Alain J. Bougard

Femmes et chocolat

Une histoire d'amour

ÉDITIONS
CABÉDITA
2020

Couverture : réalisée dans l'Atelier Olivier Fuchs
© Photo Mona Joseph
Photos intérieures : © Adobe Stock, Paris
Choix des illustrations : Éric Caboussat
Photo page 51 : Mona Joseph Atelier Olivier Fuchs

© 2020. Éditions Cabédita, route des Montagnes 13B – CH-1145 Bière
BP 9, F-01220 Divonne-les-Bains
Internet : www.cabedita.ch

ISBN 978-2-88295-890-7

AU DÉBUT ÉTAIT LA CABOSSE

L'affaire chocolat n'est pas née à une quelconque date proche de cette édition… Au contraire, elle remonte à la création du monde! Et déjà des femmes en sont l'instrument. Un livre sacré des Mayas-Kekchi du Guatemala, le *Popol Vuh*, écrit dans leur langue après la conquête espagnole de 1519, éclaire poétiquement la conception locale de la création du cosmos. Il s'agit de l'une des plusieurs versions de la Création. Des jumeaux, enfants des créateurs de l'univers, sont jetés dans le royaume souterrain des Mayas et y sont décapités par des dieux malfaisants… La tête de l'un deux (il est censé être le dieu du maïs) est pendue à un arbre dont on suppose qu'il est un cacaoyer. Une fille de chef du Xibalbay, ce royaume, caresse cette tête qui la féconde par magie! Sans cette femme, point de suite à l'histoire du cacao. Son père la chasse et elle se retrouve à la surface de la Terre où elle donne naissance à d'autres jumeaux, Hunahpu et Ixbalanque. Vengeurs de leur père supplicié (qu'ils ressuscitent), ils montent au ciel où ils deviennent le soleil et la lune. Au moment où ils créent l'homme, les dieux découvrent le cacaoyer sur *la Montagne de Nourriture*. C'est l'arbre dont les fruits vont permettre à leur créature de subsister. Il existe une gravure sur un vase conservé aux États-Unis (Dumbarton Oaks collection, Washington D.C.) représentant le dieu maya inventeur de la préparation du cacao. Malheureusement, son nom est jusqu'à présent indéchiffrable. Peut-être Hunahpu, l'un des jumeaux?

Il existe une autre version, plus scientifique, de l'apparition du cacao, toujours épaulée par le merveilleux, mais corroborée par les découvertes modernes sur l'ADN. En effet, des études montrent que les cabosses actuelles (fruit d'une pollinisation de la fleur de l'arbre) trouvent leur origine dans des plants issus du haut bassin de l'Amazone, région du véritable paradis dans la tradition locale. Il y

a donc cinq mille ans de cela… Une Ève amazonienne aurait proposé à son Adam (appelons-les comme dans notre propre tradition) les fèves contenues dans un fruit, la cabosse, poussant à même le tronc d'un arbre singulier. L'homme aurait eu du plaisir à mâchonner la chose. Le couple se serait mis en marche vers le nord-ouest, longeant l'Amazone puis son affluent, le Putumayo. C'est ainsi qu'ils seraient arrivés au Pérou, puis jusqu'au pays que nous connaissons aujourd'hui sous le nom d'Équateur. Installés, ils y auraient planté les fèves, miraculeusement intactes, qui donnent encore de nos jours le célèbre plant de cacaoyer *Nacional* produisant des fèves de grande finesse. Miracle, car si l'on considère les besoins du cacaoyer pour germer (humidité, ombre, altitude, entre autres), le voyage des « enfants du paradis » aurait pu vite avoir raison de la viabilité des graines…

Une fois pollinisée, la fleur produit une cabosse contenant trente à quarante graines en forme d'amandes, enrobées d'une pulpe sucrée et juteuse. Comme la plante ne permet pas aux cabosses de s'ouvrir ni aux graines de se disperser par elles-mêmes, cet acte doit être accompli par des animaux, souvent des singes pour les plants sauvages, par les humains pour les plantes cultivées.

C'est ainsi que, suite au déplacement des courants commerciaux, des Olmèques bordant le golfe du Mexique qui domestiquèrent le cacao jusqu'aux Aztèques du Mexique central qui en firent un trésor, de 20° N à 20° S, on déduit une migration cacaoyère du sud au nord. De cette floraison méso-américaine, certains scientifiques réfutent le miracle et placent plutôt l'origine de la plante dans les forêts de l'État mexicain du Chiapas jouxtant le Guatemala et le Mexique actuels. Les plantations y étant assimilées au paradis originel, les fèves contenues dans la cabosse sont considérées d'origine sacrée et conservées en stock pour les trésors royaux de tous les peuples méso-américains, mayas et aztèques entre autres (à l'exception des Incas, hors de la zone favorable), comme monnaie d'échange. Peu avant la conquête espagnole, le rôle de la monnaie, inexistante, était tenu par la fève de cacao et son multiple, le *xiquipilli*, un sac contenant ou censé contenir 8000 fèves.

Les femmes mayas et probablement celles des autres peuples locaux écrasaient les fèves qui, réduites en poudre, étaient complétées par des épices telles que le piment et autres aromates. Produit de luxe importé des Hautes-Terres, la boisson qu'on en tirait, à l'eau chaude ou tiède, était réservée à l'empereur, aux hommes de l'élite militaire, aux dignitaires et quelquefois aux suppliciés obligés avant de mourir, le cœur arraché, de boire le *xocoatl*, vocable maya du Yucatan qui a donné *chocolat*. Ce dernier passait dans leur organe vital qui devenait, objet d'offrande, fruit du cacaoyer !

Le Frère dominicain anglais Thomas Gage dans l'ouvrage *A new survey of West-India's* (1648) évoque des témoignages de l'époque de la Conquête : « Les femmes avaient coutume de s'enduire le visage d'huile de cacao pour garder un beau teint […]. Elles consommaient les fèves de cacao au sortir du fruit, ce qui leur rendait le teint pâle et blême, comme celles qui ont les pâles couleurs et qui mangent de la terre de pots ou du plâtre de murailles comme font souvent les femmes espagnoles pour faire venir le teint de cette couleur qu'elles estiment par-dessus toute autre. »

Il y avait des banquets de riches personnages où le chocolat au miel et au sucre d'agave était servi avant de se séparer. Même si les femmes étaient exclues de ces agapes (elles n'y accéderont qu'avec les *conquistadores*), leur rôle était essentiel dans la préparation du breuvage sacré. Une scène de palais qui est représentée sur le vase dit de Princeton (où il se trouve, aux États-Unis) fabriqué vers le VIII^e^ siècle, montre une femme maya debout versant du chocolat liquide d'un récipient dans un autre afin d'obtenir la mousse, *yom cacao*, prisée par les buveurs. Sur la gauche du vase, pendant ce temps on estourbit un sacrifié à la mode cruelle de l'époque. Au XVI^e^ siècle, le *Codex Tudela*, recueil hispanique ancien, montrera par une aquarelle de la même scène une femme aztèque de haut rang transvasant du chocolat pour le faire mousser. Mélange de mythes et d'histoire, la tradition des peuples andins et mexicains semble avoir la femme comme dénominateur commun à l'origine du cacao.

UNE HISTOIRE DE GROS SOUS

Les nations supérieures par les armes et la culture, assez différenciées au demeurant, les Mayas avec leur *u kakaw* puis les Aztèques et leur *xocoatl*, ne sont pas seules à partager cette algèbre du cacao. Le commerce et le prix du cacao, régulièrement revalorisés, remontent ainsi à 1500 ans avant notre ère, jusqu'aux prostituées des Nicaraos (Nicaragua actuel) dont les services se réglaient, selon leur bonne volonté, entre huit et dix amandes de cacao (environ le prix d'un lapin). Les cités guerrières de l'Amérique centrale ont toutes leur propre version de la création du monde et donc de l'apparition du cacao : olmèques (leurs têtes géantes et leurs mosaïques), mayas (leurs villes-États), zapotèques (spécialistes de l'irrigation), mixtèques (des joailliers hors pair), toltèques (artistes et nomades venus du nord) et huastèques (autres sculpteurs apparentés à El Tajin, nation de joueurs de balle), ces cités sont finalement toutes supplantées par la ville-île aztèque de Mexico-Tenochtitlan (celle qui périt par le glaive espagnol de Cortés).

« À cent lieues de cette cité (n.d.a.: Tula) se trouve une province du nom de Chontalpa, qui est très féconde d'un fruit qu'on appelle cacao, et qui a une grande valeur dans ce pays de Nouvelle-Espagne. Et tous les Indiens de cette province passent leur temps à étendre leurs plantations de cacao et possèdent de nombreuses marchandises et richesses, de sorte qu'ils sont généreux en cadeaux pour les ministres (n.d.a.: missionnaires) qui les ont à leur charge. »

(Citation de Juan Izquierdo, évêque sous Philippe III).

Certaines communautés ont eu le matriarcat comme règle. Une de ses premières manifestations c'est la poupée de céramique, probable déesse de la fertilité, exposée au Musée national d'anthropologie de Mexico qui appartient à cette période.

Plus d'un indice montre que dans l'antiquité méso-américaine, la noblesse et le pouvoir durent se transmettre par les femmes. Il semble certain qu'à l'origine du pouvoir monarchique de la cité de Tula se tienne une femme, Ilancueitl, qui a transplanté à Mexico la lignée toltèque de Culhuacan, ce qui a permis à la dynastie aztèque de se réclamer de la descendance de Quetzalcoatl, dieu « serpent à plumes », l'un des créateurs du monde. Les mythes méso-américains sont multiples, compliqués, voire confus, et les sources souvent « trafiquées » pour convenir aux vainqueurs du moment. Reste que le cacao, pitance et monnaie, constitue un point de repère unique pour la connaissance de sa transformation en chocolat, *mets des dieux* tel que Linné le nommera au XVIII^{e} siècle.

Selon les Chol Maya des forêts du Chiapas, un mariage se déroule ainsi : la mariée offre à son futur époux un petit tabouret peint et cinq graines de cacao en disant : « Je te les donne en signe que je t'accepte comme époux. » Au temps des romans de Jane Austen née en 1775 en Angleterre, l'adéquation du chocolat au mariage dans la classe bourgeoise supérieure sera tout autant flagrante ; Caroline Austen, la nièce de Jane, se souvient du mariage de sa sœur Anna et elle écrit : « Au petit déjeuner […] l'ajout de chocolat à un bout de la table et la pièce montée au centre caractérisaient l'essentiel de la journée. » Ensuite, les mariés rejoignaient leur nouveau logement. Le chocolat et le gâteau de mariage, que l'on ne pouvait consommer sans une vraiment bonne raison, étaient suffisants pour marquer l'occasion sans vulgarité.

Aujourd'hui, les descendants de Mayas encore représentés par l'ethnie Lacandon à l'est du Chiapas mexicain, préparent un chocolat destiné aux dieux. Une femme fait griller les fèves de cacao, puis les broie à la main sur une pierre concave en ajoutant une herbe spéciale, le *aak*. Celle-ci a la propriété de faire mousser le cacao liquide quand il est fouetté. Elle ajoute de l'eau ; le tout est filtré puis versé dans des bols sacrés où il est considéré « nourriture » des dieux. Les indigènes ont longtemps appelé le cacaoyer *Madre del cacao* (mère du cacao), assurant la féminité à cette nourriture !

ENTRE DIABLE ET BON DIEU

L'Espagne entre en lice. Et avec elle, la banalisation du cacao qui passe de trésor royal à bien de consommation (presque) courante. En 1571, soixante-dix ans après les faits, Ferdinand Colomb, fils de l'amiral découvreur, écrit au sujet d'une embarcation rencontrée alors avec femmes et enfants dans le golfe au large des terres des Mayas Putun qu'elle transportait « beaucoup de ces amandes qui en Nouvelle-Espagne sont utilisées comme monnaie. Ces graines semblent avoir une grande valeur à leurs yeux ; […] quand on les amena à bord avec leurs denrées […] chaque fois qu'il en tombait une, tous se précipitaient pour la ramasser. » Mais Colomb, père ou fils, ne goûtèrent pas au cacao, ni a fortiori au chocolat. Ce sont les *conquistadores* qui en firent l'expérience. Ceux-ci épousent des femmes indigènes (ou en font leurs concubines) qui leur préparent la cuisine locale et donc les dérivés du cacao. Leurs descendants créoles sont consommateurs de chocolat de même que les dames espagnoles venues d'Europe rejoindre leurs époux, administrateurs ou militaires. Cortés introduit la canne à sucre qui remplace peu à peu le miel et l'agave pour adoucir la boisson à la mode. Les épices de l'Ancien-Monde, cannelle, anis et poivre noir, se substituent aux fragrances locales comme la fleur d'oreille *(cymbopetalum penduliflorum)* et le piment. On attribue alors à des nonnes guatémaltèques la fabrication des premières galettes compressées de cacao pour faciliter leur transport et la préparation de la boisson. Et de cette époque date l'introduction hispanique de battre le chocolat chaud à l'aide du *molinillo* (moulinet), s'éloignant ainsi de la tradition du transvasement telle qu'elle était décrite sur les artefacts mayas et aztèques. Le *molinillo* est cette sorte de fouet en tous métaux (y compris l'or), bois ou porcelaine. Dès le XVIII^{e} siècle, on le trouve dans toutes les chocolatières dont le couvercle est muni d'un trou laissant passer ledit moulinet. Ce dernier remplit alors sa

fonction de moussoir. On rapporte (P. Theil) que les religieuses d'Oaxaca tiraient un suc blanc du maïs dans lequel elles délayaient le cacao avant de le faire mousser.

De l'Amérique postcolombienne, les vertus du cacao se font européennes. Les premiers à faire traverser l'Atlantique à l'*amande indienne* (ainsi nommée quelque temps) sont les militaires, immédiatement suivis par les jésuites qui s'empressent d'en faire le commerce. Mais un thème déjà agite la chrétienté : le chocolat rompt-il le jeûne ? De plus, les dames hispaniques du Nouveau-Monde peuvent-elles sans risquer l'excommunication et sans offenser Dieu interrompre les prières, la messe, le prêche pour se faire servir la boisson des dieux ? Elles en ont pris l'habitude très tôt arguant la difficulté pour leur estomac de supporter les longues oraisons. On voit donc les servantes débarquer à la cathédrale ou à l'église avec le nécessaire à chocolat. Des religieux sourcilleux interdisent, menacent, prennent des mesures disciplinaires et, de fait, font involontairement et illico le vide dans leurs lieux de culte au profit des couvents plus ouverts (aux mœurs nouvelles), en dépit de leur clôture… Ces dames se vengent. Un prélat perdra la vie…

L'AFFAIRE DU JEÛNE

L'affaire va loin : les jésuites, qui font grand commerce de cacao et approvisionnent la mère patrie autant que l'Italie, sont d'avis que le chocolat ne rompt pas le jeûne. Les dominicains, leurs ennemis théologiques, prétendent le contraire. En 1618, dans son *Dialogue du chocolat entre un médecin, un Indien et un bourgeois*, l'Espagnol Bartolome Marradon fait dire au bourgeois : « Jésus ! C'est une grande irrévérence et porter peu de respect au culte divin, c'est même manquer de civilité et d'honneur aux assistants. » Ce à quoi il fait répondre, de façon ambiguë, par le médecin : « Je n'oserais dire […] le nombre de meurtres et des homicides qu'un père de la Compagnie de Jésus (les jésuites) racontait être arrivés par ce seul moyen. » Allusion au meurtre du prélat ? Le vice-roi des possessions espagnoles d'Amérique et le pape, suivis en cela par les papes successeurs, ne soutiennent pas les dévots de saint Dominique. Juan de Cardenas puis Alonzo

TABLE DES MATIÈRES

AU DÉBUT ÉTAIT LA CABOSSE 7
Une histoire de gros sous 11

ENTRE DIABLE ET BON DIEU 15
L'affaire du jeûne 16
Les douceurs amoureuses 20

UN ART DE BOIRE 21
La cour goûte 25

LE MÉDICAMENT ET LA MODE 27
On reparle d'amour 27
Theobroma cacao 30
Une servante célèbre 31

LA RECETTE IDÉALE 35
On frissonne de plaisir 37

UNE NOUVELLE INDUSTRIE 41
Ces dames en ligne 42
La main à la pâte 44

JOURS TRANQUILLES ET TABLETTES 49
À fleur de peau 53

CHOCOLAT DE TOUS LES DANGERS 57
Le chocolat brise lentement 57

RÉCLAMES, ART ET VIGNETTES 61
Éducatif 65

TRUFFE SUR LE GÂTEAU 69

LE MIRACLE DE PÂQUES 71
Conte gourmand 71

CHOCOLATIERS ARTISANAUX DE SUISSE ET FRANCE VOISINE 81
Suisse 81
Membres de Chocosuisse (2020) 82
France voisine (Grand Est) 82
Quelques lieux/musées du chocolat 82

BIBLIOGRAPHIE SIMPLIFIÉE 83

TABLE DES MATIÈRES 84