



**HAL**  
open science

## Une dégustation identitaire ? : les nouveaux 'sens' du chocolat au Mexique

Esther Katz, Charles-Édouard de Suremain

► **To cite this version:**

Esther Katz, Charles-Édouard de Suremain. Une dégustation identitaire ? : les nouveaux 'sens' du chocolat au Mexique. Marcilhac, V. (ed.); Tibère, V. (ed.). Les goûts du chocolat dans le monde, L'Harmattan, p. 89-114, 2019, Questions Alimentaires et Gastronomiques, 978-2-343-18423-4. hal-02536458

**HAL Id: hal-02536458**

**<https://hal.science/hal-02536458v1>**

Submitted on 24 Sep 2024

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0  
International License

## UNE DEGUSTATION IDENTITAIRE ? LES NOUVEAUX « SENS » DU CHOCOLAT AU MEXIQUE

Esther Katz

IRD (Institut de Recherche pour le Développement), UMR 208 PALOC IRD/MNHN,  
MNHN, Paris, [Esther.Katz@ird.fr](mailto:Esther.Katz@ird.fr)

Charles-Edouard de Suremain

IRD (Institut de Recherche pour le Développement), UMR 208 PALOC IRD/MNHN,  
CIESAS, Mexico, [Suremain@ird.fr](mailto:Suremain@ird.fr)

### Introduction

Pendant plusieurs siècles, c'est essentiellement sous forme de boisson que le chocolat a été consommé au Mexique. Le chocolat à croquer, apparu au XX<sup>e</sup> siècle, est toujours resté marginal, réservé à une élite urbaine. Ce n'est qu'à l'aune de la première décennie du XXI<sup>e</sup> siècle que plusieurs chocolateries fines se sont ouvertes à Mexico, rapidement suivies par des petits artisans qui vendent des chocolats « bio » sur les foires et marchés. Quels sont les saveurs et les imaginaires associés à ces chocolats fins ? Afin de comprendre le contexte dans lequel apparaissent ces créations gastronomiques, nous présenterons tout d'abord la gamme des saveurs de l'alimentation mexicaine, puis les boissons traditionnelles amérindiennes à base de cacao, qui se situent dans la continuité des boissons préhispaniques, ensuite les boissons chocolatées « classiques », issues de la tradition coloniale, et le chocolat à croquer. Nous nous arrêterons ensuite sur les conditions d'émergence de la chocolaterie fine et ses lieux de vente, les sources des produits et les saveurs qu'elle propose. Nous montrerons que ces chocolatiers quelque peu élitistes s'inscrivent dans la dynamique internationale de « retour au terroir » engagée par la « gastronomisation » et la patrimonialisation des cuisines, mettant en avant une célébration de la mexicanité quelque peu idyllique par rapport à la réalité quotidienne du plus grand nombre.

### Les saveurs dans la culture mexicaine

Comme l'a fait remarquer Elizabeth Rozin (1973 : 11-12), chaque cuisine répond à un principe de saveurs (*flavor principle*) : dans la cuisine mexicaine, c'est celle du piment qui prédomine, alliée au citron vert, et parfois aux feuilles de coriandre. Le maïs, surtout sous forme de galettes (*tortillas*), et les haricots constituent traditionnellement la base de l'alimentation mexicaine. Dans les classes populaires urbaines, ces aliments constituent l'essentiel du repas. Pour les couches sociales plus aisées, ils servent d'accompagnement aux plats carnés. Si la saveur de la *tortilla* reste relativement neutre, les haricots et la viande sont fréquemment pimentés et une sauce d'accompagnement à base de piment est de toute façon servie à table<sup>1</sup>. Les douceurs servies en dessert ou entre les repas sont fortement sucrées, le Mexique produisant de la canne à sucre depuis l'époque coloniale.

La saveur piquante est fondamentale qu'elle soit alliée au salé ou au sucré : en témoignent les nombreuses sucreries pimentées destinées aux enfants auxquelles est également associée la saveur acide<sup>2</sup>. Par exemple, il est courant d'ajouter du citron au bouillon de poule lui-même déjà pimenté ; des spécialités régionales telles que les sauterelles grillées de la ville de Oaxaca sont aromatisées au piment et au citron. Les industries agro-alimentaires produisent au Mexique des aliments dans lesquels se

---

<sup>1</sup> Sur le piment dans la culture mexicaine, voir Long-Solis (1986).

<sup>2</sup> Sur les saveurs mexicaines, voir également Katz (2013).

retrouvent une combinaison de saveurs acides/salées/pimentées : par exemple, les chips de maïs ou les cacahuètes sont salées et aromatisées au piment et au citron. Parmi les sucreries populaires dans le pays, on compte la pâte de tamarin sucrée et pimentée. Parmi les boissons rafraîchissantes préparées dans des petits magasins ou stands de rue, les plus populaires sont à base de tamarin (*agua de tamarindo*) ou de fleurs d'hibiscus (*agua de jamaica*)<sup>3</sup>, de saveur acidulée. Non pas que la saveur amère soit particulièrement recherchée : elle apparaît cependant dans plusieurs aliments, comme les raquettes de figuier de Barbarie (*nopales*).

Il va de soi que les goûts ne sont pas uniformes, l'alimentation de certaines régions est davantage pimentée que d'autres, et de façon générale, les citadins consomment davantage d'aliments sucrés que les ruraux. Mais ce sont ici des tendances générales qui sont exposées. Aussi, ces exemples ne sont pas anodins, car les saveurs en question se retrouvent dans les chocolats contemporains.

### **Les boissons chocolatées amérindiennes**

La consommation du chocolat, essentiellement sous forme de boissons, est attestée au Mexique et en Amérique centrale depuis l'époque préhispanique par plusieurs textes du début de l'époque coloniale comme par des données archéologiques (Hernández, 1959 ; Sahagún, 1985 ; Coe & Coe, 1998 ; McNeil, 2006 ; Belaïev *et al.*, 2010 ; Green, 2010 ; Joyce & Henderson, 2010). Ces derniers sont d'ailleurs analysés dans ce volume par Pauline Mancina et Elena Mazzetto. Comme le décrivent ces dernières, les boissons chocolatées qu'ont rencontré les premiers conquérants espagnols n'avaient rien à voir avec la manière dont le chocolat a été consommé par la suite par les Occidentaux. Le cacao y était mêlé avec du piment, du maïs, de la vanille, du poivre de la Jamaïque, du miel, du roucou et des fleurs de diverses espèces.

Aujourd'hui, certains de ces ingrédients sont présents, notamment dans le sud-est du pays, dans des boissons amérindiennes régionales, parfois aussi élaborées par des métis et encore confectionnées par les producteurs de cacao<sup>4</sup>. Dix-huit sortes de boissons chocolatées de l'État d'Oaxaca ont ainsi été présentées de décembre 2016 à février 2017 lors d'une exposition intitulée *Espuma. Bebidas de cacao de Oaxaca* (Écume. Boissons de cacao d'Oaxaca), réalisée par la Bibliothèque de Recherche Juan de Córdova et la Fondation Alfredo Harp Helú<sup>5</sup>. Les boissons recensées proviennent en majorité de la vallée et de la Sierra Norte d'Oaxaca et de l'isthme de Tehuantepec et sont préparées par les Indiens Zapotèques, Mixes et Huaves ; quelques-unes sont élaborées par les Indiens Mixtèques et Chinantèques. De nombreuses boissons mêlent le cacao au maïs comme à l'époque préhispanique, quelques-unes le mêlent au *pulque*, une boisson fermentée d'agave. Dans diverses préparations, la mousse ou écume (*espuma*) joue un rôle essentiel.

L'une d'entre elles, le *tejate*, spécialité de San Andrés Huayapam, village zapotèque de la Vallée d'Oaxaca, est bue froide. Le *tejate* est élaboré à partir de maïs d'une variété particulière (*cf.* Soleri *et al.*, 2008), de cacao, de noyau de *mamey* (*Pouteria sapota*, abricot de Saint-Domingue) et de *flor de cacao* ou *rosita de cacao* (fleur de cacao ou rose de cacao, *Quaribbea funebris*) qui était déjà utilisée par les

---

<sup>3</sup> Cette décoction de fleurs d'hibiscus est aussi connue en France sous le nom égyptien de *karkadé* et sénégalais de *bissap*.

<sup>4</sup> La « chocolatologue » Valentine Tibère a observé ces boissons chez les producteurs de cacao du sud-est du Mexique et d'Amérique centrale. Nous la remercions pour toutes les précisions qu'elle a apporté à ce texte. Sur les boissons amérindiennes du Guatemala, voir Popenoe (1919).

<sup>5</sup> E. Katz remercie Yesenia Guadalupe Hernández, biologiste originaire de San Andrés Huayapam, de lui avoir communiqué des photos de cette exposition en mars 2017. Sur l'exposition voir : <http://fahho.mx/blog/2016/12/27/fiesta-espuma-y-cacao/>

Aztèques. Cette fleur donne une saveur particulière au breuvage, et de plus elle contient un mucilage favorisant l'émulsion (Rosengarten, 1977)<sup>6</sup>. Le mélange est émulsionné à la main jusqu'à obtenir une écume qui se maintient au-dessus du liquide. La boisson est habituellement consommée lors des travaux des champs et au cours des fêtes. Elle est également vendue dans le village de Huayapam et sur le marché central d'Oaxaca, et fait l'objet d'un festival depuis quelques années<sup>7</sup>. Selon Soleri *et al.* (2007), deux sortes de cacao entrent dans la préparation du *tejate* : le cacao proprement dit (*Theobroma cacao*) et le *pataxte* (*Theobroma bicolor*), utilisé dans plusieurs régions du sud-est du Mexique et d'Amérique centrale depuis l'époque préhispanique (Kufner & McNeil, 2006, Green, 2010). En Amazonie équatorienne et péruvienne, les grains de *Theobroma bicolor* sont consommés grillés sous le nom de *cacao blanco* en Equateur<sup>8</sup>, *macambo* au Pérou<sup>9</sup>. Au nord-ouest de l'Amazonie brésilienne, on en consomme la pulpe<sup>10</sup>.

À Oaxaca, on prépare aussi le *chocolate-atole*, un *atole* chaud (sorte de bouillie liquide de maïs), suffisamment dense pour rester au fond de la tasse, au-dessus duquel on verse une boisson chocolatée froide et mousseuse. Puis, les deux liquides sont mélangés avec un bâtonnet de bois appelé *alcahuete*<sup>11</sup>. Le *chocolate-atole* est couramment servi dans les petits marchés populaires de la ville d'Oaxaca<sup>12</sup>. Selon les informations présentées durant l'exposition *Espuma*, le *chocolate-atole* était couramment vendu dans les marchés de Mexico au XVII<sup>e</sup> siècle, avant d'être remplacé par d'autres types de préparations. L'*atole champurrado*, qui est un *atole* directement mêlé au cacao, est aujourd'hui plus fréquemment préparé dans tout le Mexique, y compris à Oaxaca (voir également Green, 2010).

Plusieurs boissons mousseuses de l'Isthme de Tehuantepec, élaborées par les Indiens Zapotèques, Chinantèques, Huaves et même par les métis, sont appelées *bupu*, *popo* ou *popox*. Selon Ogata (2015), le *popo* préparé par les métis du sud de Veracruz est émulsionné par une liane d'Asclépiadacée, *Gonolobus niger*. D'après le texte de l'exposition *Espuma*, le *bupu* des Zapotèques de l'Isthme est aromatisé par des fleurs de frangipanier (*Plumeria* spp., appelées *flor de mayo* dans cette région et *cacaloxóchitl* dans le Mexique central) qui étaient aussi utilisées par les Aztèques et contribueraient à l'émulsion. Diverses plantes et techniques servent à émulsionner les boissons cacao-tées au Mexique et en Amérique centrale (Green, 2010).

---

<sup>6</sup> Selon Rosengarten (1977: 183), "the dried flowers of *Q. funebris* provide a highly pungent spice, suggestive in aroma of slippery elm (*Ulmus rubra* Muhl.), fenugreek (*Trigonella foenumgraecum* L.) or curry powder". Il mentionne également que son odeur est si persistante que des échantillons de cette plante collectés un siècle plus tôt étaient encore "highly aromatic".

<sup>7</sup> E. Katz a mené une courte enquête en novembre 2015 sur le *tejate* à San Andrés Huayapam, en compagnie de l'ethnobiologiste Diana Lope Alzina, auprès d'une *tejatera*, doña Virginia. Elle les remercie.

<sup>8</sup> Observation de E. Katz et Ch.-É. de Suremain à Tena, en Amazonie équatorienne, octobre 2016.

<sup>9</sup> Observation de E. Katz à Iquitos, en Amazonie péruvienne, 2010.

<sup>10</sup> Notes de terrain d'E. Katz sur Santa Isabel do Rio Negro, Rio Negro, nord-ouest de l'Amazonie brésilienne, Etat d'Amazonas, 2007. Le *Theobroma bicolor* y est appelé *baraturi* en *lingua geral* (tupi véhiculaire). Seules deux ou trois femmes âgées savaient y fabriquer du chocolat avec des graines de cacao, de *baraturi* et/ou de *cupuaçu* (*Theobroma grandiflorum*), mais le reste de la population ne consomme que la pulpe de ces trois fruits, telle quelle, en jus ou en dessert dans le cas du *cupuaçu*.

<sup>11</sup> *Alcahuete* (terme espagnol d'origine arabe) signifie "entremetteur", mais dans ce cas, ce terme aurait en fait fusionné avec le terme nahuatl *a[[l]quavithl*, "bâtonnet pour [remuer] une boisson", selon Sebastián Van Doesburg, Bibliothèque de Recherche Juan de Córdova, Exposition *Espuma* (2016-2017). Le nahuatl, parlé aujourd'hui par un million et demi de locuteurs, était la langue des Aztèques et a servi de langue véhiculaire au début de l'époque coloniale.

<sup>12</sup> E. Katz remercie également Diana Lope Alzina de lui avoir fait connaître cette boisson. Selon les observations de Valentine Tibère, cette mousse chocolatée serait élaborée à base de *pataxte* (*Theobroma bicolor*).

À Cholula, dans l'État de Puebla, une autre boisson mousseuse, la *espuma de chocolate* (la mousse de chocolat), émulsionnée au *molinillo*, est vendue sur le marché pour les touristes. Elle est présentée comme la « boisson des Dieux » sur les panneaux publicitaires et dans les vidéos promotionnelles<sup>13</sup>.

Plusieurs boissons présentées dans l'exposition *Espuma* sont agrémentées de roucou, dont le *pinol zapotèque* (un *atole* de maïs grillé mêlé à du cacao et du roucou) qui semble être proche de ce qu'Esther Katz a vu présenté dans une foire de Mexico par une femme zapotèque de la Sierra Norte sous le nom d'*atole colorado*. Dans les basses terres du Chiapas, on élabore une autre boisson de maïs, cacao et roucou appelée *tascalate*.

À l'époque préhispanique, chez les Aztèques, le cacao était assimilé à un autre « liquide précieux », le sang, et sa cabosse au cœur (Coe & Coe, 1998 : 72). La coloration au roucou renforce l'association au sang (Aliphath Fernández & Caso Barrera, 2011 : 47). À l'heure actuelle, pour attirer la pluie (également un « liquide précieux »), les Mazatèques de l'État d'Oaxaca font des offrandes de boisson de cacao mêlée à du sang de dindon (Demanget, 2008 : 261). En Mésoamérique, de l'époque préhispanique à nos jours, le cacao a été employé tant dans les rituels agraires que ceux du cycle de vie (naissance, puberté, mariage, mort) (McNeil, 2006b). Surtout, le chocolat, avec ou sans aromatisants, est indispensable chez les Indiens comme chez les métis en tant qu'offrande lors de la fête des morts.

On constate ainsi qu'il existe une grande diversité de saveurs dans les aromatisants des boissons chocolatées amérindiennes à l'échelle du Mexique. Non seulement les saveurs mais aussi les couleurs et les textures ont leur importance : le rouge du roucou (ou du sang), l'écume et les densités différentes comme dans le *chocolate-atole*.

### **Les boissons chocolatées classiques du Mexique**

Le cacao n'a pas reçu d'emblée les faveurs des premiers explorateurs européens. Au XVI<sup>e</sup> siècle, l'Espagnol Gonzalo Fernández de Oviedo et l'Italien Girolamo Benzoni ont été rebutés par son apparence, ce dernier déclarant que c'était « plutôt un breuvage pour les porcs que pour les hommes ». Néanmoins, au bout d'un an, Benzoni a fini par y goûter et apprécier sa saveur ; quant à Oviedo, il a vanté les propriétés médicinales du beurre de cacao (Coe & Coe, 1998 : 79-80). Les Espagnols résidant dans les Amériques se sont entichés de cette boisson en l'adaptant à leurs goûts, et l'ont fait connaître à leur tour en Espagne, d'où elle s'est diffusée en Europe puis dans le reste du monde (Harwich, 1992 ; Coe & Coe, 1998).

Les boissons chocolatées les plus communes aujourd'hui au Mexique résultent de ces préparations coloniales. Le chocolat vendu sur les marchés ou dans le commerce pour être préparé en boisson se présente en bâtonnets ou en tablettes élaborés à partir de cacao moulu avec du sucre, éventuellement d'autres ingrédients. Les tablettes ou bâtonnets de cacao sucré sont ensuite dilués dans de l'eau ou du lait chaud que l'on bat sur le feu à l'aide d'un batteur en bois, le *molinillo* ("petit moulin") afin de rendre la boisson mousseuse. Il n'y a plus d'ajout de maïs, ni d'aromatisants à base de fleurs, ni d'émulsifiant. Dans le centre historique de Mexico, le chocolat au lait battu au *molinillo* est à l'honneur dans un café ouvert jour et nuit : le café *El Moro*, fondé en 1935 par un exilé espagnol. On n'y sert que des *churros* et des boissons chocolatées chargées en cacao, denses et très sucrées, avec quelques variantes : le chocolat « espagnol » est le plus dense et sucré et le « mexicain » le plus « amer ».

---

<sup>13</sup> <https://www.youtube.com/watch?v=TxByAHfkLec>, observée par Ch.-É de Suremain.

Dans la ville de Oaxaca, où le chocolat est une spécialité reconnue, on le moud avec des amandes, de la cannelle et du sucre, recette que l'on retrouve dans d'autres parties du pays. Les amandes et la cannelle, inclus dans de nombreuses recettes de l'époque coloniale, portent la marque de la cuisine arabo-andalouse (Long, 1997). La cannelle était d'ailleurs l'une des épices les plus recherchées par les Espagnols à la fin du Moyen-Âge, qui espéraient la trouver en atteignant les "Indes occidentales" (Boumediene, 2016 : 54). D'après Curiel (2005 : 35), à l'époque coloniale, les importations de cannelle au Mexique par le Galion de Manille étaient fort importantes ; de fait, la cannelle était utilisée tant dans les préparations salées que sucrées, si bien que "la fureur culinaire pour le sucre et la cannelle ont fait disparaître les saveurs préhispaniques des boissons à base de cacao". Loin d'avoir disparu, ces saveurs subsistent en fait dans les boissons amérindiennes, mais la cannelle prédomine effectivement dans les autres préparations chocolatées.

### **Le chocolat à croquer**

Face aux boissons chocolatées, le chocolat à croquer, probablement apparu au Mexique au XX<sup>e</sup> siècle, est resté pendant longtemps une consommation relativement marginale et plutôt urbaine. La principale marque mexicaine de chocolat à croquer est *Carlos Quinto* (Charles Quint), appartenant à l'entreprise *La Azteca*, fondée à Orizaba en 1919 et rachetée par Nestlé en 1995. Cette entreprise produit aussi les tablettes de chocolat à boire *La Abuelita*, lesquelles, comme les barres *Carlos Quinto*, sont encore vendues aujourd'hui ([https://es.wikipedia.org/wiki/Fábrica\\_de\\_Chocolates\\_la\\_Azteca](https://es.wikipedia.org/wiki/Fábrica_de_Chocolates_la_Azteca)).

En 1969, l'entreprise américaine Hershey's, qui fabrique du chocolat depuis 1900, s'est établie au Mexique ([https://www.thehersheycompany.com/es\\_mx/historia.html](https://www.thehersheycompany.com/es_mx/historia.html)). Sont ainsi arrivées sur le marché des barres de chocolat d'une saveur et d'une qualité médiocre : comme dans la plupart des chocolats industriels, le beurre de cacao est remplacé par d'autres graisses (Coe & Coe, 1998 : 165-171). Après l'ouverture du marché aux importations étrangères au début des années quatre-vingt-dix, du chocolat à croquer de meilleure qualité est entré au Mexique, mais sa consommation ne s'est pas non plus généralisée en raison du coût particulièrement élevé des tablettes (actuellement une centaine de pesos mexicains, soit environ 4,50 euros la tablette). C'est dans ce contexte socialement et culturellement très contrasté que la chocolaterie fine a récemment émergé.

### **L'émergence des chocolats fins**

#### **Des maîtres chocolatiers dans des magasins de luxe**

L'émergence de la chocolaterie fine est très récente à l'échelle de l'histoire très ancienne du chocolat dans le pays. Elle semble être apparue à partir de 2005. En mars 2015, lors de notre première enquête, on ne recensait que quatre ou cinq boutiques de luxe à Mexico. Nous en avons visité trois à ce moment-là, *Tout Chocolat* et *Què Bó* (fondées en 2006) et *Dolcenero* (fondée en 2013). Il y en aurait aujourd'hui plus d'une vingtaine, une majorité d'entre elles étant localisées dans les grands centres commerciaux de luxe (Palacio de Hierro, Liverpool...<sup>14</sup>). Ch.-É. de Suremain a poursuivi l'enquête entre 2015 et 2017 dans ces mêmes magasins, ainsi qu'après de différents chocolatiers artisanaux.

---

<sup>14</sup> Il est d'ailleurs intéressant de noter que ces grands magasins appartiennent à des « Barcelonnettes », Franco-Mexicains originaires de Barcelonnette, commune du sud des Alpes, autrefois marchands ambulants de tissus pendant l'hiver, venus s'installer au Mexique dans le courant du XIX<sup>e</sup> siècle. À l'origine, ces grands magasins vendaient des tissus produits à Liverpool.

Ce mouvement se situe dans le contexte de l'émergence et de l'internationalisation de la haute cuisine en Amérique latine. Au cours des dernières années, des chefs cuisiniers formés dans des écoles de cuisine en France ou ailleurs en Europe, ou bien dans leur propre pays dans des écoles telles que le Cordon Bleu, se sont mis à puiser dans les terroirs de leur pays afin d'y développer une gastronomie locale, bien ancrée dans les traditions culinaires, avec cependant une touche de luxe. Bien entendu, il existait déjà une gastronomie au Mexique, mais celle-ci a pris un tournant inédit<sup>15</sup> avec la patrimonialisation de la cuisine traditionnelle mexicaine par l'Unesco en 2010. Cette inscription prestigieuse, concomitante à celle de la France, a encore davantage stimulé cette tendance auprès des jeunes cuisiniers mexicains.

Les grands chocolatiers mexicains ont d'ailleurs suivi des trajets similaires aux grands cuisiniers. Le chef chocolatier de *Tout Chocolat*, Luis Robledo Richards, s'est formé aux États-Unis, au Canada et en France, chez *Lenôtre* ; celui de *Què Bó*, José Ramón Castillo, en France, à l'école *Ritz Escoffier*, et à Barcelone ; celui de *Dolcenero*, Mauricio (« Mao ») Montiel, chez le pâtissier *Oriol Balaguer* à Barcelone où il a également étudié la sculpture et le design.

Les trois chocolatiers ont choisi des noms étrangers pour leur boutique : en français (*Tout Chocolat*), en italien (*Dolcenero* – sucrerie noire, faisant référence à la couleur du magasin) et en catalan (« Que c'est bon » ou « Comme c'est bon » pour *Què Bó*). Les trois boutiques se trouvent dans des quartiers élégants de la capitale : *Tout Chocolat* et *Dolcenero* dans le quartier de la Condesa et *Què Bó* à Polanco, avec de nouvelles succursales dans le Centre Historique, la Roma et Coyoacán (<http://www.quebo.com.mx/>). Les prix des chocolats de dégustation dans ces boutiques sont élevés et s'adressent à des gens très aisés. Ces chocolatiers visent l'excellence : la chocolaterie *Què Bó* est inscrite dans le guide des meilleurs chocolatiers du monde du Club des Croqueurs de Chocolat<sup>16</sup>.

*Què Bó* s'annonce comme une "chocolaterie mexicaine évolutive" (*chocolatería mexicana evolutiva*) et *Dolcenero* comme une "chocolaterie de design – art éphémère" (*chocolatería de diseño – arte efímero*, <http://dolcenero.mx/>). Chaque magasin expose une mise en scène différente. *Tout Chocolat* a un espace assez aéré, avec des couleurs vives, et joue sur la transparence : une vitre sépare les clients de l'atelier où sont confectionnés les bonbons de chocolat et les chocolatiers sont donnés en spectacle. Le magasin de *Què Bó* à Polanco n'est pas très grand, mais convivial, et est aussi décoré dans des couleurs vives. Le magasin de *Dolcenero* est particulier : il se présente davantage comme une galerie d'art qu'un magasin de chocolat. Les murs sont entièrement recouverts de peinture noire et un arbre sec orne le magasin. "Le chocolatier a voulu exprimer ses angoisses et ses cauchemars" nous a dit la vendeuse, précisant que peu de passants se rendaient compte que ce magasin était un commerce de bouche. Le site internet du magasin explique que le chocolatier y exprime sa peur du noir et qu'il s'est inspiré pour ses créations en chocolat des sculptures de Salvador Dalí et Joan Miró : "obscurité, rêves, crainte,

---

<sup>15</sup> En 2015-2016, la ville de Mexico a été classée parmi l'une des meilleures destinations gastronomiques du monde par le guide *World Travel Awards* (<https://www.sdpnoticias.com/estilo-de-vida/2015/12/14/mexico-entre-los-paises-con-la-comida-mas-rica-del-mundo-world-travel-awards>).

<sup>16</sup> « Créé en 1981 par quelques amis fous de chocolat, le Club rassemble de vrais connaisseurs qui, cinq fois par an, se retrouvent pour apprécier du chocolat sous ses différentes formes (tablettes, bonbons, bouchées, truffes, confiseries, etc.), des pâtisseries, gâteaux et biscuits, mousses et crèmes, glaces et sorbets et tous produits sucrés contenant du cacao et du chocolat ». Depuis 1988, le Club des Croqueurs de Chocolat, association sans but lucratif, « recense régulièrement les meilleurs artisans. Le panel des dégustateurs, composé de 18 membres du Club, amateurs avertis et passionnés, a goûté à l'aveugle, sélectionné et noté ce qui se fait de meilleur, selon des critères très précis : apparence, texture, goût, équilibre des saveurs, longueur en bouche... Il a ainsi attribué des tablettes de « Bronze », « Argent » ou « Or ». Depuis 2015, un panel spécifique délivre des awards aux tablettes *bean to bar* qui visent à mettre en valeur le potentiel aromatique des fèves de cacao. <http://www.croqueurschocolat.com/>

cauchemars, surréalisme et délire" font partie de l'ambiance artistique reconstituée (<http://dolcenero.mx/>). Cette mise en scène, visant à articuler un aliment avec des expressions non-alimentaires, est caractéristique des tendances les plus « select » de la gastronomie mondialisée.

### **Des artisans chocolatiers dans des foires et marchés**

À la suite des maîtres chocolatiers, des artisans se sont lancés dans la fabrication des chocolats fins. Ils ont été pour la plupart formés au Mexique en suivant des stages ou des ateliers, tels ceux que propose J.R. Castillo. Ils suivent les tendances lancées par les maîtres chocolatiers mexicains. Ils participent à des concours et vendent leurs produits principalement dans des foires et festivals alimentaires, ainsi que des marchés (appelés au Mexique *tianguis*)<sup>17</sup>, en particulier des marchés « bio ». Certains ont leur site web. De façon générale, leurs produits sont moins inabordables que ceux des magasins. Ils mettent en valeur l'aspect « bio », le commerce équitable et les circuits courts, ainsi que les bienfaits du chocolat pour la santé. Ils jouent sur l'esthétique, le plaisir et l'émotion que procure la dégustation d'un produit bien fait, « bio » et équitable... Ces artisans, parfois ces petites entreprises, résultent le plus souvent de l'association d'une personne qui élabore le chocolat (formée comme cuisinier, pâtissier ou confiseur) avec un designer et, toujours, un spécialiste du marketing. Compte-tenu de la concurrence, ces initiatives connaissent des fortunes diverses. Certains artisans disparaissent d'une année à l'autre. D'autres, mieux organisés, persistent et finissant par se faire un nom.

### **Les sources du chocolat**

Les maîtres chocolatiers élaborent dans leurs magasins des bonbons de chocolat, mais aussi des tablettes. Chez *Tout Chocolat* et *Què Bó*, on sert également des boissons chocolatées, classiques dans les deux cas, mais aussi des « boissons traditionnelles régionales », telles que le *pozol* des Indiens Maya, le *tejate* de Oaxaca ou le *tascalate* (au roucou) du Chiapas. Le chocolatier de *Dolcenero* crée aussi des sculptures en chocolat, selon son inspiration ou sur commande. Lors de notre visite en mars 2015, des grands œufs de Pâques de différentes couleurs étaient exposés dans sa boutique. Il en va de même pour Noël et les fêtes de Pâques qui sont l'occasion d'exhiber les plus belles créations dans les vitrines<sup>18</sup>.

Le chocolat utilisé par *Tout Chocolat* est du chocolat de couverture importé. L'assistant chocolatier qui a été notre interlocuteur dans ce magasin nous a expliqué que « le cacao mexicain est de bonne qualité, mais il est mal transformé » et que, ne disposant pas de machine à concher, l'entreprise achète son chocolat en France à Valrhona, aux Etats-Unis à l'entreprise Barry, ainsi qu'en Suisse. Dans une entrevue au journal *El Financiero*, le maître chocolatier de *Tout Chocolat*, Luis Robledo Richards confirme qu'il se fournit en chocolat de couverture auprès de l'entreprise suisse Felchlin qui élabore pour lui, à partir de cacao mexicain, ce dont il a besoin, avec la qualité requise, car « malheureusement, il n'existe pas au Mexique la technologie pour élaborer du chocolat de couverture de bonne qualité ». Mais Luis Robledo Richards insiste sur le fait que 95% des produits qu'il emploie proviennent du Mexique, se présentant ainsi comme « chocolatier nationaliste »<sup>19</sup>.

En revanche, José Ramón Castillo de *Què Bó* transforme lui-même les fèves de cacao qu'il achète auprès de producteurs mexicains, notamment au Chiapas

---

<sup>17</sup> *Tianguis* : terme originaire du nahuatl.

<sup>18</sup> Le phénomène est mondial. Voir, entre autre, les créations de la chocolaterie Patrick Roger (<https://www.patrickroger.com/>) à Paris, Place de la Madeleine.

<sup>19</sup> <http://www.elfinanciero.com.mx/after-office/luis-robledo-richards-chocolatero-nacionalista>, Sandra Aguilar Loya, « Luis Robledo Richards, chocolatero nacionalista », *El Financiero*, 12/04/2013.

(région du Soconusco) et au Tabasco. Il a en effet acquis des machines pour réaliser le conchage et le tempérage, il dispose d'un lieu de fabrication assez grand et écoule suffisamment de marchandise pour avoir des machines adéquates. Il insiste sur la qualité et le sérieux des coopératives qui fournissent le cacao et sur le fait qu'il pratique un commerce équitable. Dans le film *Amargo* ("amer") qu'il a produit (<https://www.youtube.com/watch?v=uurFTrMbVsQ>), l'exergue est d'ailleurs la suivante : "parce que l'amertume ne se ressent pas seulement dans le chocolat, sinon dans tous les produits et tous les producteurs que nous ne valorisons pas". Il y présente plusieurs produits typiquement mexicains de haute qualité qu'il utilise dans ses chocolats, dont la production ou la collecte requiert des efforts et un savoir-faire et qui risquent de disparaître si on ne les valorise pas : le cacao, dont la production est en diminution, en plus d'être menacée par un champignon, la *monilia* ; le *mezcal* (alcool distillé de suc d'agave) ; les insectes (chenilles d'agave, fourmis *Atta*, fourmis à miel, sauterelles) ; la vanille de Papantla (Veracruz).

À quelques exceptions près, comme la chocolaterie *Del Amor A* à Campeche<sup>20</sup>, la maîtrise du conchage et du tempérage est le problème technique (et financier) auquel se heurtent la plupart des chocolatiers, freinant la production artisanale. Les plus petits fabricants se fournissent en chocolat de couverture produit à l'étranger (Barry aux États-Unis ou Belcolade en Belgique) ou moulent le cacao de manière artisanale. Dans ce cas, ils arrivent à produire des tablettes, mais pas des bonbons.

### Les saveurs du chocolat

Bien que la référence au terroir et aux crus de cacao soit devenue importante chez les grands chocolatiers européens, la plupart des chocolatiers mexicains, y compris J.R. Castillo, ne mettent pas en avant les « crus de cacao ». Ils insistent sur la qualité de leurs produits, sur le circuit court, le commerce équitable et le fait de valoriser un produit mexicain, mais n'opèrent pas (encore) la distinction. Cette tendance n'apparaît que timidement<sup>21</sup>. Pour l'instant, l'accent est plutôt mis sur les aromatisants des chocolats.

Dans ses films, J.R. Castillo souligne non seulement la qualité du cacao, mais aussi celle d'autres produits qu'il utilise : ceux cités ci-dessus (*mezcal*, vanille, insectes), ainsi que les fruits de saison (<https://www.youtube.com/watch?v=O5LQnVxcwwY>). Il dit utiliser des pulpes de fruits, éventuellement transformées en pâte de fruit, des infusions d'herbes, peu de sucre... mais ni beurre ni lait, afin que les saveurs soient « plus pures » et « plus prégénantes » et aussi parce que le beurre et le lait « n'étaient pas employés dans les préparations authentiquement mexicaines », c'est-à-dire précoloniales.

Il propose au total plus de 50 saveurs différentes dont des collections spéciales. L'une d'entre elles, dédiée au piment, est déclinée en cinq variétés (*chipotle*, *cuaresmeño*, *piquín*, *chile de árbol*, *puya*) (*ibid.*). Outre le piment, un grand nombre des saveurs sont présentées comme « typiquement mexicaines ». Tout d'abord, il y a des saveurs simples : *guanábana* (corossol), *maracuya* (fruit de la passion)<sup>22</sup>, *jamaica* (fleur d'hibiscus), *mezcal* ; puis des combinaisons communes au Mexique :

---

<sup>20</sup> Cette chocolaterie connaît un regain de dynamisme et commence même à exporter du chocolat aux États-Unis. La propriétaire a hérité du moulin, qui date d'avant-guerre, de son grand-père paternel (<http://www.chocolatesdelamora.com/>).

<sup>21</sup> Cela pourrait cependant changer dans les années à venir. Valentine Tibère a observé en 2015 que la chocolaterie CACEP à Comalcalco (Tabasco) mettait en valeur des variétés de cacao locales dans leurs tablettes et qu'en 2018, la chocolaterie Le Caméléon élabore des tablettes indiquant le terroir, la variété, le planteur.

<sup>22</sup> Les fruits de la passion (*Passiflora* spp.) sont originaires d'Amérique du Sud. La grenadille douce (*Passiflora ligularis*) est cultivée au Mexique depuis longtemps. La *maracuya* (*Passiflora edulis*), plus acide, y est beaucoup plus récente, mais est maintenant intégrée.

*mole* (sauce épaisse pimentée au cacao), *limón y chía* (citron et *chía*), la *chía* étant souvent ajoutée au citron pressé, *café de olla* (café à la cannelle)<sup>23</sup>, *pay de limón* (tarte au citron), *pan de muerto* (pain sucré de la Toussaint) ; ensuite des associations inventées par le chocolatier : *naranja con sal de gusano* (orange au sel de chenille d'agave), *tamarindo y chapulín* (tamarin et sauterelle), *mango con chamoy* (mangue et *chamoy*, une pâte aigre-douce-pimentée)<sup>24</sup>. J.R. Castillo dit aimer déconstruire des saveurs et les recomposer à sa manière. C'est ainsi qu'il a créé des bonbons de chocolat aux saveurs de sucreries industrielles mexicaines, la « petite madeleine » de son enfance : *Gansito*<sup>25</sup>, *uva Sugus*<sup>26</sup> et *Boing de guayaba* (soda de la marque Boing à la pulpe de goyave). D'autres saveurs se réfèrent plutôt à la cuisine internationale : *capuccino*, *mazapan* (masepain), pistache, noisette, *miel y romero* (miel et romarin). Ses bonbons de chocolat ne sont pas seulement « typiquement mexicains » par les saveurs, mais aussi par les couleurs et les formes. Ils exhibent des couleurs vives et brillantes, rose vif, rouge, jaune, bleu roi, vert pomme... et il en est de même des emballages. Il a aussi créé une collection de chocolats en forme de jouets populaires (*piñata*,<sup>27</sup> toupie, billes, yoyo...) et une en forme de *calaveras*, les petites têtes de mort en sucre élaborées pour la Fête des morts. Ici ses *calaveras* sont toutes de couleur vive. Quant aux boissons chocolatées, elles sont servies dans une jarre en métal émaillé bleu que l'on trouve sur les marchés populaires ; certaines sont versées dans des calebasses, suivant le mode indigène. Dans son film *Amargo*, J.R. Castillo ne fait pas seulement l'apologie de la qualité des produits locaux : il se dresse contre le fait que les Mexicains ont tendance à valoriser ce qui est étranger ; il souhaite que ceux-ci se rendent compte que leur pays produit de l'excellence.

Chez *Tout Chocolat*, les saveurs sont moins marquées par la mexicanité : les couleurs vives sont dans la décoration du magasin et non sur les chocolats. On y trouve des saveurs telles que le citron, le basilic, la cardamome, la vanille, le vin ou la figue, seuls la vanille et le citron faisant partie des saveurs de la cuisine locale.

Chez *Dolcenero*, les saveurs se réfèrent, comme chez *Què Bó*, à la fois à la mexicanité et à la cuisine internationale. Les saveurs mexicaines y sont plus classiques que celles de *Què Bó* ; elles sont simples ou composées ; il n'y a pas de déconstruction, mais quelques compositions originales : *cacao tostado*, (cacao grillé), *maíz* (maïs), *vainilla de Papantla* (vanille de Papantla), *maracuya* (fruit de la passion), *mezcal*, *hormiga* (fourmi), *tamarindo con chile* (tamarin au piment), *arroz con leche* (riz au lait), *palanqueta de pepita* (barre croquante de graine de courges), *mango y gengibre* (mangue et gingembre) ou *jamaica y cilantro* (hibiscus et coriandre). Dans les saveurs étrangères « chics », on retrouve le *caramelo y sal* (caramel au beurre salé), le *té chai* (thé tchaï) ou encore la *frambuesa y pimienta negra* (framboise et poivre).

<sup>23</sup> Le café est versé dans une casserole (*olla*) d'eau bouillie à la cannelle, on l'amène à ébullition, on l'éteint, et on le laisse infuser.

<sup>24</sup> Selon Valentine Tibère, les dégustateurs du Club des Croqueurs de Chocolat ont trouvé ses saveurs un peu trop marquées. Des chocolats aux sauterelles ou piment fort voire fumé, comme le *chipotle*, sont probablement surprenants pour un amateur de chocolat français.

<sup>25</sup> Petit biscuit au chocolat fourré de crème et de confiture de fraise (<https://es.wikipedia.org/wiki/Gansito>).

<sup>26</sup> Sugus : caramels aux fruits en petits carrés enveloppés d'un papier de couleur vive, également commercialisés en France, fabriqués autrefois par Suchard, aujourd'hui par Wrigley ; ils ont été très populaires au Mexique dans les années 1980 (<https://es.wikipedia.org/wiki/Sugus>). Ici il s'agit de Sugus au raisin.

<sup>27</sup> La *piñata* est un récipient orné contenant des bonbons. Le jeu, réalisé entre un groupe d'enfants, consiste à bander les yeux de chacun des enfants qui vont tenter de la casser avec un bâton pour en faire jaillir les bonbons. La *piñata* peut avoir différentes formes, mais la plus classique, empruntée par le chocolatier, est comme une sorte d'étoile à 7 piques, chacune représentant un péché capital.

Les artisans chocolatiers cherchent aussi à mettre en valeur la mexicanité autant dans les saveurs que la présentation. Leur emballage est généralement très élaboré. Nombre d'entre eux reproduisent l'iconographie préhispanique (glyphes, stèles, pyramides, jaguar, profil d'indiens... : *Xocolate*, *Le Caméléon*, *Ki-Xocolatl*...) ou coloniale (effigie de Cortès chez *Ki-Xocolatl*). *Kuxtat* utilise comme logo le glyphe maya du cacao<sup>28</sup>. *Motivos Prehispánicos* réalise des chocolats moulés en forme de bas-reliefs préhispaniques (<http://www.prehispanicos.com.mx/>). Certains artisans élaborent des bonbons de chocolat aux couleurs vives, comme *Què Bó*. Les saveurs sont assez semblables à celles des maîtres chocolatiers, et non seulement mexicaines, mais aussi internationales. Par exemple, *Kuxtat* propose les saveurs mexicaines : corossol, cacao grillé, orange, banane, pastèque, goyave et hibiscus, sauterelles et mezcal, confiture de lait et fromage de brebis, avocat et fromage Cotija, et les saveurs internationales : cerise, litchi, *blueberry*, noisette, cardamome, tchâi, dattes au brandy, café expresso. *Le Caméléon*, aux mains d'une chocolatière belge qui achète son chocolat de couverture en Belgique, produit une collection de plaquettes de chocolat nommée *Mexicanismo* (Mexicanisme) dans laquelle sont proposées les saveurs : *jamaica* (hibiscus), *chapulín* (sauterelle), cacao *criollo* (cacao créole), *chipotle* (piment fumé), *mole*, qui rappellent les saveurs de *Què Bó*.

Notons que les insectes sont consommés par les Indiens depuis plusieurs siècles, mais que leur consommation n'a pas toujours fait l'unanimité du reste de la population, bien que certaines espèces soient considérées comme des spécialités régionales. Néanmoins, ils sont aujourd'hui revalorisés par les chefs de cuisine en tant qu'aliments gourmets « typiquement mexicains » (Katz, 2016). Il n'est donc pas étonnant que les chocolatiers les aient aussi intégrés.

Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, après avoir obtenu l'Indépendance, les Mexicains ont inventé une « cuisine nationale ». Ils se sont d'abord inspirés de la cuisine française, mais n'ont pas tardé à se replonger dans leur terroir et à glorifier leurs racines autochtones, réintégrant des ingrédients et des plats locaux (Bak-Geller, 2008). Une tendance semblable se dessine aujourd'hui dans le processus de « gastronomisation » de la cuisine mexicaine et, dans son sillon, de la chocolaterie. Au Mexique, la haute cuisine et la chocolaterie fine ont pris pour modèle la haute cuisine et la chocolaterie françaises ou du moins la chocolaterie élaborée en Europe, mais sont aussi allées puiser dans le terroir mexicain pour créer des saveurs uniques exaltant la Nation. Néanmoins aucun chocolatier ne semble avoir réalisé des bonbons de chocolat avec les saveurs et les colorants les plus ancrés dans la tradition : la *rosita de cacao*, le frangipanier ou le roucou. Le magasin *Què Bó* est probablement, pour le moment, le seul où des boissons chocolatées amérindiennes sont remises au goût du jour.

## Conclusion

Les chocolatiers mexicains offrent aujourd'hui des produits auxquels les populations les plus modestes n'étaient pas habituées, différents du chocolat boisson et du chocolat à croquer de mauvaise qualité. Les créateurs proposent un produit de luxe qui vise à atteindre les standards de qualité des modèles de chocolat occidentaux. Mais cette consommation n'est qu'à la portée d'une élite économique. Les chocolatiers artisanaux, quant à eux, en proposant à un prix plus bas des produits qui s'inspirent des chocolateries de luxe, mettent cette consommation à la portée d'un plus grand nombre de consommateurs. Surtout, ils mettent en avant le caractère éthique, social, durable et sain de leur fabrication, cherchant à atteindre un autre type de public. Pour autant, ces discours sur les produits « bio », équitables,

---

<sup>28</sup> Pour la description du glyphe, voir Hoppan (2011).

obtenus de petits producteurs, aux vertus thérapeutiques et qui suscitent de l'émotion sont contradictoires avec la réalité. Une bonne partie des chocolatiers se fournissent en fait à l'étranger parce qu'ils ne disposent pas des machines adéquates et que la production mexicaine est insuffisante pour couvrir tous leurs besoins. Ils prêtent d'ailleurs peu d'attention aux « crus de cacao » et aux saveurs des boissons chocolatées amérindiennes. L'identité et l'authenticité, dont ils vantent les qualités, font surtout l'objet d'un habillage esthétique et sémantique, les uns comme les autres jouant sur la présentation soignée des produits. Certains, comme *Dolcenero*, poussent la mise en scène à l'extrême : la chocolaterie dépasse le domaine alimentaire et devient un espace de création culinaire et artistique. De façon générale, les saveurs du chocolat, ainsi que l'esthétique des boutiques et des produits, renvoient à la création d'une mexicanité « branchée » teintée d'affirmation identitaire. Le tout s'inscrit dans le courant de la gastronomisation et, plus généralement, de la grande vague de patrimonialisation qui semble avoir atteint le monde.

## Bibliographie

AGUILAR LOYA S., 2013, « Luis Robledo Richards, chocolatero nacionalista », *El Financiero*, México, 12/04/2013, <http://www.elfinanciero.com.mx/after-office/luis-robledo-richards-chocolatero-nacionalista>.

ALIPHAT FERNÁNDEZ M., CASO BARRERA L., 2011, « La triada del chocolate », *Artes de México, Chocolate II. Mística y mestizaje*, 105 : 47-51

BAK-GELLER S., 2008, « Les livres de recettes « francisés » au Mexique au XIX<sup>e</sup> siècle. La construction de la nation et d'un modèle culinaire national », *Anthropology of Food*, N° S4, *Modèles alimentaires et recompositions sociales en Amérique latine*, <http://journals.openedition.org/aof/2992>

BELAEV D., DAVELTSHIN A., TOKOVININE A., 2010, « Sweet Cacao and Sour Atole: Mixed Drinks on Classic Maya Ceramic Vases », In Staller J.E., Carrasco M. (ed.), *Pre-Columbian Foodways*, Springer, New York/ Dordrecht/ Heidelberg/ London, pp. 257-272.

BOUMEDIENE S., 2016, *La colonisation du savoir. Une histoire des plantes médicinales du « Nouveau Monde » (1492-1750)*, Éditions des Mondes à faire, Vaux-en-Velin, 477 p.

COE M. D., COE S. D., 1998. *Généalogie du chocolat*. Abbeville, Paris, 199 p. (traduction de : 1996, *The True History of Chocolate*, Thames & Hudson, London & New York, 280 p.).

CURIEL MONTEAGUDO J.L., 2005, Construcción y evolución del mole virreinal, In *El mole en la ruta de los dioses*, Cuadernos Patrimonio Cultural y Turismo n°12, CONACULTA, México, pp. 29-62. [http://www.cultura.gob.mx/turismocultural/publi/Cuadernos\\_19\\_num/cuaderno12.pdf](http://www.cultura.gob.mx/turismocultural/publi/Cuadernos_19_num/cuaderno12.pdf)

DEMANGET M., 2008, « Nāi Chaón y Chaón Majé : el Gran Trueno, entre aguas y montañas (Sierra Mazateca, Oaxaca) », In Lammel A.M., Goloubinoff M., Katz E. (ed.), *Aires y lluvias. Antropología del clima en México*, CIESAS/CEMCA/IRD, México, pp. 251-282.

FUNDACIÓN HARP HELU OAXACA/BIBLIOTECA DE INVESTIGACIÓN JUAN DE CORDOVA, 2016-17, *Exposición Espuma. Las bebidas de cacao en Oaxaca*, Galería del Centro Cultural San Pablo, Oaxaca. <http://fahho.mx/blog/2016/12/27/fiesta-espuma-y-cacao/>

GREEN J.S., 2010, « Feasting with Foam: Ceremonial Drinks of Cacao, Maize, and Pataxte Cacao », In Staller J.E., Carrasco M. (ed.), *Pre-Columbian Foodways*, Springer, New York/ Dordrecht/ Heidelberg/ London, pp. 315-343.

HARWICH N., 1992, *Histoire du chocolat*, Desjonquières, Paris, 292 p.

HERNÁNDEZ F., 1959 (1577), *Historia natural de Nueva España*. Universidad Nacional Autónoma de México, México, 2 vol., 476 p. & 554 p.

HOPPAN J.M., 2011, « Maestros del cacao : los mayas », *Artes de México*, Tibère V. (ed.), *Chocolate I. Cultivo y cultura del México antiguo*, 103 : 29-35.

JOYCE R.A., HENDERSON J.S., 2010, « Forming Mesoamerican Taste: Cacao Consumption in Formative Period Contexts », In Staller J.E., Carrasco M. (ed.), *Pre-Columbian Foodways*, Springer, New York/ Dordrecht/ Heidelberg/ London, pp. 157-173.

KATZ E., 2013, « Odeurs et saveurs dans deux sociétés amérindiennes », In Gélard M. L. (ed.), *Corps sensibles. Usages et langages des sens*, Presses Universitaires de Nancy, Nancy, pp. 209-227.

KATZ E., 2016, « Insectes comestibles en Amérique Latine : de nourriture d'Indiens à patrimoine alimentaire », In Motte-Florac, Elisabeth & Le Gall, Philippe (ed.), *Savoureux insectes. De l'aliment traditionnel à l'innovation gastronomique*. Rennes/Tours/Marseille, Presses Universitaires de Rennes/Presses Universitaires François-Rabelais/IRD Editions, pp. 87-115.

KUFER J., McNEIL C.L., 2006, The jaguar tree (*Theobroma bicolor* Bonpl.), In McNeil C. L. (ed.), *Chocolate in Mesoamerica*, University of Florida Press, Gainesville, pp. 90-104.

LONG-SOLÍS J., 1986, *Capsicum y cultura. La historia del chilli*, Fondo de Cultura Económica, México, 181 p.

LONG J., 1997, *La cocina mexicana a través de los siglos. IV. La Nueva España*. Clío / Fundación Herdez, México, 64 p.

McNEIL C.L. (ed.), 2006a, *Chocolate in Mesoamerica*, University of Florida Press, Gainesville, 542 p.

McNEIL C.L., 2006b, « Traditional Cacao Use in Modern Mesoamerica », McNeil C.L. (ed.), *Chocolate in Mesoamerica*, University of Florida Press, Gainesville, pp. 341-366.

MANCINA P., dans ce volume, « Archéologie du chocolat en Mésoamérique : reconstituer le goût des préparations cacaotées ».

MAZZETTO E., dans ce volume, « D'écume et de fleurs. Ingrédients et saveurs du chocolat chez les anciens Nahuas ».

OGATA N., 2015, « Cacao in Mexico: past, present and future », International Symposium *Food heritage and culinary practices*, Paris, Sorbonne-Universités, 14-16/10/2015.

POPENOE W., 1919, « Batido and Other Guatemalan Beverages Prepared from Cacao », *American Anthropologist*, 21(4):403-409.

ROSENGARTEN F. Jr., 1977, « An unusual spice from Oaxaca: the flowers of *Quararibea funebris* », *Botanical Museum Leaflets, Harvard University*, 25 (7):183-202.

ROZIN E., 1973, *The flavor-principle cookbook*, Hawthorn, New York, 279 p.

SAHAGÚN, Fray Bernardino (de), 1985 [1577], *Historia general de las cosas de Nueva España*. México : Porrúa, 1071 p.

SOLARI D., CLEVELAND D.A., 2007, « *Tejate*: *Theobroma cacao* and *T. bicolor* in a traditional beverage from Oaxaca, Mexico », *Food & Foodways*, 15:107-118.

SOLARI D., CLEVELAND D.A., ARAGON CUEVAS F., 2008, « Food Globalization and Local Diversity. The Case of *Tejate* », *Current Anthropology*, 49(2) : 281-290.

### Sites web

Carlos V

[https://es.wikipedia.org/wiki/Fábrica\\_de\\_Chocolates\\_la\\_Azteca](https://es.wikipedia.org/wiki/Fábrica_de_Chocolates_la_Azteca)

Chocolates Del Amor A...

<http://www.chocolatesdelamora.com/>

Chocolaterie Patrick Roger

<https://www.patrickroger.com/>

Club des Croqueurs de Chocolat

<http://www.croqueurschocolat.com/>

Dolcenero

<http://dolcenero.mx/>

Gansito

<https://es.wikipedia.org/wiki/Gansito>

Hershey's

[https://www.thehersheycompany.com/es\\_mx/](https://www.thehersheycompany.com/es_mx/)

Mexico destination gastronomique

<https://www.sdponoticias.com/estilo-de-vida/2015/12/14/mexico-entre-los-paises-con-la-comida-mas-rica-del-mundo-world-travel-awards>

Motivos Prehispánicos

<http://www.prehispanicos.com.mx/>

Què Bó

<http://www.quebo.com.mx/>

Sugus

<https://es.wikipedia.org/wiki/Sugus>

## Filmographie

Espuma de chocolate (Cholula)

<https://www.youtube.com/watch?v=TxBYAHfkLec>

CASTILLO J.R., 2013, *Amargo* (film 14 mn)

<https://www.youtube.com/watch?v=uurFTrMbVsQ>

CASTILLO J.R. *José Ramón Castillo's Que Bó Chocolates in Mexico City* (film 3 mn)

<https://www.youtube.com/watch?v=O5LQnVxcwWY>

## Résumé

Au Mexique, le chocolat est consommé sous forme de boisson pour le plus grand nombre. Le mélange le plus classique a été inventé à l'époque coloniale, associant le chocolat avec du sucre, de la cannelle et éventuellement des amandes et du piment (lequel?). Dans certaines régions, notamment dans le Sud-Est, subsistent des boissons amérindiennes, qui associent souvent le cacao avec le maïs et d'autres ingrédients permettant d'obtenir non seulement des saveurs, mais aussi des couleurs et des textures particulières, liées à une cosmologie ancienne. Le chocolat à croquer, apparu au XX<sup>e</sup> siècle, n'est pas reconnu pour sa grande qualité et représente encore une consommation mineure, principalement urbaine. En à peine une décennie, une chocolaterie fine a cependant émergé. Des maîtres chocolatiers mexicains, généralement formés en Europe (Espagne, France, Suisse) ou en Amérique du Nord, ont ouvert d'élégantes boutiques dans divers quartiers branchés de la capitale ; des petits artisans se sont aussi lancés, commercialisant leurs produits principalement dans des foires gastronomiques qui se sont multipliées ces dernières années. L'ensemble des chocolatiers se réclame d'un savoir-faire millénaire et prétend n'utiliser que du chocolat d'origine mexicaine. Les artisans mettent davantage en avant le caractère socialement équitable de leur activité. Ils soulignent également les « vertus santé » du chocolat. Enfin, la dimension écologiquement durable du chocolat est devenue un argument marketing récurrent. Nous examinerons, dans ce contexte, les nouveaux goûts du chocolat, qui constituent une rupture avec les boissons traditionnelles. Ces créations suivent la tendance actuelle de la haute cuisine : puiser dans le terroir et le revisiter. Les chocolats en tablettes ou en bouchées permettent le déploiement d'une large gamme de saveurs, inspirées en grande partie d'aliments et de boissons « typiquement mexicains » (par exemple maïs, sauterelle, mezcal, piment) en partie liées à la mondialisation culinaire. L'esthétique s'exprime dans les chocolats eux-mêmes, mais aussi dans les emballages, qui évoquent des formes, motifs baroques et couleurs vives tout autant « typiquement mexicains », mettant régulièrement en valeur l'identité nationale. L'ensemble de ces créations semble participer d'une forme de consommation « politiquement correcte », à la fois bonne pour l'environnement, la santé et les producteurs. Plus largement, l'analyse des modes de production et de consommation du chocolat permet d'interroger les interprétations et les usages du patrimoine alimentaire au Mexique et ses multiples implications dans la société.