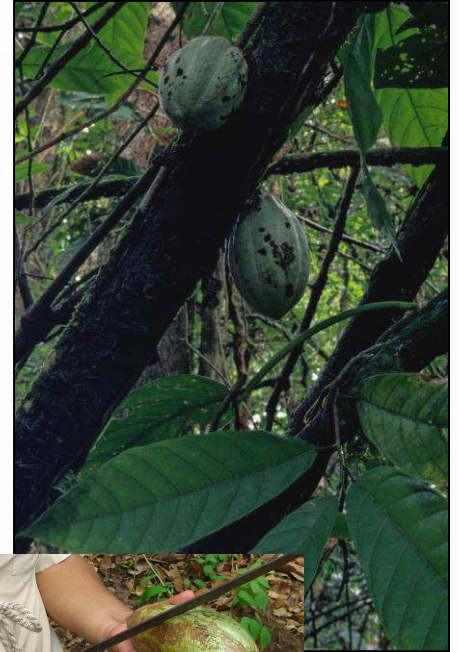


### Classification.

**Règne :** Planta  
**Superdivision :** Spermatophyta (plantes à graines)  
**Division :** Magnoliophyta (plantes à fleurs)  
**Classe :** Magnoliopsida (dicotylédones)  
**Ordre :** Malvales  
**Famille :** Sterculiaceae (ou Malvaceae selon le type de classification)  
**Genre :** *Theobroma*



Si aujourd'hui le cacaoyer, ou cacaotier, est mondialement apprécié pour son fruit appelé cabosse, à la base du chocolat, il faut remonter plus de 4000 ans en arrière pour en retrouver ses origines et son étymologie, quelque part dans les forêts tropicales d'Amérique centrale et d'Amazonie.



A cette époque les Mayas et les Olmèques, peuples précolombiens de la Més-Amérique, cultivent déjà cette plante. Ils en font un breuvage amer, une boisson divine, consommée exclusivement par les rois et les nobles : le « cacahuaquchtl », à l'origine du mot cacao (chez les Mayas, « cac » signifie rouge, en référence à la couleur de la peau du fruit ; et « cau » mot employé pour la force, le feu).

Les Aztèques, plus au sud, ont eux aussi appris à cultiver le cacaoyer en mélangeant ses graines à de la vanille, du piment et de la farine de maïs : ils en font une boisson aromatique, le « xocolatl » (mot signifiant « eau amère » qui donnera chocolat), source de sagesse spirituelle et d'énergie corporelle.

Bien plus tard, avec l'arrivée massive des conquistadors et notamment d'Hernan Cortes, le cacao est exporté en Espagne. La préparation du chocolat, d'abord bien gardée par les moines espagnols, finit par être connue dans plusieurs pays européens. Au XIXème siècle, un suisse du nom d'Henri Nestlé a même l'idée de mélanger le cacao à du lait concentré...le chocolat au lait est né...

Le cacaoyer a gardé dans son nom scientifique une part de son origine Maya: *Theobroma* vient du latin « nourriture des Dieux ». Ce genre regroupe 22 espèces.

De la forme d'un ballon de rugby, le fruit de ce cacaoyer a la particularité de se développer sur les branches maîtresses de l'arbre, mais aussi sur son tronc : un phénomène appelé cauliflorie. La cabosse est un fruit d'une quinzaine de centimètres dont la couleur peut varier du blanc au rouge en passant par le vert ou le jaune selon les espèces et le degré de maturité. Notons cependant que le chocolat est en réalité issu de la préparation des graines, situées à l'intérieur du fruit, au milieu de sa pulpe...

