

Chochongrie

Par [JFB](#) le mer 28/11/2012 - 13:00

Chocolat et bonheur. Heureusement le bonheur inspire la créativité



L'amour du chocolat est ici attribué à un

personnage que tout le monde connaît en Hongrie : Artúr Gombóc. Son nom traduit en français est Arthur la Boule, et donne comme un air d'aventurier à celui qui fut un noble Breton cachant ses origines. Avant tout, ce fut surtout un gourmand, un amoureux du chocolat qui de ce fait avait bien pris la forme d'une grande boule. Il est d'ailleurs devenu, beaucoup plus tard, un oiseau d'une espèce indéfinie - probablement un corbeau un peu laid - dans le dessin animé très créatif écrit par István Csukás, dessiné par Ferenc Sajdik, et réalisé par Attila Dargay, dans les années 80. Connaissant les autres personnages, un oiseau qui mange du chocolat n'est nullement curieux.

"Ce qu'Arthur la Boule aimait le plus au monde était bien le chocolat. Si on lui demandait quel était son chocolat préféré, il répondait tout de suite: le chocolat rond, le chocolat carré, le chocolat long, le chocolat court, le chocolat arrondi, le chocolat plat, le chocolat solide, le chocolat perforé, le chocolat emballé, le chocolat nu, le chocolat entier, le chocolat rongé, le chocolat sucré, le chocolat amer, le chocolat aux tuyaux, le chocolat noisette, le chocolat au lait, le chocolat au liqueur,

le chocolat de l'année dernière, le chocolat de cette année et toute sorte de chocolat qui est fabriqué."

En terme gastronomique, la Hongrie est plutôt connue pour la palinka, le goulasch et le vin tokaj, même s'il y a des maisons spécialisées dans le chocolat et des confiseries de haute qualité comme Stühmer, fondée en 1868 rouverte en 2005, Szerencsi fondée en 1923, ou Szamos - fabricant de pâte d'amande en premier lieu -fondée en 1935. La Hongrie n'est certes pas connue pour son chocolat. Mais comme partout dans le monde on l'aime bien et ce qu'on aime le plus ce sont : Boci, Balaton, Melódia, Melba, le bloc de Parizs, Korfu, ABC, Tibi, Kajla, Piros mogyorós, Sport, Bohóc, Lottó, Szerencsi, ...etc. ...etc. C'est à dire le chocolat rond, le chocolat carré, le chocolat long, le chocolat court, le chocolat arrondi, le chocolat emballé... que Stühmer, Szerencsi et Szamos fabriquent, eux, depuis bien longtemps.

Le design des boîtes de chocolat en papier de Stühmer conçues par Mme Kaesz, née Kató Lukáts, de style art déco avec des motifs d'inspiration folklorique, est un « idéal de bonheur » injustement méconnu du grand public en Hongrie.

L'exposition du Musée des Arts Industriel, "Art déco et modernisme, design hongrois d'intérieur entre 1920 et 1940", qui a fermé ses portes le 11 Novembre 2012, lui a néanmoins rendu hommage.

Les autres femmes "graphistes de chocolat" réputées de cette époque sont Gitta Mallász et Ilona Szirmay. L'emballage semble plutôt le domaine des femmes, la technologie celui des hommes. A l'époque des grandes maisons du chocolat, dans les années 20-30 : Frigyes Stühmer et Szavits Mladen pour Szamos, Frigyes Liechti d'origine suisse, pour l'Usine de Chocolat Szerencsi.

Le chocolat est une source d'énergie pour les petites cellules grises, évoquant le détective privé belge, Hercule Poirot et une source d'imagination éternelle pour les artistes : sa saveur, sa couleur, le prétexte d'en offrir ou d'en boire.

Pourtant, même avec beaucoup d'imagination, la notion de chocolat aux tuyaux reste obscure et nous menons encore activement l'enquête. Dès que j'obtiendrai

plus d'informations à ce sujet des résultats, je vous les communiquerai car c'est bien un mystère à ne pas laisser sans explication.

Csilla Katona

- 22 vues

Catégorie

Agenda Culturel