

1. Glissez ce logo [cyberpresse.ca](http://www.cyberpresse.ca) jusqu'à l'icône en forme de maison de votre navigateur, puis relâchez.
2. Cliquez sur « **Oui** » dans la fenêtre qui s'ouvrira.



Publié le 02 avril 2010 à 22h36 | Mis à jour le 02 avril 2010 à 22h38

Deux coutumes étrangement associées à Pâques

Le voile levé sur cocos et choco



Nathalie Borne, de Miss Chocolat, à Gatineau. Malgré la popularité des oeufs et des lapins de Pâques usinés, les chocolateries comme celles de Mme Borne vivent leur semaine la plus occupée de l'année.
Martin Roy, LeDroit



Philippe Orfali

Le Droit

D'où viennent les oeufs de Pâques et pourquoi s'en délecte-t-on en cette période de l'année ? Le Droit a tenté de trouver réponse à cette savoureuse question...

Depuis les débuts de la chrétienté, Pâques est synonyme de renouveau après la saison hivernale. Déjà, avant la venue du Christ, les oeufs étaient décorés et dégustés pour souligner la venue du printemps. Symbole de fertilité et de vie nouvelle, les oeufs furent longtemps considérés comme des aliments strictement printaniers.

Ces traditions païennes ont ensuite été incorporées aux coutumes chrétiennes, note Maguelonne Toussaint-Samat dans Histoire naturelle et morale de la nourriture.

Quand le Carême devient loi au concile d'Aix-la-Chapelle, en 837, on proscriit pendant cette période la consommation de tout produit animal. « C'est l'interdiction même d'en consommer durant 46 jours qui fera le grand succès de l'oeuf de Pâques », rapportent les Producteurs d'oeufs du Canada.

Une fois le jeûne terminé, tous, des moins nantis aux monarques, se ruent vers ces aliments nutritifs pour célébrer la résurrection du Christ.

Le chocolat fait son entrée

Mais, alors que vient donc faire le chocolat dans tout ça ?

Deux grands noms du chocolat de la région ont mis un terme à nos interrogations : les maîtres-chocolatier Nathalie Borne et Gaétan Tessier. Si les oeufs sont consommés depuis des millénaires, ceux en chocolat sont une invention bien plus récente.

Rencontrée alors qu'elle était dans le chocolat jusqu'aux coudes, la propriétaire de Miss Chocolat, dans la promenade du Portage, indique que des friandises sont offertes à la fin du Carême depuis quelques siècles, même si la tradition a évolué avec le temps et d'une région à l'autre.

« Au Canada, chez les plus pauvres, on ne donnait pas de chocolat, car on n'avait pas les moyens. La famille dégustait plutôt une tarte au sucre », dit-elle.

M. Tessier, le propriétaire de Chocomotive, à Montebello, avance que les oeufs de Pâques sont nés au début du xixe siècle aux États-Unis, en Allemagne et en France, tout comme le lapin, la poule ou les cloches de Pâques. « En France, à peu près au même moment, on voit apparaître des "fritures", chocolats en forme de poisson, symbole d'affluence, moins chers à préparer que les oeufs moulés », ajoute-t-il.

Si la majorité du chocolat consommé à Pâques provient aujourd'hui d'usines qui les produisent à la chaîne, Mme Borne assure que l'intérêt pour le chocolat artisanal ne cesse de croître. « Cette semaine est la plus occupée de l'année. De plus en plus, les gens préfèrent payer plus pour obtenir du chocolat de qualité. C'est un cadeau qu'on aime partager. »

Pour les célébrations pascales, pas moins d'une demi-tonne de chocolat aura été produite chez Chocomotive d'ici dimanche. « Le chocolat, c'est beau, c'est bon au goût, et c'est bon pour la santé », conclut Mme Borne.

Elle n'a pas tort : une étude publiée cette semaine dans le European Heart Journal conclut que ceux qui consomment une petite quantité de chocolat chaque semaine ont 39 % moins de risques de subir un arrêt cardiovasculaire. Voilà de quoi se réjouir.