



DU CACAO AU CHOCOLAT

L'épopée d'une gourmandise

MICHEL BAREL

éditions
Quæ

MICHEL BAREL

**DU CACAO
AU
CHOCOLAT**
L'épopée d'une gourmandise

NOUVELLE ÉDITION

Éditions Quæ

Éditions Quæ
RD 10
78026 Versailles cedex
www.quae.com
www.quae-open.com

© Éditions Quæ, 2021
eISBN : 978-2-7592-3379-3

Le code de la propriété intellectuelle interdit la photocopie à usage collectif sans autorisation des ayants droit. Le non-respect de cette disposition met en danger l'édition, notamment scientifique, et est sanctionné pénalement. Toute reproduction même partielle du présent ouvrage est interdite sans autorisation du Centre français d'exploitation du droit de copie (CFC), 20 rue des Grands-Augustins, Paris 6^e.

*À mes petits-enfants, Charlotte, Hugo, Charles,
Louis, Chloé, Paul, Victor, Arthur, Oscar,
pour qu'ils sachent les secrets du chocolat
et qu'ils puissent en épicer leur vie.*





SOMMAIRE

Cacao confidences	9
LE CACAO	13
L'arbre qui ne perd pas ses fruits	15
L'homme et le cacao	23
L'arbre de l'ombre : la culture du cacaoyer	35
Après la récolte	49
LA FILIÈRE DU CACAO ET DU CHOCOLAT	65
Le commerce du cacao, de l'ère industrielle à nos jours	67
Sur les marchés du cacao	77
LE CHOCOLAT	97
Les secrets de la chocolaterie	99
Matières grasses végétales et lécithine	119
Le chocolat, un médicament ?	127
Déguster le chocolat	137
Pages gourmandes	145
Quizcao	156
En guise d'épilogue	159





CHOCOLAT

NESTLÉ



Cacao confidences

Mon premier souvenir de chocolat... c'est à ma sœur Évelyne que je le dois. C'était le temps des goûters de quatre heures, avec du pain, du beurre et une barre de chocolat ou une tartine saupoudrée de poudre de cacao. Ma sœur, elle, affichait un amour singulier pour les tablettes. Elle en mangeait par gourmandise et ne savait pas s'arrêter. Notre mère était persuadée qu'elle risquait la pire des « crises de foie » et elle cachait soigneusement les fameuses tablettes hors de portée, tout en haut d'une armoire. Ma sœur, prête à toute tentative, même périlleuse, pour accéder à son péché mignon, découvrit la cachette et réalisa des échafaudages aussi ingénieux qu'instables.

Le médecin de famille, à qui notre mère avait confié ses inquiétudes, eut ce diagnostic plein de bon sens : « Mieux vaut manger un peu trop de chocolat que de risquer de se casser une jambe. »

Depuis ce jour, le chocolat est en libre accès dans la famille.

C'était dans un large méandre de l'Amazone, au cœur chaud et humide de la grande forêt équatoriale d'Amérique du Sud. L'homme ne s'était pas encore mis debout sur ses deux pattes arrière, le singe, même, n'existait pas. Mais lui, il apparut. Lui, le cacaoyer, l'arbre des dieux.

À travers son histoire, ses pérégrinations, sa culture et ses transformations, il va nous transporter en Amérique latine, aux Caraïbes, en Asie, en Afrique et dans les îles du Pacifique. Nous côtoierons les petits planteurs, nous accompagnerons les marchands et les négociants, nous écouterons les nutritionnistes et les faiseurs de loi. Nous pénétrerons dans les molécules de l'arôme, nous les suivrons pendant la fermentation et la torréfaction. Quel chemin à parcourir jusqu'à notre gourmandise !

Voilà la grande histoire du chocolat.





Le cacao



L'ARBRE QUI NE PERD PAS SES FRUITS

En ces temps originels, comparé aux géants de quarante ou cinquante mètres qui l'entourent, le cacaoyer paraît bien petit, avec ses seulement dix à quinze mètres de hauteur. Petit, oui, mais déjà distinct des autres. Ses fruits ne poussent pas dans la ramure de l'arbre mais le long du tronc et sur les grosses branches. Ils sont gros comme des ballons de rugby, jaunes, lisses et arrondis, ou bien rouges, verruqueux et pointus. Les graines quant à elles sont violettes et plutôt plates ou bien blanches et dodues.

Les fruits du cacaoyer – on les appellera « cabosses » – une fois mûrs, ne tombent pas d'eux-mêmes. Ils sèchent sur l'arbre, sans libérer leurs graines.

Le cacaoyer ne se serait sans doute jamais reproduit, ni multiplié sans une intervention extérieure. Mais la nature est vigilante : les graines que contiennent les fruits sont entourées d'une pulpe abondante, acidulée, riche en sucres, en un mot, plutôt agréable au goût.

Quelque rongeur curieux a sans doute voulu voir ce que contenaient les fruits du cacaoyer. Il a percé le cortex de la cabosse, a goûté la pulpe, l'a appréciée et a rejeté un peu plus loin la graine qui ne présentait aucun intérêt gustatif : trop amère pour le palais, déjà fin, de ce rongeur.

Ainsi, de proche en proche, de rat en écureuil et de chauve-souris en ragondin, les graines du cacaoyer se dispersent dans toute cette zone équatoriale, chaude et humide, de l'Amérique du Sud. Et les graines tombent dans les sols riches et humifères qui bordent les fleuves : l'Amazone, l'Orénoque, le Marañón, le Purus, le Contamana ... Et de nouveaux cacaoyers poussent.

Oui, de *nouveaux* cacaoyers, car à chaque fois il leur faut s'adapter aux conditions de terrain, de sols, d'altitude, d'hygrométrie, à chaque fois un peu différentes. Ils se transforment, donnant naissance à un foisonnement de cacaoyers sauvages. D'après les travaux des généticiens, c'est presque une centaine de types de cacaoyers qui apparaissent quasi en même temps dans cette région amazonienne.

Quand l'homme arrive à son tour dans la forêt amazonienne, observant les animaux, il commence aussi à s'intéresser au cacao. La saveur de la pulpe qui entoure les graines le séduit probablement. Très vite, les populations indigènes

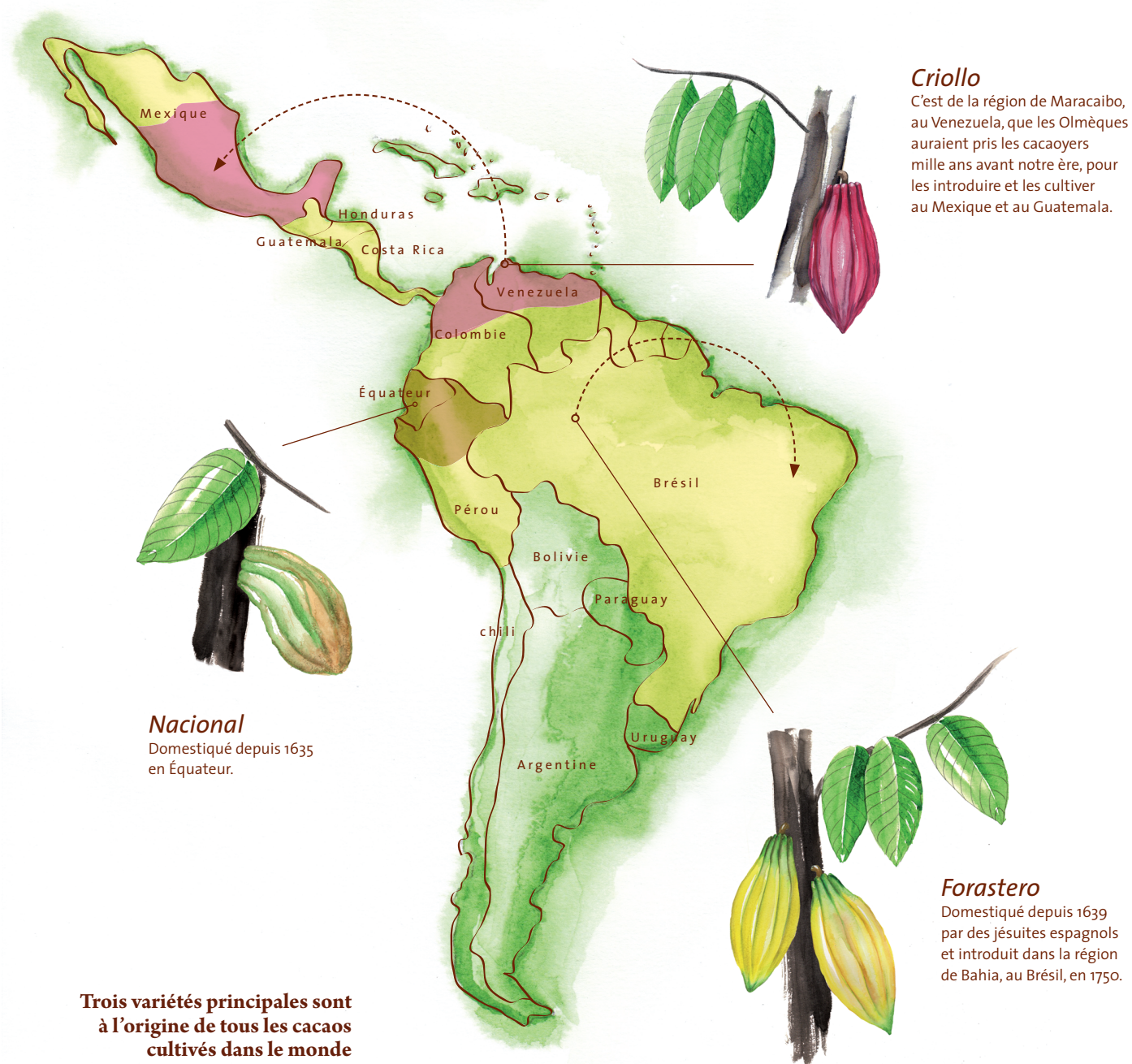


Plantation de cacaoyers *criollo*
dans la région de Chuao, au Venezuela

Page de gauche

Les cabosses, fruits du cacaoyer, ne tombent pas d'elles-mêmes et sèchent sur l'arbre si on ne les cueille pas

constatent des différences entre les multitudes de cacaoyers et favorisent leurs spécimens de prédilection. Leurs critères de choix demeurent incertains : goût, facilité de récolte, abondance, vertus... ? Toujours est-il qu'une forme de sélection primitive s'opère.



Trois variétés principales sont à l'origine de tous les cacaos cultivés dans le monde



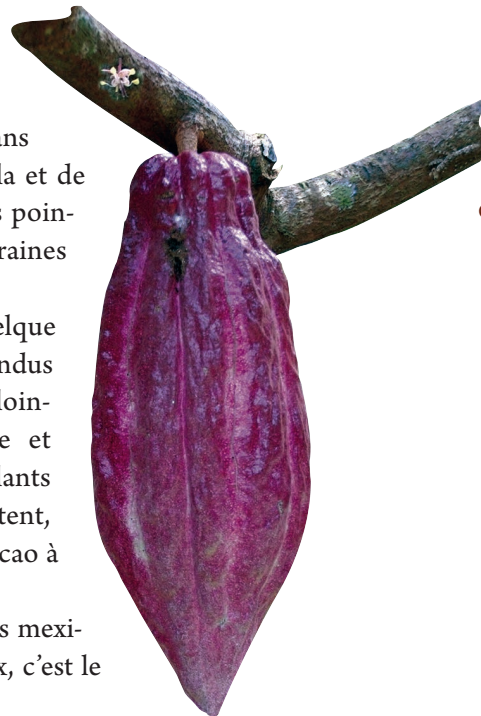
Ainsi, selon les endroits, apparaît ce qui constitue aujourd'hui les trois grandes variétés à la base de tous les cacaoyers du monde.

Celle du nord de l'Amérique du Sud se rencontre surtout dans la région de Maracaibo, à l'actuelle frontière du Venezuela et de la Colombie, et aussi au Pérou. Elle possède des cabosses pointues et verruqueuses, de couleur rougeâtre, avec des graines blanches et dodues.

C'est la première variété à être réellement cultivée. Il y a quelque 2 500 ou 3 000 ans, probablement par des Olmèques descendus commercer le long de l'Amérique centrale depuis leurs lointaines régions de l'actuel Mexique. La pulpe agréable et stimulante les séduit, et ils rapportent quelques jeunes plants ou quelques boutures de cacao dans leur patrie. Ils les plantent, les développent et, plus tard, transmettent la culture du cacao à leurs voisins, les Mayas.

En 1522, les conquistadores espagnols arrivent sur les côtes mexicaines. Ils y découvrent ce cacao à fèves blanches. Pour eux, c'est le seul et unique cacao.

Cacaoyer *criollo*



Cabosse de *criollo*

BUTTNÉRIACÉES.

Pl. 25.

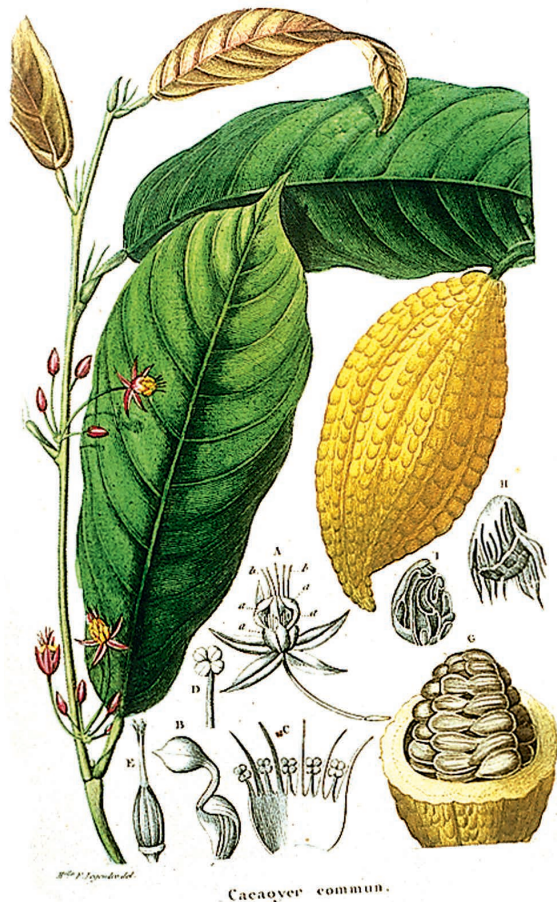


Planche botanique, *Histoire naturelle des végétaux*, E. Spach, 1846

Quelques années plus tard, ces mêmes Espagnols étendent leurs colonisations jusqu'au Venezuela et encore plus au sud. Là, ils rencontrent une autre variété de cacaoyers, au cœur de la forêt amazonienne, avec des cabosses jaunes et lisses, et des graines violettes et plates. Ils éprouvent le besoin de distinguer ces deux cacaos si différents. Le premier connu, ils l'appellent « du cru » ou « créole » : *criollo* en espagnol, pour le différencier de l'autre, l'Amazonien, qu'ils nomment *forastero* : l'étranger à leur culture, le non-*criollo*. Ces noms sont restés pour caractériser ces deux types botaniques de cacao.

Vers l'ouest dans les grandes forêts au pied de la cordillère des Andes, les hommes ont privilégié un cacaoyer qui ressemble beaucoup au *forastero*. Les cabosses sont presque semblables et les graines, toujours violettes, un peu plus charnues. En revanche, leur arôme est différent : des notes de fleurs, jasmin et fleur d'oranger. Les Espagnols ont trouvé ces cacaos en amont du village de Babahoyo, sur le Rio Caracol. En amont, au-dessus : *arriba* en espagnol. Ils ont appelé cet arôme si spécial « Arriba de Babahoyo ». Le fameux arôme Arriba. Une autre version prétend que ces mêmes Espagnols ont pensé que cet arôme, quasi divin, venait « d'en haut ». Les Équatoriens, fiers de cette variété de cacaoyer, l'appellent le *nacional*.

Vers l'est aussi, le cacaoyer trouve des conditions favorables à son développement. On rencontre des arbres en Guyane française, au Suriname, au Guyana. Ils sont peu cultivés et ont peut-être aussi leur origine propre : on leur reconnaît des résistances particulières à certaines maladies

fongiques comme la moniliose ou la maladie du « balai de sorcière ». Pour l'instant, on se contente de les distinguer comme le groupe des *Guïana*. Cependant des recherches sont en cours afin de mieux les connaître. Qui sont-ils ? D'où viennent-ils ? Quelles sont leurs particularités ?

Les autres variétés ont régressé, pas disparu. Les généticiens les recherchent activement, au cas où elles



Cabosses de *forastero*