

---

## Amertumes chocolatées

Appropriations et valeurs antagoniques du chocolat au Mexique

*A Chocolate Bitterness: Appropriations and Antagonistic Values of Chocolate in Mexico*

Charles-Édouard de Suremain

---



### Édition électronique

URL : <https://journals.openedition.org/socrep/1597>

DOI : 10.4000/15dhg

ISSN : 2104-404X

### Éditeur

Éditions de la Sorbonne

### Édition imprimée

Pagination : 221-246

ISSN : 1262-2966

### Référence électronique

Charles-Édouard de Suremain, « Amertumes chocolatées », *Sociétés & représentations* [En ligne], 60 | 2025, mis en ligne le 17 décembre 2025, consulté le 26 février 2026. URL : <http://journals.openedition.org/socrep/1597> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/15dhg>

---



Le texte seul est utilisable sous licence CC BY-NC-ND 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

Charles-Édouard de Suremain

## Amertumes chocolatées

### Appropriations et valeurs antagoniques du chocolat au Mexique

---

Si le chocolat, en tant qu'aliment plus ou moins sucré obtenu à partir de la fève de cacao, n'entre pas dans les patrimoines unesquiens, il s'y rattache à travers différents dispositifs. Élément important de la « cuisine traditionnelle mexicaine », inscrite en 2010 sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel<sup>1</sup>, il est avant tout l'une des matières préférées des collectifs de « cuisinières traditionnelles » qui en émanent ; il bénéficie également de reconnaissances locales, par exemple le long des « routes gastronomiques » ou encore dans la cuisine du Yucatán déclarée « patrimoine immatériel » par l'État mexicain éponyme ; il est enfin au centre de la scénographie patrimoniale de musées à succès, comme Choco-Story. Ces différents dispositifs de patrimonialisation, plus ou moins formels, doublés de l'enthousiasme émotionnel qu'ils suscitent, font du chocolat l'une des références alimentaires archétypale de la gastronomie mondialisée<sup>2</sup>.

Ce texte se donne pour objet d'explorer plusieurs représentations et pratiques de mise en patrimoine du cacao et du chocolat au Mexique, associées à différentes formes d'appropriation – entendue ici au sens large de « récupération » d'une expression culturelle dans un contexte d'inégalités sociales et

1. « La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva. El paradigma de Michoacán », voir <http://www.unesco.org/culture/ich/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400?RL=00400>. La cuisine de la région du Michoacán y est présentée comme l'archétype de la cuisine mexicaine.

2. L'enquête ethnographique de terrain (observations, recueil de témoignages, analyse de sites web...) s'est déroulée au Mexique entre 2015 et 2019 grâce au soutien du projet FoodHerit (« Patrimoines alimentaires et gastropolitique »), financé par l'Agence nationale de la recherche (ANR) et co-coordonné par Raúl Matta et moi, et l'Institut de recherche pour le développement (IRD), plus particulièrement l'UMR 208 Paloc (« Patrimoines Locaux, Environnement & Globalisation »).

culturelles plus larges<sup>3</sup>. Après avoir brossé un aperçu des places que ce produit chargé d’imaginaires a pu occuper dans l’histoire du pays, il s’agit de se pencher sur quelques-unes des mises en scène que l’on peut observer dans la péninsule du Yucatán – un territoire renommé pour son bouillonnement en matière de patrimonialisation. Trois dispositifs protéiformes, censés affermir le succès et la visibilité du chocolat, retiennent particulièrement l’attention : les « routes gastronomiques », les « cuisinières traditionnelles » et un musée privé de la région. Ces exemples, qui dévoilent des pratiques très concrètes, mettront au jour les tensions et ambiguïtés relatives aux modes d’appropriation qui sous-tendent les mises en valeur patrimoniales de ce produit au succès planétaire<sup>4</sup>.

## Antécédents, déclinaisons et appropriations successives du chocolat

Débarquant au Mexique et en Amérique centrale, c’est un cacao préparé sous forme de boissons disparates que découvrent les conquistadors du xvi<sup>e</sup> siècle<sup>5</sup>. Assaisonné, aromatisé, pimenté, condimenté au piment, au maïs, à la vanille, au poivre, au miel, au roucou, ou encore accommodé de fleurs, il n’est guère apprécié, autant pour son apparence, son goût et les pratiques sociales présumées méprisables auxquelles il renvoie<sup>6</sup>. Consommé par les populations indiennes lors des travaux des champs, vendu sur de petits marchés locaux,

3. Voir l’entretien de Didier Fassin « L’appropriation culturelle, c’est lorsqu’un emprunt entre les cultures s’inscrit dans un contexte de domination ». En ligne : [https://www.lemonde.fr/immigration-et-diversite/article/2018/08/24/eric-fassin-l-appropriation-culturelle-c-est-lorsqu-un-emprunt-entre-les-cultures-s-inscrit-dans-un-contexte-de-dominance\\_5345972\\_1654200.html](https://www.lemonde.fr/immigration-et-diversite/article/2018/08/24/eric-fassin-l-appropriation-culturelle-c-est-lorsqu-un-emprunt-entre-les-cultures-s-inscrit-dans-un-contexte-de-dominance_5345972_1654200.html). Selon l’auteur, elle survient lorsque « la circulation [ici des aliments] s’inscrit dans un contexte de domination auquel on s’aveugle ». Voir aussi le dossier coordonné par Jean-Luc Bonniol, Ary Gordien et Jocelyne Streiff-Fénart, « Autour de l’appropriation culturelle : posséder ou partager des cultures ? », *Appartenances & Altérités*, n° 4, 2023. En ligne : <https://journals.openedition.org/alterites/760>

4. Sur les consensus et les tensions générés par le patrimoine à partir de l’Amérique latine, voir Sarah Bak-Geller, Raúl Matta, Charles-Édouard de Suremain (dir.), *Patrimonios alimentarios. Entre consensos y tensiones*, San Luis Potosí/Paris, El Colegio de San Luis/IRD Éditions, 2019.

5. Nombreux sont les documents, ainsi que les données archéologiques, attestant de la consommation de boissons à base de chocolat à l’époque coloniale. Voir la bibliographie d’Esther Katz et Charles-Édouard de Suremain, « Une dégustation identitaire ? Les nouveaux “sens” du chocolat au Mexique », dans Valentine Tibère, Vincent Marcilhac (dir.), *Les goûts du chocolat dans le monde*, Paris, L’Harmattan, 2019, p. 89-114.

6. « Au xvi<sup>e</sup> siècle, l’Espagnol Gonzalo Fernández de Oviedo et l’Italien Girolamo Benzoni ont été rebu-tés par son apparence, ce dernier déclarant que c’était “plutôt un breuvage pour les porcs que pour les hommes” », cité par Esther Katz, Charles-Édouard de Suremain, « Une dégustation identitaire ? », art. cité.

le breuvage est aussi un composant indispensable à l'accomplissement de rites agraires (ensemencement, pluie) et du cycle de vie (naissance, puberté, mariage, mort)<sup>7</sup>. Symboliquement rattachés au sang et au cœur chez les Aztèques, le cacao et la cabosse sont longtemps perçus comme « idolâtres » par les Espagnols<sup>8</sup>. Cependant, avec l'exploitation de la canne à sucre<sup>9</sup> sur les vastes territoires conquis, le breuvage se transforme peu à peu en une douceur sucrée appropriée pour les desserts. Avant qu'il ne se diffuse en Europe et dans le reste du monde, le cacao est incorporé au modèle alimentaire hispanique.

### *Les imaginaires baroques de la boisson chocolatée*

Historiens, archéologues et anthropologues décèlent une continuité entre les saveurs des boissons chocolatées décrites aux époques précoloniales et coloniales et celles consommées aujourd'hui par les populations indiennes<sup>10</sup>. Environ une vingtaine de variantes régionales de boissons coexisteraient, chacune avec un mode de préparation spécifique. En l'occurrence, la présence du piquant, associé au salé comme au sucré, reste une constante, à l'instar du maïs (sous forme liquide ou solide) et du pulque (une boisson fermentée d'agave). Qu'elles soient chaudes ou froides, plus ou moins épaisses ou moussues, aromatisées ou épicées, les boissons chocolatées « indiennes » d'aujourd'hui ne se cantonnent plus à la sphère domestique ou villageoise. En province et à la capitale, pléthore de cafés, marchés gourmands, festivals et expositions gastronomiques se multiplient, spécialement depuis l'inscription du patrimoine alimentaire mexicain à l'Unesco en 2010. La boisson au cacao – sous toutes ses formes – y est alors scénarisée, avec une insistance particulière pour son caractère « autochtone », « traditionnel », « patrimonial » ou encore « authentique ». Au demeurant, quelques préparations hybrides, mêlant ingrédients du passé et contemporains, se démarquent. La plus courante consiste à diluer un bâtonnet

7. Voir les travaux d'Aline Hémond, « Métaphores temporelles et offrandes alimentaires : pratiques d'élaboration du sens rituel », *Amérique latine histoire et mémoire. Les Cahiers ALHIM*, n° 25, 2013. En ligne : <https://journals.openedition.org/alhim/4547?lang=fr>. Voir aussi Magali Demanget, « Une périlleuse commensalité pour séparer le mort des vivants. Rituels funéraires et dérèglements corporels en pays mazatèque (Mexique) », *Corps*, n° 10, 2012, p. 85-93. En ligne : <https://shs.cairn.info/revue-corps-2012-1-page-85?lang=fr>

8. Sophie Coe, Michael D. Coe, *Généalogie du chocolat*, New York, Abbeville Press, 1998 ; Danièle Dehove, « Les métaphores comestibles dans les rituels mexicains », *Amérique latine histoire et mémoire. Les Cahiers ALHIM*, n° 25, 2013. En ligne : <https://journals.openedition.org/alhim/4675?lang=fr>. Voir aussi l'épisode 8 de la série « Aux origines du chocolat » (émission radiophonique de France Inter, 2018. En ligne : <https://www.radiofrance.fr/franceinter/podcasts/sur-les-epaules-de-darwin/aux-origines-du-chocolat-8828551>).

9. Nikita Harwich, *Histoire du chocolat*, Paris, Desjonquières, 1992.

10. Voir Esther Katz, Charles-Édouard de Suremain, « Une dégustation identitaire ? », art. cité.

de cacao sucré dans un gobelet d'eau chaude à emporter. Plus attractive aux yeux des touristes, une autre consiste à battre la boisson dans un récipient en terre cuite avec un petit moulin en bois (*molinillo*), d'adoption relativement récente<sup>11</sup>, pour la rendre mousseuse avant de la servir (Ill. 1).



Ill. 1. *Molinillo* et mise en scène patrimonialisée. México, 2019.  
Crédit : Ch.-É. de Suremain.

11. Voir un texte récent et très complet sur les divers aspects culturels et botaniques du cacao en Amérique latine. Émilie Stoll, Irène dos Santos, Francisco Valdez, Rafael Chambouleyron, José Maia Bezerra Neto, Esther Katz, « Le cacao. Une essence amazonienne à la conquête du globe », *La grande migration des plantes et des humains*, Paris, Muséum national d'histoire naturelle, 2024, p. 54-125.

Dans une chocolaterie de luxe (Que Bo!) – dont le propriétaire a été déclaré « meilleur chocolatier du monde » par le Club des croqueurs de chocolat en 2024<sup>12</sup> –, les préparations sont servies dans des services en étain, métamorphosant une vaisselle à l'usage plutôt populaire en un artéfact élitiste (Ill. 2).



Ill. 2. Vaisselle en céramique étamée et calebasse, chocolaterie Qué Bo! México, 2019.  
Crédit : Ch.-É. de Suremain.

Dans cette veine, la même chocolaterie réhabilite une boisson d'origine aztèque, le *tejate* – à l'origine un cacao broyé avec une variété particulière de maïs, des noyaux de *mamey* (*Pouteria sapota*, abricot de Saint-Domingue) et de la *flor de cacao* ou *rosita de cacao* (fleur de cacao ou rose de cacao, *Quaribbea funebris*). Servi glacé dans une calebasse, le *tejate* incarne sans doute la version la plus aboutie de ce que Bourdieu (1978) appelle « le processus de reclassement » appliqué aux aliments<sup>13</sup>. Mais la préparation la plus spectaculaire, dans

12. Voir <https://quebo.mx/>. Depuis 2015, un panel d'experts récompense les chocolatiers qui mettent en valeur le potentiel aromatique des fèves de cacao : <http://www.croqueurschocolat.com/>.

13. Pierre Bourdieu, « Classement, déclassement, reclassement », *Actes de la recherche en sciences sociales*, n° 24, 1978, p. 2-22. Au cours de mon séjour au Mexique, le lycée Français de Mexico m'a

cette catégorie, reste la « mousse de chocolat » (*espuma de chocolate*), vendue sur le marché de la ville de Cholula, à côté de Puebla (Ill. 3).



Ill. 3. *Espuma de chocolate*, la « boisson des dieux ».

En ligne : <https://www.e-consulta.com/nota/2023-04-06/municipios/feria-de-la-espuma-del-cacao-2023-en-san-pedro-cholula-fecha-y-ubicacion>.

Créée à la fin du xx<sup>e</sup> siècle d'après les témoignages que j'ai recueillis, elle est appelée « la boisson des dieux » : dégustée glacée, la mousse fond dans la bouche du buveur. Le café El Moro, dont le fondateur est un exilé politique espagnol, est situé quant à lui dans le centre historique de la capitale. Dans un cadre baroque, surchargé de carreaux en faïence bleue dans le style colonial typique de la très catholique ville de Puebla, il propose plusieurs sortes de chocolat à boire. Reprenant les saveurs les plus couramment répandues dans la cuisine locale, il offre un chocolat « à l'espagnole » (épais et sucré)

demandé d'intervenir auprès des écoliers de sixième, cinquième et quatrième afin de les sensibiliser au chocolat mexicain. Pour l'occasion, j'ai organisé un atelier au cours duquel plusieurs boissons chocolatées ont été goûtées, notamment le *tejate*, qu'aucun élève n'avait essayé et que peu connaissent même de nom.

et « à la mexicaine » (plus léger et amer). Le voyageur ne peut pas non plus passer à côté du chocolat de l'État d'Oaxaca qui se présente, avec celui de la péninsule du Yucatán sur lequel nous allons revenir, comme le plus « traditionnel » du pays. Le plus renommé est un cacao servi chaud, préalablement moulu avec des amandes, de la cannelle et du sucre, rappelant de ce fait l'influence culturelle arabo-andalouse dans la cuisine mexicaine ; le second, l'*atole champurrado*, est plus confidentiel : il s'agit d'une bouillie de maïs liquide chaude, parfois assez épaisse et sucrée, à laquelle on incorpore le cacao broyé<sup>14</sup>.

*Des saveurs anciennes revisitées : l'exemple des chocolats fins et en tablette*

Dans le contexte mexicain des grandes villes, le chocolat à croquer, ou en tablettes, peine à se faire une place, même si des marques locales émergent lors de la première moitié du xx<sup>e</sup> siècle. Les imaginaires coloniaux ou conservateurs mobilisés par les fabricants sont très significatifs. Ainsi les barres chocolatées de la marque la plus connue s'appellent-elles *Carlos Quinto* (« Charles Quint ») tandis que le chocolat en poudre se nomme *La Abuelita* (« la petite grand-mère »), ces différents produits appartenant à l'entreprise La Azteca... La marque Ibarra, créée en 1925, dénomme quant à elle *Mayordomo* (« Major-dome ») l'une de ses gammes de chocolat de cuisine. Il est notable que les deux entreprises ont été rachetées à la multinationale Nestlé à la fin du xx<sup>e</sup> siècle. Avec l'intensification de la mondialisation économique et culturelle dans les années 1990, d'autres chocolatiers industriels – américain, belge ou suisse de qualité quelconque – ont fait leur apparition au Mexique, leur diffusion restant toutefois limitée aux grandes agglomérations.

Depuis la reconnaissance unesquienne en 2010, il est frappant que la chocolaterie fine, fabriquée localement, ait fait son apparition, et qu'elle ait progressivement constitué un véritable marché de niche. Lors d'une enquête menée en 2015, Esther Katz et moi n'avions dénombré, et visité, que quatre à cinq boutiques de luxe dans la capitale<sup>15</sup> contre une vingtaine aujourd'hui, réparties dans les luxueux centres commerciaux, les aéroports et les quartiers les plus huppés. En revanche, le nombre de petits artisans, moins prestigieux, vendant sur les foires, festivals et marchés gourmets « branchés » ne cesse d'augmenter : actuellement, il y aurait plus de 350 marques déposées au Mexique,

14. Esther Katz, Charles-Édouard de Suremain, « Une dégustation identitaire ? », art. cité.

15. Il s'agit surtout des boutiques Tout Chocolat et Que Bo! (fondées en 2006) et Dolcenero (fondée en 2013).

même si elles sont d'importance très inégale<sup>16</sup>. Selon nos observations, ces artisans offrent des chocolats plus accessibles pour le budget des amateurs, mais leur qualité (arôme, amertume, texture) reste variable (Ill. 4).



Ill. 4. Diversité des artisans et vendeurs de chocolat. México, 2018-2019.  
Crédit : Ch.-É. de Suremain.

Ce qui rapproche les chocolats fins vendus en boutique par les maîtres-chocolatiers de ceux écoulés par les petits artisans sur les *tianguis* – le terme est d'origine *nahuatl* (langue du groupe uto-aztèque) – est, au fond, la singulière combinaison de saveurs et d'ingrédients anciens, indiens et contemporains, répondant du même coup aux références gustatives, environnementales, sanitaires et éthiques du marché planétarisé. Notre enquête a mis en avant la combinaison de ces différents registres dans ces chocolats, à savoir le « bio », le « sain », le « durable », l'« éco-responsable » ou encore l'« équitable ». Dans cette optique, les fabricants

16. Voir [https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/534404/REPORTE\\_ESPECIAL\\_CHOCOLATES.pdf](https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/534404/REPORTE_ESPECIAL_CHOCOLATES.pdf).

élaborent des saveurs censées être « oubliées », « en danger », « saisonnières » ou encore « populaires » à base d'insectes, de fruits, d'alcool, de plantes aromatiques ou d'épices qui sont légion au Mexique ou qui en sont originaires.

Le cas de la vanille est significatif de l'agencement de ces registres. En effet, non seulement la vanille est originaire du Mexique – de la région de Papantla en particulier – mais sa culture y est concurrencée par une variété d'avocat génétiquement modifiée (Hass), nocive pour l'environnement et monopolisée par les cartels de drogue<sup>17</sup>. D'une certaine manière, la vanille s'allie au chocolat pour lutter contre l'avocat dévoyé par la modernité. C'est pour cette raison qu'un artisan présentait sa tablette à la vanille de Papantla comme un chocolat « de résistance » (je n'ai malheureusement pas pu prendre de photo). D'autres chocolats jouent sur les dimensions saisonnières et domestiques des saveurs, comme le citron et la *chia* (*Salvia hispanica*) – qui est aussi originaire du Mexique. Des assemblages à base de sauterelles, de fourmis et de piment ou de fruits (mangue, tamarin, goyave) mettent en avant, quant à elles, les pratiques alimentaires précolombiennes ou prétendues telles (Ill. 5).

D'autres convoquent les bienfaits du chocolat sur la santé lorsqu'il serait mêlé au miel, au romarin ou au thym. Le cas des chocolats fourrés au mezcal (alcool distillé de suc d'agave) met en avant, pour sa part, le mode de préparation traditionnelle de la boisson dont la standardisation, et la moindre qualité, est pointée du doigt par les « vrais » connaisseurs<sup>18</sup>.

Les exemples d'assemblage de saveurs abondent : pour les artisans comme pour les consommateurs, la recherche de valeurs qui sous-tendent la qualité du chocolat – la santé, l'éthique, le durable – est essentielle. Au point que les tablettes ou les chocolats sont désormais indissociables de leur forme, de leur emballage ou du récit – oral, écrit comme en images – qui les mettent en scène – comme je le montrerai un peu plus loin à propos d'un exemple régional. Pour l'instant, il faut retenir que, loin de se limiter à de simples caprices de créateurs ou à des illustrations uniquement orientées à des fins marketing, ces « mises en patrimoine » à échelle réduite sont consubstantielles au produit (Ill. 6), et confèrent un sens à l'acte d'achat ou de consommation.

17. Voir l'émission diffusée sur France Culture intitulée « Cartels mexicains, désastre écolo : le procès de l'avocat » : <https://www.radiofrance.fr/franceculture/podcasts/superfail/cartels-mexicains-desastre-ecolo-le-proces-de-l-avocat-6723223>.

18. En résumé, il s'agit d'une culture qui respecte les stades de maturité de la plante (jusqu'à 10 ans en sol), la récolte à la main ou avec des animaux, une cuisson lente à l'étouffée sur des pierres de volcan dans un four creusé à même le sol, le broyage manuel sur un moulin de pierre, la fermentation en cuves de chêne et la double distillation dans un alambic en cuivre.



Ill. 5. Le chocolat aux fourmis, une saveur précolombienne revisitée.  
 México, marché San Juan, 2018.  
 Crédit : Ch.-É. de Suremain.

## Le chocolat dans la péninsule du Yucatán : un exemple d'appropriation « de l'intérieur »

Les différentes places occupées par le chocolat dans l'histoire du pays, et les représentations contradictoires qu'il véhicule, trouvent un terrain d'expression singulier dans la péninsule du Yucatán. Cette région, dont la plus grande partie borde la côte Caraïbe, n'a pas échappé à l'« effervescence patrimoniale » qui s'est emparée du monde au cours des dernières décennies, d'abord sous l'impulsion de l'Unesco puis sous celle d'une multitude d'initiatives locales<sup>19</sup>. En témoignage, en 2013, la résolution du Secrétariat du développement touristique de l'État du Yucatán qui a élevé la cuisine locale au rang de

19. Dominique Juhé-Beaulaton, Marie-Christine Cormier-Salem, Pascale de Robert, Bernard Roussel (dir.), *Effervescence patrimoniale au Sud. Entre nature et société*, Paris, IRD, 2013 ; David Berliner, Chiara Bortolotto (dir.), *Le monde selon l'Unesco*, *Gradhiva*, n° 18, 2013. DOI : 10.4000/gradhiva.2690.



Ill. 6. La mobilisation de « la tradition », postes de vente de chocolat.  
 Ciudad de México, 2015-2019.  
 Crédit : Ch.-É. de Suremain.

« patrimoine culturel immatériel de l'État<sup>20</sup> ». Le Congrès de la région, ainsi que diverses autorités municipales, fortement soutenus par de prestigieux chefs cuisiniers, avaient pris l'initiative de cette appellation. Pour parfaire la « fabrique du patrimoine » de la cuisine yucatèque, selon l'expression de Nathalie Heinich<sup>21</sup>, ces acteurs se sont clairement inspirés du dossier déposé par le Mexique auprès de l'Unesco.

Les critères mobilisés pour soutenir la reconnaissance patrimoniale de la cuisine yucatèque – qui n'a été validée ni par l'État fédéral ni par l'Unesco – évoquent l'abondance de ressources régionales diversifiées et des apports culinaires originaux liés à la circulation des produits et des savoirs au sein de l'espace mésoaméricain et, au-delà, avec l'Amérique du Sud, l'Europe et l'Australie (adoption du riz, de la laitue, de la menthe, du porc, des amandes et des noix de coco par exemple). Ils pointent aussi la continuité supposée entre les pratiques alimentaires depuis l'époque des Mayas préhispaniques. La référence idyllique aux « Mayas préhispaniques » rappelle l'évocation du passé glorieux des Aztèques de l'ancien Mexique dans la formation des cuisines nationales, non seulement dans les premiers livres de recettes, mais encore aujourd'hui<sup>22</sup>. Ce dernier critère est sans doute le plus discuté dans la mesure où, pour les anthropologues et les historiens, la cuisine yucatèque est plus proche de celle des Caraïbes que du Mexique<sup>23</sup>.

### *Émergence et disparition des « routes gastronomiques »*

La patrimonialisation régionale de la cuisine yucatèque prolonge un phénomène qui ne cesse de prendre de l'ampleur depuis le début du XXI<sup>e</sup> siècle, à savoir l'émergence des « routes gastronomiques ». Ce phénomène n'est pas propre au Mexique, de nombreux pays du monde promouvant la gastronomie et le tourisme comme des éléments centraux du patrimoine<sup>24</sup>. À l'échelle

20. <https://yucatan.travel/fr/gastronomie/>

21. Nathalie Heinich, *La fabrique du patrimoine. De la cathédrale à la petite cuillère*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 2009.

22. Sarah Bak-Geller, « Culinary Myths of the Mexican Nation », dans Ishita Banerjee-Dube (dir.), *Cooking Cultures. Convergent Histories of Food and Feeling*, Cambridge, Cambridge University Press, 2016, p. 225-246.

23. Voir Steffan Igor Ayora-Díaz, *Foodfields and Identities in Yucatán*, Oxford/New York, Berhann Books, 2012.

24. Voir Julia Csergo, « Tourisme et gastronomie. Quelques réflexions sur les conditions d'émergence d'un phénomène culturel », *Teoros. Revue de recherche en tourisme*, n° 35, 2016. En ligne : <https://journals.openedition.org/teoros/2916>. Les travaux de Bessière (2013) en France et de Matta au Pérou (2016) analysent les transformations des identités locales suite à l'émergence de circuits gastronomiques et touristiques portés par le succès économique des patrimoines alimentaires.

nationale, il en existe une multitude comme « Le *mezcal* et les haciendas », « Les plantes et les pèlerins indigènes » ou « Le *mole* et les couvents<sup>25</sup> », chacune accordant une place plus ou moins importante à l'aliment ou à la préparation alimentaire qu'elle veut mettre en exergue. Avec la multiplication des réseaux sociaux, les offres destinées aux voyageurs des temps modernes foisonnent, en ville comme en province<sup>26</sup>. Il est notable que certaines routes disparaissent de la toile avec le temps. Ainsi celle sur laquelle j'ai travaillé entre 2015 et 2019 (« Le chocolat et les pyramides ») n'existe-t-elle plus – du moins sous sa forme de l'époque. Si les étapes tangibles qui la jalonnent demeurent, le dispositif patrimonialisé dans lequel elles s'inscrivent est caduc.

N'obéissant à aucune définition stabilisée<sup>27</sup>, ces routes découlent des initiatives composites de toutes sortes d'acteurs : agences de voyages, communautés villageoises, micro-entreprises, instances étatiques à l'échelle régionale, groupe de chercheurs<sup>28</sup>... Chacune reflète, dans des proportions variables selon les cas, la patte et les intérêts de la société civile, du secteur agro-industriel privé ou du secteur public. Elles incitent de ce fait le visiteur à partager une « expérience » en suivant un entrelac d'activités – musée, plantation-type, champ de culture expérimental – sans oublier de visiter moult foires, expositions, marchés et festivals gourmets.

Jacynthe Bessière, Jean-Pierre Poulain, Laurence Tibère, « L'alimentation au cœur du voyage. Le rôle du tourisme dans la valorisation des patrimoines alimentaires locaux », dans Jacynthe Bessière, Jean-Pierre Poulain, Sébastien Rayssac (dir.), *Tourisme et recherche*, Toulouse, Espaces, 2013, p. 71-81 ; Raúl Matta, « Food Incursions into Global Heritage: Peruvian Cuisine's Slippery Road to unesco », *Social Anthropology*, n° 24, 2016, 38-352. DOI : 10.1111/1469-8676.12300

25. Le *mole* (du náhuatl *mulli*) désigne une « sauce » complexe, à base de piment, cacao, sésame, cacahuète, tomate et galette de maïs (*tortilla* frite et émiettée). Chaque région propose une grande variété de *moles*.

26. À titre d'exemples, voir « La ruta del cacao » (<https://viajoconestilo.com/la-ruta-del-cacao/>) et la « Ruta del chocolate, Tehotihuacan » <https://www.tiktok.com/@villatlatloc/video/7422741718753103109>.

27. Daniel de Jesús Contreras, Xavier Medina, « Reflexiones etnográficas sobre la descontextualización del patrimonio alimentario en el marco de las rutas gastronómicas en Querétaro (México) », *Disparidades. Revista de Antropología*, n° 77/1, 2022. DOI : 10.3989/dra.2022.013.

28. Comme dans le village de Real de Catorce (État de San Luis Potosí) où un projet qui porte sur les itinéraires rituels associant des aliments a été développé par deux anthropologues (Neyra Alvarado Solís et Onésimo González Costilla) : Neyra Patricia Alvarado Solís et Olivia González, « El desierto mágico de los catorceños. El turismo en el desarrollo regional y social de Catorce, San Luis Potosí », dans Mauricio Genet Guzmán, Diego Juárez Bolaños (dir.), *En busca del ecoturismo. Casos y experiencias del turismo sustentable en México, Costa Rica, Brasil y Australia*, San Luis Potosí, México, El Colegio de San Luis, 2013, p. 135-152.

Il découle de cette diversité de routes des usages chaque fois différents de la notion de « patrimoine alimentaire ». Tantôt considéré comme un référent abstrait, une valeur à atteindre, une ressource culturelle ou encore un simple argument destiné à favoriser la consommation, il n'y a guère de consensus autour de sa compréhension. Chacune élabore ses représentations, son récit, ses pratiques, ses « expériences » en la matière, selon le public visé. À tel point que j'ai proposé de parler de « configuration patrimonialiste » à l'endroit des « routes gastronomiques »<sup>29</sup>. À l'instar des « configurations développementistes » dont parle Jean-Pierre Olivier de Sardan, elles résultent d'instigations d'acteurs en concurrence qui trouvent un intérêt ponctuel à les créer et à les promouvoir<sup>30</sup>. En tant que « flux » à la fois permanent et en mouvement de personnes, de relations sociales, de représentations, de récits, de pratiques et d'expériences, dans un espace labile ainsi défini, elles illustrent aussi une déclinaison particulière de la notion d'*ethnoscape* énoncée par Arjun Appadurai<sup>31</sup>.

## Les « cuisinières traditionnelles » ou les valeurs retrouvées

Au cours de son périple sur les « routes gastronomiques » qui traversent la péninsule du Yucatán, l'amateur de chocolat ne peut manquer de faire une halte chez l'une des « cuisinières traditionnelles » (*cocineras tradicionales*) qui en garantissent la réputation<sup>32</sup>. Il lui serait d'ailleurs difficile de passer outre tant les réseaux sociaux se font les relais zélés de ces savoureuses adresses. À l'image des routes, il est difficile d'en donner une liste complète et une définition stabilisée : l'appellation désigne à la fois une femme, le local où elle prépare plats et boissons pour des clients, un type de cuisine à forte

29. Charles-Édouard de Suremain, « Cuando la alimentación se hace patrimonio. Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local (México) », *Trace*, n° 72, 2016, p. 165-181. En ligne : <http://trace.org.mx/index.php/trace/article/view/114> ; Id., « From Multi-sited Ethnography to Food Heritage: What Theoretical and Methodological Challenges for Anthropology? », *Revista del CESLA. International Latin American Studies review*, n° 24, 2019, p. 7-32. En ligne : <https://www.revistadelcesla.com/index.php/revistadelcesla/article/view/559>

30. Jean-Pierre Olivier de Sardan, *Anthropologie et développement. Essai en socio-anthropologie du changement social*, Paris, Apad-Karthala, 1995.

31. Arjun Appadurai, « Disjuncture and Difference in the Global Cultural Economy », *Theory, Culture and Society*, n° 7/2-3, 1990, p. 295-310. DOI : 10.1177/026327690007002017

32. Voir l'un des multiples sites présentant les « cuisinières traditionnelles » les plus connues actuellement dans la région : <https://www.culinariamexicana.com.mx/cinco-cocineras-al-rescate-de-la-gastronomia-yucateca/>.

connotation régionale et patrimoniale, le tout dans une atmosphère propre à la culture alimentaire de référence<sup>33</sup>.

Les « cuisinières traditionnelles » illustrent sans doute les effets ambigus de la reconnaissance de la gastronomie mexicaine au patrimoine culturel immatériel. Considérées comme la « substance » de la cuisine, elles jouissent indéniablement d'une excellente image. Selon les représentantes du Conservatorio de la gastronomía mexicana, les cuisinières proviennent d'associations locales de « femmes indigènes » qui se seraient multipliées avec la patrimonialisation. À l'échelle du pays, elles sont originaires des États d'Oaxaca, du Michoacán ou du Yucatán, le plus souvent de villages modestes. Toujours d'après le *Conservatorio* et les réseaux sociaux, les cuisinières incarnent la « solidarité communautaire », la « sagesse indigène », le « savoir-faire paysan », la « bonté maternelle et familiale », à savoir les « valeurs authentiques » d'une « gastronomie ancestrale » représentée par les produits de la *milpa*<sup>34</sup>.

D'après Raúl Matta<sup>35</sup>, le fait que les cuisinières soient à la fois vectrices et protectrices du patrimoine alimentaire ne les empêche pas de s'adapter aux exigences « qualitatives » de l'époque, en suivant des formations en gestion, hygiène, microfinance ou communication, tout en conservant leurs tenues traditionnelles. Selon le récit colporté par les réseaux sociaux, ces femmes voyagent désormais dans le pays, parfois au-delà, offrant des démonstrations, participant à des compétitions et à des festivals, et développant leurs propres restaurants pour accueillir les touristes. Certaines connaissent même la gloire internationale<sup>36</sup>. Cependant, la réussite de quelques cuisinières ne garantit pas celle des nombreuses autres, encore moins des communautés dont elles sont originaires<sup>37</sup>. Les bénéfices indirects, même symboliques, restent difficiles à

33. Raúl Matta, « Mexico's Ethnic Culinary Heritage and Cocineras Tradicionales (Traditional Female Cooks) », *Food and Foodways*, n° 27/3, 2019, p. 211-231 ; Charles-Édouard de Suremain, « Patrimonio alimentario, cocineras tradicionales y desarrollo local en México. Algunas enseñanzas de la antropología del desarrollo », dans Magdalena García Sánchez, Lucie Crespo Stupková, Ana Coria Téllez (dir.), *El patrimonio como eje para el desarrollo*, Zamora, El Colegio de Michoacán, 2021, p. 41-69.

34. La *milpa* constitue à la fois une unité de production familiale potentiellement autosuffisante et un espace symbolique fort : elle associe un grand nombre de plantes (maïs, haricots, courge, piment...). Elle est à la source de la reconnaissance de la cuisine mexicaine par l'Unesco.

35. Raúl Matta, « Mexico's Ethnic Culinary Heritage and Cocineras Tradicionales (Traditional Female Cooks) », art. cité.

36. Voir l'itinéraire de vie de Juana Bravo : <http://www.eluniversal.com.mx/articulo/estados/2017/01/2/cocineras-mujeres-indigenas-rescatan-la-comida-tradicional-mexicana> et de Benedicta Alejo Vargas qui a cuisiné pour le pape Benoît XVI : <http://www.animalgourmet.com/2016/12/17/nueve-cocineras-tradicionales-conservan-secretos-la-cocina-mexicana/>.

37. Charles-Édouard de Suremain, « Patrimonio alimentario, cocineras tradicionales y desarrollo local en México », art. cité

évaluer et semblent plutôt profiter aux principales intéressées, bien en deçà des objectifs escomptés dans les récits dithyrambiques en matière de développement local.

Comme cela a été suggéré plus haut, le fait que les cuisinières restent relativement invisibles en tant que groupe social ne les empêche pas de connaître un certain succès médiatique en tant qu'individus à l'échelle locale. Ainsi, une figure peu connue de la région, qui incarne pleinement les canons de la réussite de la « cuisinière traditionnelle », est sans nul doute Dalia María Yam Acosta, une jeune femme d'origine maya. Quelques articles du Web vantent sa trajectoire, sa méthode et finalement son chocolat fabriqué dans son atelier, appelé Caricoa. Situé dans une petite ville de la partie forestière de l'État du Yucatán, le concept mis en œuvre est simple et efficace : il s'agit d'initier les voyageurs, adultes comme enfants, à l'élaboration du chocolat dans le respect de la « tradition artisanale », ancestrale et yucatèque. Par rapport à d'autres, la plus-value de l'atelier est qu'il se déroule dans une vaste hutte rustique recouverte de feuilles de palmier. Seules des femmes de la famille de doña Dalia officient pendant l'atelier qui dure quelques heures. Ce choix est en cohérence avec la philosophie genrée et familiale de l'initiative, ainsi qu'avec l'acronyme Caricoa formé de trois mots au pouvoir évocateur : *carino*, *corazón* et *cacao* (« tendresse », « cœur » et « cacao »).

Durant les ateliers, l'accent est mis sur la réappropriation des saveurs locales, de même que sur la transmission des savoir-faire culinaires et des valeurs plutôt conservatrices afférentes, et dont on comprend, implicitement, qu'elles sont menacées par la modernité et par l'industrialisation. Autrement dit, la mise en scène évoque une sorte d'orientalisme « de l'intérieur » ou « inversé ». Elle mobilise un espace-temps, des façons de faire et d'être, des expressions sonores, visuelles ou olfactives très éloignées de ce que connaissent la plupart des visiteurs dans leur vie quotidienne ; inversement, la mise en scène est « autochtone » et renvoie à l'ordinaire de celles qui l'orchestrent.

Dans ce contexte, on pourrait interpréter les ateliers comme une tentative de récit patrimonial contre-hégémonique, c'est-à-dire « détaché des institutions d'État, loin du marché et de sa logique néo-libérale, engagé dans des expériences de problèmes publics, sensible à la pluralité ontologies et des modes de connaissance<sup>38</sup>... ». Ce récit reste cependant ambigu et inabouti : il est notable de constater que doña Dalia a reçu, au fil des ans, l'appui de la

38. Jean-Louis Tornatore, « Pour une anthropologie pragmatiste et plébéienne du patrimoine : un scénario contre-hégémonique », *In Situ. Au regard des sciences sociales*, n° 1, 2019. En ligne : <http://journals.openedition.org/insituars/449>

mairie et du Secrétariat du tourisme local, avant de connaître la consécration sur Internet et sur Facebook<sup>39</sup>. Il convient malgré tout de rappeler que l'initiative de l'atelier Caricoa, ancré dans la communauté villageoise d'où provient doña Dalía, demeure exceptionnelle.

## Mise en scène patrimoniale et appropriation économique

Une étape marquante de ce qui est devenu la « route Puuc » – plus connue sous le nom de « route des pyramides » et comme l'ancienne route gastronomique « Chocolat et pyramides ») – consiste en la visite du site archéologique maya d'Uxmal, inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco<sup>40</sup>, et du musée du Chocolat, distants d'environ 500 mètres et séparés par la route. Bien que n'ayant aucun lien administratif entre eux, la présence du musée en bordure du célèbre complexe archéologique ne peut être une coïncidence. Il y a de fortes chances pour que le voyageur visite l'un et l'autre site. Le musée est la propriété d'une multinationale belge qui se consacre à la fabrication et à l'import-export de chocolat d'Amérique latine, des Caraïbes, d'Afrique et d'Asie. Depuis 2008, le groupe possède une plantation de cacao de 300 hectares et un centre expérimental dans la région de Tikul, situé à proximité du musée. Ouvert en 2014, le musée du Chocolat d'Uxmal est le dernier-né d'une série de quatre musées, appelée Choco-Story, situés à Bruges, Prague et Paris, le premier ayant ouvert ses portes en 2004<sup>41</sup>. L'objectif du musée, dans sa version yucatèque, est de faire revivre la tradition du savoir-faire chocolatier belge à travers la fabrication industrielle d'un produit à base de chocolat local<sup>42</sup>.

39. <https://www.culinariamexicana.com.mx/cinco-cocineras-al-rescate-de-la-gastronomia-yucateca/> ; <https://coreculinario.com/blog/guardianas-de-la-gastronomia%EF%BF%BC/> ; <https://sumarioyucatan.com/carino-corazon-y-cacao-en-una-experiencia-que-envuelve-los-sentidos/> ; <https://www.facebook.com/p/Caricoa-100076109542516/>

40. Puuc signifie « monticules » en langue maya. Sur le site d'Uxmal, voir <https://whc.unesco.org/fr/list/791/>

41. Voir les différents sites web de Choco-Story : <https://choco-story-brugge.be/fr/> ; <https://www.museedu.chocolat.fr/> (pour Bruges) ; [https://chocomuseumprague.com/?gad\\_source=1&gad\\_campaignid=22352465462&gclid=EAlaQobChMI3tC184PWkAMVyKGDBx0zqgEvEAAAYASAAEg1\\_PD\\_BwE](https://chocomuseumprague.com/?gad_source=1&gad_campaignid=22352465462&gclid=EAlaQobChMI3tC184PWkAMVyKGDBx0zqgEvEAAAYASAAEg1_PD_BwE) (pour Prague) ; et <https://www.museeduchocolat.fr/> (pour Paris).

42. Voir la vidéo promotionnelle du musée : <https://www.youtube.com/watch?v=5dnF-yQ5a4M>

### *Parcours muséal*

Le musée se compose d'une reconstitution d'hacienda (ou maison patronale), sur laquelle nous reviendrons, d'un site de sept hectares, de boutiques, d'une fabrique de chocolat et de plusieurs galeries d'exposition sous forme de huttes (Ill. 7).



Ill. 7. La « maison patronale » et le plan du musée du Chocolat Choco-Story.  
Musée du Chocolat Choco-Story, 2017.  
Crédit : Ch.-É. de Suremain.

Une fois dans l'enceinte du site, le voyageur, muni d'un bracelet, emprunte des sentiers qui en desservent les différents espaces : pâtures occupées par des animaux sauvages (jaguar, cerfs, dindes ou dindons, singes-araignées), petites plantations de cacao et champs de culture de taille modeste... l'ensemble ayant une vocation pédagogique. Le visiteur lit divers panneaux qui l'informent sur les plantes originaires du pays (piments, tubercules, maïs, haricots) et qui sont mécaniquement irriguées ; il observe des cacaoyers dont l'origine n'est pas toujours mentionnée ; il apprend l'importance et la qualité de la production de cacao des États mexicains du Tabasco ou d'Oaxaca (dans une moindre mesure du Chiapas et du Soconusco). À cette étape de la visite, les incertitudes et les faiblesses de la production de la fève de cacao au Mexique sont mises en exergue, comme si, en filigrane, le musée reconnaissait l'impératif d'un approvisionnement international multiple, avec du cacao asiatique et africain, pour pallier la demande mondiale.

En chemin, le visiteur traverse cinq huttes bâties dans le style maya – avec des toits de feuilles de palmier entrelacées et des murs en bois – où sont exposées

photos, textes et schémas sur les différentes étapes de la fabrication du chocolat. Le voyageur part ainsi en Afrique, en Europe et en Amérique latine, ce qui provoque un surprenant dépaysement. Peu d'éléments sont fournis sur l'origine géo-historique du cacao, même si sont citées quelques recherches archéologiques montrant son origine amazonienne, conformément aux découvertes récentes<sup>43</sup>. L'accent porte sur les sources locales du chocolat, présenté comme une « invention maya ». En soulignant la différence entre le cacao et le chocolat, le récit met l'accent sur la prééminence de la « culture maya » et son apport au monde. Dans cet esprit, les noms donnés aux huttes sont éloquentes : « Les Mayas et le cacao », « Le cacao », « La maison et la cuisine maya », « L'arrivée du chocolat en Europe » et « La fabrication du chocolat ». Dans l'ultime hutte, le voyageur déguste différents types de chocolat, du plus doux au plus amer, avec ou sans épices (piment, roucou, poivre), tous « d'origine maya ». Chargés de la dégustation, les employés du musée expliquent les façons dont se prépare la « boisson ancestrale des Mayas » ; pour prolonger le rêve, ils ont recours à unealebasse de *jicaro* (*Crescentia cujete L.*) en guise de bols et à des cuillères en bois local. Avant d'être servie, la boisson est fouettée à l'aide du *molinillo* dont on a vu plus haut l'utilisation contemporaine<sup>44</sup>. Mais peu de voyageurs s'émeuvent de ces anachronismes, indépendamment de l'utilisation de casse-roles, de gaz ou encore du lait dans la mise en scène.

Au cours de son périple, le voyageur visite également la maison patronale qui est entourée d'agaves, une plante méconnue dans la région. Les pièces, réparties autour d'une cour centrale, abritent des activités commerciales : vente de chocolat et de produits dérivés à l'effigie du musée (T-shirts, mugs, livres...). Plusieurs salles sont climatisées pour préserver le chocolat des effets délétères de la chaleur ambiante. Activé par le visiteur, un écran propose un documentaire attestant de la présence de l'hacienda sur le site dès l'époque coloniale, ce qui en fait un élément à la fois historique et surtout « natif » – presque fondateur de la vie économique et sociale de la région. Le documentaire fait référence aux propriétaires successifs du domaine, ainsi qu'à divers événements politico-administratifs de la péninsule, mais très peu à la situation économique ou territoriale de la population indigène y vivant aux époques mentionnées. Les informations diffusées, qui s'avèrent pour la plupart partielles et partiales, n'offusquent personne : le récit hagiographique, centré sur les apports techniques et spirituels

43. Claire Lanaud *et al.*, « A Revisited History of Cacao Domestication in Pre-Columbian Times revealed by Archaeogenomic Approaches », *Scientific Reports*, n° 14, 2024. En ligne : <https://www.nature.com/articles/s41598-024-53010-6>

44. Émilie Stoll *et al.*, « Le cacao. Une essence amazonienne à la conquête du globe », art. cité.



Ill. 8. Hernán Cortés buvant un chocolat.  
Musée du Chocolat Choco-Story, 2017.  
Crédit : Ch.-É. de Suremain.

fruité...), même si le style adopté pour l'ensemble des produits suffisait à les reconnaître comme faisant partie de la même marque. Très reconnaissable, le graphisme était repris des prestigieux codex coloniaux et précoloniaux, sortes de livres peints sur des supports végétaux (figus, maguëy, coton...) ou sur des peaux d'animaux. Ces illustrations reprenaient des thèmes extrêmement

de la population maya préhispanique idéalisée au chocolat, éclipse finalement la situation de marginalité culturelle, économique et politique dans laquelle vivent les populations mayas d'aujourd'hui<sup>45</sup>.

### *Emballage patrimonial ou appropriation culturelle ?*

La pause à la boutique de chocolat du musée est une étape incontournable du parcours muséal. Tablettes, barres, chocolat en poudre, savons ou lait corporel, parfums, bougies, T-shirts, ouvrages... rien ne manque en matière de produits dérivés. L'effet de surprise est d'autant plus grand que le visiteur ne soupçonne pas la présence de chocolat, un produit plutôt fragile, sous ces latitudes.

Profitant de la fraîcheur des climatiseurs, son attention se porte sur les illustrations qui ornent les emballages et les articles en vente. À l'époque de l'enquête, elles étaient plus diversifiées qu'aujourd'hui. Ne serait-ce que pour les tablettes de chocolat, chaque gamme avait la sienne (noir, blanc,

45. À propos de la complexité de la situation de la population maya yucatèque contemporaine, voir Gustavo Marin Guardado, « Territorio de resistencia, integracion mercantil y produccion del espacio turistico en Quintana Roo: trayectorias y transformaciones del mundo maya », dans Alicia Castellanos Guerrero, Jésus Antonio Antonio Machuca Ramírez, *Turismo, identidades y exclusion*, Mexico, UAM Casa Juan Pablos, 2008, p. 97-142 ; Samuel Jouault, *Mayas d'hier et d'aujourd'hui. Le rôle des sociétés locales dans le développement touristique*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2018.

populaires dans l’imaginaire mexicain et mis en avant pour le tourisme : pyramides, animaux tropicaux (colibris, quetzal, jaguar...) ou « arbres de vie »...

Si elle a disparu des étalages aujourd’hui, la tablette de chocolat à l’emballage illustré par le conquistador Hernán Cortez mérite quelques commentaires (Ill. 8).

À la manière des chercheurs qui ont travaillé sur la « biographie des objets », les identités et la marchandisation de la culture, ou encore l’industrialisation de la tradition alimentaire, on peut s’interroger sur le sens donné au récit colporté par cette illustration à la fois anachronique, inattendue et sans doute perçue comme provocatrice par certains consommateurs<sup>46</sup>. On peut y voir une tentative, maladroite, de mettre l’accent sur la rencontre des saveurs, dans le sillage du phénomène de la circulation généralisée des nourritures. Mais le problème est qu’un tel récit des origines ne peut être isolé de ses échos politiques et identitaires contemporains. Au lieu d’un cosmopolitisme alimentaire<sup>47</sup> qui accueille avec bienveillance un « goût exotique », l’image renvoie à une forme de spoliation culturelle, violente qui plus est. Le récit des origines sous-tendant l’image, autrement dit, illustre trop ouvertement la légende dorée de la conquête, et donc de l’appropriation culturelle.

Il y a fort à parier que l’intention des concepteurs n’était pas d’attiser les conflits avec cette illustration – une motivation qui serait contraire aux ambitions commerciales de la marque –, mais il demeure qu’elle véhicule un message ambigu et peu consensuel. Est-ce la raison pour laquelle le conquistador a disparu des tablettes aujourd’hui ? En tout état de cause, le groupe semble avoir simplifié son mode de présentation : sur l’ensemble des produits n’apparaît plus aujourd’hui que le cacao, repris de façon stylisée du *codex tudela*, du nom du moine du XVI<sup>e</sup> siècle qui l’aurait dessiné (Ill. 9). Ce choix s’avère plus neutre – indépendamment de ses qualités esthétiques. Pour reprendre l’expression de Jean-Pierre Hassoun<sup>48</sup>, la « traçabilité historique et symbolique » de l’aliment semble désormais acceptable pour tous les profils politiques de consommateurs de chocolat.

46. Igor Kopytoff, « The Cultural Biography of Things: Commoditization as Process », dans Arjun Appadurai (dir.), *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*, Cambridge, Cambridge University Press, 1986, p. 64-94 ; Julia Csergo, *La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme les autres ? La gastronomie française à l’Unesco. Histoire et enjeux*, Chartres, Menu Fretin, 2016 ; Philippe Chaudat, « In imago veritas. Images souhaitées, images produites », *Ethnologie française*, n° 31/4, 2001, p. 717-723.

47. Jean-Pierre Hassoun, « Le récit des emballages des feuilles de brick. Industrialisation de la tradition et gastro-gentrification dans le contexte français », *Captures. Figures, théories et pratiques de l’imaginaire*, 2016. En ligne : <https://revuecaptures.org/article-dune-publication/le-r%C3%A9cit-des-emballages-de-la-feuille-de-brick>

48. *Ibid.*



Ill. 9. *Codex Tudela*, XVI<sup>e</sup> siècle, et tablettes à croquer actuelles.

En ligne : <https://www.vivachocolat.fr/le-cacaoyer>

### *La cérémonie du chocolat : un rite de dépossession ?*

Le point culminant de la déambulation muséale se produit lorsque le bourdonnement sourd d'une conche marine résonne à intervalles réguliers. Intrigué, le visiteur se rapproche alors du musicien qui opère. Entièrement peint en bleu vif, pieds nus et longs cheveux flottants, il a le regard et l'attitude sévères. Le voyageur comprend que ce dernier incarne « l'Indien maya » pré-colonial, celui qu'il a précédemment identifié sur les panneaux d'informations ou encore sur l'emballage des tablettes de chocolat en vente à la boutique. Sans un mot, le musicien conduit le visiteur sous un abri au toit de chaume d'où il peut assister à la « cérémonie du cacao ». La mise en scène réunit entre cinq et sept hommes robustes, appelés spontanément « hommes cacao » par certains visiteurs, qui dansent et chantent autour d'un autel sur lequel repose une imitation de cabosse de cacao surdimensionnée. Après avoir imité les cris d'animaux sauvages aisément reconnaissables (jaguar, singe, perroquet...), puis dansé, les « hommes-cacao » veillent sur la cabosse, entonnant chants et prières en langue maya. La cérémonie s'achève par une « purification spirituelle » (*limpia*) orchestrée par le musicien métamorphosé en guérisseur. À cette fin, il utilise épis et feuilles de cacao pour effleurer le corps des voyageurs, comme cela se pratique dans les *limpias*, très répandues au Mexique et connues de la plupart des touristes. La cérémonie dure une quinzaine de minutes et recommence toutes les demi-heures (Ill. 10).



Ill. 10 : Aperçu de la cérémonie du cacao. Musée du Chocolat Choco-Story, Uxmal, 2017.  
Crédit : Ch.-É. de Suremain.

Que retenir de cette visite et de la cérémonie qui vient d'être décrite à la lumière de l'engouement contemporain pour le cacao et le chocolat, tel qu'il a été esquissé plus haut à l'échelle du Mexique ? La mise en scène du cacao et du chocolat, présenté comme un aliment autochtone et comme une plante magique, soulève quelques contradictions. D'une part, force est de constater que la botanique, comme l'histoire, souligne la rareté de la culture de la plante dans la région – cela aujourd'hui comme hier. D'ailleurs, d'après notre enquête, la marque qui détient le musée possède des plantations dans les États voisins du Tabasco, de Oaxaca et du Chiapas, et complète ses achats de fèves auprès de différents grossistes du pays. D'autre part, la cérémonie repose sur une continuité historique supposée de la culture du cacao, laquelle n'est confirmée par aucune recherche scientifique. Les spécialistes de la religiosité et des rituels mayas ne mentionnent pas non plus de cérémonies dédiées à la gloire du cacao. Tant et si bien que la cérémonie se fonde plutôt sur la recréation de pratiques culturelles mayas, lesquelles ne font d'ailleurs pas illusion en dépit des efforts théâtraux déployés pour leur donner cohérence et vraisemblance.

Les concepteurs de la cérémonie ont probablement trouvé une première source d'inspiration sur le site archéologique voisin d'Uxmal. De fait, des reproductions de sculptures, stèles et autres artefacts mayas préhispaniques – dont le visiteur peut admirer les originaux sur place – font partie du décor de la cérémonie. En outre, cette dernière fait écho au spectacle nocturne de son et lumière du même site, au cours duquel les références au cacao et au chocolat en tant que boisson, plante rituelle et monnaie d'échange sont nombreuses. De ce point de vue, la cérémonie constitue une sorte de mise en anachronisme spatiotemporel produisant une représentation à la fois locale et ésotérique du cacao et du chocolat. À un autre niveau, on ne peut manquer de noter qu'elle correspond à la représentation des Mayas fabriquée par le ministère de la Culture de l'époque, lequel identifiait la route du chocolat à une remontée vers « Le mystère et l'origine des Mayas » (le lien n'est malheureusement plus actif).

Mais les concepteurs de la cérémonie ont peut-être aussi puisé leur inspiration dans des pratiques régionales. D'après les entretiens que j'ai pu réaliser avec quelques-uns des acteurs de la cérémonie du cacao, il ressort qu'il pourrait s'agir d'une version réinterprétée, et considérablement appauvrie, d'un rituel de pétition de pluie se déroulant dans une communauté paysanne voisine, et assez répandu au Mexique<sup>49</sup>. S'étalant sur plusieurs jours autour du 3 mai (jour de la Sainte-Croix), il survient avant l'une des récoltes annuelles du maïs. Les

49. Esther Katz, Ana Lammel, Marina Goloubinoff (dir.), *Entre ciel et terre, climat et sociétés*, Paris, IBIS Press/IRD, 2002.

employés-acteurs m'ont expliqué qu'ils avaient été sollicités par la direction du musée, en tant que « natifs de la communauté », pour inventer un « spectacle » à partir de ce rituel, en contrepartie de leur recrutement. Si elle n'est pas vérifiable, cette affirmation soulève le désarroi des protagonistes de la cérémonie devant une forme d'appropriation qui s'accompagne ici d'une forme de dépossession culturelle<sup>50</sup>.

Pour reprendre l'expression fameuse de Hobsbawm et Ranger<sup>51</sup>, il ne fait aucun doute que le musée du Chocolat « invente une tradition » tant sur le plan agronomique et des habitudes alimentaires qu'en termes historiques et culturels. Dans ce contexte, l'invention du cacao et du chocolat « maya » comme patrimoine local repose sur ce que j'ai appelé l'« anachronisme patrimonial », à savoir la mobilisation d'éléments disparates et déconnectés de l'histoire pour fluidifier un récit destiné à donner une valeur patrimoniale à un aliment ou à une préparation culinaire<sup>52</sup>. Valorisé en tant que ressource naturelle et culturelle, le chocolat ainsi représenté transmue une entreprise commerciale en une initiative de conservation et de sauvegarde du patrimoine alimentaire.

\*

\*\*

Ces dernières décennies, au Mexique, le chocolat à croquer et dans ses déclinaisons les plus fines connaît un succès commercial grandissant, à la mesure de la prolifération des artisans, des marques ainsi que des imaginaires, récits et mises en scène qui le promeuvent (néorituels, festivals, concours...). À partir d'exemples ethnographiques et d'illustrations, l'intention de ce texte était de traiter la façon dont la valeur patrimoniale du chocolat avait pu s'ériger autour de l'usage de référents empruntés au marketing culturel (le « bio », le « durable », l'« équitable ») et de visions stéréotypées de la mexicanité, fréquemment localisée, voire indianisée. Déclinées dans l'histoire générale comme à l'échelle régionale, ici dans la péninsule du Yucatán, ces initiatives mettent en exergue des rapports de domination de longue durée (Indiens *vs* non-Indiens) et des formes d'appropriation territoriale et culturelle ; elles mobilisent

50. Il est notable que la cérémonie s'intitule « Chac Paac » du nom du dieu de la pluie chez les anciens Mayas. Voir la présentation de la cérémonie en français : <https://fr.choco-storymexico.com/uxmal-ceremonia-maya>

51. Eric Hobsbawm, Terence Ranger (dir.), *L'Invention de la tradition*, Paris, Éditions Amsterdam, 2006 [1983].

52. Charles-Édouard de Suremain, « El "anacronismo patrimonial". Una crítica al patrimonio alimentario a partir del caso de la ruta del chocolate en Yucatán (México) », dans Sarah Bak-Geller, Raúl Matta, Charles-Édouard de Suremain (dir.), *Patrimonios alimentarios*, *op. cit.*, p. 183-206.

également des formes d'exotisme singulières ou encore des pseudo-référents anachroniques.

Le caractère disparate et éphémère des « routes gastronomiques », où le chocolat est mis en avant, en fait des espaces d'interactions sociales et d'activités à la fois asymétriques et hétérogènes. Ainsi que nous avons pu l'observer, les récits de valorisation du chocolat jouent à la fois sur des mécanismes de mise à distance et de rapprochement des altérités. Il y a d'une part l'orientalisme « inversé » consistant à réconcilier, le temps d'une dégustation, des membres d'une même société mais qui vivent au quotidien dans des univers sociaux, culturels ou économiques très éloignés, parfois antagoniques. C'est le cas des « cuisinières traditionnelles » et des consommateurs de patrimoine alimentaire qui partagent, pour un temps limité, une expérience de consommation. Il y a d'autre part « l'anachronisme patrimonial » qui transforme toutes sortes de discontinuités historiques et botaniques, ou d'inégalités foncières et culturelles, en un récit inclusif et quasiment téléologique – comme dans le cas de la mise en scène muséale du chocolat.

Les différents dispositifs de mise en patrimoine évoqués dans ce texte reflètent, au fond, assez fidèlement l'esprit des Conventions, de 2003 et de 2005, sur la Sauvegarde du patrimoine culturel immatériel et sur la Protection et la promotion de la diversité des expressions culturelles. Pour une part, chacun ambitionne de valoriser ou de protéger des pratiques et des expressions culturelles susceptibles de visibiliser et de renforcer les identités de celles et de ceux qui les incarnent. Mais, dans le même temps, ce mouvement, louable dans ses intentions, s'accompagne de divers types et formes d'appropriations, plus ou moins explicites et potentiellement conflictuels. Dans cet ordre d'idées, le cas des artisans, des « cuisinières traditionnelles » et de la mise en scène muséale en atteste : la cristallisation autour des origines, des qualités et des valeurs du cacao et du chocolat s'opère au mieux au détriment de l'histoire, au pire au préjudice des acteurs locaux et de leurs aspirations. D'une certaine façon, loin du produit gastronomique consensuel affiché au monde, le chocolat mexicain se fait finalement l'écho tapageur d'identités, d'appropriations et de valeurs antagoniques, à l'encontre de l'idéal de cohésion culturelle dont le patrimoine unesquien s'est fait le chantre.