

# LE CHOCOLAT DANS TOUS SES ETATS

## Bibliographie sélective



Le cacao, boisson des dieux ou breuvage du diable ? Autant l'aspect divin est évoqué par son nom latin (*Theobroma Cacao*) ou maya (Ek Chuah était le dieu maya du cacao), autant sa réputation sulfureuse traverse les siècles en raison de sa couleur sombre et de son usage comme aphrodisiaque. Originaire des forêts équatoriales d'Amérique du Sud, il servait de monnaie aux Aztèques au moment de la conquête espagnole. Sa consommation se répand en Europe à partir du 17<sup>ème</sup> siècle, d'abord réservé aux plus fortunés. L'extension des cultures en Afrique et en Asie à partir du 19<sup>ème</sup> siècle permet la démocratisation du chocolat.

La filière cacao ferait vivre 50 millions de personnes et produit 3,7 millions de tonnes de cacao par an. L'Afrique fournit 70% du cacao mondial, dont 40% pour la seule Côte-d'Ivoire ; il s'agit surtout de cacao de qualité courante de variété Forastero, utilisée dans l'industrie du beurre de cacao. L'Amérique latine et certains pays comme Sao Tomé font pousser la variété Criollo qui donne des cacaos fins.

La demande de cacao est en constante augmentation, mais la production risque de ne pas pouvoir suivre en raison du vieillissement des peuplements et de la diffusion de ravageurs comme le balai de sorcière ou le foreur de cabosses. La majorité de la production vient de petites

exploitations peu productives. L'amélioration tant quantitative que qualitative passe donc par une meilleure formation des agriculteurs et par de nouvelles pratiques culturales comme la sélection d'arbres plus petits et plus résistants.

Les documents référencés se situent majoritairement en accès libre en bibliothèque d'étude (salle C), le reste étant consultable en bibliothèque de recherche.

### Pour commencer

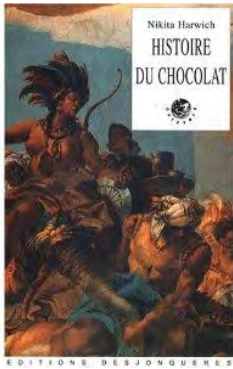


Barel, Michel

*Du cacao au chocolat : l'épopée d'une gourmandise.*  
Versailles, Quae, 2009. 133 p.

Salle C – Agronomie – [633.7 BARE d]

Publié aux éditions Quae, spécialisées en agronomie, cet ouvrage très bien illustré dresse un portrait complet du cacao de la plante à l'assiette. Il explique aussi bien les réactions de Maillard dans la fermentation des fèves de cacao que l'importance économique et gustative du beurre de cacao dans une tablette de chocolat.

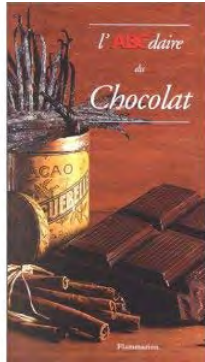


Harwich Vallenilla, Nikita

*Histoire du chocolat*. Paris, Desjournères, 1992. 291 p. (Outremer)

Salle C – Gastronomie – [641.8 HARW h]

Le cacao a connu plusieurs avatars : consommé très pimenté et rougi au rocou par les Aztèques, adouci par ajout de sucre grâce aux carmélites d'Oaxaca et longtemps réservé à une élite européenne, il s'est ensuite diffusé à la terre entière, tant bu que croqué, adulé par les enfants, apprécié par les soldats (les barres de chocolat de la fameuse ration K).



Khodorowsky, Katherine ; Robert, Hervé

*L'ABCdaire du chocolat*. Paris, Flammarion, 2005. 119 p. (L'ABCdaire)

Salle C – Gastronomie – [641.26 KHOD a]

D'aphrodisiaque à truffe en passant par Menier ou plantation, l'abécédaire balaie tous les champs du chocolat, du producteur au consommateur. Le chocolat est en effet un objet tant économique que gastronomique, littéraire que chimique. En somme, un livre à dévorer !

## Généralités

---

Bau, Frédéric

*Encyclopédie du chocolat*. Paris, Flammarion, 2010. 415 p.

Rez-de-jardin – Magasin – [8 MU- 38941]

---

CIRAD

*Les mondes du cacao*.

[en ligne]. Disponible sur : <http://www.cirad.fr/content/download/1132/9758/version/1/.../cacao.pdf> (consulté le 03.04.2013)

---

Conesa, Alfred

*Du cacao & des hommes : voyage dans le monde du chocolat*. Sète, Nouvelles presses du Languedoc éd., 2012. 286 p.

Salle C – Agronomie – [633.7 CONE d (en cours de traitement)]

---

Cuvelier, Paule

*Chocolat*. Edition. Paris, Flammarion, 2007. 2 vol. 84 p. et 82 p.

Rez-de-jardin – magasin – [2007-204431]

---

Khodorowsky, Katherine ; Robert, Hervé

*Tout sur le chocolat : le guide de l'épicurien*. Paris, O. Jacob, 2009. 372 p.

Rez-de-jardin – magasin – [2010-2365]

---

*Le chocolat*. Paris, Le Cavalier bleu, 2004. 124 p. (Idées reçues)

Rez-de-jardin – Magasin – [2004-255468]

---

Lery, Françoise

*Le Cacao*. 3<sup>e</sup> éd. Paris, Presses universitaires de France, 1971. 128 p. (Que sais-je ?)

Salle E - Encyclopédie et dictionnaires – [034 QSJ 644]

## Histoire

---

Brachet, Michelle

*Chocolat*. Paris, Fetjaine, 2011. 72 p.

Rez-de-jardin – magasin – [2011-28081]

---

Camporesi, Piero

*Le goût du chocolat : l'art de vivre au siècle des Lumières*. Paris : Grasset, 1992. 266 p.

Salle C – Gastronomie – [641.8 CAMP g]

---

Coe, Sophie D. ; Coe, Michael D.

*Généalogie du chocolat*. Paris, Ed. Abbeville, 1998. 198 p. (Tempo)

Rez-de-jardin – magasin – [1999-16921]

---

Contenson, Elisabeth de

*L'histoire du chocolat*. Paris, Archives et culture, 2010. 59 p. (Images d'autrefois)

Rez-de-jardin – magasin – [2010-68617]

---

Deboffles, Xavier

*Chronologie du chocolat*. Le Cannet, éd. TSH, 2011. 16 f. dépl.

Rez-de-jardin – magasin – [2011-297471]

---

Guérin, Serge

*Le chocolat : histoire, anecdotes*. Reims, éd. Du Coq à l'âne, 2005. 174 p.

Rez-de-jardin – magasin – [2006-13801]

---

Khodorowsky, Katherine ; Loisy, Olivier de

*Chocolat et grands crus de cacao*. Paris, Solar, 2003. 255 p. (Guide de l'amateur)

Rez-de-jardin – magasin – [2003-263580]

## Biologie, culture

---

Bartley, Basil G.D.

*The genetic diversity of cacao and its utilization*. Wallingford : CABI, 2005. 341 p.

Salle S – Agronomie – [633.7 BART g]

---

Braudeau, Jean

*Le cacaoyer*. Paris, G.-P. Maisonneuve & Larose. 1991. 304 p.

Salle C – Agronomie – [633.7 BRAU c]

---

Burle, Louis

*Le cacaoyer*. Paris : G. P. Maisonneuve & Larose, 1961-1962. 2 vol. (675 p.)

Salle C – Agronomie – [633.7 BURL c1-c2]

---

Cailler, Laurence, Pralus, François

*Cacao vanille : l'or noir de Madagascar*. Paris, Viénot, 2008. 221 p.

Salle C – Gastronomie – [641.3 CAIL c]

---

Cilas, Christian, Despréaux, Denis

*Improvement of cocoa tree to Phytophthora diseases*. Montpellier : CIRAD, 2004. 170 p. (Repères-CIRAD)

Rez-de-jardin – magasin – [2004-58640]

---

Crozier, Alan; Ashihara, Hiroshi; Tomas-Barberan, Francisco  
*Teas, cocoa and coffee: plant secondary metabolites and health*. Chichester : Wiley, 2011. 264 p.  
Version électronique consultable sur les postes Internet publics

---

Gallais, Auguste  
*Monographie du cacao ou Manuel de l'amateur de chocolat*. Paris : Phénix éd., 1999. Fac-sim. de l'éd. de Paris :  
Debauve et Gallais, 1827. 216 p.  
Rez-de-jardin – magasin – [2001- 61651]

---

Hanak Freud, Ellen ; Petithuguenin, Philippe ; Jacques, Richard  
*Champs du cacao : un défi de compétitivité Afrique-Asie*. Paris : Karthala ; Montpellier : CIRAD, 2000. 210 p.  
Salle D – Economie – [338.181 1724 HANA]

---

Institut français du café et du cacao et autres plantes stimulantes  
*Les Mirides du cacaoyer*. Paris (34, rue des Renaudes, 75017) : I.F.C.C. ; Paris : G.P. Maisonneuve et Larose,  
1977. 363 p.  
Rez-de-jardin – magasin – [4- S- 8211]

---

Mossu, Guy  
*Le Cacaoyer*. Paris, Maisonneuve et Larose, 1990. 159 p. (Le Technicien d'agriculture tropicale, 14)  
Rez-de-jardin – magasin – [16-V-15927 (14)]

---

Willson, Ken C.  
*Coffee, cocoa and tea*. New York: CABI publ., 1999. 300 p. (Crop production science in horticulture series; 8)  
Salle C – Agronomie – [633.7 WILL c]

## Les usages

---

Afoakwa, Emmanuel Ohene  
*Chocolate science and technology*. Chichester: Wiley, 2010. 296 p.  
Version électronique consultable sur les postes internet publics

---

Beckett, Stephen T.  
*Industrial chocolate manufacture and use*. 4th ed. Chichester: Wiley-Blackwell, 2009. 688 p.  
Salle S – Sciences de l'ingénieur – [664.4 BECK i]

---

*Science of chocolate*. 2<sup>nd</sup> ed. Cambridge, Royal Society of Chemistry, 2008. 240 p.  
Salle C – Sciences de l'ingénieur – [664.1 BECK s]

---

Bardoulat, Maria  
*Le chocolat, du plaisir à la santé*. Monaco, Alpen éd., 2005. 93 p. (C'est naturel, c'est ma santé)  
Rez-de-jardin – Magasin – [2005-202286]

---

Bishop, Marlene  
*Chocolate, fast foods and sweeteners: consumption and health*. New York, Nova Science, 2010. 344 p. (Food and  
beverage consumption and health)  
Salle S – Sciences de l'ingénieur [664.4 BISH c]

---

Conti, Ario ; Paoletti, Rodolfo ; Poli, Andrea  
*Chocolate and health*. Dordrecht, Springer, 2012. 153 p.  
Version électronique consultable sur les postes Internet publics

---

Galindo, Georges

« *Du chocolat* » : *médicament ou gourmandise*. Saint-Estève, éd. Les Presses littéraires, 2006. 149 p. (Collection Savoirs et connaissance)

Rez-de-jardin – Magasin – [2007-9666]

---

Pontillon, Jean

*Cacao et chocolat : production, utilisation, caractéristiques*. Paris ; Londres ; New York, Tec et doc-Lavoisier, 1997. 638 p. (Collection Sciences & techniques agroalimentaires)

Salle C – Agronomie – [663.6 PONT c]

---

Reggiani, Pandora

*Café, thé, cacao : un concentré de bienfaits pour votre santé et votre beauté*. Paris, Eyrolles, 2012. 151 p. (Concentré de bienfaits)

Rez-de-jardin – Magasin – [2012-356864]

---

Robert, Hervé

*Les vertus thérapeutiques du chocolat : ou comment en finir avec les idées reçues*. Paris, Artulen, 1991. 231 p.

Rez-de-jardin – Magasin – [4-T-11234]

---

Tixier, Christiane

*Le chocolat, cet aliment qui vous veut du bien*. Paris, Eyrolles, 2008. 204 p.

Rez-de-jardin – Magasin – [2008-41087]

---

Watson, Ronald Ross; Preedy, Victor R. ; Zibadi, Sherma

*Chocolate in health and nutrition*. Dordrecht : Springer, 2013. 287 p.

Version électronique consultable sur les postes Internet publics

## Chocolaterie, chocolatiers

---

Chavigny, Jean

*Jean Chavigny. Pour son centenaire. La Belle histoire du chocolat Poulain*. Tours, Arrault, 1948. 108 p.

Rez-de-jardin – magasin – [8-V-58391]

---

Dorchy, Thierry

*Le moule à chocolat, un nouvel objet de collection*. Paris, éd. De l'Amateur, 1987. 227 p.

Salle C – Gastronomie – [641.8 DORC m]

---

Douyou, Marcel Marc

*Chocolat de Bayonne et du Pays Basque : chocolatiers du XVIIe au XXe siècle*. Romorantin, CPE, 2010. 128 p. (Collection Nos terroirs, nos racines)

Rez-de-jardin – magasin – [2010-130421]

---

France. Inventaire général des monuments et des richesses artistiques de la France. Commission régionale Ile de France

*La chocolaterie Menier, Noisiel, Seine-et-Marne*. Paris : Association pour le patrimoine d'Ile-de-France, 1994. 74 p.

Salle C – Histoire des sciences – [608.9 CART c]

---

Ecole Lenôtre Paris

*Chocolats et confiserie de l'Ecole Lenôtre*. Les Lilas : J. Villette, 2000. 2 vol.

Salle C – Gastronomie – [641.8 LENO c]

---

Marchal, Gilles

*La maison du chocolat : recettes mythiques & ludiques.* Genève ; [Paris], Aubanel, 2008. 151 p.  
Salle C – Gastronomie – [641.8 MARC m]

---

Roger, Patrick

*Fort en chocolat.* Paris : First éd., 2007. 221p.  
Salle C – Gastronomie – [641.8 ROGE f]

## La dégustation

---

Hermé, Pierre

*Le Larousse du chocolat : recettes, techniques et tours de main.* Paris, Larousse, 2009. 367 p.  
Rez-de-jardin – Magasin – [2009-227596]

---

Le Cordon bleu

*Petit Larousse du chocolat.* Paris : Larousse, 2008. 383 p. (Coll. Petit Larousse de...)  
Salle C – Gastronomie – [641.3 CORD p]

---

Negri, Nicoletta

*Le livre du chocolat.* Paris, Artémis éd., 2005. 190 p.  
Salle C – Gastronomie – [641.8 NEGR i]

---

Thuriès, Yves

*Caractère chocolat.* Toulouse, éd. Privat, 2005. 238 p.  
Salle C – Gastronomie – [641.8 THUR c]

## Sur le métier de chocolatier et de pâtissier

---

APCE (Agence pour la création d'entreprises)

*Commerce de détail de confiserie chocolaterie.* Paris, APCE, 2011. 27 p.  
(Les fiches professionnelles-APCE).

Salle D– PRISME (Pôle de Ressources et d'information Sur le Monde de l'Entreprise) – [084.1 APCE COD 05]

---

APCE (Agence pour la création d'entreprises)

*Boulangerie, pâtisserie artisanale.* Paris, APCE, 2012. 36 p.  
(Les fiches professionnelles-APCE).

Salle D– PRISME (Pôle de Ressources et d'information Sur le Monde de l'Entreprise) – [084.1 APCE COD 02]

---

Institut national de la boulangerie-pâtisserie artisanale

*Devenir pâtissier.* Paris, éd. Solal, 2004. 334 p.  
Rez-de-jardin – Magasin – [2005-123633]

---

Institut national de la boulangerie-pâtisserie artisanale

*60 succès de boulangerie pâtisserie de l'INBP : nouvelle approche, nouvel esprit, tout à y gagner.* Les Lilas, J. Villette, 2008. 136 p.  
Rez-de-jardin – Magasin – [2008-86098]

## Sites internet

---

Académie française du chocolat et de la confiserie

[en ligne]. Disponible sur : <http://urbain.alain.free.fr/AcademieChocolat> (consulté le 03.04.2013)

---

Cacao genome database

[en ligne]. Disponible sur : <http://www.cacaogenomedb.org> (consulté le 03.04.2013)

---

CacaoNet

[en ligne]. Disponible sur : <http://www.cacaonet.org> (consulté le 03.04.2013)

---

Club des croqueurs de chocolat

[en ligne]. Disponible sur : [www.croqueurschocolat.com](http://www.croqueurschocolat.com) (consulté le 03.04.2013)

---

Confédération des chocolatiers et confiseurs de France

[en ligne]. Disponible sur : <http://www.chocolatiers.fr> (consulté le 03.04.2013)

---

International cocoa germplasm database (ICGD)

[en ligne]. Disponible sur : <http://www.icgd.rdg.ac.uk> (consulté le 03.04.2013)

---

International cocoa organization (ICCO)

[en ligne]. Disponible sur : <http://www.icco.org> (consulté le 03.04.2013)

---

Le musée gourmand du chocolat (Paris)

[en ligne]. Disponible sur <http://www.museeduchocolat.fr> (consulté le 03.04.2013)

---

World cocoa foundation

[en ligne]. Disponible sur : <http://worldcocoafoundation.org/> (consulté le 03.04.2013)

## Périodiques

---

*Café, cacao, thé.*

Paris, SETCO, 1957-1994

Rez-de-jardin – Magasin – [4-S- 6152]

---

*Chocolate (Paris)*

Paris, Kel'ass, 2004-

Rez-de-jardin – Magasin – [2004-154891]

---

*Chocolat et confiserie magazine*

Paris, Chocolat et confiserie magazine, 1999-

Rez-de-jardin – Magasin – [1999-23744]

---

*Chocolat magazine*

Paris, la Société française de revues, 1996-1997

Rez-de-jardin – Magasin – [4-D3 PER-651]

---

*Chocolat passion*

Paris, la Société française de revues, 1997-

Rez-de-jardin – Magasin – [1999-74839]

## Articles de revues

---

Boyer, Anne

« Quelques livres relatifs au chocolat au 17<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> siècles ». *Papilles*, 1996, n°10-11 mars, p. 81-90

Rez-de-jardin – magasin – [8- JO- 29526]

---

« De la cabosse au chocolat : un numéro 100% cacao ». *Découverte : revue du Palais de la découverte*, 2007, n°352-353 déc.-nov., p.14-90

Rez-de-jardin – magasin – [8- JO- 18348]

---

Paternotte, Stéphanie ; Labrude, Pierre

« Le Chocolat dans quelques ouvrages français de pharmacie et de médecine des XVIIe, XVIIIe et XIXe siècles : ses effets fastes et néfastes avérés ou supposés ». *Revue d'histoire de la pharmacie*-, 2003, 338, p. 197-210

Rez-de-jardin – Magasin – [8-T-4356]

---

Pereira, J.L.

« Le développement de la maladie du balai de sorcière du cacaoyer : stratégie de lutte appliquées ». *Plantation, recherche, développement*, 1998, Vol.5, n°6, p. 435-440

Rez-de-jardin – Magasin – [4- JO- 74432]

---

Schlienger, Jean-Louis

« Petite histoire médicale et savoureuse du chocolat ». *Médecine des maladies métaboliques*, 2012, Vol.6, n°3, p. 252-255

Version électronique consultable sur les postes internet publics

---

Schmidz, Harold ; Shapiro, Howard-Yana

« Assurer l'avenir du chocolat ». *Pour la science*, mai 2012, 415, p. 58-63

Salle C – Périodiques – [GENE Pour scien] < Huit dernières années en salle >

---

Thévenin, J.M. ; Trocmé, O.

« La moniliose du cacaoyer ». *Plantation, recherche, développement*, 1996, Vol.3, n°6, p. 397-406

Rez-de-jardin – Magasin – [4- JO- 74432]

---

## Sources iconographiques

---

Agence de presse Meurisse

*Confection des œufs de Pâques et des poissons en chocolat*, 1936

Disponible sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b90280092/f1.item> (consulté le 03.04.2013)

Disponible sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b9028017m/f1.item> (consulté le 03.04.2013)

---

Bouisset, Firmin

*Chocolat Menier : fillette de face écrivant sur une vitrine*, 1896

Disponible sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b9015051f/f1.item> (consulté le 03.04.2013)

*Chocolat Menier : fillette écrivant sur vitrine*, 1893

Disponible sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b9014963f/f1.item> (consulté le 03.04.2013)

---

Merian, Maria Sibylla

*Cacaoyer, Papillon de nuit, Larve*, 1719

Disponible sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b2300244f/f66.item> (consulté le 03.04.2013)

---

Tournefort, Joseph Pitton de

*Cacao*, 1700

Disponible sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8453980h/f201.item> (consulté le 03.04.2013)

---

*La Suisse illustrée par le chocolat Suchard : hospice du Grand S<sup>t</sup> Bernard*, 1900

Disponible sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b9007879m/f1.item> (consulté le 03.04.2013)

---

Willette, Adolphe Léon

*Prenez du cacao Van Houten*, 1893

Disponible sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b90174501/f1.item> (consulté le 03.04.2013)