

Cacaoyer (Theobroma cacao),  
The Natural History of  
Carolina, Florida, and the  
Bahama Islands, (1731-1743),  
vol. II, Mark Catesby, London,  
C. Marsh et T. Wilcox, 1754.

ALTITUDE / LONGITUDE

# LE CHOCOLAT, GOÛTER DIVIN



Rapporté dans les cours européennes au XVII<sup>e</sup> siècle par des navires négriers, le cacao est devenu chocolat, un produit consommé aujourd'hui par tous dans le monde entier. Pourtant, il y a 2 600 ans, les premières recettes à base de cacao servaient avant tout d'offrandes religieuses. Retour sur un produit à l'histoire complexe, dont la nature et l'usage n'ont cessé d'évoluer et qui représente un enjeu tant géopolitique pour les conquistadores d'hier, qu'économique pour les petits producteurs d'aujourd'hui.



Éric Birlouez

Ingénieur agronome et sociologue de l'alimentation



## LA NOURRITURE DES DIEUX MAYAS ET AZTÈQUES

LA GRANDE ÉPOPÉE DU CHOCOLAT COMMENCE par un petit arbre de la forêt amazonienne aux caractéristiques surprenantes: le cacaoyer (ou cacaotier). À l'état sauvage, l'arbre est de petite taille (10 à 15 mètres), une hauteur bien modeste en comparaison des géants qui l'entourent et le protègent des rayons du soleil. Le cacaoyer est en effet un «arbre de l'ombre». C'est la raison pour laquelle, lorsqu'il est cultivé, on prend soin de conserver ou de planter autour de lui des arbres de plus grande taille (pour rendre son exploitation plus aisée, on réduit sa hauteur à 5-6 mètres).

Le cacaoyer présente plusieurs caractéristiques pour le moins curieuses. Ses fleurs, de couleur blanche ou jaune, sont très petites (moins d'un centimètre) mais se comptent par milliers. En revanche, seule une fleur sur cent donnera naissance à un fruit qui, lui, est... énorme. Nommé «cabosse», ce dernier a la forme d'un ballon de rugby: il mesure environ vingt centimètres de long sur quinze de large et sa couleur, à maturité, vire au jaune-orangé. Le mot «cabosse» viendrait peut-être de cette forme allongée, semblable à celle des crânes de nourrissons qui, chez les peuples précolombiens, étaient volontairement déformés (*cabeza* signifie «tête» en espagnol). Aujourd'hui, un cacaoyer cultivé produit en moyenne une quarantaine de cabosses par an (quatre-vingts au maximum).

Issue d'une fleur minuscule, chaque grosse cabosse contient trente à cinquante graines appelées fèves. Celles-ci sont entourées d'une pulpe blanche et sucrée, le mucilage. Autre bizarrerie: les fleurs du cacaoyer ne naissent pas à l'extrémité des rameaux mais directement sur le tronc et les grosses branches... sur lesquels se trouveront donc accrochées les cabosses! Singularité supplémentaire: l'arbre porte boutons floraux, fleurs, fruits verts et fruits mûrs en même temps (en principe, ces différents stades se succèdent chronologiquement). Et nous ne sommes pas au bout de nos surprises... Une fois mûres, les cabosses restent accrochées au tronc et aux branches principales (elles ne tombent pas d'elles-mêmes) et leurs graines, enfermées au sein du fruit, finissent par se dessécher et par mourir! Dans la nature, la seule chance que possède le cacaoyer de se reproduire est donc qu'un de ses fruits se trouve accidentellement ouvert – par exemple par un animal qui le fait tomber ou le perce pour manger la pulpe – ce qui permet la libération des graines sur le sol.

Les populations indigènes de la forêt amazonienne apprécient la pulpe rafraîchissante et sucrée qui entoure les graines de cet arbre étrange. Il y a environ 3 000 ans, les Olmèques sont les premiers à domestiquer le cacaoyer sauvage dans une aire géographique comprise entre le sud du Mexique et le Costa Rica. Ils ont également

**AU BREUVAGE DES DIEUX,  
LES AZTÈQUES ATTRIBUENT  
DES VERTUS FORTIFIANTES,  
THÉRAPEUTIQUES ET  
APHRODISIAQUES.**

l'idée de préparer une boisson fermentée à partir de la pulpe. Quelques siècles plus tard, les Mayas établis dans la péninsule du Yucatán se mettent à leur tour à cultiver le cacaoyer. Ce sont eux qui, à partir des graines elles-mêmes, élaborent le cacao et inventent le breuvage que nous nommons chocolat. En 2002, des scientifiques ont en effet identifié des traces de théobromine – un composé du cacao – dans des poteries mayas datant de 2 600 ans.

Pour fabriquer leur chocolat, les Mayas commencent par faire fermenter puis sécher les graines qu'ils extraient des cabosses. Ces fèves sont ensuite grillées (torréfiées), puis écrasées. La pâte obtenue est alors délayée dans de l'eau bouillante, puis le mélange est battu vigoureusement avec des branchettes de façon à former une mousse très appréciée. Une autre méthode pour obtenir cette mousse consiste à verser le breuvage d'une certaine hauteur, d'un récipient dans un autre. À cette boisson, les Mayas ajoutent, pour l'épaissir et l'aromatiser, d'autres ingrédients: de la farine de maïs et, selon les moyens et les circonstances, de la vanille, du piment, du musc, des graines d'un arbuste nommé «roucou» (elles donnent au breuvage une couleur rouge vif) et même, parfois, des champignons hallucinogènes. Ce chocolat fait partie des offrandes destinées aux divinités, qui s'en nourrissent. Les dieux, reconnaissants pour ce don, autorisent ensuite les hommes à consommer eux aussi le breuvage sacré, en respectant des rites strictement codifiés.

Deux mille ans après les premiers chocolats (liquides) élaborés par les Mayas, les Aztèques s'intéressent à leur tour au breuvage des dieux. Au début du XIV<sup>e</sup> siècle, ils se sédentarisent définitivement au centre du Mexique et se mettent à cultiver le cacaoyer, à fabriquer le cacao et à préparer le *xocoatl* (le chocolat). Comme les Mayas, ils le consomment lors de rituels religieux au cours desquels on danse, on invoque les dieux et on pratique les sacrifices humains. Au breuvage des dieux, les Aztèques attribuent des vertus fortifiantes, thérapeutiques et aphrodisiaques.

En nahuatl, la langue des Aztèques, le mot *cacahua* désigne le fruit du cacaoyer. Dans certaines langues mayas, on rencontre l'expression *om kakaw* qui désigne le chocolat mousseux, ainsi qu'un groupe de signes écrits (un glyphe) qui se prononce kakawa. Proches phonétiquement, ces mots sont à l'origine de notre terme «cacao».

Dans la Méso-Amérique précolombienne, le chocolat constitue un produit rare et précieux. Les gobelets utilisés pour le consommer en attestent: récipient en or pour le roi et céramique richement décorée pour les élites sociales. Les fèves de cacaoyer servent également de

monnaie. Elles font partie du tribut que les peuples soumis doivent verser à l'empereur maya ou aztèque. Elles sont également utilisées pour payer des esclaves ou des marchandises diverses: chez les Aztèques du XVI<sup>e</sup> siècle, un lapin coûte 10 fèves et une dinde en vaut 100.

## LES CONQUISTADORES DÉCOUVRENT LE CHOCOLAT

En 1502, lors de son quatrième et dernier voyage vers le Nouveau Monde, Christophe Colomb et son équipage se saisissent des marchandises que transporte une pirogue indienne le long des côtes du Honduras. Fernando, le fils de «l'amiral de la mer océane», rapporte que s'y trouvaient de grandes quantités «d'amandes [qui] avaient beaucoup de valeur pour eux, car je notais que lors de leur transfert à bord avec les autres biens, certaines tombèrent sur le pont et les Indiens se baissèrent pour les ramasser comme s'ils avaient perdu quelque chose de grande valeur». Christophe Colomb est ainsi le premier Européen à découvrir les fèves de cacaoyer... mais pas le chocolat!

Ce dernier demeurera inconnu des Européens jusqu'en 1519. Cette année-là, Hernán Cortés entre au Mexique à la tête d'une troupe de 700 conquistadores. Il y est accueilli par Moctezuma II, l'empereur des Aztèques. Celui-ci propose au chef espagnol de déguster du *xocoatl*, une boisson dont lui-même consomme jusqu'à cinquante coupelles par jour afin de renforcer sa vigueur sexuelle. Mais Cortés est bien davantage intéressé par le contenant – la coupelle en or massif – que par son contenu, dont l'amertume et la saveur pimentée le rebutent. Il comprend cependant que la possession de plantations de cacaoyers lui assurera une immense fortune, les graines de ces arbres pouvant être aisément échangées contre le précieux métal jaune. Cinq années plus tard (en 1524), Cortés expédie quelques sacs de fèves à la cour de Charles Quint, mais l'accueil réservé à cette nouveauté n'est guère enthousiaste...

Une intuition culinaire va toutefois «renverser» la médiocre appréciation gustative du chocolat et en faire une boisson furieusement à la mode. La légende raconte qu'une sœur carmélite d'un couvent d'Oaxaca, sur la côte pacifique du Mexique, a un jour l'idée d'adoucir l'amertume du chocolat en y ajoutant du sucre de canne. L'engouement pour la nouvelle recette est tel que les épouses des riches Espagnols établis dans les colonies d'Amérique se mettent à en boire du matin au soir, y compris pendant la messe! L'Église se trouve alors confrontée à une question de la plus haute importance: le chocolat est-il une simple boisson ou une véritable nourriture? Si tel est le cas son ingestion romprait le «jeûne eucharistique», obligatoire

pour recevoir la Sainte Communion. Par ailleurs, ce chocolat est-il compatible avec les restrictions alimentaires imposées pendant le carême? À ces questions, les Dominicains répondent par la négative. À l'inverse, les Jésuites plaident en faveur de son autorisation (il est vrai qu'ils sont à la tête d'un lucratif commerce de fèves de cacao entre les Amériques et l'Europe!) La polémique fait rage pendant des décennies et ce n'est qu'en 1662 que le pape Alexandre VII clôt définitivement le débat: le chocolat à l'eau, affirme-t-il, est bien une boisson. Or, *liquidum non frangit jejunum* («la boisson ne rompt pas le jeûne»). Le chocolat – qui n'est alors consommé que sous cette forme liquide – peut donc être pris à tout moment, y compris pendant le carême. Les gourmands ont gagné la partie!

Le chocolat sucré ayant séduit les papilles des colons, ceux-ci décident d'expédier à nouveau vers la mère patrie des fèves de cacao, accompagnées de leur mode d'emploi. Près de soixante ans après le «ballon d'essai» avorté de Cortés, une cargaison de fèves quitte en 1585 le port de Vera Cruz à destination de l'Espagne. Le chocolat devient rapidement l'une des boissons favorites de l'aristocratie et du haut clergé de la péninsule ibérique. À la fin du XVI<sup>e</sup> siècle, le succès du chocolat commence à s'étendre aux pays que domine la couronne d'Espagne (par exemple les Flandres). Puis le breuvage est progressivement diffusé à

Traitement et séchage des fèves de cacao, photo issue du livre *Cacao de l'International bureau of the American Republics*, (Washington, 1909)



l'ensemble des nations européennes à la faveur, notamment, des échanges établis au sein des ordres religieux.

Nos ancêtres français vont découvrir le chocolat en deux temps. La première introduction du cacao sur notre territoire date de 1615. Il fait partie des bagages de l'infante d'Espagne, Anne d'Autriche, venue en France pour épouser le roi Louis XIII. Mais l'intérêt de la cour de France pour le chocolat naît réellement un demi-siècle plus tard lorsqu'une autre princesse espagnole, Marie-Thérèse, quitte elle aussi, sa terre natale pour se marier avec le jeune Louis XIV (1660). La nouvelle reine manifeste une passion immodérée pour le chocolat : on le lui prépare plusieurs fois par jour dans une chocolatière munie d'un mousoir qu'elle a fait venir d'Espagne. Marie-Thérèse parvient à faire partager cette « dévotion » à la plupart des courtisans de Versailles. Le produit demeure cependant un luxe auquel seules les personnes les plus fortunées peuvent avoir accès.

Le roi Soleil, quant à lui n'apprécie guère le chocolat : « cet aliment trompe la faim, mais ne remplit pas l'estomac ». Cela ne l'empêche pas, en 1659, d'acquiescer à la requête d'un valet de chambre nommé David Chaillou (ou Chaillon) qui lui demande le « privilège exclusif pour vingt-trois ans de fabriquer, faire vendre et débiter dans toutes les villes du Royaume une certaine composition qui se nomme chocolat. » Muni de la royale autorisation, l'entrepreneur Chaillou commence par ouvrir une boutique en plein cœur de Paris, à l'angle des rues Saint-Honoré et de l'Arbre-Sec. Après réception des fèves en provenance du Nouveau Monde, il les grille dans une bassine puis les écrase au moyen d'un cylindre de fer de son invention qu'il roule sur une pierre inclinée qui est chauffée. Les amateurs se pressent dans son établissement...

Sous le règne de Louis XV, l'engouement pour le chocolat ne faiblit pas, bien au contraire. C'est la boisson préférée de la marquise de Pompadour et de la comtesse du Barry, les grandes favorites du roi. Outre ses vertus fortifiantes et digestives, le breuvage est réputé aphrodisiaque. Raison pour laquelle M<sup>e</sup> de Pompadour indique boire du chocolat pour « s'échauffer le sang » avant d'entrer dans le lit de Louis XV qui, dit-elle, lui reproche d'être « froide comme macreuse » (un oiseau marin dont on disait qu'il avait le sang froid).

## UNE ÉCONOMIE ESCLAVAGISTE SE MET EN PLACE

La révolution du chocolat est aussi économique et sociale. Le monopole de l'Espagne n'est pas éternel... Dès que les autres nations européennes accèdent aux secrets de la culture du cacao et de la fabrication du cacao, elles s'em-

pressent elles aussi de créer des plantations dans leurs colonies d'Amérique (Jamaïque pour l'Angleterre, Martinique pour la France), d'Asie du Sud-Est (Indonésie pour la Hollande) ou d'Afrique. En 1679, sous le règne de Louis XIV, la toute première cargaison de fèves récoltées dans les Antilles françaises est débarquée sur les quais de Brest. À l'instar du sucre de canne, le cacao est produit avec la sueur des esclaves raflés en Afrique, et les navires négriers repartent vers le Vieux Continent, les cales remplies de fèves de cacao. Ces voyages au long cours assurent la fortune des marchands d'Amsterdam, de Venise, de Londres, etc.

Pendant un siècle et demi, le chocolat ne sera consommé par les Européens que sous forme liquide. C'est seulement en 1674 que sont fabriqués, à Londres, les premiers bonbons au chocolat « à croquer ». La première usine industrielle de chocolats ne voit cependant le jour qu'un demi-siècle plus tard (en 1728, toujours en Angleterre). En France, l'entreprise Pelletier & Cie est créée à Paris en 1770. Au XIX<sup>e</sup> siècle, les progrès technologiques s'accroissent. En 1825, le Hollandais Conrad Van Houten invente un procédé permettant d'obtenir une poudre fine de cacao qui, mélangée dans l'eau chaude ou le lait donne une boisson homogène. Il faut cependant attendre 1847 pour que la première tablette de chocolat voie le jour : l'Anglais Fry a l'idée d'ajouter à la poudre chocolatée du beurre de cacao, il obtient alors une pâte malléable qui peut être versée dans des moules. La tablette ainsi obtenue est une véritable révolution qui va contribuer à démocratiser le chocolat. Près de trente années se passent encore avant que soit créée la tablette de chocolat au lait (en 1875, par le Suisse Daniel Peter). C'est également au cours de ce XIX<sup>e</sup> siècle qu'apparaissent les grands industriels européens du chocolat dont les noms nous sont désormais familiers : Cadbury en Angleterre, Van Houten aux Pays-Bas, Suchard, Tobler, Cailler, Lindt et Nestlé en Suisse, Menier et Poulain en France. Quelques années plus tard, de l'autre côté de l'Atlantique, Forrest Mars invente en 1925 la fameuse barre chocolatée qui porte toujours son nom.

L'emballage du chocolat allemand, photo issue du livre de James M. Bugbee et Walter Baker, *Cocoa and chocolate, a history of their production and use* (Walter Baker & Co, 1907)



WRAPPING GERMAN SWEET CHOCOLATE.

## DE LA FÈVE À LA TABLETTE D'AUJOURD'HUI

Après récolte, les cabosses sont ouvertes manuellement afin d'en extraire les graines : c'est l'écabossage. Les fèves vont ensuite subir une fermentation pendant quelques jours avant d'être séchées (le plus souvent au soleil). Cette fermentation constitue une étape-clé qui permet la formation des précurseurs de l'arôme du chocolat tout en ôtant une partie de l'amertume naturelle de la fève. Une vingtaine de cabosses sont nécessaires pour obtenir un kilo de fèves séchées.

Les fèves sont ensuite vendues à des industriels nommés « broyeurs », qui sont distincts des entreprises chocolatières *stricto sensu*. Les broyeurs torréfient les fèves, c'est-à-dire qu'ils les chauffent entre 110 et 140 °C pendant 15 à 40 minutes. C'est cette torréfaction qui permet d'élaborer l'arôme final du chocolat. Les fèves torréfiées sont ensuite broyées pour donner une pâte semi-liquide appe-

Planche issue de l'ouvrage de Franz Ernest Bruckmann, *Relatio brevis historico-botanico-medica de avellana Mexicana, vulgo cacao* (Rudolph Schroeder, 1728)

Fig. 1 : Tirée du *Mantissa aromatica* de Guillaume Pison

Fig. 2 : Tirée de l'*Histoire des drogues* de Mons. Pierre Pomet

Fig. 3 : Reproduction à échelle réelle d'une fève de cacao entière



lée « masse de cacao ». C'est souvent sous cette forme que le cacao est vendu aux industriels chocolatiers. Ceux-ci malaxent alors la masse de cacao avec différents autres ingrédients : du beurre de cacao (lui-même issu du pressage d'autres pâtes de cacao), du sucre (dont la quantité dépend de la teneur en cacao souhaitée) et, éventuellement, de la poudre de lait pour fabriquer du chocolat au lait (le chocolat blanc, quant à lui, ne contient pas de pâte de cacao mais seulement du beurre de cacao, additionné de sucre et de lait). La pâte à la texture fine obtenue après ce mélange d'ingrédients est ensuite chauffée à 70 °C et brassée : cette opération porte le nom de conchage. Après refroidissement, le chocolat encore liquide est versé dans des moules puis réfrigéré pour qu'il puisse cristalliser.

## UN RAPPORT DE FORCE TRÈS DÉFAVORABLE AUX PETITS PLANTEURS

Le marché du chocolat se caractérise par l'extrême atomisation des producteurs – le nombre de planteurs dans le monde est estimé entre 40 et 50 millions, tous situés dans des pays du Sud – et par une très forte concentration des industriels, ces derniers étant principalement des firmes multinationales du Nord. Ainsi, plus de la moitié de la production mondiale de fèves est traitée par seulement cinq « broyeurs ». Ce terme, rappelons-le, désigne les entreprises qui écrasent et torréfient les fèves pour les transformer en une pâte semi-liquide qu'elles vendent ensuite aux fabricants de tablettes et autres produits chocolatés (bonbons, pâtes à tartiner, barres chocolatées, etc.). Parmi ces « chocolatiers » industriels, six groupes assurent à eux seuls la transformation de 40 % du tonnage mondial de cacao : Mondelez (anciennement Kraft Foods), Mars, Nestlé, Ferrero, Hershey's et Lindt & Sprüngli.

Cette situation particulière crée un rapport de force très défavorable aux dizaines de millions de paysans qui, sur leurs modestes exploitations de quelques hectares, assurent les neuf dixièmes de la production mondiale de cacao. Ces petits planteurs pèsent peu face aux puissants groupes multinationaux. En moyenne, seulement 5 à 6 % du prix final d'une tablette de chocolat parviennent dans la poche de ces producteurs de fèves. Parfois, cette misère économique s'accompagne d'un coût environnemental (on coupe la forêt pour planter de nouveaux cacaoyers) et, surtout, éthique : en octobre 2015, plusieurs plaintes collectives ont été déposées aux États-Unis pour dénoncer la traite et le travail forcé des enfants dans les plantations ivoiriennes. Pour tenter d'inverser ce rapport économique défavorable, certains pays producteurs cherchent à localiser chez eux la transformation du cacao (au moins l'étape de broyage/

torréfaction) en favorisant l'accueil d'usines étrangères sur leur sol, voire en fabriquant eux-mêmes des chocolats de qualité destinés aux classes aisées de leurs pays (pour ces dernières, le chocolat tend à devenir un marqueur de rang social ainsi qu'un patrimoine national, source de fierté), comme le font le Brésil, la Colombie, le Pérou ou l'Équateur.

Né dans la moiteur sombre de l'immense et impénétrable forêt amazonienne, le cacaoyer continue aujourd'hui de susciter bien des passions et des convoitises. Au XVI<sup>e</sup> siècle, les aventuriers du Nouveau Monde en ont ramené les graines en Europe. Ils ont rêvé d'acclimater sur le Vieux Continent la culture de l'arbre à cacao. Mais leurs tentatives ont toutes échoué... La nature dicte en effet sa loi : la «nourriture des dieux» ne peut naître que dans les contrées chaudes et humides d'Afrique, d'Amérique et d'Asie. Des mondes lointains que d'intrépides explorateurs et d'obstinés découvreurs n'auront de cesse de parcourir jusque dans leurs moindres recoins. Pour offrir à nos palais exigeants cette gourmandise sensorielle et culturelle, au parfum de mystère et d'étrangeté, de voyages et d'aventures. ^

## ⚡ VERS UNE PÉNURIE DE CHOCOLAT ?

La concentration du secteur est très grande au niveau des pays producteurs de cacao. En 2014, quatre d'entre eux – la Côte d'Ivoire (40 % du total), le Ghana (20 %), l'Indonésie (9 %) et le Nigéria (6 %) – ont réalisé à eux seuls les trois quarts des volumes mondiaux de fèves de cacao. On notera au passage qu'aucun membre de ce quatuor de tête ne se situe sur le continent américain, berceau des cacaoyers et du chocolat. Pour les industriels aussi, cette situation est porteuse d'un risque : il suffit qu'un de ces pays connaisse des problèmes climatiques, sanitaires ou encore politiques (comme ce fut le cas avec le déclenchement de la guerre civile en Côte d'Ivoire il y a quelques années) pour faire planer la menace de pénurie de cacao et d'envolée des cours.

D'une année à l'autre, les rendements des cacaoyers peuvent en effet être très variables : ils sont fortement soumis aux aléas climatiques et aux virus ou champignons menaçant les arbres. Le cours mondial du cacao peut alors connaître de grandes fluctuations, accentuées par la spéculation. Trop petites, très peu productives (en Côte d'Ivoire, par exemple, les plantations de cacaoyers sont vieillissantes et beaucoup de planteurs ne disposent pas de la formation technique nécessaire) et manquant de moyens financiers pour se moderniser, les

exploitations sont peu rentables et très vulnérables : en cas de difficultés, les paysans n'hésitent pas à renoncer au cacao pour se tourner vers des productions plus rémunératrices et moins risquées comme le palmier à huile ou l'hévéa. Jusqu'à choisir l'exil dans les villes s'ils n'ont pas d'autre choix...

Parallèlement à ces risques de désaffection des producteurs et de mauvaises récoltes, la demande mondiale, elle, poursuit sa croissance. Depuis une quinzaine d'années, de nouveaux consommateurs sont apparus dans les pays d'Europe de l'Est et en Russie, ainsi que dans les pays émergents, notamment en Chine et en Inde. Deux pays qui réunissent le tiers des habitants de la planète et dans lesquels la hausse du niveau de vie s'accompagne du désir de consommer du chocolat sous toutes ses formes : ce produit « plaisir » (ce n'est pas une denrée de première nécessité) leur apparaît en effet emblématique d'un Occident qui connaît l'abondance alimentaire et offre à ses habitants les joies sans cesse renouvelées de l'hyperconsommation.

Face à cette hausse de la demande et aux menaces planant sur l'offre, les industriels agitent régulièrement le spectre d'une prochaine et forte pénurie de chocolat. Certes, le risque de manquer de ce produit ne peut être écarté. Mais, pour certains analystes, il est volontairement exagéré... par ces mêmes industriels. Cet argument leur permettrait de justifier en partie leurs augmentations de prix au moment des fêtes de Pâques et de Noël, les deux pics de consommation. Il est vrai, néanmoins, que certaines années les volumes des produits baissent et que les cours de la matière première, le cacao, se mettent alors à flamber ; mais il est vrai aussi que la situation peut s'inverser l'année suivante, avec une baisse des cours tout aussi marquée. Par ailleurs, la hausse de la demande mondiale est loin d'être aussi explosive qu'on pourrait le penser : sur l'ensemble des cinq dernières années, elle a crû de 7 %, soit à peine plus de 1 % par an. Encore aujourd'hui, un Chinois ne croque en moyenne qu'une cinquantaine de grammes par an (à peine une demi-tablette !). Ce qui le situe encore à des années-lumière derrière le ressortissant Suisse (12,2 kg par habitant et par an en 2014), le plus gros consommateur mondial. Au sein de l'UE, les Français ne pointent qu'à la 7<sup>e</sup> place, avec une consommation de 6,69 kg et une dépense annuelle de 110 euros, derrière le leader allemand (12,22 kg) et son dauphin le Royaume-Uni (8,86 kg). Sauf accident, les amateurs de chocolat devraient pouvoir encore se régaler longtemps sans (trop) bourse délier.

## VARIÉTÉS ET TERROIRS

Le goût du cacao dépend notamment du couple variété-terroir. Les variétés du cacao (équivalents des cépages pour les vins) sont :

- le **forastero** (80 % du chocolat mondial), issu d'Afrique, d'Asie et du Brésil : amertume prononcée ;
- le **criollo** (1 %), Venezuela, Madagascar, Java et Pérou : considéré comme l'un des meilleurs, avec des notes de miel, de caramel et de noisette ;
- le **trinitario** (20 %), hybride entre le forastero et le criollo, Caraïbes et Madagascar : notes de bois, tabac, fruits ;

- le **nacional** (0,02 %), Équateur et Pérou : notes florales de jasmin et de fleur d'oranger.

Le terroir inclut les caractéristiques du sol, du climat et des micro-organismes de la plantation considérée.

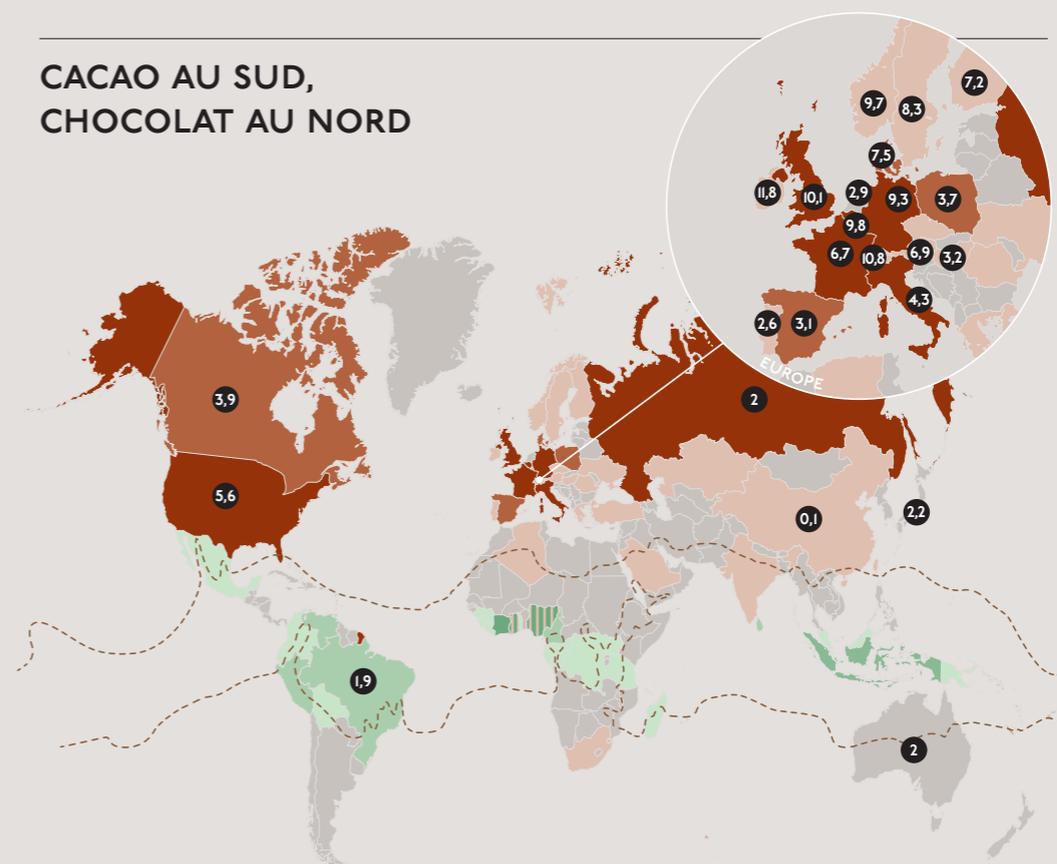
## LA SCIENCE DES ARÔMES

Aujourd'hui, les recherches sur les arômes aident les chocolatiers à appréhender des saveurs de plus en plus subtiles. La tendance est partie de la France et atteint New York et Tokyo en passant par Moscou et Dubaï. Un arôme raffiné dépend de la variété de cacaoyer cultivé,

du terroir, mais aussi du travail humain des planteurs et des chocolatiers. Comme le raisin, le cacao est un produit vivant dont la qualité dépend des années. Il y a ainsi de bons et de moins bons millésimes.

Les recherches sur les arômes du chocolat se font depuis 120 ans et les découvertes affluent. Les notes fleuries du nacional sont le fait du lilianol, alcool retrouvé dans le muguet, le citron, la lavande, la menthe et la bergamote. Pour le cacao des Caraïbes, les notes de tabac et de fruits secs sont le fait d'esters et de certains micro-organismes. L'amertume du cacao vient des méthylxanthines et l'acidité d'acides organiques.

## CACAO AU SUD, CHOCOLAT AU NORD



**CONSOMMATION (EN TONNES/AN)**

- < 450 000
- 450 000 - 600 000
- 600 000 - 750 000
- > 750 000

**PRODUCTION (EN TONNES/AN)**

- 27 000 - 100 000
- 100 000 - 200 000
- 200 000 - 600 000
- 600 000 - 1 610 000

**CONSOMMATION ●**  
(en kg/an par habitant)

----- zone où la température terrestre est de 24 °C permettant de cultiver le cacao

### À VOIR

- *Chocolat*, Claire Denis, 1988
- *Merci pour le chocolat*, Claude Chabrol, 2000
- *La Face cachée du chocolat*, Miki Mistrati, 2010
- *Le Dernier Carré de chocolat*, Jean Crépu, 2014
- *Chocolat : la poule aux œufs d'or*, Sabine Paccini, 2014

### À LIRE

- Piero Camporesi, *Le Goût du chocolat*, Tallandier, 2008
- Nikita Harwich, *Histoire du chocolat*, Desjonquères, 2008
- Katherine Khodorowsky, Hervé Robert, *Tout sur le chocolat*, Odile Jacob, 2009
- Roald Dahl, *Charlie et la chocolaterie*, Gallimard Jeunesse, 2013
- *Thé, café ou chocolat ? Les boissons exotiques à Paris au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris Musées, 2015