

le cacao

DOCUMENTAIRE 105



Le Cacaoyer atteint, à l'état sauvage, 8 à 10 mètres de hauteur. Cultivé, ses proportions changent: il devient plus gros mais perd de la hauteur.



Fleur, feuille et fruit du Cacaoyer. Le fruit est une capsule ovoïde, contenant 30 à 40 graines, de la grosseur d'une fève, nichée dans une pulpe mucilagineuse.

L'histoire du cacao est relativement récente, en Europe mais, longtemps avant la découverte du Nouveau Continent, les indigènes cultivaient diverses espèces de cacaoyers. Les Mexicains en tiraient un breuvage appelé Chocolate.

LE CACAO

Si pauvre que soit le vocabulaire des petits enfants, à deux ans ils savent presque tous dire « Cocolat » ou « Cola »... C'est ainsi qu'ils désignent cet aliment qui dérive du cacaoyer dont le nom savant, Théobroma, signifie « nourriture des dieux ».

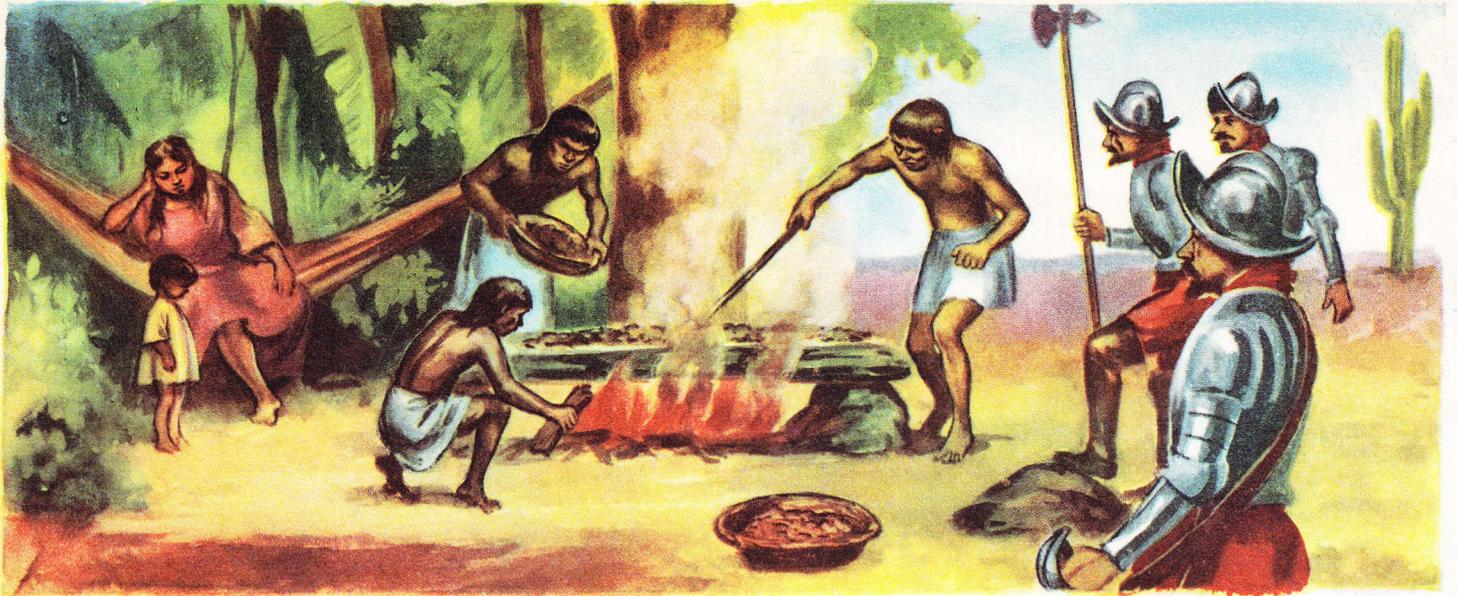
Devenu plus grand, l'enfant, curieux par nature, demandera comment s'obtient ce produit merveilleux. Voici ce que vous pourrez lui répondre, en lui laissant croquer un morceau de chocolat, cependant qu'il vous écoutera :

Nous pourrions te conduire, enfant, sur la Côte de l'Or ou en Guinée, car on produit, dans ces régions, plus de cacao qu'en toute autre partie du monde; nous pourrions aussi te montrer des plantations de cacao à la Martinique, à la Jamaïque, dans les Iles de la Sonde, à Ceylan ou au Venezuela, mais nous préférons accoster sur les rives du Mexique, à l'endroit même où, il y a quatre siècles, débarquaient les Conquistadors commandés par Fernand Cortez.

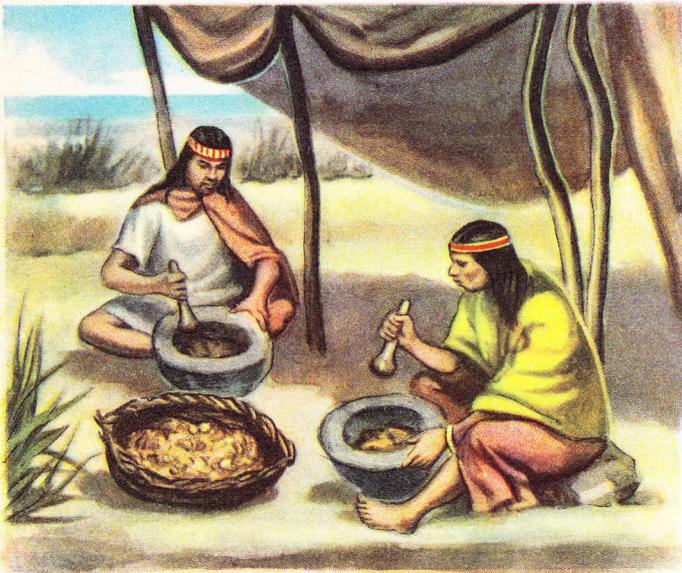
La végétation de cette terre, si riche et si ardente, émerveilla les envahisseurs espagnols: dans les jardins du roi vaincu, Montezuma, il y avait notamment des arbres de la taille de nos cerisiers, avec de grandes feuilles pendantes, d'un vert



Dans les jardins de Montezuma, on cultivait des Cacaoyers. Dans la journée, Montezuma dégustait la boisson royale, qui lui était apportée selon un rite spécial.



Les Aztèques enseignèrent aux conquistadors à torréfier à feu doux, sur des plaques de pierre, les amandes préalablement fermentées.



Après la torréfaction, les graines étaient moulues suivant des procédés rudimentaires. Fernand Cortez ayant trouvé le breuvage excellent, envoya à Charles Quint des graines de cacao et les indications utiles pour la préparation du chocolat.



A l'occasion des noces d'Anne d'Autriche, l'archevêque de Lyon adressa à la future reine un coffret de graines de cacao.

très brillant, et d'étranges fruits, jaunes ou rouges, longs de 12 à 20 centimètres.

Ils apprirent que ces fruits fournissaient au souverain un succulent breuvage surnommé « boisson royale », et que, pour obtenir cette boisson royale il fallait ouvrir les fruits parvenus à maturité, en enlever les graines (ou amandes), placer celles-ci dans des coffres et les y laisser fermenter, puis sécher. Une fois sèches, on débarrassait ces graines de leur enveloppe coriacée pour les placer sur des grilles où on les laissait cuire à feu doux. Puis on les réduisait en poudre, avec des pierres en guise de meules. Cette poudre était alors mélangée dans une coupe de bois (chichera) avec des substances aromatiques : vanille, miel, sucre d'agave, puis on versait sur le mélange de l'eau bouillante, par petites quantités.

On agitait rapidement avec un bâtonnet, et l'on obtenait, enfin, un liquide brun doré, couvert d'une fine écume et d'une saveur sans pareille. Tous les cacaoyers ne donnent pas des produits de qualités égales. Montezuma abandonnait à ses sujets des arbres moins précieux.

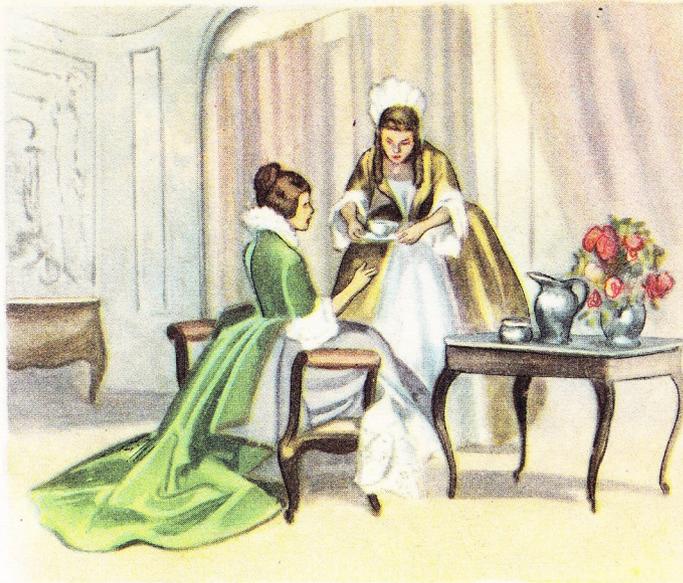
Fernand Cortez, ayant trouvé excellente la boisson royale et constaté les effets stimulants de ces fruits inconnus, envoya des amandes de cacao à son roi, Charles Quint, avec toutes les indications utiles pour leur préparation. Il n'imaginait certainement pas qu'il avait fait ainsi, à la vieille Europe, un cadeau qui valait les métaux les plus rares et les pierres les plus recherchées. De ces grains devait sortir la richesse d'une nouvelle industrie. Charles Quint trouva le nouveau breuvage fort à son goût et envoya aussitôt un messenger à Vienne pour le faire connaître à sa famille autrichienne.

Il semble que ce soit l'Autriche qui, à son tour, ait révélé le Cacao au Pape et que bientôt les prélats italiens aient eu droit à une certaine quantité de cacao importé en Europe. Les moines français en empruntèrent l'usage à ceux de Rome, et l'archevêque de Lyon, Alphonse, frère du Cardinal de Richelieu, déclara que rien n'avait autant contribué à le guérir d'une inflammation de la rate.

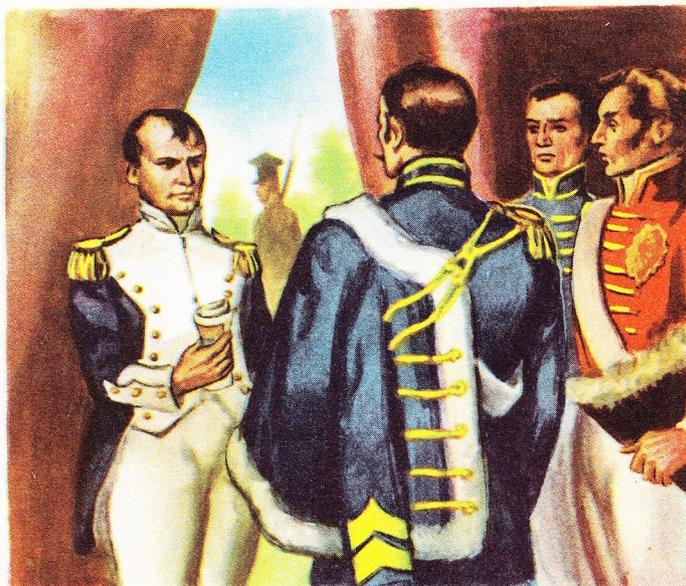
Ce fut, dit-on, la reine Marie-Thérèse, qui après son mariage avec Louis XIV, répandit en France le goût du chocolat. Un officier de ce prince obtint le monopole de la vente de cette denrée et s'établit dans le quartier St-Honoré. En 1671, Mme de Sévigné écrivait à sa fille: « Vous ne vous portez pas bien, le chocolat vous remettra ». Il est vrai que, peu de temps après, elle disait « Le chocolat m'a brûlée, et depuis, j'en ai entendu dire bien du mal... ». Malgré ces accusations, en 1681 on servait le chocolat aux collations que Louis XIV donnait à Versailles et, en 1684, un médecin, nommé Bachot, tendait à prouver, dans une thèse, la supériorité du chocolat sur le nectar et l'ambroisie.

Les forêts qui entourent le bassin de l'Amazone, comme celui de l'Orénoque, ont donné le jour à beaucoup de cacaoyers sauvages. Mais c'est à l'ancienne civilisation des Aztèques que nous devons l'exploitation et l'utilisation de l'incomparable arbuste, qui fut transplanté au centre de l'Amérique, où ses graines constituèrent non seulement un aliment, mais aussi une monnaie d'échange.

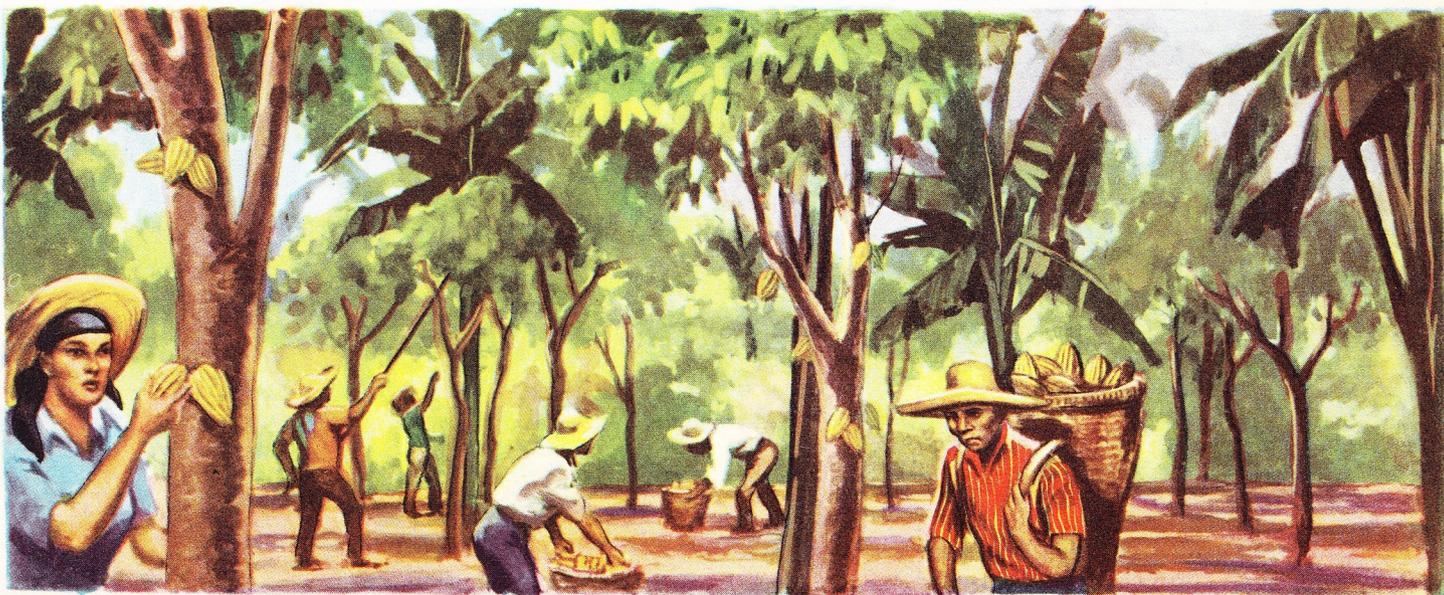
Aussitôt que les demandes des marchés eurent fait augurer un bon rendement du commerce du cacao, tous les pays colonisateurs en développèrent la culture dans leurs possessions des zones tropicales. Le cacao exige, en effet, pour se bien développer, une température minima de 24 degrés. De plus, il lui faut une humidité constante, et un terrain riche et profond situé à une faible altitude. L'ombre ne lui est pas moins indispensable. Pour la lui assurer, on met dans les cultures de cacao des plantes provisoires dites « pères » et d'autres qu'on y laissera, dites « mères ». Ces parents adoptifs, qui protégeront les jeunes arbres des rayons trop brûlants et de la violence des vents, sont des plantes à essence rapide, comme le bananier ou les arbres à manioc. Une fois que les petits Cacaoyers sont devenus plus robustes on leur arrache leurs pères, mais on leur laisse leurs mères. Quand ils ont deux ou trois ans on épointe leurs branches et on leur enlève des feuilles, comme on coupe les boucles d'un enfant qui grandit. On donne ainsi plus de vigueur au jeune arbre,



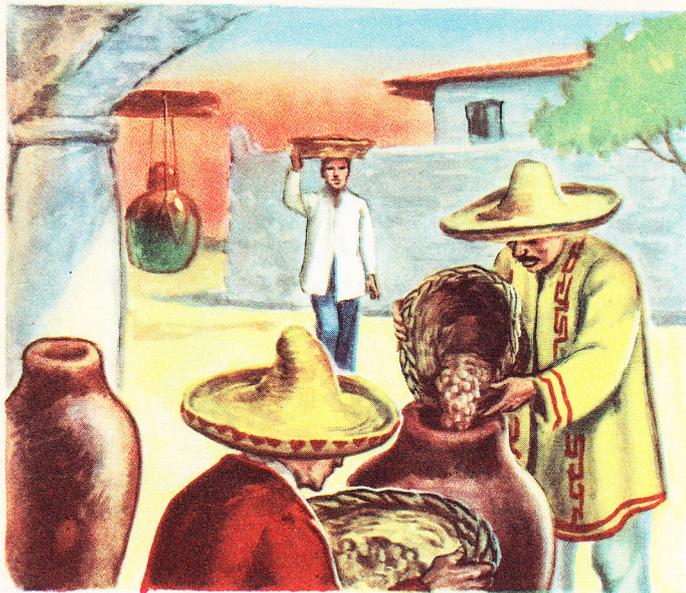
C'est Marie-Thérèse, épouse de Louis XIV, qui mit vraiment le cacao en faveur à la Cour. Sa suivante espagnole, la Molina, tenait à toute heure du jour et de la nuit une tasse de chocolat prête à lui servir.



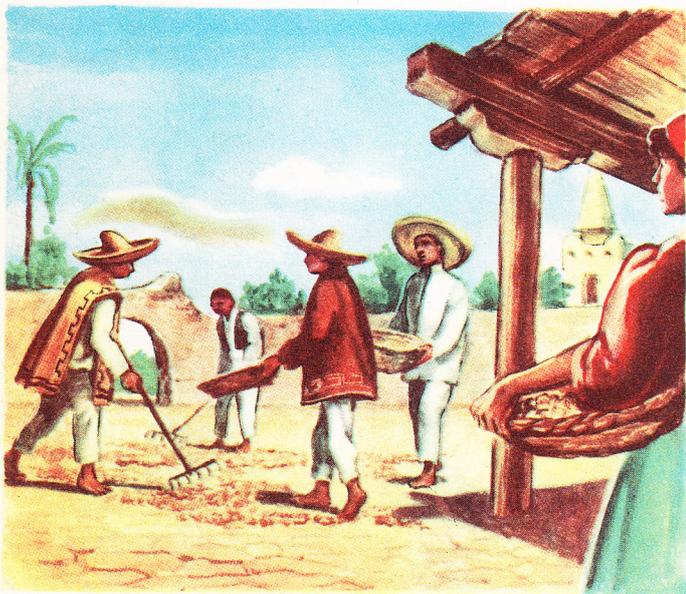
Napoléon disait que le chocolat de Turin, à lui seul, aurait justifié une guerre. Il donnait à ses généraux, pour les récompenser, des bonbons de chocolat enroulés dans des billets de banque.



Une plantation de Cacaoyers. Des indigènes de tout âge y sont employés toute l'année.



Après la récolte, les fruits sont tout de suite ouverts et on en tire les graines pour les soumettre à une légère fermentation.



Les graines fermentées sont ensuite séchées au soleil ou dans des séchoirs. Des hommes répandent sur l'aire les précieuses amandes.



Les amandes de cacao sont débarrassées de la première enveloppe. Dans beaucoup de régions de l'Amérique du Sud, ce travail est confié à des enfants, qui piétinent les graines.

il produira plus de fruits, et la récolte en sera rendue plus facile. A 30 ans un Cacaoyer est encore d'un bon rendement; néanmoins il commence à donner des signes de vieillesse. Il ne peut donc être classé parmi les arbres à longue vie, mais toute l'année on lui voit donner de jolies fleurs roses et blanches, et en même temps des fruits. Cette vitalité permet aux planteurs de faire deux récoltes par an.

En séchant, les graines perdent la moitié de leur poids. Suivant la manière dont on les traite de nos jours, les fruits sont tout de suite ouverts et on en extrait les graines pour les soumettre à une légère fermentation afin qu'elles atteignent leur plus haut degré de finesse. Cette fermentation s'opère dans de vastes récipients où on les agite de temps en temps. Les graines, libérées des résidus de la pulpe, sont alors aisément séparées de la capsule. Vient ensuite la dessiccation, qui a lieu soit au soleil soit dans des séchoirs. On débarrasse les amandes de leur enveloppe, on les met dans des sacs et on les expédie aux centres de triage.

En Italie, Jérôme Benzoni et François Carletti contribuèrent à faire connaître les propriétés thérapeutiques du cacao, dès avant le XVIII^e siècle, où fut révélé le principe actif de l'amande mexicaine: la théobromine. La première fabrique de chocolat solide fut installée à Turin. C'est là que le Suisse Gailler découvrit le secret de la fine pâte fondante du cacao.

La technique moderne a contribué à populariser l'usage du cacao. Rappelons que c'est en 1778 que le Français Doret inventa une machine hydraulique qui broyait la pâte du cacao et y mêlait le sucre et la vanille avec plus de promptitude et de propreté que n'aurait pu la main de l'homme. Cette découverte a rendu les plus grands services à un grand nombre de chocolatiers.

La transformation industrielle de la graine comprend différentes phases opérées par autant de séries de machines: 1) Passage au tamis et triage; 2) Torréfaction (opérée à une température de 120 à 140 degrés, pendant 25 minutes, pour affiner l'arome et augmenter la friabilité; 3) Broyage, exécuté à chaud, de manière que l'huile de cacao forme une pâte liquide qu'on recueille dans des moules, avant de la réduire en poudre.

Un autre travail est accompli par les presses hydrauliques destinées à éliminer l'excès de matières grasses. Le beurre de cacao, employé en médecine, est recueilli à part, et l'on donne la forme de pains au cacao résiduel.

Avec le réchauffement, qui transforme l'amidon en dextrine, ou par l'adjonction de carbonate de potasse ou de sodium, on rend la poudre soluble. Quant à la fabrication du chocolat, que l'on imagine une énorme cuisine automatique où des cuisiniers, eux-mêmes automates, dosent les divers éléments qui répondent au genre de pâte qu'il s'agit d'obtenir. Ils utilisent des moules de types variés, enfournent et défournent et, finalement, décorent le produit pour que les yeux s'en régaler avant le palais. Chaque jour une immense industrie produit du chocolat au lait, au café, aux amandes... Qu'en penserait Montezuma?

ENCYCLOPÉDIE EN COULEURS

tout connaître

ARTS

SCIENCES

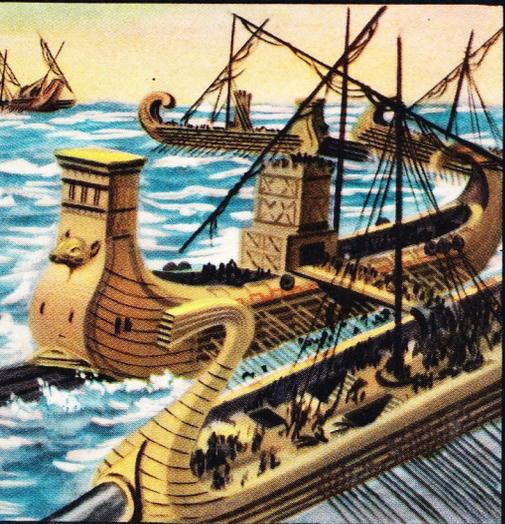
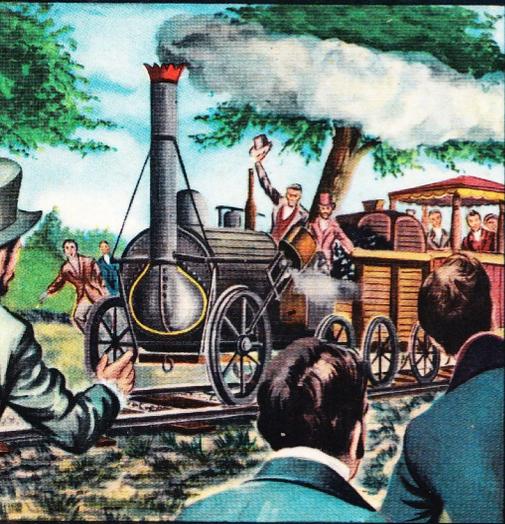
HISTOIRE

DÉCOUVERTES

LÉGENDES

DOCUMENTS

INSTRUCTIFS



TOUT CONNAITRE

Encyclopédie en couleurs

Editeur

VITA MERAVIGLIOSA

Via Cerva 11.

MILANO