

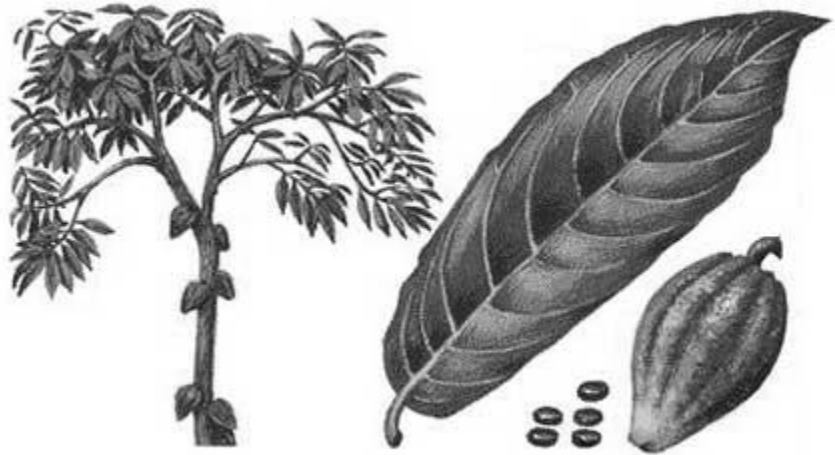
Le cacao

Il se boit, se mange, se croque, le chocolat que parfum le lait, les glaces, les gâteaux... mais de quoi est-il fait ?

Il n'y a pas de chocolat sans cacao !

Le cacao vient du cacaoyer, un arbre qui fleurit toute l'année. Ses fleurs poussent directement sur le tronc et les grosses branches et donnent des gros fruits : les cabosses.

Chaque cabosse contient une trentaine de graines enveloppées dans une pulpe blanche : un cacaoyer peut donner trente cabosses par an, parfois plus.



La première recette de chocolat : le « xocoatl ».

Au Mexique, il y a bien longtemps, c'était la boisson des aztèques. Les fèves, grillées et écrasées, étaient mélangées à du poivre, du piment, de la vanille et de l'eau, parfois de la farine de maïs. En débarquant au Mexique avec ses troupes espagnoles, Cortés goûta cette boisson nourrissante mais un peu amère. Il l'aima tant qu'il fit envoyer en Espagne un bateau plein de fèves de cacao.

La mode du chocolat

Pour rendre la boisson plus douce, les seigneurs de la cour d'Espagne, remplacent le poivre par le sucre. C'est un vrai succès ! Mais ils ne peuvent garder longtemps le secret de leur recette. A la cour de Franc, en Italie, chez les seigneurs allemands ou hollandais, tous les riches gourmands raffolent de la boisson chocolat.

Les médecins la recommandent aussi aux malades pour les fortifier.

Les premières usines de chocolat

Menier, Van Houten, Lindt... ont fondé les premières chocolateries vers 1820. Le chocolat s'est vendu en poudre ou en tablette dans tous les magasins que depuis la fin du XIXème siècle.

Aujourd'hui comment cultive-t-on le cacaoyer ?

C'est un arbre fragile : il aime la chaleur, l'humidité mais il craint le grand soleil, le vent, et il faut le protéger surtout les premières années. C'est pourquoi on plante les jeunes pousses dans une pépinière à l'ombre. Quatre ou huit mois plus tard, les petits arbres sont replantés sous un « parasol » d'arbres plus haut comme les bananiers.

À quatre ou cinq ans, les cacaoyers sont assez résistants et ils ont moins besoin d'ombrage ; quand ils poussent à l'état sauvage dans la forêt, il mesure dix ou quinze mètres de haut, mais dans les

plantations, ils sont taillés à quatre ou cinq mètres pour faciliter la récolte des cabosses. Les cabosses font aussi le régal des rats, et des perroquets, mais dans les grandes plantations, les cacaoyers sont surveillés pour éviter le pillage des récoltes.

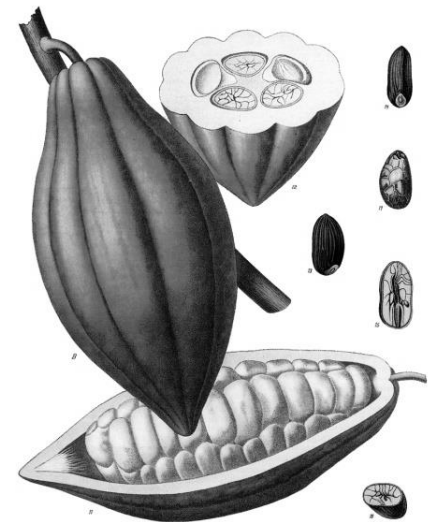
Les cabosses sont récoltées à la main.

Mûres, elles ont une belle couleur jaune orangé. Elles sont cueillies au couteau (la machette) puis fendues en deux. Les fèves, enrobées de leur pulpe, sont ensuite retirées de la cabosse à la main.

Comment les fèves prennent-elles le goût du cacao ?

Les fèves fermentent : on les laisse recouvertes de feuilles de bananiers, en les brassant tous les jours.

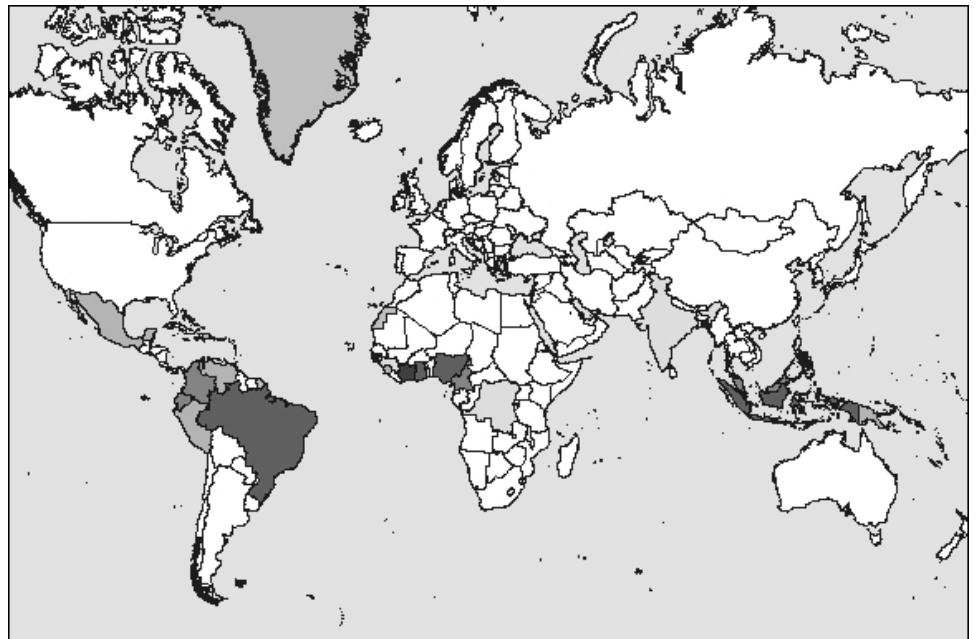
La pulpe se liquéfie, les fèves brunissent et prennent tout leur parfum. Après la fermentation, elles sont étalées au soleil pendant une ou deux semaines. Les ouvriers les retournent souvent ; s'il pleut, les grandes claies peuvent coulisser pour mettre les fèves à l'abri sous un toit.



Theobroma cacao L.
Image processed by Thomas Schoepke
www.plant-pictures.de

Le voyage du cacao.

Si les fèves sont bien sèches, elles craquent quand on les sert dans la main. Elles sont alors mises dans des sacs de toile et embarquées. Les cargos partent des ports des pays d'Afrique : Ghana, Nigéria, Cameroun et surtout Côte d'Ivoire, et des ports des pays d'Amérique du sud : équateur et Brésil. Ils voyagent vers l'Europe ou l'Amérique du Nord, là où on fabrique le chocolat dans les usines : les chocolateries.



À la chocolaterie.

Les fèves sont nettoyées puis grillées pour faire éclater leur coquille et développer leur goût. Des machines les broient pour former une pâte amère : la pâte de cacao. Elle est pressée très fort pour faire sortir la graisse : le beurre de cacao et du sucre, remués sans arrêt pendant deux ou trois jours. Dans le chocolat blanc, il n'y a pas de pâte de cacao.