

Vendredi 1er avril 2022

LE DIVIN CHOCOLAT

Par **Madame Anne REYSS**, Ancien professeur de biologie en Classes Préparatoires (Agro-Véto) à Paris



Suspense au Rex...Les démons de la technique ont bien failli déplumer Quetzalcoatl mais d'interminables minutes plus tard, notre courageuse conférencière Anne Reyss a pu faire déguster la nourriture des dieux – theobroma cacao - à des adhérents soumis au supplice de Tantale devant les chocolats magnifiques qui envahissaient l'écran.

C'est en Mésoamérique, 3000 ans avant notre ère, que se propage le cacaoyer. Haut de 10m, croissant à l'ombre d'arbres-mères, ce petit arbre aux feuilles persistantes se répand des rives de l'Orénoque et/ou de l'Amazone vers les basses terres humides et chaudes du Mexique. Les Olmèques sont les premiers à le cultiver, à en broyer les fèves extraites des cabosses, à les mélanger à de l'eau et des épices pour obtenir un épais breuvage. Les Toltèques en font une boisson sacrée comme les Mayas qui développent le commerce de ce produit de luxe et l'associent aux rituels de la vie et de la mort. Ils initient son usage thérapeutique et font de la fève leur unité monétaire. Avec les Aztèques qui contrôlent sa production et son commerce, c'est l'apogée du chocolat transporté en longues caravanes dans tout l'empire. Il est monnaie d'échanges, mesure-étalon, tribut mais aussi remède, aphrodisiaque, nourriture du soldat.

Il est avant tout aliment divin consommé par l'empereur et les grands prêtres dont ils favorisent les transes, associé aux sacrifices humains (la cabosse et le rouge liquide ne symbolisent-ils pas le cœur et le sang des victimes consacrées ?).

En 1519, l'arrivée d'Hernan Cortes scelle le destin planétaire du cacao. Dédaigné en 1502 par Christophe Colomb, le cacao va s'exporter dans l'empire de Charles-Quint. Les monastères diffusent ce nouveau remède avant qu'il ne fasse la conquête des cours européennes. Le XVIIIe siècle voit son triomphe. Adoucie, la boisson mousseuse devient si obsessionnelle que l'on songe à l'excommunier. Portugais, Anglais, Hollandais, Français développent la cacaoculture dans leurs colonies. Une ceinture du cacao s'étend du Brésil aux Antilles, de l'Afrique à l'Inde et l'Indonésie.

Criollo, forastero, trinitario, le chocolat est partout...du moins chez qui peut consommer ce produit coûteux, divin, exquis sauf pour les esclaves des plantations, victimes du commerce triangulaire.

Au XIXe siècle, sa production s'industrialise. Avec les tablettes, la consommation se démocratise. En 1914, à Noisiel, la chocolaterie Menier est la plus grande au monde.

Aujourd'hui, souligne Anne Reyss, le chocolat est la 3e matière première exportée, après le pétrole et le café. Sa production hautement spéculative et ses échanges sont dominés par des multinationales implantées dans 50 pays. Côte d'Ivoire et Ghana assurent 60% de la production mondiale.

Alors, divin le chocolat ? Oui pour les papilles du Nord qui peuvent se donner bonne conscience en consommant « équitable » malgré le manque de traçabilité et l'opacité des circuits.

Non pour les pays du Sud soumis à la déforestation, à l'épuisement des sols, au travail forcé des jeunes esclaves africains soumis aux tâches les plus dangereuses.

Merci à Anne Reyss de nous avoir, superbes illustrations à l'appui, livré les secrets de ce divin chocolat à consommer avec conscience et modération !

Texte de Marie Dominique COULON