



Albert d'Haenens **Un passé pour 10 millions de Belges**
Bibliocassette 1 **Vies quotidiennes**

Albert d'Haenens **Een verleden voor 10 miljoen Belgen**
Bibliocassette 1 **Dagelijks leven**

La dégustation

Proeven

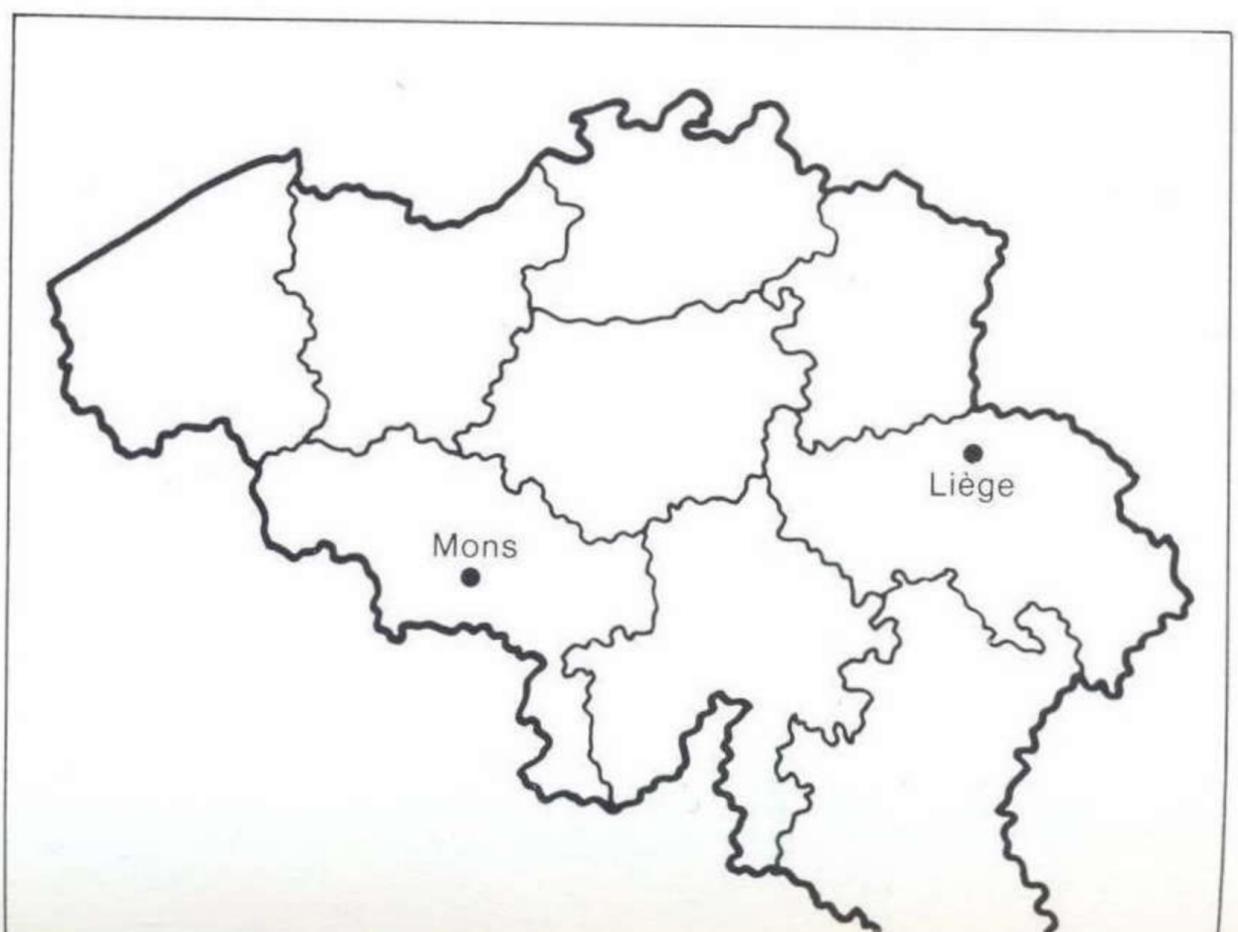
34

Femmes buvant le café.
Ce tableau, qui servait de dessus de porte, a été peint en 1763 par Léopold DeFrance. Il est conservé à Liège, au Musée d'Ansembourg.

Vrouwen aan de koffietafel.
Dit schilderij voor boven een deur werd in 1763 geschilderd door Léopold DeFrance. Het wordt in Liège bewaard in het Musée d'Ansembourg.

© Musée d'Ansembourg, Liège.

© Musée d'Ansembourg, Liège.



La dégustation

34



Pour occuper leur temps libre, les femmes s'invitent entre amies. Elles bavardent en dégustant des pâtisseries avec du thé ou du café.

Le tableau du peintre liégeois Léonard Defrance reflète l'attrait qu'exerça dès le 18^e siècle le café dans les classes laborieuses. Ces femmes sont en effet de condition modeste: leurs vêtements sont simples; leurs mains sont celles de travailleuses. Elles boivent le café dans des « copettes » en étain, métal qui a la propriété de garder le liquide chaud.

Le café

Le café ne se répand en Europe qu'au 17^e siècle. C'est alors que se développent les techniques de torréfaction, de conservation et de préparation qui le concernent.

D'abord luxe réservé à la noblesse, le café sera ensuite adopté dans les classes laborieuses comme breuvage quotidien.

Les expéditions en Afrique, en Asie et aux Amériques firent découvrir à l'Europe de nouvelles boissons chaudes: le café, le thé et le chocolat. Des trois, c'est le café qui rencontra le plus grand succès dans nos régions.

Originaire d'Ethiopie, connu en Arabie depuis le 9^e siècle, le café gagna le monde musulman au 16^e siècle.

Dès 1570, on pouvait en trouver sur le marché vénitien. Cependant, ce n'est que **vers le milieu du 17^e siècle que son usage se répandit en Europe.**

Le café était **préparé à la mode turque. On le torréfiait, dans une poêle en métal, dans un poêlon en terre vernissé ou dans une tourtière.**

Ensuite, **on le pilait au mortier.**

Après l'avoir passé au tamis, **on le versait dans des sacs en cuir** préalablement graissés à l'extérieur afin de préserver la poudre de l'humidité.

Plus tard, on remplaça les poêlons par des cylindres de tôle que l'on faisait tourner sur le feu et qui avaient l'avantage de brûler les grains uniformément. **Pour mou-dre les grains, on inventa des mou-lins; pour leur conservation, des boi-tes doublées de plomb ou de cuivre.**

L'infusion de café consistait à faire bouillir un mélange de poudre et d'eau, à plusieurs reprises; on laissait reposer pour que le marc se dépose.

Au début, le café était un luxe réservé à la noblesse. Mais progressivement, la bourgeoisie, **puis même les classes laborieuses apprirent à l'apprécier** et en firent un usage de plus en plus quotidien. Cette évolution ne plut guère à l'élite qui considérait ce breuvage comme un privilège. En 1781, Nicolas F.J. Eloy, médecin montois, se fit l'écho de cette opinion dans un traité sur l'usage du café: « Il est vrai que l'exercice et la frugalité entretiennent la vigueur de la classe inférieure du peuple, mais elle est à la veille de perdre ce précieux avantage, par l'abus de café, infiniment plus grand dans cette classe que parmi les gens aisés ou opulents... Les femmes du peuple ne donneront que des enfants délicats, incapables plus tard de supporter le poids du travail ou de servir le Souverain dans ses armées. Si ces mêmes enfants... se livrent à l'usage habituel d'une boisson irritante qui détruit insensiblement le ressort des fibres, ils deviendront si mous et si faibles, que nos ateliers manqueront de bras et la patrie de soldats... ».

B. Hallet et M. Stessel

La dégustation

34

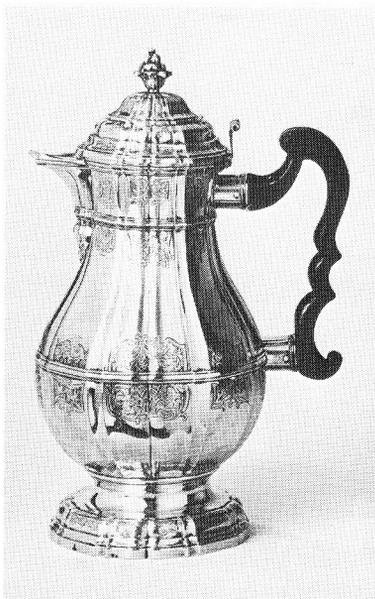
Le thé et le chocolat

Le thé, importé de Chine, fut introduit en Europe au 17^e siècle; mais en Belgique, il n'eut pas grand succès.

Le chocolat fut introduit dans notre pays par les Espagnols qui l'avaient importé du Mexique.



A Liège, la cafetière à trois robinets était très répandue. On y mettait du café mélangé à du lait, du sucre et de la cannelle (18^e siècle).



Malgré le voisinage de l'occupant espagnol, on trouve peu de chocolatières au pays de Liège (1724).

C'est également au 17^e siècle que des voyageurs et des missionnaires revenant de Chine introduisirent le **thé en Europe**. Cette boisson fut appréciée pour ses propriétés toniques. Cependant, elle n'eut qu'un nombre limité d'adeptes dans notre pays.

Lors de la conquête du Mexique, les Espagnols apprirent à connaître les propriétés nutritives du **chocolat**, sorte de bouillie à base de cacao grillé, de farine de maïs et de rocou.

Vers 1520, ils l'adoptèrent, après en avoir raffiné la préparation: ils remplacèrent le maïs et le rocou par du sucre, de la vanille et des aromates d'Asie.

Les Espagnols propagèrent progressivement cette nouvelle boisson dans les diverses contrées placées sous leur autorité, et notamment dans les Pays-Bas du Sud.

Comme le café et le thé, le chocolat eut ses partisans et ses détracteurs: les uns le considéraient comme une panacée universelle; les autres l'accusaient de nuire gravement à la santé.

B. Hallet et M. Stessel

A lire:

O. de Schaetzen,
Orfèvreries liégeoises,
Fonds Mercator, Anvers, 1976.

Albert d'Haenens

Un passé pour 10 millions de Belges



Bibliocassette 1
Vies quotidiennes

artis
HISTORIA