



Le Petit Gémois

N°25
Avril-Mai-Juin
2015

Journal du **G.E.M-CLUB**

Groupe d'Entraide Mutuelle de **PHOBIES-ACTIONS**

LE CHOCOLAT A MARSEILLE

par Catherine

Le cacao se signale en janvier 1692 dans un édit de Louis XIV qui décide, pour mieux s'assurer la perception des taxes, que Marseille et Rouen seront les deux seules portes du royaume où les deux précieuses fèves seront autorisées à être déchargées. La production de Martinique et Saint Domingue y parvenait déjà depuis une cinquantaine d'années. Christophe Colomb avait ramené la boisson des Aztèques en Espagne en 1527. Elle n'était d'abord qu'un remède évoqué par l'abbé de Saint Victor avant de devenir la boisson chérie de l'aristocratie et de l'élite marchande . Le chocolat ne rentrera dans le patrimoine français qu'en 1866.

Marseille s'était d'abord éprise de la « liqueur de café » servie pour la première fois en France, à Marseille en 1644 dans une « boutique à café » de la rue de la Loge par Pasquali HAROUKIAN qui torréfiait des grains rapportés de Constantinople. Le chocolat était présent en 1783 dans un guide marseillais qui vante la renommée de CASATI , fabricant de chocolat de toutes qualités qui a la réputation de le faire excellent . Lors de la Révolution, une boutique de chocolat se tenait dans la Grande Rue où se trouve aujourd'hui le chocolatier XOCOATL (chocolat en aztèque) .

En 1840, on recense 25 confiseries artisanales et familiales à Marseille, et certaines sont en place depuis plus de 20 ans déjà. Ainsi DE GASSIER rue Paradis ou la maison DROMEL fondée en 1760 ou encore RONDEAUX installée rue Saint Ferréol nous dit le conservateur des Archives départementales, Joseph BILLIoud, dans un de ces textes publiés après guerre.

Quand CASTELMURO, d'origine suisse (célèbre sculpteur en sucreries de la rue Paradis) lit-on dans le « Journal des débats » de 1844, ferme ses portes en 1999, c'est le terme d'une présence continue de 195 années dans la cité phocéenne. La chocolaterie MOURREN installée au 11 rue de la République, en 1885, expédiait partout en France des cloches en chocolat et pouvait rivaliser avec les plus grandes maisons lyonnaises et parisiennes.

Des fortunes se constituent sur les fèves de « caraque » importées d'Afrique et des Antilles. Le château de la Buzine sera acquis en 1919 par le chocolatier marseillais Hippolyte GIRY qui s'est équipé d'une usine à vapeur pour répondre à une demande en hausse constante. En 1903, la Société française des produits coloniaux installée au numéro 241 de l'avenue de Saint-Menet (le showroom de FIAT aujourd'hui) avait une centaine d'ouvriers.

C'est alors la plus importante fabrique de Provence. Elle voit sa production doubler avec la Grande Guerre car le chocolat compte pour le moral des poilus dans les tranchées. L'année 1924, elle exporte 1500 tonnes de chocolat, surtout dans le bassin méditerranéen. Elle prend en 1927 la dénomination « Chocolaterie du Prado » reproduite sur les tablettes bleues ouvertes au retour de l'école. La même évocation proustienne s'attache au Chocolat Menier, la grande marque française dont à Marseille les réclames couvraient les kiosques et les tramways.

« Je suis Chocolat Menier », disait-on de l'Estaque à Menpenti pour dire qu'on se sentait patraque. L'industriel Antoine Brutus Menier (1795-1853) réceptionnait à Marseille ses fèves pour son usine de broyage mécanisé de Noisiel-sur-Marne. Sitôt débarquées à la Joliette, les cargaisons partaient en 1905

au dépôt de Menier, 30 boulevard de la Liberté à deux pas des wagons de la gare Saint Charles.

Etre agent général du chocolat Menier à Marseille était une charge importante et lucrative. L'homme d'affaires Joseph PALAIS l'occupe jusqu'en 1913. Son aïeul, le négociant Claudius PALAIS exerçait cette charge avant lui. Dans les années 50, une usine de production de chocolat et de café soluble s'implante à Marseille. La SOPAD fait appel aux architectes Fernand POUILLON et René EGGER pour construire l'usine de Saint-Menet (1949-1952) qui, à présent, a été reprise par des investisseurs russes .



CITATIONS

"Quand un philosophe me répond, je ne comprends plus ma question."

Pierre Desproges

« La vie c'est comme une bicyclette, il faut avancer pour ne pas perdre l'équilibre »

Albert Einstein

« Le talent, c'est comme l'argent, il n'est pas nécessaire d'en avoir pour en parler »

Jules Renard



POÉSIE

LE GEM de Jacques

Quel bonheur de se retrouver entre amis,
Certains matins, voire l'après midi,
Dans un endroit incroyable,
Pour passer des moments agréables.

Des activités enrichissantes :
Comme la peinture, divertissante,
Nous mettant de bonne humeur
Bien que cela ne dure qu'une heure.

Bonne humeur et rires sont de rigueur,
Dans une ambiance pleine de chaleur,
Avec des animateurs sympathiques
Pour des après-midi magiques.

Certaines activités se sont ajoutées,
Dont une qui nous permet de nous relaxer ;
D'autres personnes sont arrivées
Nous promettant d'autres amitiés.

Jacques
Le 04 06 2015

RECETTE DE CUISINE DU MOIS

Moelleux au chocolat simplissime



Ingrédients (pour 6 personnes) :

250 de chocolat noir à pâtisserie
150 g de beurre + 20 g pour le moule
6 oeufs
200 g de sucre glace
80 g de farine

Préparation de la recette

Préchauffez le four th.6 (180°C).

Tapissez un moule à manqué de papier sulfurisé en laissant dépasser les bords pour que le démoulage se passe en douceur, badigeonnez-le de beurre mou ou fondu au pinceau et réservez-le au réfrigérateur.

Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie avec le beurre puis mélangez à la spatule.

Dans une terrine, battez les oeufs avec le sucre glace jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez le mélange chocolat / beurre fondu et la farine. Versez dans le moule à manqué et glissez sur une grille au bas du four pour 20 à 25 min de cuisson.

Laissez le gâteau refroidir dans le moule avant de le démouler très délicatement et de le poser sur le plat de service. À déguster très vite.

Si vous devez le réserver au réfrigérateur, enveloppez-le de film alimentaire et sortez-le du réfrigérateur une heure au moins avant de le servir.

LES EVENEMENTS MARQUANTS DU TRIMESTRE



Comité de Rédaction :

Catherine Sarrabezolles, Thierry Janowsky et Christyane PAUL



Fédération Nationale des Associations d'usagers en Psychiatrie

53, Rue Roger Renzo - 13008 Marseille
☎ : 04 91 75 69 38 - Fax : 04 75 50 84

Email : gempbodiesactions@orange.fr

Agréée par le Ministère de la Santé

<http://gemclub-phobiesactions.fr> Siret N° 433 395 068 00011

Association LOI 1901, N° 3/3193