

EMISSION : 25 MAI 2009

# Le chocolat



11 09 101

## INFOS TECHNIQUES

Création de :  
Pierre-André Cousin

Imprimé en : héliogravure  
Le bloc est imprégné d'une  
senteur de chocolat.

Couleurs :  
bleu, blanc, gris, marron

Format du bloc :  
horizontal 160 x 110  
Format des timbres :  
vertical 26 x 40  
Bloc de dix timbres

Valeur faciale : 5,60 €  
Tirage : 2 500 000 ex.

## PREMIER JOUR VENTE ANTICIPÉE

**À Paris**  
Samedi 23 mai : 10h-18h  
et dimanche 24 mai 2009 :  
10h-17h

**BPT :**  
Pavillon Gabriel,  
5 avenue Gabriel,  
75008 Paris

À cette occasion, le club  
philatélique de l'Elysée  
présentera pour la première  
fois des collections  
exceptionnelles jamais  
encore vues en France.  
15 stands de négociants  
ainsi que la presse  
philatélique seront  
présents pendant ces deux  
journées exceptionnelles.

**À Bayonne**  
(Pyrénées-Atlantiques)  
Samedi 23 et dimanche de  
24 mai 2009 : 10h-19h

**BPT :**  
Maison des associations,  
11 allée de Glain,  
64100 Bayonne

À partir du 25 mai 2009 :  
dans tous les bureaux de  
poste, par correspondance  
à Phil@poste, service clients,  
et sur [www.laposte.fr](http://www.laposte.fr)



Timbres à date 32 mm  
"Premier Jour" conçus par  
Pierre-André Cousin.  
Oblitération disponible  
sur place.

## Le chocolat

400<sup>e</sup> anniversaire



Bloc de timbres, horizontal, format : 160x110 mm  
Création : Pierre-André Cousin  
Impression : héliogravure  
10 timbres-poste par bloc

L'histoire du chocolat tient en une tablette ! La preuve : ce bloc de 10 timbres figure ses grands moments sur des carrés de chocolat (à lire de haut en bas et de gauche à droite).

Le chocolat est obtenu par fermentation, torréfaction et séchage de fèves de cacao, petit arbre à feuilles persistantes originaire d'Amérique centrale (timbre n°1). Environ 1 000 ans av. J.-C., les fèves servaient comme monnaie d'échange et unité de calcul dans les sociétés amérindiennes. Elles étaient aussi utilisées à des fins thérapeutiques ou lors de cérémonies religieuses (n°2). Si Christophe Colomb n'y porta aucun intérêt, le conquistador espagnol Hernán Cortés (n°3), qui goûta au chocolat, les importa le premier en Europe en 1528. Installée dans l'Alhambra (n°4) à Grenade, la cour espagnole de l'empereur Charles Quint fut ainsi la première à savourer le breuvage amer au XVI<sup>e</sup> siècle.

Ce n'est qu'au siècle suivant que la France connut le chocolat : il arriva à Bayonne en 1609 (n°5), apporté par des marchands juifs provenant de la péninsule Ibérique. Le breuvage devint très vite populaire dans toutes les couches de la société de cette cité. Mais dans le reste du royaume, il resta longtemps un plaisir réservé aux nobles qui l'adoptèrent lors du mariage de l'infante d'Espagne Anne d'Autriche avec Louis XIII en 1615 (n°6). À la cour de Louis XIV à Versailles, il devient même une noble mode.

Grâce à la révolution industrielle, le chocolat se popularisa dans toute l'Europe. Le Hollandais van Houten (1815), l'Anglais Cadbury (1821) et le Français Meunier (1870) furent les premiers à créer des usines de chocolat au XIX<sup>e</sup> siècle (n°7).

Aujourd'hui le chocolat se consomme en tablettes (n°8), en boisson servie dans une chocolatière (n°9), en bouchées, en barres... Et maintenant, en croquant un morceau de chocolat, plus question de ne pas penser à la belle épopée du chocolat, même s'il vous mène vers d'autres plaisirs plus gourmands.

Franck Friès