

# Circuits gourmands

**TOURISME** A l'instar des grands crus de la viticulture, le cacao et ses dérivés deviennent une thématique de voyage.

PAR BERNARD PICHON



Guadeloupe. La Maison du cacao est un must touristique aux Antilles. DR

« En visitant les Antilles, je parie que vous vous attendiez à déguster plutôt du rhum! » plaisante l'hôtesse de la Maison du cacao, située à l'ouest de Basse-Terre, en Guadeloupe. De fait, il faut bien considérer comme une (bonne) surprise la découverte de cette oasis tropicale plantée de caféiers, d'ananas, de roucoucs et – nous y voilà – de cacaoyers. On y apprend que cette culture – remontant ici au XVII<sup>e</sup> siècle – ne cesse de décroître sur l'île, face à la concurrence internationale. Des initiatives locales s'attachent néanmoins à faire revivre ce patrimoine économique et culturel. Avant de savourer quelques exquises spécialités maison, on poursuit vers un atelier sis au lieu dit Les Plaines, à 3 kilomètres. Cette plantation invite à une expérience unique: torréfier, éplucher, concasser, broyer soi-même les cabosses avant d'y incorporer divers ingrédients – coco, amandes, gingembre – pour créer sa propre tablette à emporter.

## Circuits gourmands

Cette initiation s'inscrit pleinement dans ce qu'il est désormais convenu d'appeler le chocotourisme, un néolo-

gisme calqué sur l'œnotourisme, dont l'Alliance francophone internationale du tourisme et des voyages revendique la paternité. Paternité du terme, peut-être, mais il y a belle lurette que l'idée est exploitée chez nous, notamment à Broc. La fabrique Cailler ne compte-t-elle pas parmi les attractions touristiques les plus populaires de Romandie, pouvant accueillir quotidiennement jusqu'à 2400 visiteurs! La France hexagonale s'est intéressée plus récemment à la popularité croissante du chocolat et à l'intérêt pour sa fabrication. Des séjours du côté de l'Isle-sur-la-Sorgue et du Lavandou ont ainsi été créés autour de la découverte d'une région et du cacao. On a même instauré une synergie avec la ville de Châteauneuf-du-Pape et ses vins. Au-delà de la France, on peut dorénavant découvrir la Finlande, le Ghana, la Côte d'Ivoire autour d'ateliers de dégustation ou de création. En Equateur, de grandes haciendas ouvrent leurs portes aux curieux.

Outre le fait de promouvoir une région et son patrimoine, le concept s'est doté d'une charte bien précise incluant des critères éthiques. En effet,

ce type de tourisme entend s'opposer à toute déforestation ou monoculture. Il s'attache à promouvoir un commerce équitable.

## Aux USA aussi

Un peu à l'image du Salon du chocolat parisien, une compétition américaine annuelle d'importance majeure honore désormais les artisans chocolatiers. La manifestation se tiendra ce prochain week-end à San Francisco. D'autres événements semblables ont déjà vu le jour à Los Angeles, Seattle, Chicago ou encore Las Vegas, attirant une foule de gourmands. Dans chaque ville, un panel de juges composé de critiques gastronomiques et de chefs locaux se met à table pour évaluer les meilleures créations des chocolatiers en lice.

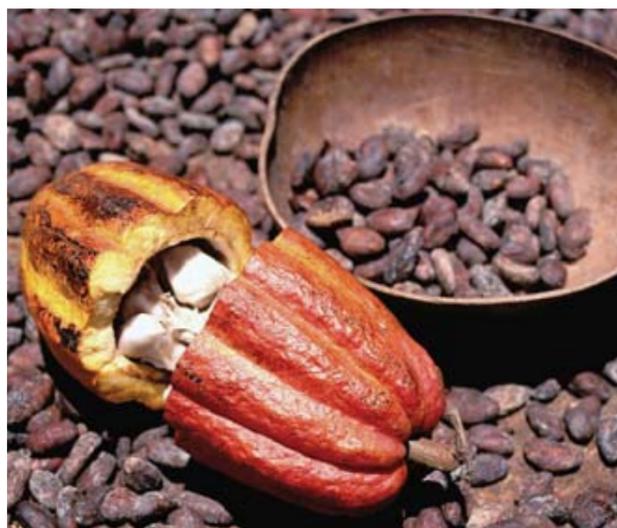
Dans les salons régionaux, les juges notent les meilleurs caramels, truffes, tablettes ou chocolats blancs. Au fil des années, de multiples catégories ont émergé, permettant aux confecteurs de s'affronter sur différents terrains. Plus récemment, deux catégories ont vu le jour, confirmant les tendances actuelles: le meilleur chocolat épice et le meilleur chocolat... végétal.



Cailler. Ateliers et animations attirent les familles à Broc. DR



Equateur. Une visite de plantation explique la culture du cacaoyer. DR



Cacao. Tout commence avec la cabosse, contenant de 15 à 40 fèves. DR

## PRATIQUE

### → Y ALLER

En Guadeloupe, la Maison du cacao (à Pointe-Noire) se visite du lundi au samedi, de 9 h 30 à 17 h. [www.maisonducacao.fr](http://www.maisonducacao.fr). En Suisse, la Maison Cailler est ouverte 7/7 à Broc, du 01.11 au 31.03 de 10 h à 16 h et du 01.04 au 31.10 de 10 h à 17 h. [www.cailler.ch/fr/maison-cailler/la-chocolaterie-suisse](http://www.cailler.ch/fr/maison-cailler/la-chocolaterie-suisse). En France, un itinéraire gourmand de quatre ou six jours explore l'Isle-sur-la-Sorgue et le Lavandou. [www.ot-lelavandou.fr](http://www.ot-lelavandou.fr)

### → LIRE

Chocolat, carnet de voyage, de Pierre Marcolini (Ed. La Martinière)

### → INFOS

[www.pichonvoyageur.ch](http://www.pichonvoyageur.ch)

## Mais qui l'a inventé?

Les historiens s'accordent aujourd'hui sur l'origine précolombienne des fèves de cacao dont les Aztèques, notamment, se servaient comme monnaie d'échange et tiraient une boisson – le xocoalt – à l'origine du nom «chocolat». Si vous choisissez de vous rendre à Turin pour faire emplette de gianduja, les Piémontais vous affirmeront que la recette vient des pâtisseries locaux. Ils ajoutaient des noisettes au chocolat pendant le blocus continental ordonné par Napoléon contre les produits d'importation anglaise (un frein à l'approvisionnement en matière première). Les Britanniques revendiquent la création de la tablette, les Pays-Bas et les USA celle des barres chocolatées. On concède aux Suisses l'invention du chocolat au lait.