VOKSO

GASTRONOMIE · PUBLIÉ LE 01/10/2026

Le chocolat des Mayas à nos tablettes

Imaginez un instant que vous tenez entre vos mains un petit carré de chocolat noir, fondant et intense. Derrière ce plaisir simple se cache une épopée vieille de plus de 2 500 ans, une saga qui a traversé les siècles, les océans et les cultures. Le chocolat n'est pas né dans une usine moderne, mais sous le ciel étoilé des forêts tropicales d'Amérique centrale, là où les Mayas, il y a près de trois millénaires, cultivaient le cacaoyer et en faisaient une boisson sacrée, réservée aux rois et aux dieux.

Les Mayas appelaient cette boisson « xocolatl », un mot qui signifie « eau amère ». Ils mélangeaient les fèves de cacao torréfiées et broyées avec de l'eau, du piment et parfois du maïs, créant une mixture mousseuse et revigorante. Pour eux, le cacao était bien plus qu'un aliment : c'était un symbole de vie, de fertilité, et même une monnaie d'échange. Les fèves servaient à payer les impôts ou à acheter des esclaves. Quand les conquistadors espagnols, menés par Hernán Cortés, débarquèrent au Mexique au début du XVIe siècle, ils découvrirent cette coutume et rapportèrent le cacao en Europe. Mais au lieu de le boire épicé, ils l'adaptèrent au palais européen : sucre, vanille et cannelle remplacèrent le piment, et le chocolat devint une boisson de luxe, réservée à l'aristocratie.

Au XVIIe siècle, les cafés parisiens et londoniens se mirent à servir du chocolat chaud, et la mode gagna toute l'Europe. Les Hollandais, puis les Français, perfectionnèrent les techniques de pressage et de mélange, rendant le chocolat plus accessible. Mais c'est au XIXe siècle que tout bascula : en 1828, le Hollandais Coenraad van Houten inventa une presse à cacao qui permit d'extraire le beurre de cacao et de produire une poudre plus fine et plus facile à mélanger. Puis, en 1847, la société anglaise Fry & Sons commercialisa la première tablette de chocolat solide, mélangeant poudre de cacao, beurre de cacao et sucre. Le chocolat tel que nous le connaissons était né.

Aujourd'hui, le chocolat est un marché mondial de plus de 100 milliards de dollars, mais son histoire reste marquée par des défis majeurs. La production de cacao, concentrée en Afrique de l'Ouest (Côte d'Ivoire, Ghana), repose encore souvent sur des pratiques peu

durables : déforestation, travail des enfants, rémunération insuffisante des producteurs. Face à ces enjeux, des initiatives émergent pour promouvoir un cacao équitable et bio, mais le chemin est long. Comment concilier gourmandise, éthique et préservation de l’environnement ?

Prenons l’exemple du chocolat équitable : en achetant une tablette estampillée « commerce équitable », vous soutenez des coopératives de producteurs qui reçoivent un prix minimum garanti et investissent dans l’éducation ou la santé. C’est une façon de redonner au chocolat une partie de sa dimension originelle : un produit de partage et de respect.

Alors, la prochaine fois que vous dégusterez un morceau de chocolat, souvenez-vous : vous tenez entre vos doigts bien plus qu’un simple plaisir. Vous tenez un morceau d’histoire, un héritage culturel, et peut-être même un acte de solidarité. Le chocolat, des Mayas à nos tablettes, n’a jamais cessé de voyager, de se réinventer, et de nous rappeler que les saveurs les plus simples peuvent raconter les plus belles histoires.