



La nourriture des dieux



Le nom scientifique du cacaoyer est *Theobroma cacao*. *Theobroma* signifie, en latin, « nourriture des dieux ».

Le « xocoatl » est l'ancêtre du chocolat. Les Mayas, puis les Aztèques, furent les premiers à cultiver rationnellement le cacaoyer qui avait de multiples usages : ses fèves étaient envoyées à la cour comme tribut, elles servaient



de monnaie d'échange. Ils fabriquaient aussi une boisson reconstituante, fortifiante et prétendue aphrodisiaque à partir des fèves qu'ils faisaient griller puis concassaient sur des pierres plates. Ils obtenaient ainsi une pâte à laquelle ils rajoutaient de l'eau et, selon leur richesse, de la vanille, du poivre, du piment, de la cannelle, du musc, de la farine de maïs. La pâte était chauffée, le beurre de cacao remontait à la surface. Le liquide était ensuite battu avec une branche pour obtenir une mousse durable.



Les Espagnols découvrent un breuvage amer

En 1519, les Conquistadores débarquent sur la côte du Tabasco, au Mexique, avec 11 bateaux, 700 hommes et 14 canons. Cortez commence la conquête du pays, il rencontre l'empereur aztèque Moctezuma qui le reçoit et lui offre une gigantesque

La légende du cacao

« Au Mexique, autour du village de Tula, s'étendait un jardin merveilleux, où "le coton poussait déjà teint" et où les épis de maïs étaient si "gros qu'on ne pouvait en faire le tour avec les deux bras". Quetzalcóatl, grand maître de la lune et des vents, roi sacré dont l'emblème était le serpent à plumes vertes et dorées, était le jardinier de ce paradis terrestre. Il cueillait les fleurs pour les dieux et récoltait les fruits pour nourrir les hommes. Le plus bel arbre de ce jardin était le Cacahuahuaitl, le cacaoyer, qu'il avait découvert dans les champs des fils du Soleil. Selon la légende, un jour, Quetzalcóatl souhaita devenir lui-même un dieu. Il commanda à un magicien un breuvage qui devait lui conférer l'immortalité et la jeunesse éternelle. Mais il fut aussitôt pris d'un délire, il courut vers le rivage et s'éloigna pour toujours sur un radeau qui disparut dans la direction du soleil levant. »



coupe d'or remplie de « xocoatl ». Au début, cette boisson amère ne plaît guère aux Espagnols, plus attirés par l'or que par la découverte de la culture indigène. « Plutôt propre à être jetée aux cochons que consommée par les hommes ! », dira un des soldats. Les religieux d'Oaxaca ont alors l'idée d'y ajouter du sucre de canne et un peu de vanille. Ils viennent d'inventer le chocolat !

En Europe, c'est la révolution du cacao

En 1524, Cortez expédie la première cargaison de cacao à Charles Quint qui adore cette nouvelle boisson et accorde aux Espagnols le monopole du commerce du cacao. Pendant un siècle, ils en garderont jalousement la recette. Mais en 1615, la fille du roi d'Espagne, Anne d'Autriche, épouse Louis XIII. La nouvelle reine de France fait rapidement partager à la cour sa passion pour le chocolat. Au fur et à mesure que se développe l'engouement pour le cacao, les Espagnols encouragent sa culture dans les Caraïbes et en Amérique latine. Les Anglais, les Français, les Hollandais et les Portugais l'implantent également dans leurs colonies respectives. De nouvelles plantations naissent



Ils ont follement aimé le chocolat :
 Louis XIV • Marie-Thérèse
 d'Autriche • Madame
 de Maintenon • Madame
 de Sévigné • Ninon de
 Lenclos • Philippe
 d'Orléans • Louis XV
 • Marie-Antoinette
 • Voltaire



au XVII^e et au XVIII^e siècle au Brésil, dans le Sud-Est asiatique et en Afrique. Jusqu'au XVII^e s., le chocolat n'était consommé que sous forme de boisson. C'est en 1674 que le premier chocolat à croquer est fabriqué à Londres sous le nom de « chocolat en boudins à l'espagnole ».

Au XX^e siècle, la production de cacao a augmenté de façon vertigineuse : on est passé de 115 000 tonnes en 1900 à plus de 2 600 000 aujourd'hui.



Un visionnaire nommé Nestlé



Quel rapport entre l'eau de Seltz, la limonade gazeuse, la peinture à base de plomb, le gaz liquide pour l'éclairage des villes, ou encore les briques en ciment ? Aucun, si ce n'est que tous ces produits furent perfectionnés et commercialisés par un seul jeune homme. Ce même ingénieur génial, sensibilisé par

la mortalité infantile, inventa, à la fin du XIX^e siècle, un produit : la farine lactée pour nourrissons. Ce même industriel visionnaire contribua, en fournissant le lait en poudre, à l'invention du chocolat au lait et développa une entreprise florissante célèbre dans le monde entier. Un seul et même homme aux multiples talents qui allait marquer son siècle : Henri Nestlé.

