

**1) Présentation de l'œuvre**

Nature de l'œuvre : \_\_\_\_\_

Lieu de conservation de l'œuvre : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_Auteur de l'œuvre : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_**2) Situation de l'œuvre dans le temps****3) Description de l'œuvre**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**4) Intérêt historique de l'œuvre**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Anecdote** : C'est Louis XV, au siècle suivant, qui est considéré comme le plus grand amateur de cette boisson à base de cacao. Il arrive que le Roi prépare lui-même son breuvage dans les cuisines de ses Petits Appartements. La recette de Louis XV a traversé les époques :

« Vous mettez autant de tablettes de chocolat que de tasses d'eau dans une cafetière et les faites bouillir à petit feu quelques bouillons ; lorsque vous êtes prêts à le servir, vous y mettez un jaune d'œuf pour quatre tasses et le remuez avec le bâton sur un petit feu sans bouillir. Si on le fait la veille pour le lendemain, il est meilleur, ceux qui en prennent tous les jours laissent un levain pour celui qu'ils font le lendemain ; l'on peut à la place d'un jaune d'œuf y mettre le blanc fouetté après avoir ôté la première mousse, vous le délayez dans un peu de chocolat de celui qui est dans la cafetière et le mettez dans la cafetière et finissez comme avec le jaune »

Source : Les Soupers de la Cour ou l'Art de travailler toutes sortes d'aliments pour servir les meilleurs tables suivant les quatre saisons, par Menon, 1755 (BN, V.26995, tome IV, p.331)