que l'empereur aztèque Moctezuma offre une vaste plantation de cacaoyer. Au contraire de Christophe Colomb quelques décennies auparavant, le navigateur Hernán Cortès comprit tout le bénéfice qu'il pourrait tirer de cette fève, monnaie d'échange de la civilisation aztèque.

Les témoignages écrits de Thomas Gage, missionnaire anglais, de Giordano Benzoni, botaniste italien, nous apprennent que seuls les dignitaires aztèques consomment le chocolat, et qu'il est additionné de nombreuses épices dont le *chile* (piment fort), ainsi que l'anis, le maïs, la vanille et le miel. La consommation de chocolat s'accompagne d'un rituel précis lors des fêtes religieuses. Tout comme le maïs, il est un aliment mythique dans la civilisation aztèque. L'empereur Moctezuma en faisait même un élixir aphrodisiaque...

Introduit en Espagne dans la première moitié du XVI<sup>e</sup> siècle, Charles-Quint en devint vite très friand. A Barcelone, la première *xocolateria* est ouverte en 1580. Le chocolat se diffuse ensuite à travers l'Europe. C'est en 1615 que ce breuvage fait une entrée remarquée en France, avec l'arrivée d'Anne d'Autriche, fille du roi d'Espagne, qui se marie avec Louis XIII. Ses servantes, qui savent parfaitement préparer le chocolat, font découvrir cette boisson à la Cour. Mais c'est surtout après la mort de Louis XIII, en 1643, que la reine, devenue Régente, impose son goût pour le chocolat. Ce n'est donc pas par hasard que ce traité, *Du chocolate*, est édité en français cette même année 1643.

La pénétration du chocolat en territoire français se fait par l'intermédiaire des juifs expulsés du Portugal qui s'installent à Bayonne et à qui le roi octroie la patente de sa fabrication.

Elle se fait aussi par la Catalogne et par Perpignan, qui sera douloureusement annexée à la France en 1659. Louis XIV facilite le développement de la production chocolatière de sa nouvelle province. La reine Marie-Thérèse se procure même son chocolat à Perpignan : « *Des moines ayant fait parvenir du chocolat catalan à Marie-Thérèse pour rompre le jeûne, Louis XIV, sur les instances de sa femme, donna quelques facilités à l'industriel (perpignanais) Jean Frigola qui peut désormais faire commerce ouvert de son produit* ».

L'arrivée du chocolat en France suscite certains questionnements. René Moreau, dans sa préface, souligne en divers points qu'il, ne jouit pas alors dans l'hexagone – ni d'ailleurs en Italie, en Flandres et même en Espagne –, d'une très bonne réputation. Cette « *drogue étrangère* », pourtant très connue en Europe, est loin de faire l'unanimité dans l'aristocratie, qui s'interrogeait sur sa réputation et ses vertus médicinales.

### **Un médicament... gourmand !**

A ce propos, la recette de Marradon, que Colmenero de Ledesma restitue assez fidèlement, nous suggère que même si le chocolat arrive en Europe comme médicament puisqu'il était déjà connu aux Indes en tant que tel, on ne s'évertuait pas moins déjà, pour autant, en Nouvelle Espagne puis en Espagne, à le rendre gourmand, par l'adjonction au cacao de multiples ingrédients. C'est que le chocolat, au XVIIe siècle, est vite devenu d'une extraordinaire complexité. Au cacao on adjoint du poivre (*le chile*), du tabasco, de la cannelle, des clous de girofle, de l'anis, des gousses de campêche, de la poudre de roses d'Alexandrie, des noisettes et des amandes. On colore le tout par de l'*achiote*, et on ajoute du sucre.

L'adjonction de sucre a aussi lieu « *lorsque l'on boit le chocolat* » et que l'on consomme « *des tablettes de chocolat par friandise, comme font les dames de Mexique, et qui se vendent dans des boutiques pour manger ainsi que des confitures* ». Qui plus est, il fallait tout de même que cette

préparation soit goûteuse pour que le bourgeois du *Dialogue* de Marradon ait pu dire des Indiens (et/ou des Espagnols ?) : « *Ils boivent le chocolat dans les églises pendant qu'on célèbre le divin office* », à moins que ce ne soit un prétexte subtil pour souligner plus bas leur « *grande irrévérence et (leur) peu de respect au culte divin* ». Une réponse à l'Indien, qui venait de citer l'exemple d'un prêtre qui, « *fort gras et fort fatigué* », ne put finir sa messe qu'après avoir bu un bol de chocolat avant l'action de grâce, avec la bénédiction de Dieu. C'est –forcément !- au Sauvage que Marradon confie le soin de critiquer la religion catholique...

À l'origine, les femmes espagnoles mangeaient le cacao « *ainsi qu'il est en fruit* ». Ensuite, sous sa forme liquide, le chocolat se buvait de deux façons : d'abord chaud, avec de l'atolle, puis avec l'arrivée des Espagnols, trempé ou délayé, après en avoir sorti l'écume. On pouvait aussi « *le mettre dans un petit pot avec un peu d'eau et lui donner un bon bouillon, jusqu'à ce qu'il soit bien délayé et défait* », en y ajoutant « *du sucre et de l'eau, suffisamment selon la quantité du chocolat* ». Puis il y avait sa préparation pour les jours de fête, – il prenait alors le nom de cacao – apparemment très prisée pour son côté « *rafraîchissant* », et parce qu'il n'enivre jamais. Une autre façon de le boire froid, appelée « *cacao pinoli* », consistait à ajouter « *une pareille quantité (que celle du chocolat) de maïs grillé, bien pilé et bien monté de son écorce première* ». Et pour finir, une « *façon plus brève pour les hommes d'affaires* », revenait à mélanger du chocolat râpé avec du sucre dans un petit pot et y verser de l'eau chaude.

Quant au chocolat du petit déjeuner, Marradon explique qu'on le prend avec « *un macaron ou un biscuit, ainsi qu'on fait en Espagne, un lait d'amandes ou de noisettes, un jaune d'œuf, quelques pâtes de semences froides ou de l'amidon* ».