

V&G EVASION

LA ROUTE DU CACAO

passe par le Mexique

Le long des rivages du Golfe du Mexique, dans ce Tabasco « pays des pirogues », une région entre terre, mer et rios. Les Olmèques cultivait déjà, il y a 4000 ans le cacaoyer, ici même où se perdent les dernières traces du légendaire roi Quetzalcoatl qui, dit-on, jeta les graines qui germèrent et donnèrent naissance aux généreuses haciendas cacaoteras. Le plus ancien des peuples bâtisseurs d'Amérique Centrale appréciait fort le breuvage préparé à l'aide de fèves de cacao qu'ils paraient de toutes les voluptés divines et que plus tard, la civilisation Maya a utilisé comme précieuse monnaie d'échange. Aujourd'hui, au cœur de luxuriantes forêts tropicales ponctuées de vastes lagunes et de vestiges magnifiques, les effluves de chocolat tissent un lien avec ces temps merveilleux où les dieux vivaient encore sur la terre.

Par Marie Josée Colombani
Photos : Philippe Vidoni

V&G EVASION

Fondateurs de vastes centres urbains et cérémoniels, dans la région du Tabasco, les Olmèques restent les leaders parmi les prétendants à l'invention du chocolat. Symbole d'abondance, il est employé comme offrande pour les rituels religieux et lors de funérailles des puissants. Même s'il ne reste aucune trace écrite (ils ne connaissent pas l'écriture), ce sont les Olmèques qui furent certainement les premiers humains à cultiver le cacao et à déguster sous forme de « boissons amères » ses fèves. Celles-ci grillées et broyées sur des pierres brûlantes formaient une pâte chauffée que l'on mélangeait ensuite avec de l'eau. Selon les goûts, on y ajoutait de la vanille, du poivre, des piments, de la cannelle, de l'anis... Une théorie toujours aléatoire bien sûr que les chercheurs s'emploient pourtant à transformer en certitude. Ainsi, de très sérieux tests à la théobromine ont certifié des traces de cacao sur des tessons de poteries olmèques trouvées à San Lorenzo, proche du Tabasco. Le mot cacao viendrait quant à lui de « kakaw », une langue aujourd'hui disparue emblématique de cette même civilisation. Chauvinisme à tous crins, Villahermosa la capitale de l'état du Tabasco qui produit à elle seules 75% de la production nationale entend elle aussi avec fierté revendiquer son passé et son titre de « Capitale du Cacao ». Cette cité lacustre fondée par des colons espagnols, sur une île à la croisée de trois fleuves, avait connu son apogée au 19^e grâce à l'import export de cacao, mais la découverte dès 1970 de pétrole sur ses côtes transforma la ville en centre économique actif, reléguant aux folkloriques oubliettes les arômes chocolatés. Afin de renouer avec ses racines, depuis 2010, la cité organise avec un succès croissant chaque année, en novembre le grand « Festival del Chocolate ». Un grand salon où exposent planteurs et fabricants venus tout exprès mettre en avant leur patrimoine gastronomique.

Le Parc Musée de La Venta

Quant au patrimoine culturel, au sein d'une urbanisation au trafic incessant, on le découvre vraiment juste après une romantique promenade le long du « paseos de las illusiones » au Parc Musée de La Venta, paysagé par une luxuriante jungle tropicale. Cet immense musée de plein air a été créé de toutes pièces par

le poète mexicain Carlos Pellicer. Il sert d'écrit bucolique à d'énormes têtes olmèques, à des stèles, des autels, des statues et à d'autres vestiges sculptés dans la pierre volcanique. Ils proviennent du site archéologique de « La Venta », une ville éloignée de 130 km d'où on les a rapatriés pour les sauvegarder car en effet, ils étaient menacés par des gisements pétrolifères. On les découvre désormais dans le foisonnement d'une nature exubérante savamment mise en scène. Au hasard d'un sentier, des coatis, queues dressées se pavanent indifférents aux visiteurs. Blasés également les animaux emblématiques de la faune méso-américaine qui déambulent dans les zoos incorporés au parc. Dans une vitrine, les crânes de figurines de jadis évoquent drôlement les cabosses de cacao, ce cacao devenu aujourd'hui chocolat célèbre en majesté sous toutes ses formes dans la boutique du Musée : bonbons, tablettes, reproductions, poudres à diluer, disques à croquer, recettes et curiosités maya, cacao et mais... Et pour se désalté-

rer rien de mieux que d'avaler un pozol, blanco ou negro (pâte de maïs seul, bouilli dans la chaux) ou brun (avec du cacao). Dilué, non sucré, c'est léger et délicieusement aqueux.



Tête Olmèque dans le Parc Musée de la Venta



Calendrier Maya et 21 Décembre 2012

A Villahermosa, on ne saurait manquer la visite du musée régional Carlos Pellicier. Il regorge d'objets et de sculptures préhispaniques avec entre autres un bas-relief maya présentant un personnage portant une cabosse de cacao, mais surtout, surtout... on peut enfin admirer de visu un des fragments (les deux autres sont chez des collectionneurs en Amérique) de la fameuse « stèle du temps » du calendrier Maya. Découverte sur le site archéologique de Tortuguero (stèle 6) elle n'en finit plus d'exciter les imaginations car elle fixe la fin du monde tel que nous le connaissons au 21 Décembre 2012...

La date figure dûment sculptée sur la stèle dévoilée en grande pompe au public par l'archéologue en chef et mise il y a peu à la place d'honneur du musée. On se presse pour la voir car même les incrédules s'en émeuvent et chacun d'interpréter la prophétie à sa façon... Un changement radical et global à l'échelle mondiale ? La fin d'un cycle en concordance Terre et Soleil ? La fin du monde ou d'un monde ? En tout cas le Mexique entend profiter largement de ce formidable coup de publicité à tel point qu'un « Programme Monde Maya » ponctué de grandioses manifestations culturelles et festives sont prévues tout au long de 2012. Toujours d'après le calendrier Maya, la nouvelle ère qui démarre ce 22 décembre correspond, au très long cycle « de la précession des équinoxes ». Il devrait durer 25868 ans...



Présentation du calendrier Maya à la presse
au Musée Pellicier



Site archéologique de Comalcalco

Comalcalco, cité Maya du cacao

L'ancienne cité Maya à vocation agricole située au cœur de la Chontalpa, à une soixantaine de kilomètres de Villahermosa a subi une embellie industrielle ces dernières années grâce à la découverte de pétrole, l'or noir. Elle reste cependant le principal producteur de cacao, l'or blanc de la région. Stimulée par l'engouement des professionnels pour les cacaos de crus, elle mise sur le criollo, un cacao rare et cher. Elle en a fait la star de la nouvelle et vaste chocolaterie et celle de son énorme foire annuelle. Le défilé de chars allégoriques et l'élection de Miss Flor de Cacao, ambassadrice des communautés agricoles en sont les points forts. A part de la ville moderne, c'est cependant l'ancienne Comalcalco Maya (600-1000 avant J.C) qui attire les visiteurs. Elle leur donne à admirer ses puissantes pyramides de briques d'argile. Elles ont été assemblées par les Chontals, des Mayas venus de l'Altiplano avec un mortier astucieusement renforcé par des coquilles d'huîtres. Une exception dans l'architecture classique méso-américaine. Experts dans le commerce maritime ou fluvial à bord de leurs grands canoës, les Chontals négociaient cacao, sel, coquillages, piments, caoutchouc, peaux de bêtes sauvages (dont le très présent jaguar). Construite sur une colline artificielle, la Grande Acropolis déroule ses escaliers monumentaux. Il faut grimper les hautes marches pour embrasser une vue magnifique : au loin les palmiers échevelés de la côte et toutes proches les plantations de cacao qui déroulent leur fondu enchaîné vert émeraude.

L'art monumental de Palenque

On ne peut aller au Sud Est du Mexique sans une visite de Palenque, un des chefs-d'œuvre absolu de l'art Maya. Cernée par une forêt tropicale profonde, comme surgie de nulle part dans cette atmosphère humide et ouatée, Palenque saisit l'esprit par son fascinant art mo-

numental. Datant de la période Classique entre 500 et 700 avant J.C, l'apogée de cette civilisation, ses principales constructions fortes et raffinées se caractérisent par une légèreté qu'autorisaient alors les nouvelles techniques propre à réduire l'épaisseur des murs. L'espace interne agrandi, les multiples ouvertures et le recours à des galeries confèrent une rare élégance à cette architecture richement décorée de sculptures et de stucs et qui émerveilla tant les conquistadors. En fait, les ruines de Palenque ne sont que le centre d'une immense ville qui s'étendait sur plus de 8 km², et dont nous ne connaissons toujours pas le nom ancien. Elle conserve encore ses secrets après l'envahissement des populations locales qui entraînèrent son abandon. Reste le principal ensemble central du Palacio sur un immense tertre artificiel façonné comme une pyramide tronquée. Colossaux, ses différents édifices s'organisent autour de quatre cours dominées, à l'angle sud-ouest, par une sorte de tour de garde ou d'observatoire astronomique, unique chez les mayas. Plus vaste encore, erigé au sommet d'une pyramide située en contrebas du Palacio et construit au-dessus d'une crypte funéraire, le Temple des Inscriptions doit son nom aux hiéroglyphes préservés narrant l'histoire de la noblesse de la ville. Plus loin, d'autres magnifiques temples-pyramides en partie enfouis sous l'exubérante végétation : les Temples du Soleil, de la Croix et de la Croix feuillue, le Temple du Comte sont en cours d'exploration. La beauté et l'importance du site où les fouilles continuent l'ont fait reconnaître « Patrimoine de l'Humanité » en 1987.



Site archéologique de Palenque

V&G EVASION

Les haciendas cacaoteras

Chacune avec leur charme propre, elles sont nombreuses à ouvrir leur porte. Ainsi l'Hacienda de La Luz, l'une des plus importantes de la région (50 hectares) plus connue sous le nom d'Hacienda Wolter, l'immigrant allemand qui l'a acquis au début des années 30 et en a fait l'un des premiers domaines de cacao industrialisé. Elle produit deux tonnes de cacao par semaine dont près de 300 kilos vendus sur place. Outre ses cinq hectares de forêt entièrement vierge en lisière, la Hacienda La Luz croule sous la végétation : des guirlandes de liane dégringolent des arbres, des fougères géantes s'épanouissent, les magnolias font ouvrir leurs fleurs laiteuses, les rosiers embaument, des calebasses dont les gros fruits ronds se balancent au bout des branches attendent d'être fendus en deux, vidés et séchés pour obtenir une coupe, une jicara. Le petit musée de la Luz en possède une collection, côtoyant des récipients élaborés à partir de citrouilles, giraumons et autres cucurbitacées souvent finement incisées de motifs végétaux. La chocolaterie est restée la même qu'à sa création par le Dr Otto Wolter, dans les années 1960, avec une curiosité, une trieuse à cacao criollo. La maison d'habitation de la Luz avec son patio fleuri, sa vaste cuisine à l'ancienne et sa collection de photos jaunies garde le charme d'antan. L'hacienda fabrique de délicieux disques de chocolat à râper, commercialisés dans sa petite boutique. Dans l'ancienne maison de maîtres de l'Hacienda Jesus Maria, devenue musée, le temps semble arrêté : une jolie robe d'un rose fané espère la jeune femme qui l'a portée cent ans plus tôt, sur un plateau un nécessaire à chocolat avec sa tasse, un pichet nanti d'un mousoir et des disques chocolats attendent. Dans la cuisine en plein air sous un auvent de paille : pots anciens et moulinette à chocolat servent encore à préparer les breuvages au cacao d'antan. Avec ses cabosses aux couleurs tendres, ses orchidées accrochées aux troncs des cacaoyers, ses passiflores aux fleurs géantes, ses daturas suaves, ses orangers odorants, ses manguiers, ses canneliers, ses impressionnants arbres à pain et ses buissons de piments écarlates, l'hacienda tient du paradis. Dans la chocolaterie, les machines laquées jaune vif continuent de moudre le maïs et le cacao en une farine blonde ou bien crachent un boudin

de pâte de cacao dans un seau (il est permis de goûter !). Dans la boutique s'alignent les têtes olmèques en chocolat et des cayucos de bois remplis de friandises. Se visitent également la Finca Cholula, avec ses singes en liberté, la fabrique de chocolat El Chontal, l'Hacienda la Chonita, qui propose des bains de vapeur traditionnels aux herbes aromatiques et des massages au cacao. Le codex Vindobonensis représente un Temazcal, une « maison des bains de vapeur » surmontée de cabosses de cacao, qui indiquent que les graines ou les écorces du cacao y étaient autrefois utilisées comme plante médicinale.



Récolte des cabosses



Les 3 étapes du cacao



Broyage du cacao



Valentine tibère,
Patrice Chapon et Marie Josée Colombani

Patrice Chapon : le chocolat Art de Vivre

A défaut de devenir architecte, Patrice Chapon est devenu chocolatier. Il pense chocolat, mange chocolat, vit par et pour le chocolat. Un art de vivre en quelque sorte. En tout cas à le voir rieur et passionné, c'est une belle réussite. Elle débute avec un C.A.P au Normandy de Deauville. Il y entame un « périple sucré » en concoctant de majestueux buffets. Un savoureux hasard le conduit ensuite à Buckingham Palace où l'on cherche un glacier. Défi allègrement relevé par ses créations de sorbets et autres crèmes glacées exclusivement à partir de fruits frais et que la famille royale plébiscite ; Charles ira même jusqu'à lui confier ses propres confits de roses pour ses compositions. Mais déjà, les vitrines de chocolats d'Harrod's le fascinent. Il a trouvé sa matière ! De retour en France en 1985, il a 24 ans et réalise ses premiers chocolats dans la cave de la maison familiale. Des chocolats atypiques aux épices, aux herbes... une révolution dans l'univers feutré de la chocolaterie française. De bouche à oreille, on en redemande, et très vite, la cave paternelle devient trop petite. Il transpose son atelier dans une rue passagère de Lagny-Sur-Marne où il s'expose derrière une baie vitrée. Voulant se préserver des curieux il y apposera un chromo joliment désuet : 3 enfants portant des boîtes de lait chocolaté. Il est devenu depuis son image de marque. Le succès aidant, il déménage et redéménage jusqu'à Paris. D'abord avenue Mozart dans le XVI^{ème} où la boutique ressemble à celle du film « Le Chocolat », puis en 2005, rue du Bac, une bonbonnière délicieusement élégante toute à la gloire du chocolat. Parallèlement, il mul-



tiplie les corners dans le monde et ouvre enfin en 2008 au centre ville de Chelles le laboratoire de ses rêves. Il allie modernité « high tech » et artisanat traditionnel. Par exemple pour Pâques, l'équipe de 13 personnes qui y travaille n'utilise que des moules anciens en étain car seuls ces derniers assurent un brillant parfait. Exigeant sur les matières premières et les qualités d'origine du cacao (comme ici au Mexique) il se déplace lui-même sur les plantations de la planète. Il en profite pour choisir et acheter les meilleurs poivres, vanilles, baies roses et autres épices qui viennent à point nommé décuplé les délices. Si la saveur intrinsèque des crèmes et autres ganaches reste prioritaire, l'emballage n'en requiert pas moins un soin tout particulier. Pour offrir des douceurs de plaisir généreux, c'est avec le plus grand raffinement que cet amateur d'antiquités s'attache à mettre en scène ses superbes créations. Rien n'est trop beau : cartonnage, soie, cuir, armoiries, dessins reproductions de tableau... Excellence et esthétique, les deux crédos de Patrice Chapon qui, avec un enthousiasme communicatif, reste convaincu que : « présent dans la mémoire de chacun depuis la plus tendre enfance, le chocolat participe d'une part de nous-mêmes ».

Outre ses boutiques, son site : www.chocolat-chapon.com répertorie un catalogue de plus de 1000 références sans cesse renouvelées. Les aficionados des trois gamins ne s'y trompent pas, ils viennent y surfer du monde entier.

Avec des corners dans le monde entier, les boutiques :

Bac

69,rue du Bac - 75007 PARIS
Tel : 01 42 22 95 98

MOZART

52, avenue Mozart - 75016 PARIS
Tel : 01 42 24 05 05

CHELLES

31 bis avenue de la Résistance
77500 CHELLES - Tel : 01 60 08 55 01

Route du Cacao **Page pratique**

Climat :

La région de Tabasco et de Palenque est humide avec la présence de nombreuses lagunes et des marais, ce qui donne parfois une impression de fraîcheur surtout le matin et le soir. Par ailleurs les lieux publics tels que restaurants et hôtels ont une climatisation très forte, c'est spécialement le cas du Centre des Conventions à Villahermosa où a lieu le Festival du Chocolat !

Monnaie :

1 euro vaut environ 18 pesos mexicains. Il vaut mieux changer de l'argent dans les aéroports. Pourboires : au Mexique le service n'est pas compris. Il convient de laisser un pourboire d'environ 15% de la valeur des consommations.

Décalage horaire :

Moins 6 heures en hiver et moins 7 heures en été

Conseil de Promotion Touristique du Mexique

www.visitmexico.com
N° Vert : 00 800 11 11 22 66
Ministère du Tourisme
de l'Etat de Tabasco
www.visitetabasco.com

Y aller

Aeromexico Paris/Mexico quotidien
www.aeromexico.com
Renseignements et réservations au
0 800 916 754, ou consultez votre
agence de voyages.

Se loger :

Villahermosa l'Hôtel Quinta Real :

Entièrement reconstruit il y a peu, il s'inspire des haciendas traditionnelles coloniales élégantes à souhait. Immaculé avec ses patios aérés, ses colonnades, ses boiseries et son grand jardin exotique serti de palmiers, il joue la carte du charme. Les chambres sont spacieuses et confortables (il y a même un « menu d'oreillers » avec au choix, 6 types de modèles différents). Superbe piscine et Spa attractif. Le restaurant offre une cuisine internationale mais s'attache à promouvoir les plats typiques du pays. Service très souriant, les hommes d'affaires peuvent avec plaisir y prolonger leur séjours.
www.quintareal.com

Se restaurer :

El bellote Paraiso près de Tabasco sur les bords d'une lagune, un immense complexe coiffé d'un toit de roseaux. Une atmosphère conviviale à souhait, au coude à coude d'immenses buffets de hors- d'oeuvres, de pâtes et de desserts viennent compléter le service de type « rodizio » (différents crustacés, poissons ou viandes apportés à table sans arrêt jusqu'à ce que le client n'en veuille plus). Fraîcheur des poissons de la lagune toute proche comme le typique poisson crocodile (à cause de sa ressemblance).

Appellation cacao :

Les chocolats d'origine doivent être produits à partir d'un cacao provenant d'un seul état ou pays. **Les chocolats de crus** sont issus de cacao d'une région géographique identifiée voire d'une plantation unique, **les chocolats grands crus** caractérisent les chocolats dont le cacao a un caractère particulier identifiable de façon unique ce qui justifie son prix élevé. Meilleurs moments pour visiter les Haciendas Cacaoteras : quand les arbres sont chargés de leurs gros fruits multicolores, soit en décembre-janvier (récolte principale) ou en mars-avril (la petite récolte du cacao).

A lire :

« **Les Routes du Chocolat Le Mexique** » (19 euros) aux Editions du Palais. L'auteur, Valentine Tibère, chocolatologue émérite et coauteur du Larousse du Chocolat avec Pierre Hermé, est aussi coordinatrice et co-auteur du numéro spécial Chocolate de la revue mexicaine trilingue Artes de México.

A découvrir :

Se visitent également la **Finca Cholulu**, avec ses singes en liberté, la fabrique de chocolat **El Chontal**, l'**hacienda la Chonita**, qui propose des bains de vapeur traditionnels aux herbes aromatiques et des massages au cacao. Le codex Vindobonensis représente un temazcal, une « maison des bains de vapeur » surmontée de cabosses de cacao, qui attestent que le cacao y était jadis utilisé comme plante médicinale. Le cacao, un monde à découvrir !