

Sedan et le chocolat (1ère partie)

La renommée industrielle de Sedan n'est plus à démontrer. Il est un domaine savoureux dont les anciens ont encore un souvenir sucré, odorant et doux comme un parfum d'enfance... « Le Chocolat Turenne » participe à la réputation d'excellence des produits sedanais. En 1899, une usine de chocolat voit le jour à Sedan, près de la place de la Gare. Hommage aux artisans chocolatiers et confiseurs.

Le «chocolat» est un mot d'origine mésoaméricaine, en *nahuatl* «xocolatl», étymologiquement *l'eau amère*. Le mot fut introduit par les conquérants espagnols. Le chocolat est un aliment, plus ou moins sucré, produit à partir de la **fève de**

cacao, fermentée, torréfiée et broyée. On obtient alors une pâte de cacao liquide dont est extraite la matière grasse dénommée « beurre de cacao ». Le chocolat est fabriqué selon un mélange, dans des proportions variables, de pâte de cacao, de beurre de cacao et de sucre ; auxquels sont incorporées parfois des épices – à l'instar de la vanille – ou des matières grasses végétales. Il est consommé, au XVIe siècle, de façon solide (chocolat noir ou au lait) ou liquide (chocolat chaud).

Au XVI° siècle, les Espagnols découvrent le chocolat

Originaire d'Amérique, le cacaoyer est inconnu ailleurs, dans le monde, jusqu'au XVIº siècle. En juillet 1502, sur l'île de Guanaja, Christophe Colomb découvre la boisson chocolatée, lors de son 4º voyage. Mais, il faut attendre la conquête du pays aztèque par les Espagnols pour que le chocolat soit importé en Europe où il devient à la mode à la cour d'Espagne. En 1519, Hernán Cortés, à son tour, repère le breuvage chocolaté, il en ramène en Europe en 1528. À l'Abbaye de Piedra, à la boisson amère, écumeuse et poivrée, sont ajoutés vanille et miel. Dès le XVIIe siècle, le chocolat est très apprécié dans le clergé et l'aristocratie espagnols. La mode s'étend vite parmi les cours européennes depuis les Pays-Bas espagnols. Puis, se répand l'idée d'incorporer du sucre et du lait pour atténuer l'amertume, et les piments sont remplacés par de la vanille. La consommation européenne augmente, néanmoins elle ne reste appréciée que chez les initiés fortunés. Les Mésoaméricains sont réduits en esclavage afin de produire plus de cacao. Dans le Nouveau Monde, la consommation de cacao est très répandue chez les missionnaires et les conquistadores. Deux facteurs permettent d'en réduire le prix : 1) la généralisation de la culture dans les colonies de la canne à sucre et 2) l'utilisation de la main-d'œuvre esclave africaine dans ces exploitations. En 1615, la France réserve un triomphe au chocolat à Bayonne, lors des épousailles

Ca c'est bien!

mais en même temps si vous croquez du délicieux

CHOCOLAT
TURENNE

Ca c'est mieux!

Réclamez-le partout
car il est vraiment bon.

d'Anne d'Autriche, fille du roi d'Espagne Philippe III, avec le roi de France, Louis XIII. Plus tard, Louis XIV et son épouse Marie-Thérèse d'Autriche font entrer le chocolat dans les fastes et traditions de la cour du palais de Versailles. La reine se faisait préparer du chocolat «à l'espagnole». Les reines françaises, infantes d'Espagne, ou bien **les médecins**, contribuent largement au développement du chocolat dans

les salons mondains de France. En 1657, à Londres, ouvre la première chocolaterie. Les apothicaires proposent aussi du chocolat à boire comme remède. À l'instar des boissons exotiques tels que le café et le thé, l'Église décide de savoir si le chocolat est un aliment ou une source de plaisir démoniaque. En 1662, une sentence du cardinal Francisco Maria Brancaccio tranche le débat théologique: le chocolat est reconnu maigre, il peut même être consommé durant le Carême. En 1671, le débit public de chocolat du sieur Chaliou ouvre à Paris, rue Saint-Honoré, au coin de la rue de l'Arbre-Sec.

La révolution industrielle démocratise le chocolat

Il faut attendre la révolution industrielle britannique pour que les moulins se multiplient et que la consommation du chocolat se démocratise relativement.



Il est vraiment bon...

Buvard publicitaire. Coll. GD.

En 1780, à Bristol, Joseph Storrs Fry père ouvre une manufacture de pâte de chocolat: J.S.Fry & Sons. La plus grande partie de la production est réservée aux drogueries et pharmacies de la ville. En 1795, son fils, Joseph Storrs II Fry, commence à user d'une machine à vapeur afin de broyer les fèves de cacao. Et une petite partie du chocolat est écoulée chez les confiseurs et cuisiniers réputés. Les chocolateries industrielles se multiplient au Europe, au début du XIXe siècle ; surtout, en France, en Suisse et aux Pays-Bas. En 1780, aux États-Unis, l'apothicaire James Baker ouvre une usine de chocolat. En 1814, près de Perpignan, Jules Pares fonde la première usine française. En 1815, en Hollande, Coenraad Johannes van Houten lance son usine pionnière. En 1819, en Suisse, c'est François-Louis Cailler qui crée sa fabrique. Puis, il est suivi, par Philippe Suchard en 1825 et par Charles-Amédée Kholer en 1830. En Angleterre, en 1824, Cadbury inaugure sa manufacture; trois ans auparavant,

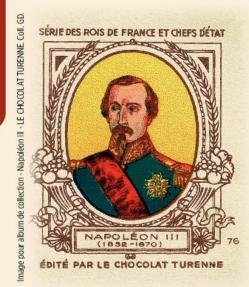




Façade Place de la Gare. 17 octobre 1936. Coll. GD

Cadbury avait produit le premier chocolat à croquer. Pour répondre à la demande industrielle, des cacaoyers sont plantés en Afrique. En 1828, dans sa manufacture d'Amsterdam, le Hollandais Coenraad Johannes van Houten conçoit la première poudre de cacao: il vendra ses boîtes de chocolat dans toute l'Europe. En 1830, Kholer invente le chocolat aux noisettes. En l'an 1836, en France, Antoine Brutus Menier crée le concept de la tablette de chocolat; la plaquette est composée de six barres semi-cylindriques enveloppées du fameux papier jaune Menier. En 1846-1847, Joseph, Richard et Francis Fry - de la maison Fry & Sons - découvrent qu'un mélange de sucre, de beurre de cacao et de chocolat en poudre permet d'obtenir une pâte molle que l'on peut verser dans

des moules. En 1880, la manufacture Fry & Sons devient la première chocolaterie du monde, elle rassemble 1 500 salariés. Elle fusionnera, en 1919, avec l'entreprise Cadbury Brothers. Aux environs de l'an 1867, Émile Menier inaugure une usine moderne à Noisiel, en Seine-et-Marne. En 1876, à Vevey en Suisse, Daniel Peter invente le premier chocolat au lait en y incluant du lait en poudre. En 79, Daniel Peter et l'inventeur du lait en poudre, Henri Nestlé, fondent la firme Nestlé. La même année, Rudolf Lindt conçoit la technique du conchage. Ce nouveau procédé d'affinage permet de produire des chocolats fondants. En 1899, le Suisse Jean Tobler inaugure la barre triangulaire de chocolat Toblerone. Philippe Suchard se met à commercialiser la tablette Milka.



'Le « Chocolat Turenne » : il est vraiment bon !'

En 1850, à Sedan, est mentionnée la création d'une chocolaterie.

En 1899, un groupe de notables sedanais décide de fonder une société anonyme destinée à lancer une fabrique de chocolat, rue de Wadelincourt (aujourd'hui, rue Jean-Jaurès), dans le grand Torcy, à proximité de la gare. Mais la « Chocolaterie sedanaise» doit cesser son activité seulement dix-huit mois après son ouverture. L'industriel du textile. Jean-Baptiste Jules Rousseau (1er.10.1853-27.11.1936), reprend l'initiative en 1902, en créant dans ses locaux de Pont-Maugis une société baptisée «Chocolaterie Turenne». En 1904, Jules Rousseau fonde la marque « Chocolat Turenne ». En août 1906, un incendie détruit la chocolaterie et feutrerie Rousseau de Pont-Maugis. En 1907, Jules Rousseau décide alors de revenir à la première adresse rue de Wadelincourt. Il rachète, par ailleurs, des édifices mitoyens de la chocolaterie pour faire une grande usine moderne et modèle, une usine pilote. Le directeur est M. de La Touche, le gendre de Jules Rousseau, qui sera tué devant Verdun en 1916. Le 26 novembre 1911, Jules Rousseau est nommé chevalier de la Légion d'honneur, notamment en reconnaissance de son dévouement comme secrétaire de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Sedan, administrateur de la Banque de France et ancien juge au Tribunal de Commerce de Sedan. Durant la Grande Guerre, les Allemands démontèrent les machines, volèrent les métaux dont le cuivre. Le 1er avril 1920, le fils de Jules, Jean Rousseau (17.07.1891-17.01.1979) redémarre l'usine. En février 1923, Jean Rousseau échoue; et, en 1924, il est obligé de vendre la « Chocolaterie de Sedan » à un chocolatier belge, du nom de Martougin. Monsieur Bénezet devient le nouveau directeur de la « Nouvelle Chocolaterie de Sedan ». Celui-ci modernise et agrandit l'usine. En 1930, le Chocolat Turenne obtient le grand prix de l'exposition d'Anvers. Le chocolat à croquer Sedania fait fureur. Il est consommé, comme les autres produits, dans tout l'Est français et en Sarre. Le cacao vient principalement des colonies françaises d'Afrique, mais aussi d'Amérique centrale et du Sud. La famille Bénezet rachètera la chocolaterie. Mais la concurrence met à mal l'activité du chocolat de Sedan, les Bénezet ferment la manufacture en janvier 1969.



Non seulement un fleuron du savoir-faire sedanais s'éteint alors, mais s'envolent aussi ces senteurs sucrées du quartier de la gare qui firent longtemps saliver bien des papilles...

