

Le chocolat blanc

M. Martin, apothicaire, rue Croix-des-petits-Champs, préconisait en 1777 le chocolat blanc pour les poitrines délicates, *non pas pour éviter de les tacher, ni pour développer des airbags...*

« Le chocolat blanc (aujourd'hui) est une confiserie de couleur blanc ivoire produite à partir du beurre de cacao. Il contient aussi des produits laitiers, du sucre, de la lécithine, et des arômes (généralement de la vanille). Le beurre de cacao est un ingrédient utilisé dans d'autres chocolats de sorte qu'ils restent solides à température ambiante mais qu'ils fondent dans la bouche »

« *Le chocolat blanc aurait été produit pour la première fois en Suisse dans les années 1930 par Nestlé, dans le but d'utiliser les surplus de beurre de cacao. Il a d'abord été distribué en Amérique en 1948 avec l'introduction des barres de chocolat « blanc alpin » Nestlé, qui contiennent du chocolat blanc et des amandes.* »

Sauf que (1777) :

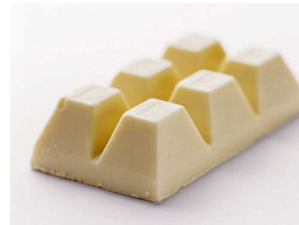
« Le cacao a toujours été regardé, avec raison, comme un bon aliment très utile dans l'étiologie, et la phtisie, propre à adoucir l'acrimonie des humeurs, et à fortifier l'estomac...

M. Martin a pensé qu'il était intéressant de préparer, avec la partie huileuse essentielle du cacao, un **chocolat blanc** qui ne reçoit dans sa composition aucune espèce d'aromate, et que l'on a administré très fructueusement dans différentes maladies de la poitrine, surtout dans la toux et le catarrhe. Cette espèce particulière de chocolat convient aussi aux personnes épuisées : la manière d'en faire usage consiste à en dissoudre une prise (ce qui fait la quatrième partie d'une tablette) dans une tasse d'eau bouillante, et agiter quelques instants. On la prend ordinairement en se mettant au lit, observant deux heures d'intervalle après avoir mangé. Le chocolat peut servir au déjeuner, étant très-agréable au goût ; la boisson qui paraît être la plus analogue pendant le cours de la journée, est composée avec la poudre pectorale que l'on étend dans une suffisante quantité d'eau. »



« Pourquoi les Suisses préfèrent-ils manger du chocolat noir plutôt que du chocolat blanc ? Parce qu'avec le blanc ils se bouffent les doigts »

Recette légale du « Chocolat blanc » : Droit communautaire (Directive 2000/36/CE du Parlement européen et du Conseil du 23 juin 2000).



Dans l'usage que l'on fait du lichen d'Islande, sous le rapport des substances médicamenteuses, la dose et les proportions sont depuis quatre gros

jusqu'à une once dans trois livres d'eau que l'on fait réduire à moitié, et dans cet état de gelée transparente on l'administre depuis une jusqu'à trois onces dans les vingt-quatre heures. Ou vend actuellement (1833) un **chocolat blanc** qui est sans doute préparé avec du beurre de cacao du sucre et quelque matière mucilagineuse. Il ne vaut pas le chocolat coloré.

« *Plusieurs fabricants de chocolat le font entrer dans la composition de leurs tablettes, et l'intitulent pompeusement sous le nom de chocolat analeptique, au lichen. Il est même une espèce de pâte en tablettes, vendue sous la dénomination fautive et mensongère de chocolat blanc, qui ne paraît être autre chose qu'une composition préparée avec la gelée obtenue avec la fécule amyliacée contenue dans le lichen, dépouillée de la saveur et de l'amertume qui le caractérise, et dont on parvient à le débarrasser par des lavages plus ou moins répétés dans de l'eau chargée d'une substance alcaline, édulcorée et aromatisée par des moyens appropriés. Ce moyen de préparer le lichen peut devenir important dans beaucoup de circonstances; mais pourquoi vouloir le faire passer pour du chocolat blanc ! (1830) »*