

SAVEZ-VOUS QUE :

La variété prépondérante en Martinique vient du groupe génétique « Amelonado », d'origine amazonienne, appelée aussi Créole de Martinique.

La cabosse peut se consommer crue : il suffit de casser l'épaisse et dure écorce jaune orangée pour recueillir et déguster la pulpe blanche (après avoir ôté les fèves).

Une cabosse contient 30 à 50 fèves.

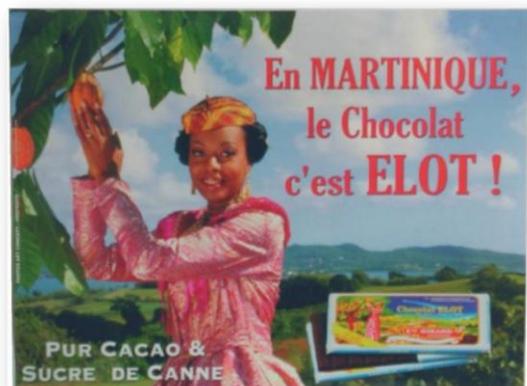
Un arbre produit 20 à 80 cabosses par an.

Il faut 400 g de cabosse pour produire 35 g de fèves séchées.

D'un point de vue chimique, le chocolat est un des produits les plus complexes avec plus de 300 composés aromatiques identifiés.

En Martinique, on prépare le bâton de cacao « gwo kako » à partir des fèves fermentées, séchées puis torréfiées.

Il sert à préparer le chocolat de première communion. Il sert aussi à réaliser des punchs et des liqueurs.



Le cacao

Au coeur du

Patrimoine martiniquais

Jeudi 7 Décembre 2017

Yves-Marcelle RICHER, professeur de Tourisme et Territoires

Sommaire

1 – Cacao et chocolat en Martinique

- 1.1. une exploitation difficile
- 1.2. Le cacaoyer : une plante des mornes
- 1.3. Relance et valorisation du cacao en Martinique

2 – La fabrication du chocolat en Martinique

- 2.1. Le chocolat Elot
- 2.2. La chocolaterie des Frères LAUZEAT

Chronologie simplifiée de l'histoire du chocolat

- 1502 : Christophe Colomb découvre le chocolat et les fèves de cacao sur les côtes du Honduras
- 1519 : Hernan Cortès débarque au Mexique
- 1524 : Hernan Cortès expédie une cargaison de cacao en Espagne
- 1615 : En France, introduction du chocolat à la cour par Anne d'Autriche, fille de Philippe III d'Espagne, épouse de Louis XIII
- 1650 – 1660 : En Martinique, Pierre Dubuc plante une habitation de cacaoyers à Trinité
- 1679 : Première expédition vers la métropole de cacao de la Martinique
- 1680 : En France, le mot « chocolat » apparaît dans le dictionnaire de Michelet
- 1722 : Le Père Labat publie une première étude détaillée sur la culture du cacaoyer
- 1727 : En Martinique, tremblement de terre, cyclones et maladies détruisent les cacaoyers. Arrêt de la production de cacao. Début de la culture du café.
- 1822 : Introduction de plants de cacaoyer dans le Golfe de Guinée. Début de la culture du cacao en Afrique
- 1826 : Aux Pays-Bas, Conrad Van Houten invente un cacao dégraissé plus digeste
- 1828 : Conrad Van Houten invente la poudre soluble de cacao
- 1831 : Kohler réussit le chocolat aux noisettes
- 1847 : En Angleterre, la Maison Fry de Bristol commercialise le chocolat en tablettes
- 1875 : En Suisse, invention du chocolat au lait par Henri Nestlé,
- 1879 : En Suisse, Rodolphe Lindt crée le chocolat fondant
- 1884 : Albert Poulain fils lance un chocolat en poudre pour le petit déjeuner
- 1911 : En Martinique, Auguste Elot crée une société pour la fabrication de pâtes alimentaires et de chocolat
- 1918 : L'Afrique équatoriale devient la première zone mondiale de production du cacao
- 1923 : Aux Etats-Unis, Franck Mars lance la barre de chocolat à Chicago
- 1973 : Le Groupe Bernard Hayot achète l'entreprise Girard propriétaire des Chocolat Elot
- 2004 : Ouverture de la chocolaterie des Frères Lauzea

L'emballage des tablettes de chocolat Elot commémore encore le passage de la Comète de Halley dans le ciel antillais en 1911, date de la création de l'entreprise



Durant les années 1950, la chocolaterie a été vendue à Roger Girard, et en 1973 le Groupe Bernard Hayot l'a rachetée. Depuis les années 1990, les produits se sont diversifiés avec des chocolats en poudre, des petits déjeuners chocolatés, des chocolats aux fruits et au rhum et depuis peu, de boîtes de chocolat de Noël.

2.2. La chocolaterie des Frères LAUZEAT

Fondée en 2004 par Thierry et Jimmy LAUZEAT, la chocolaterie produit une gamme de 35 chocolats et 17 pâtes de fruits. Les frères Lauzea passionnés par leur métier s'appliquent à donner une saveur unique à leurs chocolats, dans le respect de l'art des Maîtres chocolatiers. Les ganaches sont constituées d'un mélange de fruits tropicaux : goyave, corossol, noix de coco, etc., mais également d'un mélange d'épices du jardin tels que le basilic, le piment ou encore la menthe. Les pâtes de fruit sont de merveilleux concentrés de fruits, alcoolisés et non alcoolisés. Tout cela ne peut laisser insensible les gourmets et gourmands.

La chocolaterie Lauzea possède deux boutiques en Martinique et des points de vente en Guadeloupe, à Paris et bientôt à Bordeaux.

CONCLUSION

Le cacao a un avenir certain en Martinique. Les conditions de production, de transformation et de commercialisation semblent réunies pour lui assurer de beaux jours pendant encore longtemps. Gageons que les Martiniquais sauront participer à cette aventure et profiter de cette niche économique que leur offre la qualité de leur produit de terroir.

Bibliographie

Voyage aux pays du chocolat, Musée d'Archéologie précolombienne et de Préhistoire de la Martinique, Conseil Général de la Martinique, 1999.
Documentation Chocolat Elot.

Remerciements :

Conférenciers : Kora BERNABÉ et NJOH ELLONG
M. Lucien LOURI
Chocolat Elot : Charles LARCHER, Harry ADELÁIDE
CTM : Collectivité Territoriale de Martinique
CMT : Comité Martiniquais du Tourisme
Le PARM : Pôle Agroalimentaire Régional de la Martinique
Lycée de Bellevue : M. le Proviseur et le personnel

21 - Le Chocolat Elot

Auguste Alexandre ELOT, fondateur de la Chocolaterie Elot

Date et lieu de naissance : 21 Novembre 1871 à Saint-Claude (Guadeloupe). Il est l'aîné d'une famille de 9 enfants, 5 garçons et 4 filles.

Père : Alcide ELOT, blanc créole martiniquais. Il gérait une habitation de café-cacao pour la famille CHOLET à Vieux-Habitants (Guadeloupe).

Mère : Marie-Anne Louise SIMEON, mulâtresse guadeloupéenne.

Formation : il poursuit de brillantes études au lycée de Basse-Terre puis entre à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Plaisir Grignon.

La promotion 92 est diplômée en 1895. Auguste Alexandre ELOT sort 6^{ème} d'une promotion de 50 élèves, après avoir rédigé un mémoire de fin d'étude intitulé « Le cacao, sa culture, son industrie »



Carrière : Après quelques années à Paris, il retourne en Guadeloupe.

De 1895 à 1905, il est Directeur du Laboratoire agricole de la Basse-Terre situé à Saint-Claude. Il se fait remarquer lors d'une mission d'étude du cacao à Trinidad confiée par la Chambre d'Agriculture de Guadeloupe. Le rapport intitulé « Culture et préparation du cacao à la Trinidad » devient la référence sur le sujet.

En 1902, il s'intéresse à la maladie vernaculaire des caféiers à la Martinique et à la Guadeloupe. Deux ans plus tard il est fait chevalier de l'ordre du mérite agricole.

Création de la Chocolaterie Elot : le jeune Auguste n'avait jamais souhaité embrasser une carrière de fonctionnaire, il rêvait plutôt de création d'entreprise. Il quitte donc l'administration et séjourne à Paris. Entre 1907 et 1909, on le retrouve sur l'Hacienda El Recreo de Guayaquil, grande région cacaoyère de l'Equateur.

De retour à la Guadeloupe, il se met à la recherche de capitaux pour créer une chocolaterie qui pourrait utiliser les excellentes fèves de cacao antillais reconnues comme les « Criollos » et les « Forasteros ». Ses recherches ayant été vaines en Guadeloupe, il se tourne vers le pays d'origine de son père, la Martinique.

Auguste ELOT crée en novembre 19114, à la Martinique, la société Auguste ELOT et Compagnie, société en commandite simple avec comme actionnaire Gaston ERNOULT, ayant pour objet la fabrication de pâtes alimentaires ainsi que toutes autres industries alimentaires.

Atteint de maladie aux yeux, il cède ses parts et quitte la Martinique en 1924 pour se faire soigner en France. Il meurt à Basse-Terre le 10 juin 1942. Il est enterré à Saint Claude.

Introduction

Bien avant que les explorateurs ne débarquent en Amérique centrale et du Sud, les Aztèques et les Mayas cultivaient déjà le cacaoyer, du nom latin *Theobroma* signifiant « nourriture des dieux ».

De nos jours, la production de cacao s'est mondialisée et le cacaoyer est présent dans la plupart des pays tropicaux d'Amérique, d'Afrique et d'Asie. Cette production qui a atteint 4 millions de tonnes en 2013 suffit à peine à satisfaire une demande sans cesse plus grande.

Notre Martinique n'est pas restée en marge de cette aventure et la culture du cacao y est très ancienne et le fameux « chocolat première communion », breuvage consommé actuellement à toutes les occasions, constitue un ancrage très fort de notre identité culturelle et gastronomique.

1 – Le Chocolat en Martinique

1.1 Une exploitation difficile



La récolte de cacao aux Antilles, d'après une gravure du XIXe siècle. Herodote.net

Le père J.-B. Du Tertre relate : « J'ai été fort longtemps dans des îles sans avoir jamais vu un seul arbre de cacao mais enfin les sauvages ayant découvert en l'année 1657 à Monsieur Duparquet, ce trésor qui était caché dans le Capesterre de son île, plusieurs personnes en ont planté, et le cultivent fort heureusement [...] ».

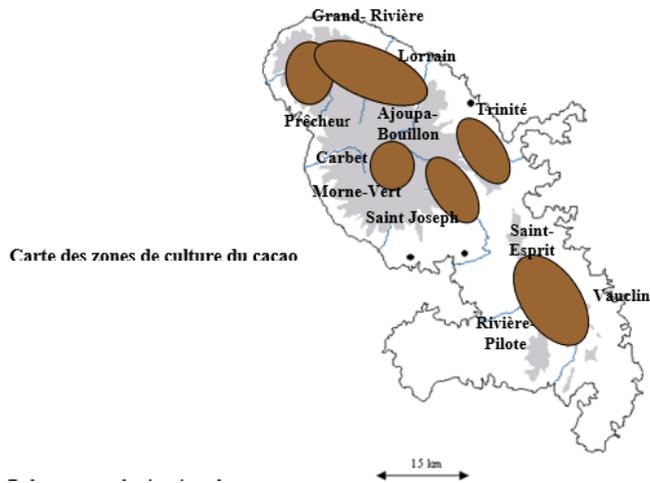
La culture du cacao à la Martinique remonterait à 1660. Pierre Dubuc, l'un des premiers colons résidents de l'île arrivé avec Duparquet, affirme en avoir recueilli à cette époque des pieds de cacaoyer dans les bois de Trinité afin d'en cultiver sur son habitation. La culture du cacaoyer ne prit son véritable essor que vers 1684.

En 1679 a lieu la première expédition de cacao vers la métropole. Le Père Labat, botaniste et ayant fait prospérer cette culture sur l'Habitation Fond Saint-Jacques à Sainte-Marie, publie en 1722, une étude détaillée sur la culture du cacaoyer.

Cependant les cyclones et les maladies détruisent les cacaoyers, et entraînent l'arrêt de la production massive de cacao dans la première moitié du XVIIIe siècle. La production de cacao ne s'est jamais éteinte totalement dans l'île. En 1969 on recensait encore 100 tonnes de cacao.

1.2. Le cacaoyer : une plante des mornes

Les cacaoyers s'installent et se développent dans des biotopes soumis au climat subhumide et humide recevant entre 1500 et 1800 mm voire 2000 mm de précipitations annuelles. Cette espèce affectionne les lieux ombragés. A cause de ses exigences écologiques sa culture s'est développée sur les versants des mornes bien arrosés du Sud, comme la Montagne du Vauclin, Saint-Esprit, des pitons du Centre avec Saint-Joseph et des volcans du Nord, telles les régions du Prêcheur, de grand-Rivière, Ajoupa-Bouillon, mais également Morne-Vert et Carbet.



1.3. Relance et valorisation du cacao en Martinique

Selon les données des chocolatiers utilisateurs de notre cacao produit localement, la production a atteint 6 tonnes en 2013 ; 6,8 tonnes en 2014. Les prévisions pour 2015 sont estimées à 8 tonnes. La relance de nouvelles plantations laisse envisager un potentiel de 40 tonnes dans les 3 ans

Valcaco, association de producteurs de cacao est née à la suite d'un programme de revalorisation du cacao initié par la Région Martinique. Cette action est pilotée par le Pôle Agroalimentaire Régional de Martinique (PARM). La présidente de cette association créée en février 2014 est Kora Bernabé, jeune femme, ingénieur en agro-développement international. Elle travaille actuellement à la réalisation d'une pépinière de 1500 pieds sur plusieurs hectares. Mais prend soin également des cacaoyers centenaires existants.

Les producteurs ont pour objectif de produire du cacao de qualité supérieure à partir de la réhabilitation de cacaoyers existants et de développer une filière

4

cacao d'excellence.

Cela est rendu possible grâce à l'expérimentation de nouvelles techniques de production et de transformation qui devraient leur permettre de viser une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). Les premières récoltes dans le cadre du projet Valcaco ont eu lieu à la fin de l'année 2014 sur 962 cacaoyers.

- **La relance est en bonne voie**

Ce ne sont pas moins de treize exploitations qui ont déjà signé la charte d'engagement. Les producteurs ont modifié leurs pratiques afin de respecter le cahier des charges mis en place par le PARM. « Après la cueillette des cabosses, qui peut avoir lieu deux fois par an,, nous enlevons les fèves que nous plaçons dans de grands bacs en polystyrène afin d'évacuer le jus et de pratiquer la fermentation » raconte un de ces producteurs. « Cela dure six jours pendant lesquels nous contrôlons étroitement la température. Ensuite nous passons au séchage sur de grandes bâches pendant six jours.

- **Des conclusions intéressantes**

Selon Thierry Lauzea, chocolatier martiniquais, l'identification des variétés est en cours. La variété dominante est une Forastero (Amelonado créole de Martinique) qui présente l'avantage d'être résistante. Il y existe quelques variétés rares, de type Trinitario. L'objectif est de trouver la variété idéale parmi tous les arbres afin de produire un cacao de terroir d'excellence.

Le PARM est chargé de procéder aux analyses portant sur la qualité et la génétique des cabosses présentes.

Un jury d'expert formé sur le cacao a mené des tests organoleptiques sur les chocolats transformés à partir des cacaos de chaque producteur. Les résultats se situent nettement au-dessus de la moyenne, la qualité est t élevée avec des propriétés et des saveurs très diversifiées selon les régions de production.

2. La fabrication du chocolat en Martinique

En Martinique deux entreprises transforment le cacao produit localement : **Le Chocolat ELOT et la chocolaterie des Frères LAUZE.**



5