

Cubarte - Baracoa, la Mecque du cacao à Cuba



Il n'y a rien de mieux qu'une tasse de chocolat bien chaud en hiver pour donner du tonus au corps et pour adoucir l'âme, car le bien nommé « aliment des dieux » est capable d'attirer à celui qu'entremêle son arôme doux et sa saveur exquise.

Cependant, il est intéressant pour tous ceux qui connaissent le chocolat par sa couleur obscure caractéristique de l'observer dans sa forme la plus

primitive : le grain de cacao, qui varie sur les tonalités verte, jaune et rouge selon son degré de maturation.

Baracoa, située dans la province orientale de Guantánamo, est la Mecque du cacao à Cuba, où ce fruit est cultivé comme l'une des traditions des plus anciennes du pays, où l'on peut trouver le chocolat -blanc ou noir- dans ses formes les plus diverses : liquide, bombons, tablette, poudre ...

Le cacao avait été l'une des premières cultures de l'île caribéenne et rapidement il a acquis une place importante dans l'alimentation quotidienne, non pas seulement par son goût qui devient une addiction, mais aussi par ses caractéristiques médicinales, puisque à doses modérées, il améliore l'état d'esprit, réduit la tension artérielle, améliore la circulation sanguine et retarde le vieillissement.

La première usine de chocolat, La India, avait été créée aux débuts du 20ème siècle, suivie de La Española, Baguer, La Estrella, Armada et la Dominica, toutes avec le but de commercialiser le précieux produit dans toute l'île.

Si c'est vrai que de simplement citer le mot le chocolat on évoque le délicieux arôme et on a envie de le déguster, le cacao a eu des fins autres que ceux qu'on lui connaît actuellement. Par exemple, dans le dernier siècle, il a été utilisé surtout comme carburant pour alimenter les lampes des maisons, dans les parfumeries pour la fabrication d'essences et de savons et même dans la pharmacie, mettant à profit au maximum ses propriétés médicinales.

A Baracoa, l'une des premières villas fondées par les colonisateurs espagnols, les visiteurs peuvent se réunir pour profiter du délicieux chocolat à la Maison du Cacao, qui située au centre de la ville, met à disposition du public, des bombons, des sculptures, des tablettes et quelque dix combinaisons d'ingrédients mêlés avec du chocolat froid ou chaud.

Sur les murs de l'établissement il y a une galerie des photos de l'artiste Israel Castro, où l'on explique en détail le processus de plantation, culture et collecte du cacao, en plus de l'élaboration de différentes recettes à base du chocolat.

La Havane, presque à l'autre bout de l'île caribéenne, possède un petit

espace accueillant réservé à vous faire déguster une tasse fumante ou des délicieux bombons : la Maison du Chocolat, avec des multiples suggestions à partir du *Tradicional*, avec de la vanille et la cannelle jusqu'au délicieux *Azteca*, mêlé avec du poivre et la noix muscade

D'ailleurs le visiteur pourra participer visuellement à l'élaboration du délicieux produit, car les maîtres chocolatiers créent leurs spécialités dans une chambre vitrée située au fond de l'établissement de façon à permettre que tout le monde puisse satisfaire sa curiosité.

Qualité et bon goût définissent les produits cubains, et notamment le cacao. Remarquable par son goût exquis et son arôme singulier. Tout ce qui souhaite conserver un bon souvenir de Cuba, peut suivre les paroles de la populaire chanson de l'Orchestre Aragón : *toma chocolate y pague lo que debe* (boit du chocolat et paye ce que doit)