

**Note de lecture**  
**Le chocolat**  
**Mort Rosenblum**

« Le chocolat ou la saga douce-amère du breuvage des dieux », Mort Rosenblum,  
Traduction Karine Lalechère, illustrations Mary Scarvalone,  
Éditions Noir sur blanc,  
ISBN 978-2-88250 -205-6

Encore un livre sur le chocolat ?

Mais que n'a t'on pas déjà écrit sur le sujet ?

Qu'a donc de particulier cette substance pour que, au moins depuis l'ouvrage incontournable de Debay, « Les influences du chocolat, du thé et du café sur l'économie humaine », E. Dentu, 1864, auteurs et éditeurs nous abreuvent sans cesse de boisson des dieux ?

Une partie de la réponse est peut-être dans ces derniers mots, dans la charge symbolique, mythique, qu'ils renferment, dans ce feu sacré que l'omnipotent occident aurait dérobé et révélé au monde.

Bien sûr, la magie chocolat ne se réduit pas à cela ; de nombreux facteurs interviennent dans sa vogue actuelle et l'ouvrage de Mort Rosenblum, saga d'un passionné et grand professionnel, tombe à point pour le faire !

Écrit dans un style qui balance entre Kaplan (1) et Richardson (2), différent donc des ouvrages d'historiens sur la muscade (3) ou le curry (4), chez le même éditeur, « Le chocolat... » est un carnet de route, un carnet de quête, devrait-on dire, tant on sent, au fil des pages, l'auteur apprendre, s'investir et s'imprégner du sujet, lui qui n'y connaissait rien avant qu'on le pousse à réaliser cette étude.

Mais Mort Rosenblum n'est pas non plus une oie blanche ; habitant Paris depuis des années, envoyé spécial de l'agence The Associated Press et journaliste à l'International Herald Tribune, il a travaillé son livre avec toute la rigueur nécessaire, sillonnant le monde à la

rencontre des acteurs de la filière, réussissant à force d'opiniâtreté et d'un peu de réseau à se faire ouvrir des portes scellées au secret industriel et ainsi dresser un tableau réaliste d'un monde que le commun des croqueurs de chocolat ignore.

On découvre ainsi un univers impitoyable où l'on se vole les bonnes adresses de plantations, où l'on protège des process pour faire croire que l'on a un savoir, où les producteurs touchent au maximum un centième du prix de votre tablette préférée et où 5 % de graisse végétale autorisée autorise de gros bénéfices.

Mais, tout n'est pas si noir dans le monde du chocolat et l'ouvrage est un hymne vibrant à ce produit qui aurait bien pu, suivant les hasards de l'histoire, rester confiné longtemps en ces régions d'origine. Il eût suffi par exemple que l'envahisseur n'y voie point un éventuel aphrodisiaque et un possible outil de pouvoir, et nous aurions peut-être découvert le cacao en même temps que la fève de tonka (*Dipteryx odorata*).

L'étymologie de chocolat, déjà, est un plaisir, car il semble que le simple fait que les premières syllabes du mot originel 'cacahuatl' viennent en résonance scatologique pour que les Espagnols et les Français aient choisi de populariser un mot maya 'chocol' associé à un suffixe signifiant eau.

La botanique n'est pas en reste, puisque Linné, grand 'nommeur' et buveur de chocolat a substitué 'Theobroma' à 'Amygdalae pecuniariae', son premier nom latin, certes lourd à porter, mais plus proche de sa réalité « argent-amande », les fèves servant alors de monnaie.

Deux mondes coexistent encore, lointains, et cela court en fil rouge au long du livre, celui du cacao où l'on ne connaît pas le chocolat, si ce n'est de rares barres industrielles et celui du chocolat où l'on n'a jamais vraiment vu une cabosse. Celui du cacao où les fèves servent encore d'aromates en cuisine salée (voir la recette du molé, page 87) et celui du chocolat, sucré, tellement sucré...

Et l'auteur déroule et décortique le système de production, égratignant au passage la France et ses anciennes colonies africaines, décrivant modes de cultures et procédés de fermentation et de séchage et rendant hommage au CIRAD (5) à plusieurs reprises pour leurs nombreux travaux (6) et l'aide qu'Émile Cros, principalement, lui a apporté.

Jonglant en permanence entre producteurs et chocolatiers, passionnés passionnants, il réussit étonnamment à abolir temps et distance ; redéfinissant très bien la notion de terroir, première

option vers la qualité, il prône une réelle maîtrise de la filière et un contrôle accru sur chaque maillon. Il présente, en fin, bien sûr, les derniers apports scientifiques qui confirment les bienfaits du bon chocolat (il ne fait pas grossir, ne donne pas de boutons, certes, mais il est aussi employé en aérosol pour le traitement de jeunes asthmatiques !)

Mort Rosenblum a réussi sa quête, magnifiquement, et les éditions Noir sur blanc confirment que le choix de la qualité, comme pour le chocolat, est un vrai et grand bonheur !

- (1) « Le retour du bon pain », Steven L. Kaplan, Perrin, 2002, ISBN 2-262-01799-9
- (2) « Cornucopia, a gastronomic tour of Britain », Paul Richardson, Abacus, 2001, ISBN 0-349-11132-4
- (3) « La guerre de la noix muscade », Giles Milton,  
<http://www.libella.fr/noirsurblanc/index.php?q=muscade>
- (4) « Le Curry ou une histoire gastronomique de l'Inde », Lizzie Collingham,  
<http://www.libella.fr/noirsurblanc/index.php?q=curry>
- (5) <http://www.cirad.fr/fr/index.php>
- (6) <http://publications.cirad.fr/auteur.php?mat=476>  
<http://publications.cirad.fr/theme.php?code=Q04&nom=Composition+des+produits+alimentaires>

Note complémentaire : les amateurs pourront explorer les ressources universitaires du SUDOC qui offre 24 références liées à 'cacao' et 'chocolat' :

[http://corail.sudoc.abes.fr/LNG=FR/DB=2.1/IMPLAND=Y/CHARSET=ISO-8859-1/DB\\_START](http://corail.sudoc.abes.fr/LNG=FR/DB=2.1/IMPLAND=Y/CHARSET=ISO-8859-1/DB_START) ,

mais, étonnamment, on ne trouve pas trace, là et ailleurs, de la thèse de Myriam Chapelin, intitulée « Cacao, chocolat et produits dérivés : aspects nutritionnels et pharmacologie. » qui pourtant semble faire référence...

**Bernard Pichetto, Toil'd'épices**

<http://www.toildepices.com>