



LE TRAVAIL DU CACAO SUR LE MÉTATE

Source : Marcel Marc Douyrou

<https://www.histoire-du-chocolat-basque.fr>

EXTRAITS :



Travail à l'Espagnole du chocolatier à genoux devant sa pierre, à l'aide du rouleau de pierre ou de bronze, à la vue du public, dans l'entresol ou l'arrière boutique ; ainsi le client voit que le chocolat qu'il achète est un vrai chocolat à la pierre fabriqué selon un procédé ancestral par lequel il est plus difficile d'altérer la pâte, parce que le travail assez dur déjà, le serait plus encore. Un brasier de charbon de bois était placé sous la pierre. Lorsque la pierre était chaude, on commençait à travailler le cacao, en l'écrasant avec le rouleau pendant une heure. En premier temps on le brisait, puis on le réduisait en pâte pour le rendre homogène. Après ses trois opérations, on mélangeait le sucre au cacao, est selon les goûts de la clientèle, on ajoutait des aromates, muscade, girofle, vanille ou cannelle.

La pierre concave, type metalt (ou metate), fut longtemps l'instrument de travail quotidien des chocolatiers basques.

Vers 1850, la chocolaterie entre dans l'ère industrielle et la fabrication est devenue moins pénible. Des machines actionnées au départ par un mulet puis par la vapeur, la force hydraulique et enfin l'électricité équipent progressivement des fabriques à Bayonne, Cambo les Bains, Saint Etienne de Baïgorry, La Bastide Clairence.

Lors de la grande exposition de Bayonne de 1864, les grands industriels Parisiens (H.Bouvin, A.Bilhan et G.Hermann ont présenté des machines pour la transformation du cacao.

Deux artisans Bayonnais continuent encore vers **1870** la fabrication à bras sur la pierre « selon l'ancienne méthode ».