

# LE TEMPS

---

cacao Mardi 4 décembre 2012

## En Equateur, sur la piste d'un arôme perdu

Par Par Géraldine Schönenberg,

**La personnalisation du goût touche aujourd'hui aussi le chocolat industriel à travers ses marques de niche. Pour créer ses éditions limitées, Cailler envoie ses chasseurs de fèves explorer les plantations à travers le monde. Reportage en quête d'une pépite sacrée, la fève «Arriba» au goût fleuri, une saveur rare et prisée des amateurs de chocolat noir**

Guayaquil, port marchand à l'embouchure de deux fleuves qui se jettent dans l'océan Pacifique, apparaît dès l'arrivée dans toute sa frénésie de mégalopole industrielle. Les larges artères de la périphérie se croisent à l'infini et paraissent mener partout et nulle part à la fois. Aujourd'hui plus grande ville d'Equateur, empire du négoce de matières premières, elle fut fondée au XVI<sup>e</sup> siècle par les conquistadores et dut affronter l'adversité, balayée par les incendies et les pirates pillant les cargaisons de denrées en partance vers l'Europe: bananes, café et cacao récoltés dans les terres fertiles de l'arrière-pays, en deçà du fleuve (d'où le nom des fèves «Arriba») et convoyés par bateaux jusqu'à ce delta du Rio Guayas.

La quiétude et le charme de la ville ancienne doivent se chercher au bord du fleuve, sur les versants de la colline de Santa Ana aux maisons couleur pastel imbriquées sur la butte. L'on déambule dans les rues étroites et pavées de l'ancien quartier de Las Penas avec ses façades coloniales restaurées, abritant aujourd'hui galeries et ateliers d'artistes. Une visite au Parc national fait revivre la douceur et les fastes de l'époque coloniale. Miraculées des flammes, quelques demeures de planteurs du XIX<sup>e</sup> siècle, imposantes constructions de bois aux volets à claire-voie, à l'intérieur tamisé, ont été démontées et reconstituées ici. Hamacs de corde, moustiquaires et images pieuses, reflets d'un monde passé. L'occasion de pénétrer aussi dans la maison plus modeste, traditionnelle, du petit propriétaire terrien, bâtie encore aujourd'hui selon des méthodes ancestrales: une charpente bardée de tiges de cannes à sucre évidées et toit recouvert de feuilles de bananier. Une construction sur pilotis pour se prémunir contre les animaux charpenteurs de victuailles et des précipitations diluviennes de la saison des pluies et façonnée par des végétaux éprouvés pour leur robustesse.

Des heures de route au cœur du pays, direction El Empalme, province de Guayas au nord de Guayaquil. Voies rapides au bitume parfaitement entretenu, bordées de terrains arides. Quelques rizières, des palmiers épars. Des kilomètres d'horizon lointain, de paysage uniforme planté de cahutes ou de constructions inachevées où l'on aperçoit des femmes jouer au billard en plein après-midi ou un vieil homme se balançant dans un hamac. Nous traversons des villages colorés et animés, parsemés d'échoppes en plein air. Boucherie, cordonnerie, ici l'on ressemelle les chaussures sur le trottoir et l'on expose la viande et la volaille plumée à côté des mobylettes et des chiens errants. On croise des pick-up convoyant des ouvriers rentrant du travail, des pousse-pousse transporteurs de bananes, des enfants en uniforme qui traînent un peu après l'école.

Puis, le relief devient plus contrasté et surgissent en hauteur des plantations de bananiers aux feuilles majestueuses. Une fertilité soudaine, impérieuse, intimidante. Brusquement, notre chauffeur bifurque

au milieu de nulle part et s'enfonce sous une frondaison exotique. Nous voici arrivés sur les terres cultivées de l'espèce Nacional, cacao endogène historique, fierté des Equatoriens, producteurs des fèves les plus raffinées de la planète.

### **Ce drôle de fruit né au centre du monde**

Une route cahoteuse obscurcie d'une poussière terreuse longe les allées d'arbustes aux ramifications basses, chargées de feuilles épaisses. Nous sommes au sein de la coopérative Minagua, association d'une vingtaine de petits planteurs de la région de Guayas. S'enfoncer dans une plantation de cacaoyers, c'est perdre ses repères. Le ciel a disparu, nous voici encerclés de branchages anarchiques, piège de verdure luxuriante au-dessus d'un épais tapis de feuilles sèches, qui se resserre sans espoir d'horizon entre moiteur suffocante, bacchanale d'une faune invisible et bruyante et stridulations de moustiques lésés de chair fraîche. Dans cette touffeur de chlorophylle et d'humidité, à l'ombre des arbres «mères» de la forêt, somptueux bananiers qui les protègent du soleil, se blottit le cacaoyer, arbre chimérique, plante fabuleuse, sorte de Minotaure végétal. Sur les troncs sveltes, on aperçoit de petits coussinets renflant l'écorce d'où pointent des fleurs graciles. Pollinisées par les insectes, elles donneront naissance à des fruits ovoïdes, joufflus et caparaçonnés, dignes de figurer dans un portrait naturaliste d'Arcimboldo: les cabosses. C'est sous cette drôle de pelure boursouflée que se nichent les précieuses fèves de cacao, enrobées d'une pulpe mucilagineuse, tendre et sucrée.

A la différence d'autres variétés plus communes, tels le Forastero ou le CCN51 aux coques rouges, violacées ou orangées, ici les cabosses sont couleur d'or. Dans cette jungle verte, au cœur des terres, nous rendons visite à Macario, propriétaire de l'une des plus anciennes plantations de la coopérative. Chevelure d'ébène et moustache blanche, l'homme nous accueille en famille sur ses terres, devant sa maison sur pilotis, enfouie dans sa plantation. Les cacaoyers côtoient quelques hectares de cultures diverses, le fermier cultivant aussi des bananes plantains, du café ou des oranges pour s'assurer un revenu suffisant tout au long de l'année. Ramassant une cabosse, il se saisit d'une machette et tranche sa cosse épaisse. A l'intérieur, comme dans un nid de ouate, les fèves sont blotties dans la chair du fruit, blanche et juteuse. Après en avoir arraché quelques-unes de ses mains, le paysan nous les tend en nous mettant en garde de ne pas croquer la fève amère, mais de sucer le mucilage. Une fraîcheur fruitée, une suavité sucrée, la pulpe du cacaoyer est aussi goûteuse que n'importe quel fruit exotique. Et l'on se demande comment, il y a des milliers d'années, des autochtones ont eu l'idée de prendre en considération ces gros pépins noirs et d'en imaginer une boisson qui sera prisée des cours européennes alors que la chair qui les emprisonne paraît être, au premier abord, la seule friandise.

### **Un programme de valeurs partagées**

Si le pays cultive 65% du cacao fin mondial, de mauvaises méthodes d'exploitation ont amené à une désaffection du cacao Nacional, variété rare et vulnérable, dont la production est en nette régression depuis 2005. C'est ainsi que les chasseurs de fèves de la jeune marque Maison Cailler\*, développée par le Chocolate Center of Excellence de Nestlé à Broc, ont entrepris de revaloriser cette espèce délaissée par les planteurs indigènes pour cause de maladies récurrentes et de manque de productivité au profit d'autres variétés comme le Forastero qui forme le gros de la production de chocolat mondial.

La coopérative Minagua, à laquelle appartient Macario, est une association de fermiers qui s'est fédérée en 2002. Approchée par le groupe suisse, qui souhaitait revaloriser la production de cacao indigène, et qui nous a convié à faire ce voyage, l'association travaille en étroite coopération avec la multinationale qui aide les planteurs à optimiser la qualité des fèves «Arriba», leur permettant d'en tirer un meilleur prix. Des ingénieurs agronomes locaux sont formés pour garantir une traçabilité du produit, de la récolte au transport des fèves en Suisse, et pour maintenir une qualité constante dans la

production de Nacional, variété ancienne menacée par les nouvelles – résistantes mais de faible valeur gustative. Le Cacao Plan établi par Nestlé en 2009 mise sur la méthode «de valeurs partagées» censée revaloriser le travail des fermiers, assainir la chaîne de production tout en optimisant la qualité des fèves.

La fédération en coopérative a opéré, à elle seule, un réel changement dans les mentalités. Comme l'explique le très charismatique Franck Blacio, ingénieur agronome travaillant pour le groupe suisse, «les Latinos-Américains n'aiment pas travailler ensemble. J'ai passé toute mon enfance à entendre mon père, qui gérait seul sa plantation, pester continuellement contre «ces middlemen qui payent si peu.» Les middlemen étant ces intermédiaires qui font la pluie et le beau temps sur les récoltes, gangrènent le marché, payant au poids sans aucun contrôle sur la qualité des fèves. «Ils font du profit qui n'est pas proportionnel à leur activité car ils ne font qu'acheter et vendre, poursuit-il. Malgré tout, pour mon père, c'était impossible de travailler en coopérative. Moi-même, devenu ingénieur agronome, j'ai créé une association de fermiers dans ma province avant de participer à un concours lancé par Nestlé dans mon université pour développer le Cacao Plan. Mais c'est difficile de se comprendre entre entreprise globale et paysans locaux... J'essaie, par exemple, de leur faire tenir une comptabilité, eux qui n'ont jamais signé un reçu de leur vie.» La chaleur communicative, les talents d'orateur de ce jeune Equatorien à la verve de politicien sont pour beaucoup dans la confiance accordée par les paysans de l'association Minagua au groupe suisse. La relation d'amitié instaurée par Franck Blacio au sein de la coopérative montre que le facteur humain reste le principal terreau d'une collaboration à long terme.

Un des premiers défis du chocolatier a justement été de raccourcir la chaîne des middlemen. Contrairement aux offres fluctuantes des «middlemen» et au marché du cacao, dont les cours peuvent varier dans une même journée, Nestlé assure aux planteurs un achat direct et des prix attractifs et stables. Le groupe suisse étend son soutien aux familles, créant des écoles, établissant un programme de nutrition destiné aux enfants et fournissant au chef de famille une assurance vie.

### **La jeune relève des plants clonés à l'assaut des plantations centenaires**

Dans l'instauration d'une chaîne de valeurs du plant de cacao à la gourmandise, Maison Cailler innove quant à la traçabilité et au caractère d'exception du produit fini. Mais les étapes pour y arriver sont nombreuses. Ainsi que l'explique Fabien Coutel, chasseur de fèves: «Il faut préserver le potentiel du cacao, l'exprimer et optimiser chaque étape. Les bons arbres au bon endroit, ça ne suffit pas. Il faut aussi que le cacao soit récolté au bon moment par le fermier, qu'il soit fermenté et séché puis transporté dans de bonnes conditions.»

Pour garantir la qualité à tous les niveaux de la production, le groupe suisse sélectionne les meilleurs plants de cacao Nacional et les clone à échelle commerciale dans son centre de recherche de Tours, en France. C'est sur sol équatorien, dans la ferme expérimentale de Chollo, que les ingénieurs agronomes acclimatent les plantules pour pouvoir les ensemercer dans les exploitations des fermiers de la coopérative. Dans ce pays à forte obédience catholique, le cacaoyer fait figure de rebelle, l'adage biblique «croissez et multipliez» allant à l'encontre de sa nature excentrique. En effet, plus il s'étend et moins il donne de fruits. «Dans les plantations traditionnelles, les cacaoyers vieillissent en devenant improductifs. Le rendement est bon pendant cinq à vingt ans. Mais ensuite, les troncs ne sont plus taillés et la lumière n'entre plus dans la plantation. C'est la raison pour laquelle nous fournissons de nouvelles pousses», explique Mark Resink, chasseur de fèves. Ayant besoin d'une humidité constante mais aussi d'un peu de soleil, de la protection d'arbres plus hauts et plus forts que lui, il suffit que le cacaoyer soit livré à lui-même pour devenir vulnérable, attaqué par les moisissures ou la putréfaction. «C'est le même processus que pour les fougères, explique Fabien Coutel. Les arbres produisent des spores de moisissure très volatiles, qui se propagent avec le vent à toute la plantation.» Des périls

épidémiques nommés «balai de sorcière» (car ils forment des petits fagots sur les troncs) ou encore «moniliose» qui ont ravagé les plantations de tout le pays en 1920 alors que l'Equateur était en ce début de XXe siècle le premier producteur de cacao du monde, toutes variétés confondues. Mark Resink, en souligne la dangerosité aujourd'hui encore: «Le 50% de la récolte peut être perdu à cause de maladies continentales.»

Au moment de faire accepter aux planteurs l'introduction de nouveaux plants de Nacional, les réticences furent tenaces. Comment leur communiquer de l'enthousiasme alors qu'il fallut les convaincre d'abattre les vieux cacaoyers plantés par leur père ou leur grand-père? Comment leur démontrer l'intérêt pour eux de laisser envahir leur exploitation de plantules de 20 cm au profit de la rentabilité et de la modernité? Les parcelles de démonstration créées au sein de la coopérative semblent les avoir convaincus.

### **De la fève au chocolat, la préservation et l'exaltation d'une saveur fragile**

Ces nouveaux arbres sains offrent ainsi deux fois par an leurs cabosses prêtes à être récoltées, ni trop vertes ni trop mûres sous peine d'obtenir des fèves au goût altéré. C'est le moment de l'écabossage, qui consiste à retirer à la main la pulpe contenant les fèves. Tout comme le raisin dans sa cuve, les fèves enrobées du juteux mucilage vont fermenter quelques jours dans des bacs recouverts de toile de jute pompant l'humidité. Une première transformation sous l'effet de bactéries naturelles qui vont stopper la germination et extérioriser les précurseurs de l'arôme. Pour évaluer l'état d'avancement de la fermentation, il suffira d'ouvrir les fèves et d'observer leur couleur: un ton ardoisé indique une fermentation inexistante, un ton violacé, un processus non terminé. Seule une coloration brune marquera la fin de cette étape cruciale. Puis étendues sur des patios goudronnés, les «tendales», les fèves sont mises à sécher quelques jours encore jusqu'à ce que leur écorce croustille.

Comme au temps des colonies, les sacs de fèves seront acheminés vers Broc, siège de Maison Cailler, pour y être torréfiées sur place et moulues. Une fois la recette mise au point par le maître chocolatier, la liqueur de cacao est soumise à un panel d'experts sensoriels qui va s'assurer du rendu organoleptique censé reproduire les caractéristiques de la fève d'origine. «Comme dans l'œnologie, notre façon de tester conduit à mettre des mots sur ce que l'on ressent dans la bouche, mémoriser les goûts, explique Ludivine Nicod, responsable du panel. On utilise l'humain comme un équipement. Au lieu d'introduire la liqueur dans une machine qui décompose les molécules, c'est l'humain qui dissocie les saveurs pour rester proche de ce que ressent le consommateur. Pour déterminer ce qui se passe dans la bouche, il faut tenir compte de facteurs psychologiques, de l'environnement, du contexte, de l'émotion, de la génétique. Le panel quantifie l'intensité des caractéristiques sensorielles du produit sur une échelle déterminée, ce qui nous donne un ensemble de données brutes pour imprimer ensuite une direction de développement au reste de l'équipe de Maison Cailler.» L'experte, qui arrive à reconnaître une trentaine de saveurs alors que le commun des mortels n'en apprécie que quelques-uns, évoque la richesse de la palette sensorielle de la liqueur Minagua. «Une attaque acide, de l'amertume, puis des notes fruitées avec des fruits rouges en notes de tête, des saveurs aromatiques qui peuvent rester en rémanence donnant l'impression d'avoir bu un jus de fruits. Enfin, les notes de fond, comme le cacao.»

Les notes indésirables, comme l'acidité, seront éliminées durant le processus de conchage, un procédé alchimique de plusieurs jours, secret défense, qui opérera l'ultime transformation des cristaux de cacao en une pâte lisse libérant les arômes recherchés, le Saint-Graal, la pierre philosophale: le chocolat. «Chaque recette permet d'amplifier des saveurs qui n'étaient pas exploitées auparavant», relève Cédric Lacroix, directeur du Chocolate Center of Excellence.

### **La qualité de l'arôme, une demande récente des connaisseurs**

«Le cacao fin, c'est le consommateur qui en décide», note Mark Resink, chasseur de fèves. Depuis les années 2000, le consommateur suisse est à la recherche de nouveaux goûts. Même si, culturellement, sa préférence va au chocolat au lait, il se laisse petit à petit influencer par ses voisins français, qui aiment déguster du noir. «Le marché du chocolat noir, la volonté de connaissance des origines sont en développement depuis moins de dix ans. La tendance se dirige vers la personnalisation dans le goût et touche aujourd'hui le chocolat en tant qu'industrie», souligne Cédric Lacroix, directeur du Chocolate Center of Excellence. En effet, le haut pourcentage de cacao dans la masse ne suffit plus à satisfaire les palais, on recherche aujourd'hui des notes fleuries, fruitées ou épicées, comme on dégusterait un grand vin. Et pour obtenir ces saveurs subtiles, il faut se rendre à la source de la culture cacaoyère et dépister les meilleurs terroirs, comme celui qui appartient à la coopérative Minagua «On trouve différents types d'arômes en fonction de la zone géographique et même d'une coopérative à l'autre. A quelques kilomètres de distance, les saveurs peuvent être différentes pour la même variété de Nacional qui a, en général, des notes fleuries, de jasmin, de rose», explique Cédric Lacroix.

Et lorsque tous les experts s'accordent sur le résultat, cela donne naissance à un cru aromatique exceptionnel. C'est ainsi que, pour Noël, les clients pourront goûter au Grand Cru Minagua, du nom de la coopérative équatorienne, soit une saveur caractéristique d'une année, d'un climat et d'un terreau de quelques centaines d'hectares seulement. Quant aux paysans équatoriens, à qui la création du produit fini échappe, ils ont pu le goûter en mai avant tout le monde. Dans ce pays où les habitudes de consommation vont plutôt vers le chocolat blanc ou en tout cas très sucré, certains exploitants étaient très étonnés quand ils ont fait fondre le bonbon ou le croquant sous leur palais. «Nous avons compris que nous avons réussi à obtenir le goût authentique de la fève originale lorsque les fermiers, en goûtant le cru Minagua, ont retrouvé la saveur de la boisson cacaotée de leur enfance, la fève pilée dans de l'eau que leur préparait leur grand-mère», souligne Mark Resink. L'immense fierté des paysans était de voir le nom de leur coopérative en lettres d'or sur le coffret, heureux de savoir que leur cacao allait traverser l'océan et être reconnu pour son goût et son arôme.

\* L'Edition limitée ChocOrigine Grand Cru 2012 ganache Nacional est en vente en ligne sur [www.maisoncailler.com](http://www.maisoncailler.com)