

Un bon chocolat chaud, il y en a pour qui c'est sacré. C'est mon cas. Hors de question de le préparer sans amour et de le boire dans un mug ordinaire ! Je revendique le droit d'aimer la finesse de la porcelaine par exemple, pour savourer mon **choco lacté**. Chacun ses petites manies. Et justement, depuis son origine, le chocolat a un statut particulier et ne se boit pas dans n'importe quel contenant...

Du rudimentaire au luxueux

Les premiers ustensiles du chocolat sont ceux des Aztèques. Ils consomment leur bouillie de maïs chocolatée dans des coquilles de noix de coco. Mais leur empereur, Moctezuma II, ne fait pas dans la "récup végétale", il le consomme dans une tasse... en or ! Considérant ce breuvage comme raffiné, il choisit le must pour sa dégustation.

Le service à chocolat

Au XVIIIe siècle, la préparation du chocolat fait l'objet d'une véritable attention. Les ustensiles utilisés, ainsi que les matériaux avec lesquels ils sont fabriqués, sont aussi importants que la qualité du chocolat. Ainsi, mousoirs en bois et tasses en porcelaine font partie des instruments haut de gamme.

C'est Madame de Pompadour qui commande le premier service à chocolat en porcelaine de Chine à la Manufacture de Sèvres. Les pièces réalisées sont somptueuses.

La tasse chic

A cette époque, le comble du raffinement est de le servir dans des trembleuses avec cuillères assorties. Une trembleuse ?! Quel drôle de nom... Il désigne une tasse permettant de ne pas renverser son contenu. Deux formes aussi jolies l'une que l'autre : soit la tasse s'encastre dans la soucoupe creusée, soit la soucoupe est munie d'une collerette ajourée dans laquelle la tasse vient se caler. Certaines disposent même d'un couvercle permettant de conserver la chaleur et les arômes de la boisson.

Un ustensile parfait pour éviter aux dames de tacher leur robe. Je m'imagine tout à fait confortablement installée au lit avec un bon livre et une trembleuse remplie de [Saint Chocolat...](#)

La chocolatière

Toujours à cette période, les plus belles chocolatières font leur apparition. Apparentées pour nombre d'entre elles à des objets d'art, elles sont réalisées tout d'abord en argent. Par la suite, on privilégie la porcelaine, plus esthétique et agréable d'utilisation.

Ce récipient aux courbes harmonieuses munies d'un bec verseur et d'un manche horizontal (souvent en bois précieux) est fermé par un couvercle muni d'un trou pour le passage du mousoir.

Objet de luxe à l'origine, elle devient de plus en plus populaire et accessible. Les matériaux utilisés se diversifient au fil du temps : on ne trouve plus seulement des chocolatières en or, argent, porcelaine, mais aussi en étain, fer blanc, faïence... Certaines ont trois pieds et permettent d'y glisser un réchaud. La classe !

Les objets de dégustation du chocolat, de la noix de coco à la tasse en or !



Le mousoir

Comme son nom l'indique, le mousoir - ou moulinet - servait à faire mousser le chocolat, afin de développer l'éventail de ses arômes et lui donner une texture diablement onctueuse. Le mousoir est un manche en bois au bout duquel une tête ciselée se loge dans l'embouchure de la chocolatière. Il suffit de faire de petites rotations rapides entre les paumes des mains et le tour est joué.

Aujourd'hui, les grands amateurs de chocolat chaud le boivent dans une tasse en porcelaine de Limoges. Si j'arrive à me procurer un jour un service à chocolat à l'ancienne, je me ferai

Les objets de dégustation du chocolat, de la noix de coco à la tasse en or !

un plaisir d'y glisser un [choco lacté cannelle](#), [noisette](#), [caramel](#) ou [amande](#) !



Crédits photo : [non perishable goods](#)

Articles similaires



Noël, ses gourmandises et nos films préférés !



Mousse au chocolat et café, L'alliance parfaite



L'été festif : vos sorties culturelles dans des lieux m...