

# Carrés de chocolat et cacao

Carrés de chocolat et cacao

© Inra / Christophe MAITRE



Après l'effondrement de l'Empire maya au IX<sup>e</sup> siècle, les envahisseurs toltèques puis aztèques firent des fèves de cacao le tribut versé par les populations soumises aux nouveaux conquérants. La mesure étalon héritée des Mayas était la « carga », équivalente à la charge que pouvait porter un homme sur son dos. La fève de cacao devint la monnaie courante de toute l'Amérique centrale.

La première rencontre connue des Européens avec le cacao n'eut lieu qu'en 1502, lors du quatrième voyage de Christophe Colomb. C'est ensuite Hernan Cortès qui fera à nouveau mention du cacao : « c'est un fruit comme des amandes que les indigènes vendent moulu. Ils la tiennent en si grande valeur qu'elles sont traitées comme monnaie dans toute leur terre et achètent avec elles toutes choses nécessaires sur les marchés et ailleurs ». Les nouveaux conquérants espagnols s'aperçurent vite que les fèves de l'arbre aux cabosses avaient de multiples propriétés et une importante valeur marchande.

Cortès ramènera les premières fèves de cacao en Espagne en 1528. Le cacao fut alors mélangé à du sucre de canne et de la vanille pour atténuer son amertume naturelle. Ainsi le chocolat se répandit en Europe et fit son entrée en France en 1615 grâce à la passion d'une jeune princesse espagnole, Anne d'Autriche, qui épousa Louis XIII à l'âge de 14 ans. En 1680 le mot « chocolat » apparaît dans le *Dictionnaire français contenant les mots et les choses* de Pierre Richelet.

Dès la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, les manufactures de chocolat souhaitent augmenter le volume de cacao traité. Certains hommes, dont les noms sont aujourd'hui connus, mettent au point des techniques révolutionnaires. Il s'agit de Van Houten en Hollande, Menier en France, Fry en Angleterre, Suchard, Lindt et Nestlé en Suisse. En 1847, la maison Fry de Bristol moule la première « tablette de chocolat ».