

Les boissons de « salon » : thé, café, chocolat

Tea, coffee, chocolate: drawing room beverages

Die «Salongetränke»: Tee, Kaffee, Schokolade

Laurence Perry



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/alsace/1262>

DOI : 10.4000/alsace.1262

ISSN : 2260-2941

Éditeur

Fédération des Sociétés d'Histoire et d'Archéologie d'Alsace

Édition imprimée

Date de publication : 1 septembre 2011

Pagination : 291-305

ISSN : 0181-0448

Référence électronique

Laurence Perry, « Les boissons de « salon » : thé, café, chocolat », *Revue d'Alsace* [En ligne], 137 | 2011, mis en ligne le 01 septembre 2014, consulté le 12 octobre 2018. URL : <http://journals.openedition.org/alsace/1262> ; DOI : 10.4000/alsace.1262

Les boissons de « salon » : thé, café, chocolat

L'introduction du café, du thé et du chocolat à Strasbourg Ou : de nouvelles boissons à Strasbourg

En 1693, à Strasbourg, Daniel Wencker soutient une thèse en médecine consacrée à une nouvelle boisson, le café : *Dissertatio medica de potu café*¹. Venue d'Arabie, elle est introduite en Europe par les Vénitiens en 1580. Elle se répand lentement au cours du XVII^e siècle en raison des tentatives de l'Empire ottoman, qui en fait une grande consommation, d'en conserver le monopole. Philippe Sylvestre dit Du Four (1622-1687) ou Dufour, un marchand droguiste lyonnais, lui a consacré en 1684 un traité ainsi qu'à deux autres boissons exotiques, *Tractatio de potu café, chinensium theé et chocolata*². Wencker s'interroge sur les vertus et nuisances du breuvage : il est consommé par des peuples considérés comme efféminés, ne risque-t-il pas d'amollir les Alsaciens ?

Deux ans plus tard, le 13 juin 1695³, le Magistrat de Strasbourg publie une ordonnance assimilant les maisons de café, tabac et billards aux cabarets et leur enjoignant de respecter les mêmes heures de fermeture, soit 10 heures du soir l'été et 9 heures l'hiver. Ces maisons n'étaient pas mentionnés dans les précédentes ordonnances sur les débits de boissons car « elles n'étoient point encore en usage ». Le billard, divertissement

1. Médiathèque Malraux, TH MED 71.

2. Philippe Sylvestre Dufour a notamment écrit le premier traité en langue française consacré au thé.

3. AVCUS, LDA 14/570.

social, apparaît en même temps que les cafés : ils resteront liés jusqu'au début du XX^e siècle⁴.

À la fin du XVII^e siècle, le café et ses lieux de consommation font donc déjà partie de la vie strasbourgeoise. Il va lentement se démocratiser au cours des trois siècles suivants.

L'approvisionnement

Le café arrive du Levant via Marseille. En 1723, la Compagnie des Indes reçoit le privilège exclusif de sa vente⁵. Au cours du XVIII^e siècle, les cacaoyers des colonies françaises d'Amérique (Guadeloupe, Saint-Domingue) ayant péri, ils sont remplacés par des caféiers⁶, ce qui, dès 1736, augmente significativement la production, de surcroît française, et réoriente le commerce vers les ports de la façade atlantique : Lorient, Le Havre, Bordeaux et Nantes.

La monarchie française, toujours en quête de nouvelles ressources, instaure rapidement des droits sur les grains de café. Au milieu du XVIII^e siècle, ils s'élèvent à 2 sols par livre. S'il s'agit de transit pour l'étranger, le café ne paie pas de droit. Cela entraîne immédiatement des fraudes : les commerçants strasbourgeois font transiter le café par Kehl ou Nancy (qui ne fait pas encore partie du royaume de France) puis le font revenir à Strasbourg. Le 12 juin 1752, trois chevaux et une voiture chargée de deux tonneaux de café contenant 2 379 livres, en provenance de Kehl, sont confisqués à Jean Guillaume Schaffler, marchand de Strasbourg. Le café était passé à Strasbourg le 9 juin sur un acquit à caution expédié au bureau de Nantes, sans payer de droits car censé être en transit⁷.

En 1773, quand Strasbourg s'engage pour un abonnement de la ferme de 72 000 livres annuels et exempté des deux nouveaux sols par livre les grains, farines et droits de mouture, la Ville crée un nouveau droit sur le sucre, le café, la cire et la bougie, toutes denrées considérées comme des produits de luxe. Mais le Magistrat constate en 1781 que l'usage du café, introduit depuis 15 ou 20 ans, est devenu si général, y compris parmi les gens de la campagne, qu'il diminue la consommation de vin et d'eau-de-vie et donc les revenus de l'octroi sur ces boissons⁸!

Les marchands épiciers, cinq ans plus tard, réclament la suppression de cet octroi, « le sucre et le café étant, comme on le sait, d'un usage commun

4. Sur les billards, voir aussi AVCUS VI 649

5. AVCUS, LDA 19/1379.

6. AVCUS, VI 678, IV 16/2.

7. AVCUS, IV 126/2.

8. AVCUS, VI 505.

et journalier »⁹. Ils se plaignent de la concurrence d'une compagnie de marchands de Saarbrück dont les marchandises entrent en Alsace sans douane et octroi. Le compte de l'octroi de Strasbourg pour la période 1774-1781 montre qu'il entre en moyenne chaque année 2 100 sester de café (100 tonnes environ). Les deux tiers sont en transit¹⁰.

Les marchands de café (en général aussi marchands de sucre) portent souvent des noms à consonance italienne ou française : douze noms d'origine italienne et huit noms d'origine française sur une liste de trente-neuf commerçants de café et sucre en 1782¹¹ ! Cela indique la provenance de ces nouvelles modes de consommation.

Des objets spécifiques

Les ustensiles liés au café se diffusent dans les bonnes familles strasbourgeoises ainsi que le montrent les inventaires après décès¹², les collections des musées de Strasbourg¹³ et la faïence produite dans la région¹⁴.

Les cafetières sont de trois types : verseuse à fond plat, verseuse reposant sur un piédouche, les deux munies d'anses en bois, et la plus courante, une verseuse tripode à manche latéral en bois. Mais avant de le consommer, il faut le moudre et le torréfier. Le café est d'abord moulu dans des moulins à épices, le moulin à café, dédié à cet usage, apparaît à la fin du XVIII^e siècle¹⁵. La poêle ou le cylindre ou tambour à griller le café¹⁶ font aussi partie des ustensiles indispensables avant que la torréfaction industrielle ne se généralise. Toutefois, dès le XVIII^e siècle, un torréfacteur de café, Jean Daniel Grimmeisen, exerce à Strasbourg¹⁷. En 1863, un arrêté de voirie du maire de Strasbourg mentionne les torréfacteurs à café placés sur la voie publique, en raison du risque d'incendie qu'ils peuvent occasionner : ils ne peuvent y être placés qu'avant 7 heures du matin en

9. AVCUS, VI 681.

10. AVCUS, VI 299.

11. AVCUS, VI 505.

12. Christian WOLFF, « Recherches sur la boisson des Strasbourgeois au XVIII^e siècle » in : *Annuaire des Amis du Vieux Strasbourg*, 1980-1982, p. 87-92.

13. *Deux siècles d'orfèvrerie à Strasbourg : XVIII^e-XIX^e siècles dans les collections du musée des Arts décoratifs*, sous la direction d'Etienne Martin, Musées de Strasbourg, 2004.

14. Jacques BASTIAN, *Strasbourg, faïences et porcelaines : 1721-1784*, Strasbourg, 2002-2003.

15. Le Musée de la Folie Marco à Barr présente deux beaux exemples, ainsi qu'une cafetière

16. Les deux types d'objets figurent dans les collections du Musée alsacien.

17. AVCUS, VII 26.



Deux grilloirs à café. Musée alsacien de Strasbourg. Photo Bertola.

été et avant 8 heures en hiver, le chauffage ne peut se faire qu'à la braise ou au coke¹⁸.

Deux boissons plus rares

Le chocolat et le thé sont nettement moins mentionnés que le café dans les documents d'archives, surtout sous l'Ancien Régime. La Ville de Strasbourg attendra 1910 pour mettre un octroi sur le thé et le chocolat – rappelons que le café est taxé dès le XVIII^e siècle. Le thé est signalé en France vers 1635-1636 mais il est considéré comme un médicament. Il devient à la mode après 1700 et se répand en Alsace à la fin du XVIII^e siècle. On l'achète chez les apothicaires et les droguistes.



Chocolatière, Musée des arts décoratifs de Strasbourg.
Photo Bertola.

Les collections d'orfèvrerie du Musée des arts décoratifs de Strasbourg recèlent des chocolatières du XVIII^e siècle qui ont la forme d'une cafetière, mais avec une prise ou graine du couvercle qui pivote sur elle-même pour dégager une petite ouverture par laquelle on passait un « mousoir en bois » afin de faire mousser le chocolat. Le catalogue marchand des Hannong

18. *Recueil des arrêtés et autres actes relatifs à la police de la Ville de Strasbourg*, Strasbourg, 1861.

en 1729¹⁹ comporte des tasses à thé et des théières, mais il s'agit de pièces de grande valeur. Il apparaît donc que le thé et le chocolat sont circonscrits à une certaine élite noble et bourgeoise.

Il faut attendre le début du XIX^e siècle pour trouver des mentions régulières du thé dans les petites annonces des journaux locaux. En 1836, *l'entrepôt central de France* annonce la vente de thé des pagodes, de Chine, à 4 fr, 7 fr 50 et 15 fr le paquet²⁰. En effet, avant la conquête de l'Inde par les Anglais, le thé provient essentiellement de Chine.

L'habitude de prendre le thé, très fort et bouilli, se diffuse dans la bonne société au XIX^e siècle²¹ mais on lui reproche ses effets sur les « organes de la digestion » et l'irritation du centre nerveux²².

Le chocolat est arrivé à la cour de France au XVII^e siècle mais il faut attendre le milieu du XVIII^e siècle pour voir des chocolateries à Strasbourg. Comme pour le café, les fabricants portent des noms à consonance italiennes : Jacob Genella en 1768, Jean Guidinale en 1778, Benoit de Giorgi en 1786²³.

La grande époque des cafés

Les chocolatiers, comme les confiseurs et les cafetiers, font partie de la corporation du Miroir. Les lieux où l'on consomme le café reçoivent le nom de café, les tenanciers sont des *caffeesieder*. Ces salles font aussi office de fumoirs, de salon de lecture de la presse et de salle de jeux. Leur offre va s'étendre progressivement : chocolat, thé, glaces, limonades et liqueur.

Les cafetiers peuvent venir d'horizons variés. Daniel Bey, maître menuisier, vend du café en 1782 dans sa maison « Au petit Paris », *Stadelgasse*²⁴. Il a acquis le café de Jacques Schropp, bourgeois confiseur. Il y a 30 ans déjà, cette maison proposait des jeux de billards.

L'établissement des cafés et billards fut longtemps libre. Strasbourg compte sept établissements en 1752. Puis la ville impose aux nouveaux demandeurs le paiement d'une redevance destinée aux aumônes publiques²⁵.

19. Jacques Bastian, *op. cit.*

20. *Courrier du Bas-Rhin*, 23 novembre 1836.

21. Amélie Weiler signale à quatre reprises sa consommation, in : *Journal d'une jeune fille mal dans son siècle : 1840-1959*, Strasbourg, 1994.

22. GRAFFENAUER, J. P., *Topographie physique et médicale de la ville de Strasbourg*, Strasbourg, 1816.

23. Cf *almanachs* de la corporation du Miroir, AVCUS, XI 412.

24. AVCUS, AA 2109.

25. AVCUS, VI 103/20.

Par une décision de 1756 (renouvelée le 19 février 1781²⁶), la ville instaure un *numerus clausus*. Les cafetiers acquièrent le droit de débiter le café pour une période de 6 ans. En 1780-1781, Strasbourg compte 27 cafetiers²⁷. La Révolution française constitue un petit âge d'or des cafés, où l'on discute fiévreusement de politique. En 1789, le Café suédois, 5 place d'Armes, a un cabinet de lecture auquel on peut s'abonner contre 30 livres par an²⁸.

En dehors de la capitale alsacienne, les cafés apparaissent bien plus tardivement : en 1852 à Haguenau, en 1853 à Saverne. Souvent, les cafetiers portent des patronymes français²⁹. Au XIX^e siècle, plusieurs dizaines de cafés animent la capitale alsacienne. Leur nombre augmente régulièrement : 33 en 1824, 45 en 1836, 53 en 1874. Contrairement aux bouchons ou cabarets, ils accueillent la bonne société : bourgeois, négociants, hommes de lettres, officiers, et parfois les dames, qui ont leur espace réservé. Leur clientèle n'a pas la même conduite, les mêmes heures, la même consommation que les classes populaires. Il n'y a pas d'incidents violents dans les cafés.

Leur cadre doit être luxueux, avec de larges baies sur les rues bien fréquentées, le mobilier est abondant et opulent (lustres, chaises, tissus). Au 1^{er} étage se trouvent les salons de réunions et lecture. Les billards sont toujours présents comme en témoigne une offre de location du café du Dôme le 25 février 1836 avec « billard, draperies, trumeaux, lustres et quinquets » ou l'annonce de Cadé au café Moka (le seul dont le nom fasse allusion à un cru de café!) qui fera jouer au billard, en faveur des incendiés de la rue des Tonneliers, le 27 février 1836. Le 29 mars 1869, on annonce la vente d'un café au 12, rue d'Austerlitz dont le mobilier se compose d'un billard, de douze tables, quatorze bancs, quarante chaises, plateaux, porcelaines et verroterie, un âtre en fer, un compteur avec appareils à gaz³⁰.

Quand le glacier-limonadier Routin prend à bail le Café du théâtre en 1830, il s'engage à ne pas y mettre de billards sans autorisation du maire³¹ : il est nécessaire de préciser cette restriction tant billards et cafés sont alors étroitement liés.

26. Il n'a malheureusement pas été possible de retrouver ces textes.

27. AVCUS, AA 2504, un décret de la chambre police fixant le nombre des cafés et un relevé des établissements avec le décompte des billards (documents découverts après la rédaction de l'article!)

28. HARSANY, Z. E., *La vie à Strasbourg sous la Révolution*, Strasbourg, 1975.

29. HIRSCH, Jean-Pierre, *La vie de bistrot en Alsace*, Paris, 2010.

30. *Courrier du Bas-Rhin*.

31. AVCUS, 180 MW 230.

Outre le billard, on joue aussi aux dominos, au tric-trac, aux échecs, aux cartes³². Ceux qui fréquentent les cafés peuvent afficher leur oisiveté sans vergogne.

La lecture demeure une activité importante. On s'informe et on développe son réseau social. Au *Café Adam*, rue Brûlée, se tient « le casino », fréquenté par une centaine de personnes de la bonne société. Le cafetier organise des animations comme la vente de textiles au *Café Faudel* quai St Thomas³³. Il fait donner des spectacles : microscope électrique en 1854 dans la grande salle du *Café du Miroir*³⁴, concert de chanteurs de la Scala de Milan au *Café de la Mauresse*³⁵.

Après avoir servi comme glacier ou limonadier chez un patron, les garçons-cafetiers s'établissent à leur compte. En 1831, Simon Routin, ancien glacier chez Chabert, tenant le *Café du Théâtre*, vient de prendre l'établissement sis 24, rue de la Nuée-Bleue³⁶. La même année, un ancien garçon limonadier reprend le *Café Haffner* rue Sainte-Barbe³⁷.

Plusieurs cafetiers sont également chocolatiers. À la fin du Premier Empire, le *Café Gilberti* ou Georges Hummel, cafetier-restaurateur « au Gastronomes », rue du Marché-aux-chevaux, sont également des fabricants de chocolats³⁸. En 1824, les cafés Chabert, Colnago et Gilberti confectionnent du chocolat³⁹.

Très vite, les cafetiers étendent leur activité, d'où le glissement du sens vers le café actuel : le 16 avril 1831, Valentin Diebold annonce la réouverture du café « *Le Poêle aux pêcheurs* ». Il a loué le jardin de la maison, où il débitera de la bière et des eaux minérales et annonce des spectacles de danses et chants du Tyrol⁴⁰. Le 17 décembre 1836, Louis Heyl reprend le café au 10, rue de l'Écurie mais y ajoute un débit de vins et un restaurant⁴¹. Le café établi dans le théâtre débite du café, des glaces, du punch du vin chaud, de la bière mais ni thé ni chocolat. En revanche, le café doit veiller à ne pas déchoir en se transformant en gargotte : Jean Lips provoque une pétition des abonnés du théâtre car il débite dans son café,

32. *Topographie physique et médicale de la ville de Strasbourg*, op. cit., p. 79.

33. *Courrier du Bas-Rhin*, 21 juin 1836.

34. *Affiches de Strasbourg*, 25 juin 1854.

35. *Affiches de Strasbourg*, 28 juin 1854.

36. *Affiches de Strasbourg*, 5 janvier 1831.

37. Idem, 7 janvier 1831.

38. Idem, 28 septembre 1814.

39. *Almanach du commerce de Strasbourg*, 1824.

40. *Affiches de Strasbourg*.

41. *Courrier du Bas-Rhin*.

boudins et saucisses dont le fumet embaume la salle de spectacles. Dans le bail suivant, les repas chauds sont interdits⁴².

Quelques cafés remarquables

Le café le plus célèbre de Strasbourg est sans doute le *Café Adam*, qu'Amélie Weiler cite à de nombreuses reprises dans son journal⁴³. Fondé en 1795, sous le nom de Gilberti, appelé café Adam en 1810, café Colnago en 1812, Chabert en 1821 puis Adam fils en 1832, Heimbürger en 1854 et enfin Bauzin en 1861, il disparaît en 1914. Situé sur la place Broglie, avec une sortie sur la rue Brûlée, il offrait un café au rez-de-chaussée et un restaurant à l'étage. La bonne bourgeoisie, les officiers, les politiques, les cocottes s'y croisaient. Il périclita après 1914 et l'immeuble est démoli en 1975⁴⁴.

Autre haut lieu de la bonne société strasbourgeoise, le *Café du Globe* a ouvert en 1852 avec au rez-de-chaussée un cercle bien fréquenté. Il devient le « *Wiener Kaffee* » entre 1871 et 1918. Dans une publicité de 1895, il annonce fièrement être « le seul café strasbourgeois pour les familles » avec une belle situation au centre de la ville. Il sert café, thé, chocolat, toutes sortes de punch et des glaces au café, au chocolat ainsi que des sorbets⁴⁵. Il dispose d'un salon persan pour les dames et d'un choix important de journaux étrangers. En 1890, il s'équipe de trois nouveaux billards⁴⁶. Devenu le *Café de l'Univers*, il sera le rendez-vous des journalistes mais décline après 1945⁴⁷.

Le *Café Merkur*, 23, rue de la Haute-Montée, se targue d'être le rendez-vous du beau monde. Sa publicité mentionne thé, café, chocolat, glace, liqueurs et billard et une grande salle séparée avec piano⁴⁸.

Des ersatz avant tout

Jusqu'au début du XX^e siècle, servir thé, café et chocolat est un argument publicitaire ce qui signifie, à contrario, qu'on ne les déguste pas partout ! En effet, la démocratisation du café en tant que boisson reste

42. AVCUS, 180 MW 230.

43. Cité supra.

44. AVCUS, 233 MW 17.

45. AVCUS, *Amtlicher Katalog der Industrie und Gewerbe Ausstellung Strassburg*, 1895.

46. AVCUS, *Adressbuch* de Strasbourg, 1890.

47. AVCUS, 233 MW 17.

48. AVCUS, *Adressbuch* de Strasbourg, 1900.

toute relative. Certes, le café au lait est devenu une boisson populaire, au point que Gustave Fischbach indique qu'au moment du siège de 1870, la population féminine a beaucoup souffert du manque de café au lait⁴⁹, mais la majeure partie de la population consomme en fait des ersatz, « le café des pauvres gens »⁵⁰. Le prix du « vrai » café (mais aussi du chocolat et du thé) reste prohibitif compte tenu des conditions de fabrication, transport et commercialisation de l'ère préindustrielle.

En 1806, à la Bourse de Strasbourg, une livre de cacao des îles vaut 2,75 fr la livre, une livre de café environ 3 fr et une livre de thé ordinaire 8 fr. Or, la même année, un compagnon gagne 2,20 fr par jour, un maître maçon 3 fr par jour. Une livre de café représente une journée de salaire d'un ouvrier qualifié, une livre de thé pratiquement le quadruple⁵¹!

Les tarifs du café du théâtre de Strasbourg permettent de suivre l'évolution du « petit noir ». De 35 centimes la *demi*-tasse en 1854 (contre 25 pour le verre de cognac et 75 pour le verre de vin chaud), le café passe à 30 ct la tasse en 1869 (contre 25 pour le cognac, 15 ct pour le verre de bière). Au cours des années 1920, la tasse de café ne vaut pas plus cher que la canette de bière, soit 0,60 ct⁵².

Aussi, la majeure partie des Alsaciens consomment un « café » fait de glands doux d'Espagne, carottes, malt, orge. Au mieux, on coupe le café d'un tiers de carottes grillées ou d'un tiers de chicorée⁵³. La population ouvrière prend l'habitude de prendre ce breuvage au petit déjeuner avec du lait, en le trempant du pain. Les autorités encouragent sa consommation pour lutter contre l'alcoolisme.

La chicorée se diffuse au début du XIX^e siècle. En 1807, Pierre Louis Flaxland est fabricant de café, chicorée, carottes, rue des Dentelles à Strasbourg⁵⁴. Six ans plus tard, en 1813, la ville compte trois fabricants. Le *Gansauer Mühl* (moulin de la Ganzau) produit alors de la farine et de la chicorée⁵⁵. En 1842, M. Voelker, de Lahr, crée une grande fabrique à Benfeld. Occupant de 80 à 100 ouvriers des deux sexes, elle fabrique chaque année 1 000 à 1 250 tonnes de chicorée dont la moitié se vend en Alsace. La chicorée est cultivée dans la région, mais on s'approvisionne

49. G. FISCHBACH, *Le siège et le bombardement de Strasbourg*, Strasbourg, 1870, p. 82.

50. Sur les succédanés, Heini HOFMANN « Le retour des succédanés de café », in : *Horizons et débats*, www.horizons-et-debats.ch, Zürich, n° 43, 8 novembre 2010.

51. Z. E. HARSANY, *La vie à Strasbourg sous le Consulat et l'Empire*, Strasbourg, 1976.

52. AVCUS, 180 MW 230-231.

53. Cf le journal d'Amélie Weiler, cité supra, p. 157 : M. Seeger l'entretien de « café pur sans mélange de carottes »!

54. *Almanach du commerce de Strasbourg*, 1807.

55. *Almanach du commerce de Strasbourg*, 1812.

aussi en Belgique, où elle est meilleur marché. 4 kg de racines donne 1 kg de chicorée en poudre, vendue 1,40 fr dans les épiceries.

Des fabricants tentent même de lui substituer d'autres ersatz. À l'occasion d'une exposition des produits de l'industrie et des Beaux Arts au Palais Rohan en 1834, Philippe Flaxland, de Strasbourg, présente un échantillon de café indigène « préparé avec la fève de marais » qui « surpasse par son goût autant que par le bon marché, tous les autres cafés indigènes tels que ceux de carottes, chicorée »⁵⁶. En 1860, un nommé Leski possède au 25, rue de l'Arc-en-Ciel une fabrique d'« essence hollandaise », espèce de caramel, destinée à remplacer la chicorée⁵⁷.

Le café fait l'objet de tellement de « mélanges » qu'en avril 1854, les épiciers Lienhart et Schaal annoncent que non seulement ils baissent les prix de 20 centimes par kilo mais qu'en plus leurs cafés « sont garantis de bon goût, non avariés et non teints »⁵⁸. En mai, ils annoncent de nouveaux arrivages de cafés, « tous de bon goût » et qu'ils vendent séparément « ne voulant point surprendre la bonne foi des consommateurs par des mélanges ou des dénominations excentriques ». Ils vendent du café jaune ou vert c'est-à-dire non torréfiés à 2,40 fr et 3,20 fr le kilo. Leurs concurrents publient un communiqué étrangement tourné, dans lequel ils avouent avoir bien du mal à différencier toutes les sortes de cafés. En vérité, le vrai café en grains valant beaucoup plus cher que les succédanés, les fraudes sévissent.

Un médicament ?

Pour commercialiser ces succédanés, les fabricants les parent de vertus thérapeutiques. Ils éviteraient même aux consommateurs les effets néfastes des « vraies » boissons ! Les Allemands, par exemple, accusent le café de modifier le caractère allemand et ont beaucoup développé la chicorée⁵⁹.

Quant au chocolat analeptique, il est vendu chez l'épicier Weber à Strasbourg et chez le pharmacien Baumann, à Saverne⁶⁰. Le café de glands doux d'Espagne est efficace « dans les migraines, maux d'estomac et toutes les irritations nerveuses », il est vendu chez les pharmaciens-droguistes⁶¹.

56. *Notice des produits de l'industrie et des beaux-arts exposés au château royal de Strasbourg*, Strasbourg, 1834.

57. AVCUS, BA 14/ 1860 et 43 MW 53.

58. *Affiches de Strasbourg* des 26 avril, 3, 13 et 17 mai 1854.

59. E. BIECHY, in *Revue d'Alsace*, 1856, p. 119.

60. *Courrier du Bas-Rhin*, 2 mars et 22 octobre 1836.

61. *Courrier du Bas-Rhin*, 21 novembre 1836.

On recommande de le mélanger au « café des îles » pour en adoucir les effets⁶².

En 1814, une publicité pour les chocolats Debaue aux qualités « restaurantes, pectorales et singulièrement nourrissantes » est diffusée en ville. Au chocolat est mélangé du Salep de Perse, du tapioca pour les affections de poitrine, du cachou. Il existe même un chocolat vermifuge pour les enfants. Le chocolat Debaue est vendu chez... un parfumeur⁶³. Un peu plus tard, dans les années 1830, une variété de chocolat dite « de santé », torréfié à la vapeur⁶⁴, est produite à Strasbourg. Cela aboutit parfois à des mixtures peu ragoûtantes comme le chocolat à l'extrait de viande, de Liebig, débité par... un droguiste de la rue des Grandes-Arcades⁶⁵.

En 1870, un « café sanitaire économique », équivalent du *Gesundheitskaffee* allemand, est commercialisé chez les épiciers strasbourgeois au prix, défiant toute concurrence, de 1 fr les 500 gr. « Imitant par le goût presque entièrement le café des colonies », il est extrait de plantes qui donnent le pain quotidien. « Rafraichissant, calmant et fortifiant... en bonne santé comme en maladie grave, on le prendra... sans les suites fâcheuses que produit le café des colonies »⁶⁶. Fin XIX^e siècle apparaît le café de malt, « boisson hygiénique recommandée par les médecins »⁶⁷.

Quant au thé, il se fait purgatif tel le thé « Chambard » commercialisé en pharmacie⁶⁸.

Par ailleurs, dans un ouvrage de cuisine local paru en 1842, *La cuisinière du Haut-Rhin*⁶⁹ mentionne peu de recettes à base de café, thé, chocolat : une soupe à la chicorée, une au chocolat et une fausse soupe au chocolat sans chocolat (à base de cannelle!). En dessert des crèmes au café, thé fin et chocolat. Le thé et le chocolat figurent dans la rubrique « nourritures et boissons pour les malades ». De même, Biechy, dans la *Revue d'Alsace* de 1856, range le thé et le café parmi les « agents médicaux ».

62. *Courrier du Bas-Rhin*, 11 janvier 1869.

63. *Affiches de Strasbourg*, 28 septembre 1814.

64. *Almanach du commerce de Strasbourg*, 1836.

65. *Courrier du Bas-Rhin*, 4 mars 1869.

66. *Affiches de Strasbourg*, 23 mars 1870.

67. AVCUS, catalogue de l'exposition Pasteur, 1923.

68. *Courrier du Bas-Rhin*, 20 février 1869.

69. *La cuisinière du Haut-Rhin*, Mulhouse, 1842.

Le rôle de l'industrie alimentaire et des empires coloniaux

Le chocolat prend vraiment son essor à la fin du Second Empire. 300 000 kg de chocolat étaient fabriqués en France en 1825, atteignant 6 à 10 fr le kilo. Comme pour le café, on rencontrait beaucoup de malfaçons : cacaos de basse qualité, mélangé avec des farines, lentilles, pois, fèves, avec de la féculé de pomme de terre, des huiles...

Au milieu du XIX^e siècle, le chocolat échappe aux confiseurs, sa fabrication devient industrielle. Strasbourg compte quatorze fabricants de chocolat en 1824, douze en 1860 et seulement deux en 1874, mais ils fabriquent à une autre échelle⁷⁰. À la fin du siècle, les publicités pour les grandes fabriques de chocolat se multiplient dans la presse : Suchard, Ibled (qui a trois usines en France et en Allemagne), Menier, la compagnie coloniale, le chocolat Chambraut. Les seules usines Menier de Noisiel passent d'une production de 919 456 kg en 1858 à 4 000 000 kg en 1869, soit le tiers de la consommation du pays. Les prix descendent à 1,80 fr la livre pour la qualité supérieure Menier. On estime alors qu'un million de Français (sur 39 millions, la marge de progression est énorme) en font une consommation régulière⁷¹.

Le chocolatier Schaal, présent en 1854⁷² comme succursale de la *Compagnie française des chocolats et thés*, se développe après 1870 et fabrique, entre autres, un chocolat supérieur vanillé, utilisé pour la boisson. Il commercialise également du thé. Schaal s'installe au Finkwiller en 1871 et compte trente-cinq salariés en 1895.

Le chocolat Poulain acquiert après 1918 les usines Crailsheimer situées avenue de Colmar. Suchard, fondé à Paris en 1903, s'implante à Strasbourg en 1930. Le chocolat suisse est finalement peu présent : Kohler et fils, de Lausanne, possède un magasin quai Saint-Thomas en 1886.

Pour le café, on assiste au même phénomène de concentration. Quand débute le siècle de 1870, les chemins de fer ont dans leurs entrepôts 15 000 kg de café venus de Prusse⁷³. Dans l'Alsace devenue allemande, le café arrive des ports de Hambourg et Brême. En 1895, la *Société alsacienne d'alimentation* fonde une usine pour le classement et la torréfaction des cafés, dont le commerce connaît un essor important qu'il vienne du Brésil,

70. *Annuaire des adresses du commerce, de l'industrie etc..... de Strasbourg*, 1874.

71. Cerf Berr de Medelsheim, *Le cacao et le chocolat considérés au point de vue hygiénique, agricole et commercial*, Médiathèque Malraux, fonds patrimonial, RU 571 825.

72. *Affiches de Strasbourg*, 20 décembre 1854.

73. G. FISCHBACH, *Le siège de Strasbourg : Strasbourg avant, pendant et après le siège*, Strasbourg, 1897, p. 363.

d'Amérique centrale, d'Orient, des Indes ou des colonies. Une usine de torréfaction à vapeur est fondée en 1891 par la veuve du général consul Hassan au 10, route du Rhin ⁷⁴.

Les nombreux marchands de denrées coloniales importent thé, café et chocolat des colonies : Emmerich, importateur des denrées, coloniales ou non, hollandaises, Elbel (spécialité de café non torréfié ou torréfié), Hirtzlin et ses cafés de Zanzibar, Schaer qui commercialise le thé Lipton en 1900, Scholler & Mayer qui vendent le café du Negus et le chocolat Félix Potin (1900). Pichler, rue des Bouchers, importe le thé de Chine, Ceylan, Java, Inde et Russie et le cacao du Cameroun (1900).

« Dire que les Alsaciens préfèrent encore le vin et la bière au café, ce n'est rien apprendre à personne » écrivait Charles Grad ⁷⁵ en 1879. Toutefois, même si le « vrai » breuvage reste circonscrit à une élite, le café devint rapidement, surtout sous forme de café au lait, une boisson populaire ⁷⁶. Le chocolat et le thé restent jusqu'au début du XX^e siècle une boisson pour convalescent mais, quand la Première Guerre mondiale éclate, cacao, chocolat, thé, café et chicorée figurent sur la liste des prix des denrées « de base » émise par la *Gesellschaft für Volksernährung* au côté de la farine et des pâtes. La diversification des sources d'approvisionnement coloniales et les procédés de fabrication industriels les ont définitivement introduits dans notre consommation quotidienne.

74. A. STOLL, *Strassburger Industrie und Gewerbe Ausstellung für Elsass-Lothringen, Baden und die bayerische Rheinpfalz*, Schlettstadt, 1895.

75. Charles GRAD, *Etudes sur l'industrie de l'Alsace*, Paris, 1879.

76. Les pensionnaires payants des hospices en consomment au déjeuner voire également au souper (A. HANAUER, *Etudes économiques*, t. II, p. 305).

Résumé

Les boissons de « salon » : thé, café, chocolat

Au XVII^e siècle, l'ouverture de l'Europe à d'autres continents entraîne l'apparition de nouvelles boissons dont l'usage touche d'abord les milieux aisés ainsi que de nouveaux lieux de consommation et de distinction sociale, les cafés. Entre plaisir, sociabilité et médecine, le thé, le café, le chocolat se démocratisent lentement jusqu'au début du XX^e siècle. C'est le café qui connaît le plus grand succès, mais sous la forme d'ersatz accessibles à une large population.

Zusammenfassung

Die «Salongetränke»: Tee, Kaffee, Schokolade

Im XVII. Jahrhundert öffnet sich Europa anderen Kontinenten. Es tauchen neue Getränke auf. Getrunken werden sie zunächst von den Wohlhabenden und in den neuen Lokalen, in denen der bessere Teil der Gesellschaft unter sich ist, den Cafés. Freude am Genießen, Geselligkeit und Aufgeschlossenheit für gesünderes Leben machen den Tee, den Kaffee, die Schokolade bis zum Beginn des XX. Jahrhunderts langsam populär. Keines dieser neuen Getränke wird aber so viel getrunken wie der Kaffee, jedoch vor allem der Kaffee - Ersatz. Denn nur in dieser Form kann ihn sich eine breite Bevölkerung leisten.

Summary

Tea, coffee, chocolate : drawing room beverages

In the 17th century, Europe's discovery of new continents brought about the discovery of new drinks, mainly in wealthy circles, and of new public houses as places of social distinction: cafés. Enjoyment, social life and medical care slowly democratized the use of tea, coffee and chocolate in the early 20th century. Coffee, or rather its substitute, was most popular, as most people could afford it.