



MARTINIQUE

coderum

distillateurs de l'excellence

**Guide** des sites  
industriels et patrimoniaux

de la **canne**, du **sucre** et du **rhum**

# À LA DÉCOUVERTE DE LA **CAPITALE MONDIALE** DU RHUM

**Guide** des sites industriels et patrimoniaux  
de la **canne, du sucre** et du **rum**

**MARTINIQUE**

# Sommaire

## **La canne en Martinique** 6

Une incroyable saga de 400 ans

## **Le rhum agricole de Martinique** 14

Un savoir-faire pas comme les autres

## **Bienvenue dans la capitale mondiale du rhum** 20

Sélection de 15 sites d'exception à visiter sans  
modération en terre Martinique

# Avant propos

Parce que la canne raconte l'histoire de la Martinique,

Parce qu'elle façonne aujourd'hui encore le paysage de l'île,

Parce qu'elle est à la fois héritage et avenir,

Parce qu'entre février et juin, la Martinique tout entière exhale des parfums de canne et de sucre chaud,

Parce que le rhum agricole Martinique est le seul rhum AOC au monde,

**Ce petit guide voit le jour.**

**Il a pour vocation d'accompagner les visiteurs à explorer ou réexplorer l'histoire et le patrimoine légués par la douloureuse et incroyable saga de la canne en Martinique.**

**Il propose un tour d'horizon des sites rattachés à l'univers de la canne pour partir à la découverte de la capitale mondiale du rhum !**

# La canne en Martinique

## **UNE INCROYABLE SAGA DE 400 ANS**

**C'est au gré des conquêtes que la canne à sucre s'est répandue à travers le monde. En Martinique, plus qu'une culture, la canne à sucre va devenir l'élément central autour duquel une société toute entière va se construire et se façonner, douloureusement, résolument.**

Originnaire d'Asie, le "roseau qui donne du miel" comme le nommaient les Perses, est introduit par Christophe Colomb en 1493 lors de son 2<sup>ème</sup> voyage dans "le Nouveau Monde", tout d'abord sur l'île d'Hispaniola (actuellement Saint-Domingue et Haïti), puis dans les Petites Antilles.

D'autres cultures telles que le cacao, le café, le coton, le tabac sont introduites en Martinique mais ne perdurent pas. C'est la canne qui est finalement conservée.

**L'industrie sucrière se développe rapidement en Martinique** : le nombre de sucreries passe de 119 en 1671 à 456 en 1742. Les surfaces cultivées en

canne s'étendent, tandis que la concentration des terres se poursuit. Les progrès techniques, tels que les moulins, accroissent la production.

Avec le système de l'Exclusif, les colonies font la richesse de la métropole, et en particulier des villes portuaires comme Nantes ou Bordeaux qui profitent du commerce direct avec les îles et du commerce triangulaire. De plus, l'Exclusif interdisant aux îles le raffinage du sucre, les marchands et raffineurs de métropole en tirent des profits énormes. Près des 3/4 de la richesse de l'État sous Louis XIV provenaient du commerce de l'"or blanc". En 1789, la France fournissait la moitié du sucre consommé en Europe !





## Quand la canne façonne une nouvelle société

L'économie sucrière des Amériques était fondée sur la traite. Pendant plus de deux siècles, le commerce triangulaire va alimenter en main-d'œuvre servile les plantations.

L'industrie sucrière de cette époque va aussi façonner une société autour de l'habitation. Cette unité de vie et de production, quasi autarcique, est composée de la sucrerie et/ou de la distillerie, de magasins, hangars et étables, d'un dispensaire et des logements. Le "maître" occupait la grande

case. Elle était généralement située au haut d'une colline, souvent orientée avec de grandes ouvertures sur l'axe des alizés, afin de la ventiler. Les "commandeurs" avaient leurs cases particulières. Plus loin, se trouvaient les logements collectifs de la main-d'œuvre "libre" et les "cases à Nègres" des esclaves.

Définitivement aboli le 22 mai 1848, l'esclavage a marqué durablement la société martiniquaise.



## Crises du sucre et émergence de la société contemporaine

À partir de 1850, l'industrie sucrière martiniquaise opère sa "révolution" avec l'utilisation massive de machines à vapeur et l'apparition des usines centrales à sucre. La combinaison de ces deux facteurs entraîne une première vague de fermetures de sucreries de taille modeste. Par nécessité, certaines habitations se mettent alors à distiller le jus de canne fermenté. C'est ainsi que naît le rhum agricole reconnu officiellement à partir de 1879 par un décret d'État.

Entre 1969 et 1979, la crise mondiale du sucre emporte les dernières sucreries. Les superficies plantées et récoltées en cannes

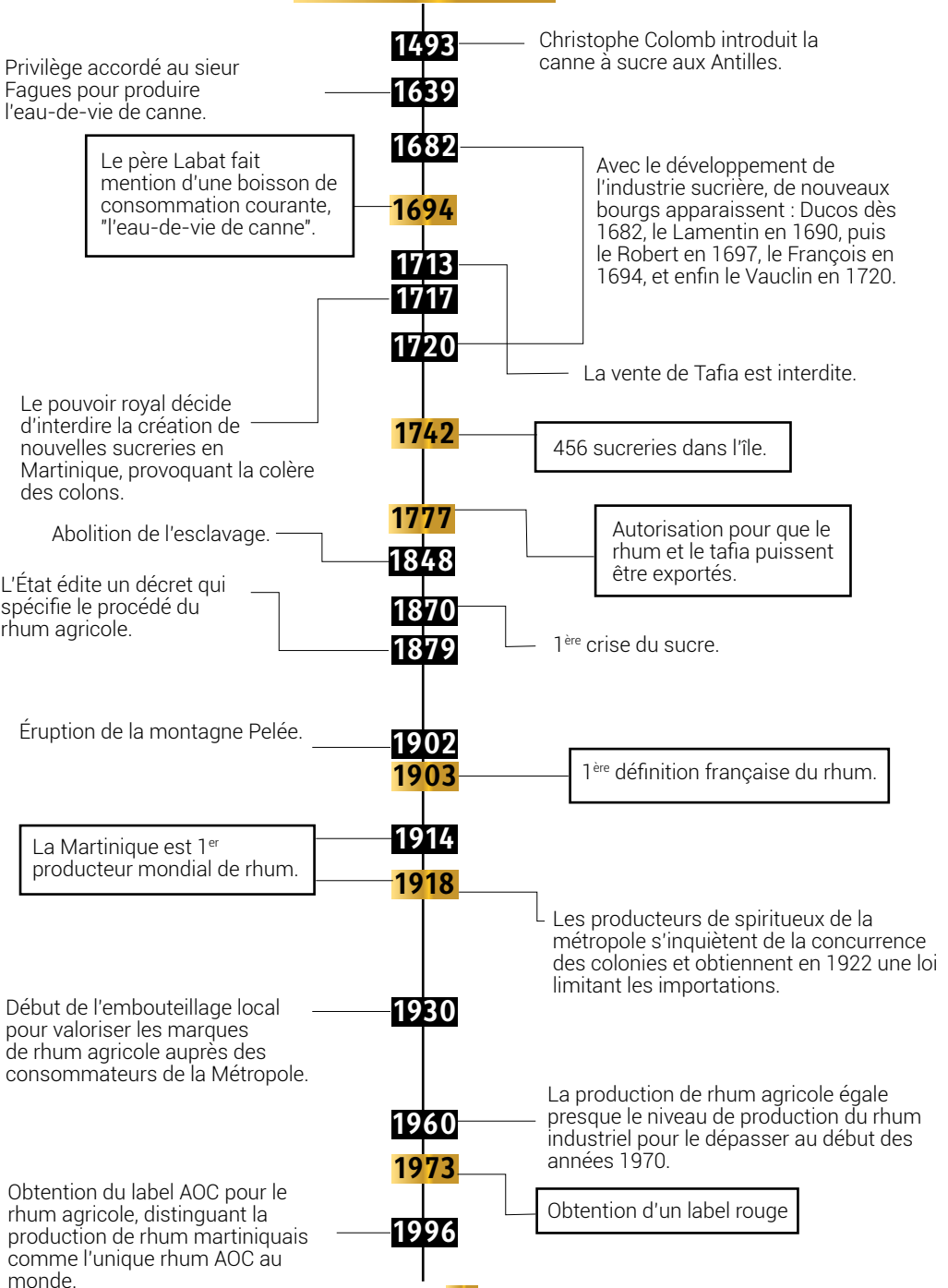
se réduisent considérablement pour passer de 13 000 à 5000 ha. Cette mutation encourage d'autres cultures. L'économie martiniquaise se structure autour du secteur tertiaire. L'île connaît à cette époque une urbanisation rapide.

La production de rhum se maintient et se tourne vers l'excellence, ce qui se traduit par l'obtention en 1973 d'un label rouge et en 1996 par l'AOC Rhum Agricole Martinique.

Celle du sucre s'effondre. Aujourd'hui, une seule sucrerie a su résister aux crises successives en Martinique.



## Frise historique



## Une histoire végétale sans égale

Peu d'organismes vivants ont connu, au fil des siècles, autant de croisements, de mutations et d'hybridations que la canne à sucre. C'est la plante la plus cultivée en tonnage au monde devant le blé et le riz. Au-delà du sucre, elle entre dans la fabrication de produits divers, des munitions à la parfumerie en passant par les vinaigres et les conservateurs. La canne à sucre survit des années à l'état sauvage. La durée d'exploitation de la canne varie entre 5 et 10 ans.



## Une plante qui fait du bien à la planète

La canne améliore la qualité de l'air. Son métabolisme lui permet d'absorber le CO<sub>2</sub> et de rejeter plus d'oxygène. C'est ce que l'on appelle une plante à photosynthèse en C4. 20% du CO<sub>2</sub> rejeté par les automobiles de l'île sont absorbés par les champs de canne !

Elle joue aussi un rôle important en matière de protection et d'amélioration de la qualité des sols. Elle permet de lutter contre l'érosion, d'enrichir le sol en éléments minéraux et d'améliorer la fertilité grâce aux débris végétaux générés.



## La canne, objet de toutes les attentions

La Martinique possède un Centre Technique de la Canne et du Sucre. Acteur de la recherche, le CTCS travaille avec la filière à la sélection variétale de cannes AOC et la mise au point des parcours techniques.

Le rhum  
agricole de  
Martinique

## **UN SAVOIR-FAIRE PAS COMME LES AUTRES**

Le rhum de Martinique est unique. Unique par le fameux "tour de main" qu'ont su développer, à force d'ingénierie et de transmission, les distillateurs de l'île. Unique aussi par l'obtention du fameux label AOC qu'il est le seul au monde à posséder. Unique enfin grâce à la passion que lui consacrent les professionnels du secteur.

## Du tord-boyau aux plus grandes tables

Le rhum s'est réinventé tout au long de son histoire. Le rhum est cette machine à remonter le temps qui raconte l'histoire et les hommes, une face lumineuse, une autre sombre.

Jusqu'au milieu du 18<sup>ème</sup> siècle, le rhum resta essentiellement un sous-produit de la fabrication du sucre, élaboré à base de mélasse. Cette matière noire, épaisse et visqueuse, était diluée puis distillée dans de petits alambics d'où l'on récupérait un tafia de piètre qualité. Ces eaux-de-vie, qui arrachaient les palais, servaient

uniquement à étancher la soif des mal-lotis. "Kill-devil" qui faisait lever les voiles sur les navires en assommant les marins, monnaie universelle des marchands aux siècles passés ou tisane de toutes les révoltes et de toutes les guerres, c'est au 19<sup>ème</sup> siècle que le rhum prendra sa dimension actuelle, avec l'invention de nouvelles technologies de distillation.

Le rhum a su conquérir ses lettres de noblesse en se hissant au rang des trois spiritueux les plus consommés au monde.

## Rhum agricole, résolument

Vieilli ou blanc, il est résolument agricole en Martinique, c'est-à-dire élaboré à base de pur jus de canne et non de mélasse comme les rhums industriels ou de sucrerie.

À l'exception du Galion, toutes les distilleries fumantes de la Martinique se sont tournées vers la production de rhum

agricole et 90% bénéficient de l'Appellation d'Origine Contrôlée.

La filière rhum a connu un nouvel essor depuis l'obtention en 1996 de l'AOC. Les acteurs rhumiers se sont tournés vers des produits d'excellence qui s'exportent vers plus de 100 marchés internationaux.

## Des contrôles drastiques, du champ à la dégustation

Pour avoir le privilège de l'Appellation d'Origine Contrôlée, le rhum agricole doit répondre à un ensemble de critères établis par l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine).

Il doit être, entre autres, produit à partir de cannes cultivées dans une zone autorisée. Sur ces parcelles, le rendement est limité à 120 tonnes de canne/ha contre plus de 150 tonnes/ha dans d'autres pays. Cette limitation permet de réduire l'utilisation d'engrais. De même, tout épandage de substances sur les cannes en vue de favoriser leur maturation est interdit.

Les techniques de production sont, elles aussi, strictement encadrées par l'AOC. Le jus servant à la production de rhum agricole doit être exclusivement obtenu par broyage et pressage de cannes, à température ambiante. Aucun ajout de sirop ou de mélasse n'est toléré. L'extraction à chaud du jus est interdite. Seules les colonnes créoles à distiller sont autorisées. Par ailleurs, autre spécificité, les rhums qui revendiquent une AOC Martinique sont tous dégustés par une commission d'experts qui certifie leur typicité avant leur mise en marché.

## Des métiers traditionnels en héritage

La saga du rhum et du sucre a aussi permis le développement d'un savoir-faire rare qui se décline en plus de 15 métiers qui allient technologie, tradition et transmission.

- Chauffeurs générateurs,
- Embrayeurs de moulins,
- Distillateurs,
- Chimistes,
- Tonneliers,
- Maîtres de chais,
- Assembleurs,
- Dégustateurs...



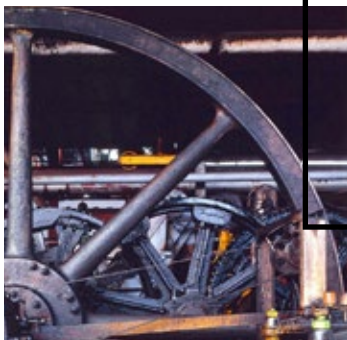


## Le « savoir-faire » qui fait la différence

Les étapes de production du rhum sont sensiblement communes à toutes les distilleries : réception des cannes, broyage, récupération du jus, fermentation et enfin distillation. Mais à chacun « son tour de main » pour la fermentation, la distillation ou le vieillissement du rhum.

**C'est à ces petits secrets bien gardés que l'on doit la spécificité de chaque rhum agricole de Martinique.**

## Rhum industriel ou rhum agricole ?



Le rhum industriel est celui élaboré à **base de mélasse**, résidu visqueux de la fabrication du sucre, fermenté puis distillé. Le rhum agricole lui, est obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique et par distillation du seul **jus de canne à sucre**, qu'on appelle vesou.

## Le choix de l'éco-responsabilité

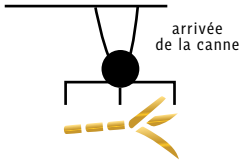
**L'industrie du rhum en Martinique est une filière éco-responsable.**

C'est l'une des seules industries martiniquaises à être énergétiquement autonome puisqu'elle utilise la bagasse (résidu de la canne broyée) comme combustible renouvelable pour les chaudières ou les centrales thermiques. Avec 1 tonne de canne, on obtient 300 kg de bagasse qui peuvent produire 130 kwh.

D'autres expérimentations ont été conduites également avec succès : l'utilisation de la vinasse pour obtenir du biogaz par le procédé de la méthanisation ; de la phytoremédiation par la technique du lagunage mais également le **recours à la lutte biologique depuis les années 1980 pour éliminer la larve du borer qui détruisait les plants de canne à sucre.**

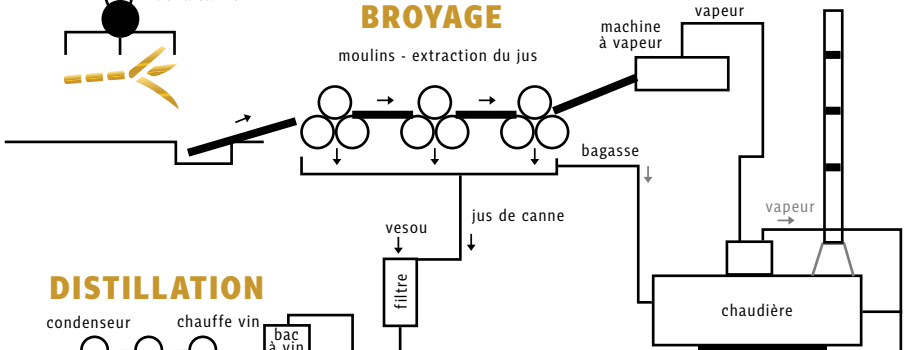
# Schéma de distillation

## PRÉPARATION

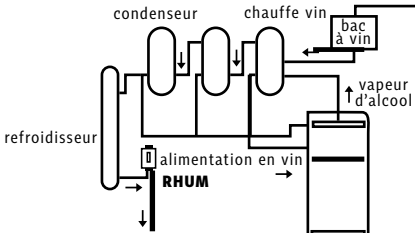


## BROYAGE

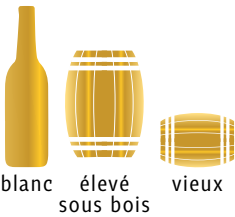
moulins - extraction du jus



## DISTILLATION



## ÉLABORATION



Phase liquide :  
**Le vesou**

Phase solide :  
**La bagasse**

jus de canne filtré

cuves de fermentation

vin (jus fermenté)

## FERMENTATION

← vapeur

Bienvenue  
dans la capitale  
mondiale du  
rhum

**SÉLECTION DE 15 SITES D'EXCEPTION  
À VISITER SANS MODÉRATION EN  
TERRE MARTINIQUE**

## Carte récapitulative



Distillerie en fonction



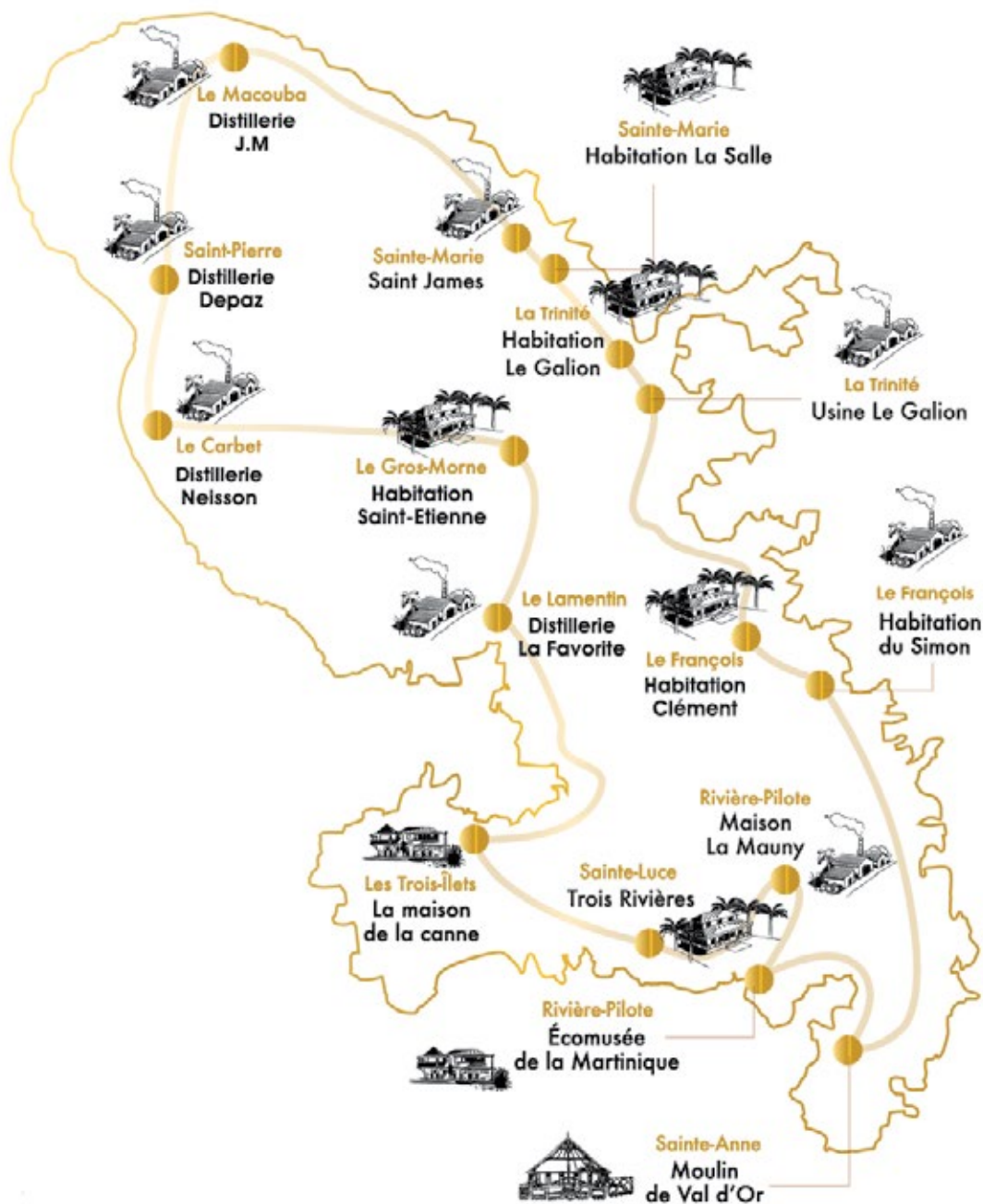
Habitation



Moulin



Site Muséographique





## **DISTILLERIE J.M., UNE AUTRE FAÇON D'EXPLORER LE RHUM**

C'est à Macouba dans le nord-est de l'île entre la rivière Roches et la rivière de Macouba que l'on trouve la Distillerie de Fonds Préville depuis 1790. Elle est nichée au pied de la montagne Pelée dans un écrin de verdure d'une biodiversité incroyable.

Nichée au pied de la montagne Pelée dans un écrin luxuriant du Macouba à l'extrême-nord de la Martinique, la Distillerie de Fonds Préville est reconnaissable à ses toits rouges. Née de la rencontre entre les hommes et cette nature unique, la distillerie prospère au milieu d'un terroir hors du commun. Indépendante et en totale autonomie depuis près de deux siècles, elle est une distillerie modèle : joyau d'intelligence et d'harmonie avec la nature.

La distillerie est entièrement rénovée en 2013 pour moderniser l'outil de production et pour créer une expérience inédite pour les visiteurs.

Les créations J.M ont une saveur unique. Leur qualité supérieure est le fruit de savoir-faire éprouvés depuis plusieurs générations et d'une volonté tenace de préserver les méthodes d'exploitation et de production artisanales. La richesse sauvage de ce terroir préservé, sa nature généreuse,



son riche sol volcanique, son climat contrasté, son eau pure naturellement filtrée et sa canne à sucre ultra-fraîche donnent tout son caractère à ce Rhum Agricole AOC Martinique.

Soucieux de transmettre ce joyau martiniquais, la Distillerie de Fonds Préville s'engage depuis plusieurs années déjà dans le développement durable de ses écosystèmes en adoptant la rotation des cultures, la jachère ou encore une économie circulaire de sa production où rien ne se perd et tout se transforme.

Les hommes et les femmes J.M façonnent des rhums haut de gamme, respectueux et engagés, dans une quête totale d'excellence.

## INFORMATIONS PRATIQUES



**Durée de la visite : 1h**



**Ouvert 7j/7 de 9h à 17h**



*Visite libre avec des bancs sonores et une application*

97215 Le Macouba



Contact : **05 96 78 92 55**

[www.rhum-jm-la-distillerie.com](http://www.rhum-jm-la-distillerie.com)







## **SAINT-JAMES, UNE ÂME DE COLLECTIONNEUR**

Entre usine active et espaces de collections, le site de Saint-James allie avec simplicité et authenticité la production de rhum agricole de la distillerie et la mise en valeur de l'histoire du rhum. Visiter Saint-James, c'est entrer en contact direct avec le rhum d'hier et d'aujourd'hui, passer sans transition d'un monde à l'autre.

Depuis 1765, la distillerie Saint-James était basée à Saint-Pierre et gérée par les Frères de la Charité. En 1902, placée "du bon côté de la Pelée", elle n'est pas totalement détruite par l'éruption du volcan. Toutefois, le propriétaire de l'époque fait le choix de la prudence et crée d'autres sites de production (Fonds Bourlet, Acajou, Rivière Blanche). Finalement en 1973, Saint-James concentre ses activités à la distillerie de Sainte-Marie, son site actuel.

Doyenne des marques de rhum martiniquais, dès la fin du 19<sup>ème</sup> siècle, Saint-James sera la première distillerie à créer **sa propre bouteille carrée en 1883**, toujours utilisée.

## Un véritable musée du rhum

L'habitation Saint-James n'est pas qu'un site de production ; c'est aussi un véritable **Musée du rhum**. Consciente que le rhum est plus qu'un spiritueux, un pilier de l'histoire de l'île, la marque, dès les années 1970, décide de consacrer une partie de son site à la valorisation de l'histoire du rhum, lançant le spiritourisme en Martinique.

Ainsi, dans la maison coloniale en bois de 1872, c'est toute l'histoire du rhum qui défile et défie le temps depuis 1765. Dans les jardins à l'entrée du Musée, trônent fièrement une **roue à aubes** (1860), des moulins à cannes et toute une collection de machines à vapeurs dont une vénérable **machine de Watt de 1815**.

Créée en 2009, la **maison de la distillation** propose quant à elle de découvrir tous les secrets de l'art distillatoire, via une exposition d'appareils à distiller : de magnifiques colonnes en cuivre de Saint-James côtoient des alambics brésiliens, des alambics charentais et d'autres régions françaises. La **cave** de la maison de la distillation permet de découvrir l'incomparable **collection des vieux millésimes Saint-James** de 1885 à nos jours dans leur emballage d'origine. Cette collection est unique dans toute la Caraïbe.

Pionnier du spiritourisme en Martinique, Saint-James est aussi à l'origine en 1981 de la **Fête du rhum** qui rassemble chaque fin d'année des milliers de passionnés, curieux, amateurs et visiteurs du monde entier.

## Le petit train des plantations

Entre 1995 et 2000, la distillerie Saint-James restaure près de 3 km d'anciennes voies ferrées et 2 locomotives datant de 1947. Acquisies après la 2<sup>nd</sup> guerre mondiale, ces locomotives transportaient la canne, le sucre et le rhum vers la baie Cosmy à Trinité pour être chargés sur les cargos. Embarquer dans le train des plantations constitue une expérience originale pour relier la distillerie Saint-James au Musée de la banane.



## INFORMATIONS PRATIQUES



**Durée de la visite : 1h30**



Musée du Rhum et maison de la distillation : **ouvert 7j/7 de 9H00 à 17H00**



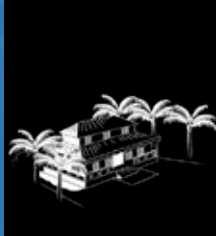
*Balades tous les jours (excepté dimanche et lundi)  
Départ 9h30, 10h30, 11h30, 12h30*

*Le samedi départ 10h00, 11h00, 12h00*

*Visite de la distillerie en fonctionnement : période de récolte de mars à Juin  
Du lundi au vendredi 2 départs 10h00 et 11h30.*

Rhums martiniquais  
Saint James  
97230 Sainte-Marie

[www.rhum-saintjames.com](http://www.rhum-saintjames.com)



# L'HABITATION LA SALLE

## AUX ORIGINES DU SUCRE ET DU RHUM MARTINICAIS

À Sainte-Marie, un ensemble architectural complet d'habitation-sucrerie, datant de trois siècles, a été entièrement restauré. L'habitation La Salle est un trésor qui transporte les visiteurs dans le passé et leur permet de découvrir les procédés de fabrication de l'époque.



Dans un magnifique site de 1,5 hectare, composé de plusieurs bâtiments positionnés en forme de U, le savoir-faire d'antan se dévoile. Les canaux pour transporter l'eau de la rivière à l'habitation, la roue à eau, les modes de cuisson à l'ancienne pour la cristallisation du sucre, c'est toute la technicité des siècles passés qui se retrouve à La Salle.

Le bâtiment de la "sucrierie" construit vers 1690 permet d'observer, dans un appentis, les traces des fourneaux d'origine pour chauffer les chaudières. À l'intérieur du bâtiment "sucrierie", on peut voir **une batterie complète de 5 chaudières à sucre** (système Labat), un égouttoir pour **les "formes" à sucre**, ainsi que le **moulin à canne vertical** avec sa **roue à aubes**.

L'ancienne "distillerie" a retrouvé son magnifique **alambic** en cuivre.

L'ancienne "purgerie", bâtiment tout en longueur, a été restaurée avec les vieilles pierres retrouvées sur place. Elle accueille désormais un **chai de vieillissement** de rhum.

D'autres bâtiments rappellent aussi le savoir-faire artisanal d'antan, telles que les maisonnettes couvertes de tuiles et d'essentes ou encore l'ancienne "étuve" qui permettait de sécher les pains de sucre.

La Salle offre un véritable voyage dans le temps et une belle promenade dans un cadre verdoyant.

## INFORMATIONS PRATIQUES



**Durée de la visite : 1h30**



**Visitable toute l'année**



*Accessibilité en voiture par le boulevard Despointes à partir de la RN 1, 500 m après la distillerie Saint James en suivant le fléchage. Le parking permet d'accéder au site, qui est entièrement piéton, par une passerelle franchissant la rivière.*





## **L'USINE DU GALION, L'HÉRITIÈRE DE LA TRADITION SUCRIÈRE MARTINICAISE**

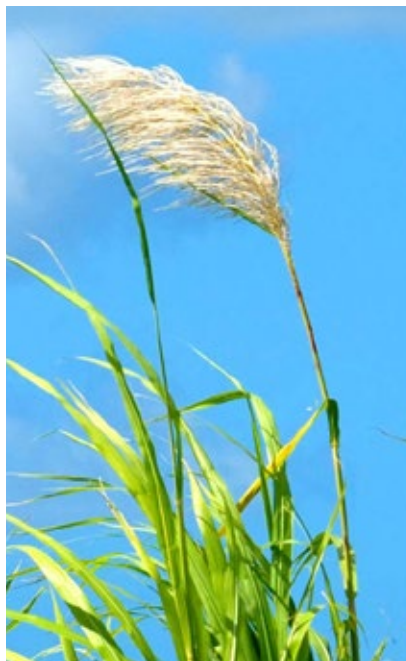
Unique sucrerie de l'île toujours encore en activité, l'usine du Galion a su résister aux crises sucrières successives du 19<sup>ème</sup> et du 20<sup>ème</sup> siècle. Nichée entre la presqu'île de la Caravelle et la baie du Robert, fièrement édifiée le long de la rivière éponyme, elle demeure ainsi l'unique héritière d'un savoir-faire ancestral : la transformation du saccharose contenu dans la tige de la canne en sucre roux.



C'est à Eugène Eustache que l'on doit la forme actuelle de l'usine du Galion. Né en Belgique en 1807, il s'embarque en 1820 comme mousse pour les Antilles. En 1826, il se fixe définitivement à Saint-Pierre, en Martinique, au service d'un négociant de la ville. En 1853, il devient propriétaire terrien et vers 1861 envisage de créer sur ses terres une usine à sucre et une distillerie, empruntant 1 200 000 Francs, de l'époque, à la Société du Crédit Colonial.



Il fait appel à un jeune ingénieur, Émile Bougenot, pour construire l'usine. Ce dernier devient son gendre, assurant par la suite la gestion de l'usine. Travailleur acharné, **Émile Bougenot participera à la création de toutes les usines centrales de Martinique.** Les descendants d'Émile Bougenot demeureront propriétaires jusqu'à dans les années 1980.



## **Durant la crise sucrière de la fin du 19<sup>ème</sup> siècle, le Galion résiste alors que 7 usines sur les 21 existantes feront faillite.**

À partir de 1920, la consommation métropolitaine s'accroît, suite à la destruction des industries betteravières du Nord et de la Picardie.

1930 marque une 2<sup>ème</sup> période de récession et le manque à gagner du Galion est impressionnant : l'usine y résistera, grâce notamment à la vente de sirops et par la fabrication du rhum "Grand Arôme".

À la fin des années 1960, il ne reste plus que deux sucreries : le Lareinty et le Galion. Le Galion est conservé, notamment pour la plus-value que constitue la production du "Grand Arôme".

## **Un savoir-faire traditionnel**

La visite guidée de l'usine en activité permet de découvrir la machinerie moderne qui reproduit un savoir-faire ancestral : broyage, extraction puis traitement du jus, cuisson, séparation des cristaux de sucre, séchage et analyse pour obtenir un sucre roux pur, prêt à la consommation. La boutique du site offre la possibilité de découvrir les gammes de sucres aromatisés, dont le sucre l'Or de canne, une spécificité du Galion, aux qualités organoleptiques exceptionnelles.

Fière et vaillante, l'Usine du Galion constitue un pivot de l'épopée industrielle de l'île. Sur la route du Nord Atlantique, elle propose une expérience unique et aromatique, entre parfums de sucre et de mélasse, si chers à la mémoire collective des martiniquais.

## **INFORMATIONS PRATIQUES**



**Durée de la visite : 60mn**

*Pas de visite pour les enfants de moins de 6 ans.*



**Du mardi au vendredi : de 09h10 à 16h45**

*Départ du dernier groupe 15h45*

**Le samedi : de 09h10 à 11h45**

*Départ du dernier groupe 10h45*



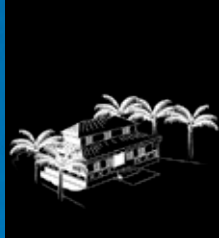
*Les visites se font uniquement en période de campagne sucrière de février à juin. La boutique touristique est ouverte toute l'année. Photographies et films possibles pour un usage non commercial.*



Plus d'informations sur **www.legalion.eu**

Tél : **05 96 58 20 65**

SAEM PSRM du Galion  
97220 Trinité,





## **L'HABITATION DU GALION, UNE GRANDE DAME DE CARACTÈRE**

Rapprocher la mémoire des hommes de la terre où elle est née...c'est ce qu'offre l'habitation du Galion. Autour de cette maison classée qui offre une vue imprenable sur la Caravelle et la Baie du Galion, se déploient 1600 hectares d'un terroir d'exception, faisant de cette exploitation agricole le 1er producteur en canne de l'île. Fouler les terres du Galion, visiter son habitation c'est s'approprier en quelques pas l'histoire de la canne en Martinique, entre résilience face aux crises et innovation.

Dissociée de l'usine sucrière du même nom depuis 1985, l'habitation du Galion s'articule autour d'une magnifique maison principale, nichée au cœur d'un parc aux arbres centenaires. Classée **à l'inventaire des monuments historiques en 1991**, cette bâtisse en maçonnerie et bois a été fondée par la famille Dubuc en 1783. Détruite au 19<sup>ème</sup> siècle par le passage d'un cyclone, elle a été reconstruite et agrémentée d'un nouvel étage.

Avec un jardin enclos à l'avant, une cour arrière, cinq terrasses, des dépendances attenantes dont la case à eau, la cuisine, la fontaine, le porche Gaschette, la citerne-temple hindou et les vestiges de la sucrerie Dubuc (maison de l'économiste et écurie), l'habitation du Galion est une grande dame de caractère.

Autour de ce joyau patrimonial, s'étendent à perte de vue, les champs de canne sur les communes de Trinité et du Robert. L'histoire de L'Exploitation Agricole du Galion est intimement liée à celle de la Martinique. Elle s'est écrite au gré des innovations techniques, des crises et des rebonds économiques qui se sont

succédés depuis près de deux siècles. L'Exploitation Agricole de Galion possède et cultive en propre 500 hectares de cannes à sucre. Elle gère, en comptant les contrats de fermage, près de 750 hectares, ce qui en fait le premier producteur de Martinique avec, environ, 20% de la production totale de l'île.





Longtemps destinées à la sucrerie du Galion, ces cannes à sucre fournissent depuis peu un nouveau rhum d'exception, commercialisé sous la marque « baie des trésors ». Ce projet se nourrit d'une vision à long terme : produire des grands crus en s'appuyant sur des terres d'excellence, un savoir-faire éprouvé et une recherche constante de l'innovation dans les vieillissements.

## La case à eau, à voir absolument

Pièce exceptionnelle, la case à eau d'époque est dotée de 37 jarres qui récupèrent l'eau de pluie pour les besoins domestiques de l'habitation. Alignées et installées dans un massif de maçonnerie montant jusqu'à leur col, ces jarres, d'environ 1m de haut, ont été fabriquées à Aubagne, en Provence. Elles sont agrémentées d'un système de filtration ingénieux qui permet l'utilisation de l'eau recueillie.

## INFORMATIONS PRATIQUES



**Durée de la visite : 1h**



**Ouverture du mardi au samedi**

*(Boutique et domaine)*

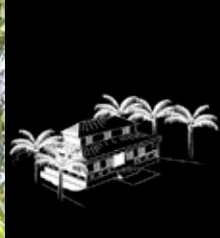


**L'habitation se visite  
sur rendez-vous le mardi  
et le jeudi**



Habitation Galion 97220  
La Trinité

Contact : **06 96 71 07 11**  
**[www.baiedestresors.mq](http://www.baiedestresors.mq)**





# **L'HABITATION CLÉMENT, LA CULTURE ET LE PATRIMOINE CRÉOLE À 360°**

Le patrimoine martiniquais se dévoile et s'apprécie dans toute sa richesse et dans tous ses états à l'habitation Clément, qu'il soit architectural, industriel, botanique ou historique. C'est l'un des sites les plus visités en Martinique, avec près de 200 000 visiteurs par an.



Fondée au XVIII<sup>ème</sup> siècle pour y cultiver la canne et fabriquer du sucre, l'habitation Acajou est achetée par le docteur Homère Clément en 1887. Il fonde une distillerie agricole en 1917 pour approvisionner l'industrie et les soldats de la Première Guerre mondiale en rhum que ses héritiers feront connaître sous l'étiquette Clément.

Située au François, l'Habitation Clément allie aujourd'hui la **tradition des grands rhums agricoles et la mise en valeur du patrimoine martiniquais.**

Les différents aspects de l'histoire de l'habitation sont à découvrir avec la maison créole et ses dépendances classées Monuments historiques, des jardins tropicaux de 16 hectares, l'ancienne distillerie transformée en centre d'interprétation et enfin les chais de vieillissement. La visite se complète par les activités de la Fondation Clément en faveur de l'art contemporain.

Avec les cinq chais, le visiteur observe le cœur d'une entreprise en pleine activité. Toutes les étapes de production ont lieu sur place, hormis la distillation.

Comme un trait d'union entre la richesse patrimoniale des lieux et l'époque actuelle, le

jardin des sculptures forme un musée à ciel ouvert, exposant de façon permanente des œuvres acquises par la Fondation Clément. Effet de surprise et émotion garantie devant la **collection d'art contemporain** enracinée là, dans le décor végétal du nouveau parc de l'Habitation Clément.

Témoin du passé industriel de l'habitation, **un jardin des machines** a aussi été inséré dans le schéma paysager pour mettre en scène les anciens outils de production : chaudières à sucre, machines à vapeur, rolls, engrenages... À leurs côtés, le locotracteur rappelle le temps où l'approvisionnement des usines passait par le réseau ferré.





Dans l'ancien jardin qui jouxte la maison principale, de nombreux arbres marqueurs traditionnels d'habitation offrent un écrin naturel à la demeure : flamboyants, tamariniers, arbres à pain ou acajous, manguiers, mombins ou encore figuiers maudits.


Véritable témoin du passé de l'Habitation, la maison principale installée sur le domaine de l'Acajou au François, a été la résidence de la famille Clément de 1887 à 1986. Protégée avec ses dépendances au titre des monuments historiques en 1991, puis entièrement restaurée en 2003, cet ensemble architectural traditionnel forme une occasion unique de s'immerger dans l'art de vivre créole.

## Un Jardin remarquable


Présentant une collection rare de plus de 300 plantes tropicales, la visite de l'Habitation Clément débute par un magnifique parc botanique de 16 hectares, labellisé « **Jardin remarquable** » en 2015, par le ministère de la Culture.

## INFORMATIONS PRATIQUES


 **Durée de la visite : 2h**

 **Ouverture 365 jours par an**

 **L'habitation et les expositions se visitent de 9h à 17h**  
*(dernière entrée à 16h)*

 *Visite avec audioguides et vidéo guides*

**Domaine de l'acajou  
97240 LE FRANÇOIS**

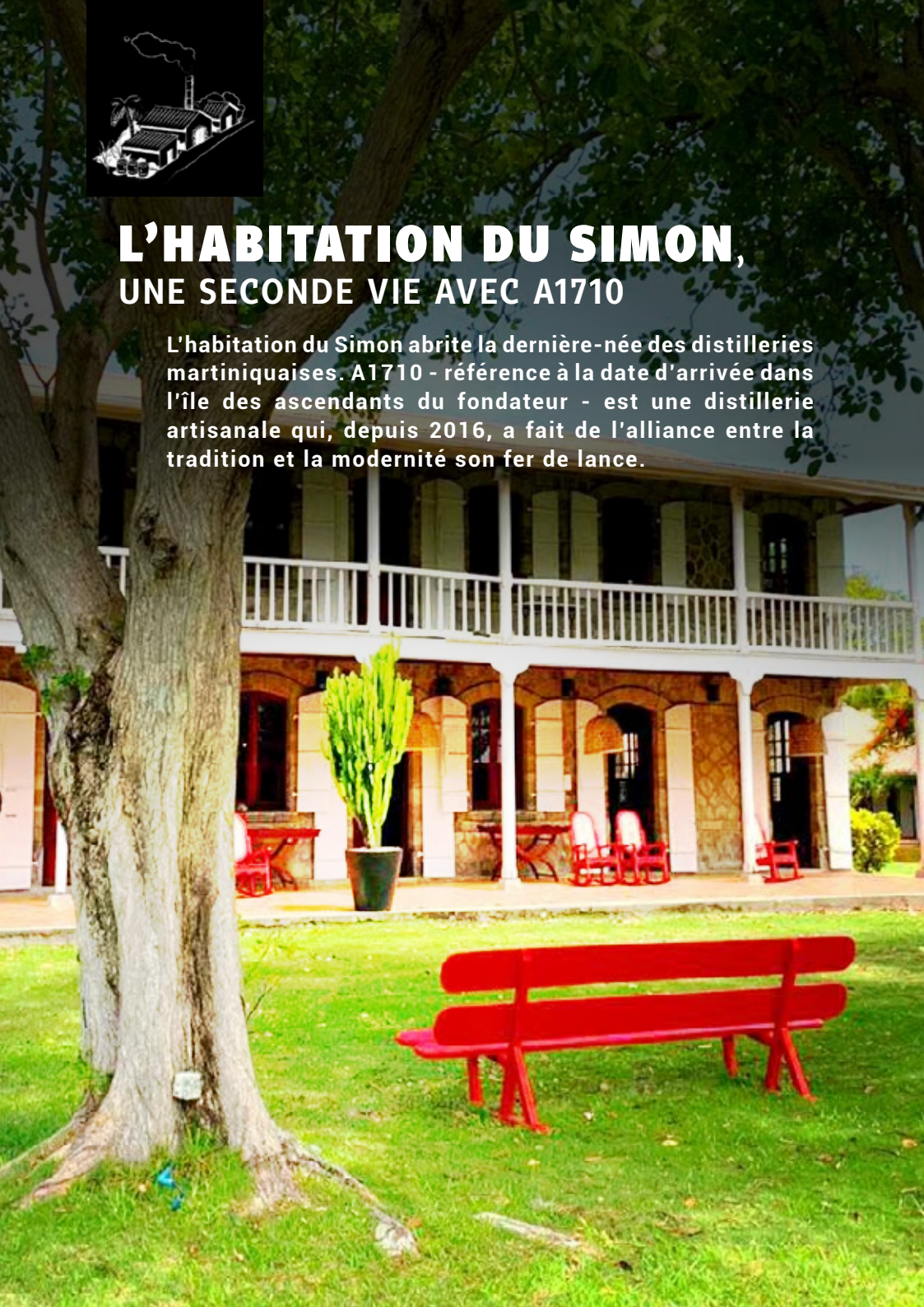
 **Contact : 05 96 54 62 07**  
[communication.clement@gbh.fr](mailto:communication.clement@gbh.fr)

**[www.habitation-clement.fr](http://www.habitation-clement.fr)**



# L'HABITATION DU SIMON, UNE SECONDE VIE AVEC A1710

L'habitation du Simon abrite la dernière-née des distilleries martiniquaises. A1710 - référence à la date d'arrivée dans l'île des ascendants du fondateur - est une distillerie artisanale qui, depuis 2016, a fait de l'alliance entre la tradition et la modernité son fer de lance.



La Belle Aline, c'est ainsi que l'équipe de l'habitation du Simon dénomme la structure à distiller de cette unité artisanale. L'alambic charentais, avec sa chaudière de cuivre chauffée à flamme nue et sa colonne à 7 plateaux constitue l'un des points d'orgue de la visite du site.

### **Les anciens canaux de la distillerie ont été restaurés**

ainsi que les pierres apparentes et la charpente. Le tout participe à créer une atmosphère intemporelle.



### **Échanger avec le coupeur de canne**

La distillerie est alimentée par les cannes cultivées sur l'habitation. La coupe est effectuée à la main. Les visiteurs peuvent échanger avec le coupeur de canne qui, passionné par son métier, fait découvrir son savoir-faire ancestral. Une parcelle bio, certifiée écocert, est cultivée depuis 3 ans et produit sa propre cuvée. Les visiteurs pourront observer également la distillerie en fonctionnement.

Même parti-pris pour la demeure en murs de pierres qui accueille les visiteurs : entourée d'un jardin aux poiriers séculaires, elle est décorée de meubles d'inspiration traditionnelle fabriqués par des artisans locaux.

**Le moulin refait à neuf** reproduit le mécanisme des moulins d'antan, avec trois rouleaux, assurant une presse unique de la canne.

## **INFORMATIONS PRATIQUES**

-  **Durée de la visite** : 2h avec la dégustation
-  **Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 17h.** Visite guidée du lundi au samedi à partir de 10h30 sur réservation
-  *Durant les journées du patrimoine, visites gratuites, avec un départ unique à 10h*
-  **Contact** : 05 96 50 58 42 / 06 96 09 02 91  
**Stacy.hate@A1710.fr**  
**www.rhum-a1710.com**  
97 240 Le François



## **LE MOULIN DE VAL D'OR, UN SITE UNIQUE DANS LA CARAÏBE**

Situé à Sainte-Anne, le moulin val d'or est un témoin du passé sucrier du sud de la Martinique, des 18<sup>ème</sup> et 19<sup>ème</sup> siècles. Des travaux de restauration des maçonneries et de la charpente ont été entrepris en 1993, faisant désormais de cet édifice le seul moulin à étages et à bêtes fonctionnel de la Caraïbe.

Le moulin de val d'or a été reconstruit durant trois ans par des spécialistes du patrimoine sur les ruines historiques existantes de l'ancienne sucrerie val d'or. Des charpentes en bois de moabi, des toitures en essentes de wapa et des murs en pierre de taille ont été réalisés. Le mécanisme a été remis en fonctionnement.

L'objectif principal de cette réhabilitation était de mettre à la disposition des visiteurs un patrimoine technique

architectural et d'en faire un **support de développement culturel, économique, scientifique et pédagogique.**

En gestion publique, le parc naturel régional de la Martinique assure l'animation du site. En costume d'époque, les âniers-muletiers et guides du parc naturel régional de la Martinique introduisent, par le geste et la parole, les travaux et savoir-faire oubliés de l'ancienne civilisation du sucre.



## INFORMATIONS PRATIQUES



### HORAIRES D'OUVERTURE

**Du vendredi au dimanche de 9h à 12h et de 14h à 17h.**



*Horaires des visites guidées*

*Du vendredi au dimanche*

*Le matin : 9h15-10h15-11h15*

*L'après-Midi : 14h15-15h15-16h15*



**Contact : 05 96 64 42 59**

**0596 645 645 - 06 96 33 35 62**

97 227 Sainte-Anne

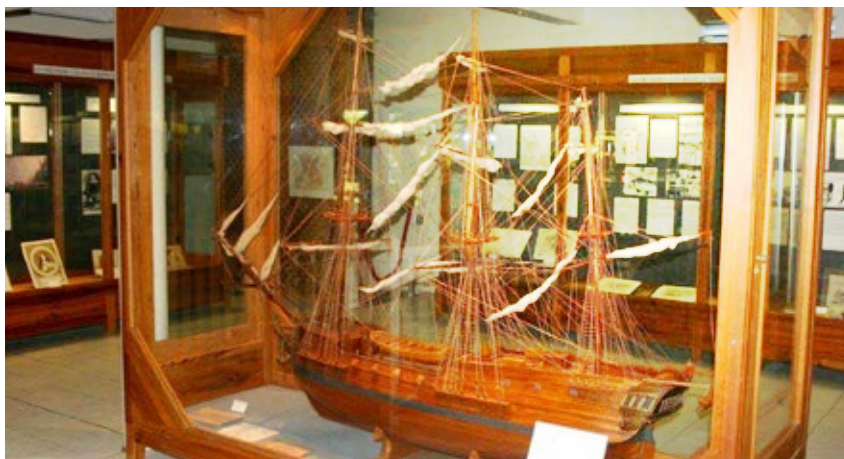


## **L'ÉCOMUSÉE DE LA MARTINIQUE, UN LIEU PRÉDESTINÉ À L'HISTOIRE**

S'il est un lieu prédestiné à retracer l'histoire, c'est bien l'écomusée de Rivière-Pilote. Créé en 1993, l'écomusée de la Martinique se situe à la fois sur le site d'une ancienne distillerie... et également sur un site archéologique amérindien.

L'écomusée de Rivière-Pilote a été installé sur les ruines d'une ancienne distillerie dont l'activité a cessé en 1924. De cette époque il reste, entre autre, une machine à vapeur retrouvée sur les lieux. Toutefois, pendant les travaux de réhabilitation du site, des vestiges de l'époque amérindienne ont été découverts, témoignant de la vie des Arawaks au 15<sup>ème</sup> siècle.

Lieu prédestiné, **toute l'histoire locale de la Martinique y est retracée** : de l'époque amérindienne aux années 1950-1960. Une occasion de se plonger dans le passé et de comprendre pourquoi l'île est dotée d'un patrimoine culturel aussi diversifié.



## INFORMATIONS PRATIQUES



- Du mardi au jeudi de  
8h30 à 17h30,



- le vendredi de 8h30 à  
17h,

- le samedi de 8h30 à  
13h et de 14h à 17h

- le dimanche 9h à 13h et  
de 14h à 17h.

Anse Figuier 97211  
Rivière-Pilote



Contact : 05 96 62 79 14





## **MAISON LA MAUNY, L'UNIQUE DISTILLERIE DU SUD ENCORE EN ACTIVITÉ**

L'histoire de la maison La Mauny est intimement liée à celle de la canne en Martinique. Véritable figure de proue, la maison la Mauny a été de toutes les batailles industrielles et économiques du 19<sup>ème</sup> et du 20<sup>ème</sup> siècle. Elle a incarné, dans l'imagerie populaire et la publicité des années 1950, le rhum des Antilles par excellence.



La maison La Mauny porte le nom de Ferdinand Poulain, comte de Mauny, alors propriétaire des lieux en 1749.

Dans les années 1950, La Mauny connaît une expansion fulgurante grâce à la commercialisation de ses rhums en bouteilles, sérigraphiées et étiquetées, devenant ainsi l'incarnation du rhum antillais par excellence. Des enseignes La Mauny apparaissent pour la première fois dans les cafés, hôtels et restaurants de l'île et l'exportation démarre.

Après plus de 20 ans de batailles, conduites notamment par Jean-Pierre Bourdillon, alors propriétaire de La Mauny et Président du syndicat des producteurs de rhums Martinique, le rhum agricole de Martinique **obtient en 1996 l'Appellation d'Origine Contrôlée**, faisant du rhum Martiniquais le seul rhum AOC au monde.

Cette histoire économique et industrielle se visite sur le site de

## La cabane à rhum

La cabane à rhum, étape incontournable de la visite propose une initiation à l'art du ti-punch et aux méthodes de dégustation de **rhums vieux d'exception**.

la distillerie à Rivière-Pilote, entre installations actuelles et vestiges du passé. **Guidés en petit train à travers la distillerie**, au creux de la magnifique vallée de la rivière Pilote, les visiteurs découvrent le savoir-faire des hommes qui perpétuent, d'année en année, les méthodes traditionnelles d'élaboration des rhums agricoles Maison La Mauny.

Il est possible aussi de savourer une délicieuse cuisine créole aux pieds de la distillerie, dans le restaurant Kay Mimi.

Enfin, des ateliers culinaires dirigés par Prisca Morjon permettront d'apprendre les secrets des accords mets et rhums, au sein même de l'habitation (sur réservation).

### INFORMATIONS PRATIQUES



**Durée de la visite** : 50min



**Ouvert toute l'année du lundi au samedi de 09h à 17h30**



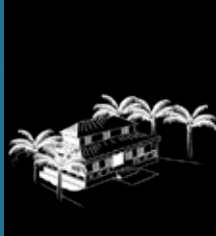
*Visites guidées en petit train du lundi au samedi à 10h, 11h, 12h, 14h, 15h et 16h*

Domaine Maison La Mauny,  
97211 Rivière-Pilote



Contact : **05 96 62 18 79**

[www.maisonlamauny.com](http://www.maisonlamauny.com)



# TROIS RIVIÈRES, UNE HISTOIRE ET UN MOULIN

Fondée en 1660 par le célèbre Nicolas Fouquet, alors surintendant du Roi Louis XIV, Trois Rivières a bâti sa réputation sur son moulin à vent, visible depuis la route des plages du sud, véritable emblème de la marque.



Trois Rivières est issue de l'ancienne habitation sucrière, fondée il y a plus de 300 ans, en 1660, par Nicolas Fouquet qui s'adjuge ainsi la plus grande concession jamais attribuée aux Antilles... 2000 hectares situés au sud de l'île !

En 1770, le domaine se développe via une forte activité sucrière avec jusqu'à trois sucreries sur la propriété dont quelques vestiges subsistant encore aujourd'hui. Profitant de cette embellie, le propriétaire d'alors intègre la fabrication de rhum


aux activités de l'habitation. Il faut attendre 1900, pour que le site arrête la production de sucre pour se consacrer uniquement à la fabrication de rhum. Le savoir-faire et l'excellence de Trois Rivières est aujourd'hui reconnu avec, **les plus hautes distinctions dans les concours internationaux.** Les visites guidées permettent de découvrir les méthodes ancestrales d'élaboration de ces rhums agricoles, de la coupe de la canne au vieillissement, en passant par l'art de la tonnellerie.





## La boutique du Moulin

Dégustez à la boutique du Moulin les cuvées prestigieuses. Un moment de découverte de bouteilles rares et exceptionnelles.

## INFORMATIONS PRATIQUES

 **Durée de la visite** : 40min

 **Horaires des visites** :  
Distillerie et boutique

 - Haute saison / Ouvert tous les jours de 9h à 17h30.

Visites 10h, 11h, 12h, 14h, 15h, 16h

- Hors saison / lundi au samedi de 9h à 17h30.

Visites : 10h, 11h, 12h, 14h, 15h, 16h

Quartier Trois Rivières 97228  
Sainte-Luce



Contact : **05 96 62 51 78**

[www.plantationtroisrivieres.com](http://www.plantationtroisrivieres.com)



## **LA MAISON DE LA CANNE, RACONTER UNE TERRE, UNE PLANTE, UN PEUPLE**

La maison de la canne n'est pas seulement un domaine de plus de 2 hectares réhabilité, elle symbolise surtout le point de départ de l'intérêt que portent aujourd'hui les Martiniquais à leur patrimoine cannier.

Dans les années 1980, des professeurs du Lycée Schœlcher se regroupent au sein de l'association martiniquaise de la maison de la canne, souhaitant remettre en valeur le patrimoine sucrier de la Martinique. Ils réhabilitent l'ancienne distillerie de Vatable, aux Trois-Îlets. C'est ainsi que naît, en 1987, la maison de la canne.

### **L'exposition permanente à la maison de la canne intitulée "Une terre, une plante, un peuple"**

retrace l'histoire de l'économie sucrière de l'île. S'appuyant sur des sources documentaires, des maquettes, des gravures et des outils d'époque, ce sont trois siècles d'histoire qui se dévoilent sur les deux étages du site.

Au rez-de-chaussée, c'est la société d'habitation puis la société industrielle qui s'exposent.

La première retrace la vie quotidienne des esclaves sur les plantations, le fonctionnement des habitations et des sucreries d'antan ; la deuxième, issue de la révolution industrielle, est le reflet de l'évolution technologique, avec la construction des grandes usines centrales.

### **À l'étage, toutes les étapes de fabrication du rhum sont explicitées, avec la fameuse colonne à distiller.**

La maison de la canne donne à comprendre les rapports complexes entre la canne et la société martiniquaise actuelle. Car cette plante a **marqué de son empreinte la plupart des aspects de la vie de l'île**, forgeant le peuplement et la société, modelant les paysages et les mentalités, inspirant la musique, le roman, le cinéma.

## **Reproduction d'une maquette 3D**

Une grande maquette reproduit la société d'habitation de la canne à sucre. C'est l'époque où la canne à sucre a été introduite avec le système esclavagiste. Le modèle est celui de l'habitation de l'anse Latouche au Carbet qui, grâce à son plan retrouvé datant du 18<sup>ème</sup> siècle, a permis une reconstitution précise.

## **INFORMATIONS PRATIQUES**



**Durée de la visite : 2h**



**Visite : du mardi au jeudi de 08h30 à 17h30. Le vendredi de 08h30 à 12h00. Le samedi de 08h30 à 12h00 et de 14h00 à 17h00. Le dimanche de 09h00 à 17h00.**

Pointe Vatable, 97229 Trois-Îlets



**Contact : 05 96 68 32 04**



## **LA FAVORITE, UNE TRADITION BIEN GARDÉE**

Propriété de la famille Dormoy depuis 1905, La Favorite reste l'une des distilleries les plus traditionnelles de Martinique, une des rares à avoir conservé la coupe de la canne à la main et la seule à fonctionner encore intégralement à la vapeur.

Fondée il y a plus d'un siècle, la distillerie La Favorite a fait de la conservation de la tradition rhumière son cheval de bataille, à chaque étape du processus.

**Ainsi, à la distillerie La Favorite, la coupe de la canne est manuelle.** Une équipe de 20 coupeurs assure la récolte. La tige est ainsi coupée dans toute sa longueur, ce qui permet à la canne de rester fraîche plus longtemps. Autre avantage de la coupe manuelle : le poids de l'homme ne tasse la terre autant qu'une récolteuse, ce qui favorise la qualité de la terre et la repousse de la canne l'année suivante.

**Dans la même logique, la machine à vapeur** qui alimente

toute l'activité de l'usine est d'époque ! Acquisée en 1906, elle fournit l'énergie à l'alimentation des moulins de broyage pour l'extraction du jus de canne. Elle développe plus de 300 chevaux et tourne à 300 tours minute. En activité 1 mois dans l'année, durant la campagne, c'est l'une des pièces maîtresses de la machinerie de la distillerie.

**Enfin, la mise en bouteille s'effectue à la main.** 20% des bouteilles de la gamme sont toujours cachetés à la cire naturelle en résine de pin et à la main ! Ce principe de cachetage, hérité de pratiques ancestrales, garantit l'inviolabilité du produit et confère aux bouteilles l'élégance du temps et la force de l'histoire.





### **Le château, emblème du domaine**

Le château La Favorite, bien que cédé à l'État dans les années 1950, demeure toujours le symbole et l'emblème de la Distillerie du même nom. Il est entretenu aujourd'hui par l'Armée et est mis à disposition pour l'organisation de réception et d'événements.

### **INFORMATIONS PRATIQUES**

 **Durée de la visite & dégustation : 1h**

 **Visite libre de la distillerie et de l'espace histoire du lundi au vendredi de 9h00 à 16h00**  
*(toute l'année sauf jours jériés) / samedi matin de 9h00 à 12h00 (de novembre à mai)*

 **Contact : 05 96 50 47 32**

**[www.rhum-lafavorite.com](http://www.rhum-lafavorite.com)**







## **L'HABITATION SAINT-ÉTIENNE, UNE ARCHITECTURE REMARQUABLE**

Située au cœur de la Martinique, l'Habitation Saint-Étienne s'étire le long de la rivière Lézarde, sur la commune du Gros-Morne. Très bel ensemble architectural typique de l'esthétique industrielle du 19<sup>ème</sup> siècle, l'habitation et l'ensemble des machines de la distillerie sont inscrits au titre des monuments historiques. Son parc paysager est labellisé "jardin remarquable".

L'habitation Saint-Étienne, édiflée sur les bases de l'ancienne sucrerie "La Maugée", est constituée d'une maison de maître d'époque, dominant la distillerie et les chais de vieillissement.

L'architecture de la distillerie construite dans les années 1880 est remarquable et unique à la Martinique, avec sa façade rythmée par 28 fenêtrés aux arcs cintrés. **Elle abrite encore un véritable patrimoine industriel** avec une machine à vapeur de 1925, une colonne à distiller, des chaudières, des moulins, une turbine hydraulique... L'ensemble constitue l'un des derniers et des plus beaux témoignages de la maîtrise et de l'esthétique de l'architecture industrielle de la fin du 19<sup>ème</sup> siècle en Martinique.

L'important travail de restauration et de conservation est l'œuvre des propriétaires actuels qui, en rachetant le domaine en 1994, ont relancé la marque de rhums Saint-Étienne, devenue HSE en 2008. Grâce à sa maîtrise toute particulière du travail des fûts, **HSE produit une large gamme de rhums très vieux, reconnue par les amateurs**, qui lui doit d'être régulièrement primée.

## Le parc paysager, fil conducteur

D'anciens ouvrages en pierres de taille maçonnées sont encore visibles en de nombreux endroits, et tout particulièrement le canal qui s'étire sur plus de 500 mètres dans le jardin jusqu'à la distillerie. Il alimentait jadis la roue à aubes puis la turbine hydraulique.

Le parc paysager est le fil conducteur entre les différents éléments de l'habitation. Il comprend différents jardins ornementaux : le jardin botanique le long de l'allée principale, les sculptures, les canaux et la ripisylve naturelle le long de la rivière Lézarde, le jardin créole, le verger, la palmeraie et la cacaoyère....



## Les foudres Edouard Glissant

Situés dans un ancien chai de vieillissement, les Foudres Édouard Glissant accueillent 1 à 2 expositions par an, ainsi que diverses manifestations culturelles : colloques, conférences, concerts, lectures et performances artistiques diverses. Ils abritent aussi le lieu de dégustation et de vente des rhums HSE.



### INFORMATIONS PRATIQUES



**Durée de visite :** 1h30



**Ouverture du site :** tous les jours de 9h à 17h, y compris les week-ends. Jours fériés : sur consultation.



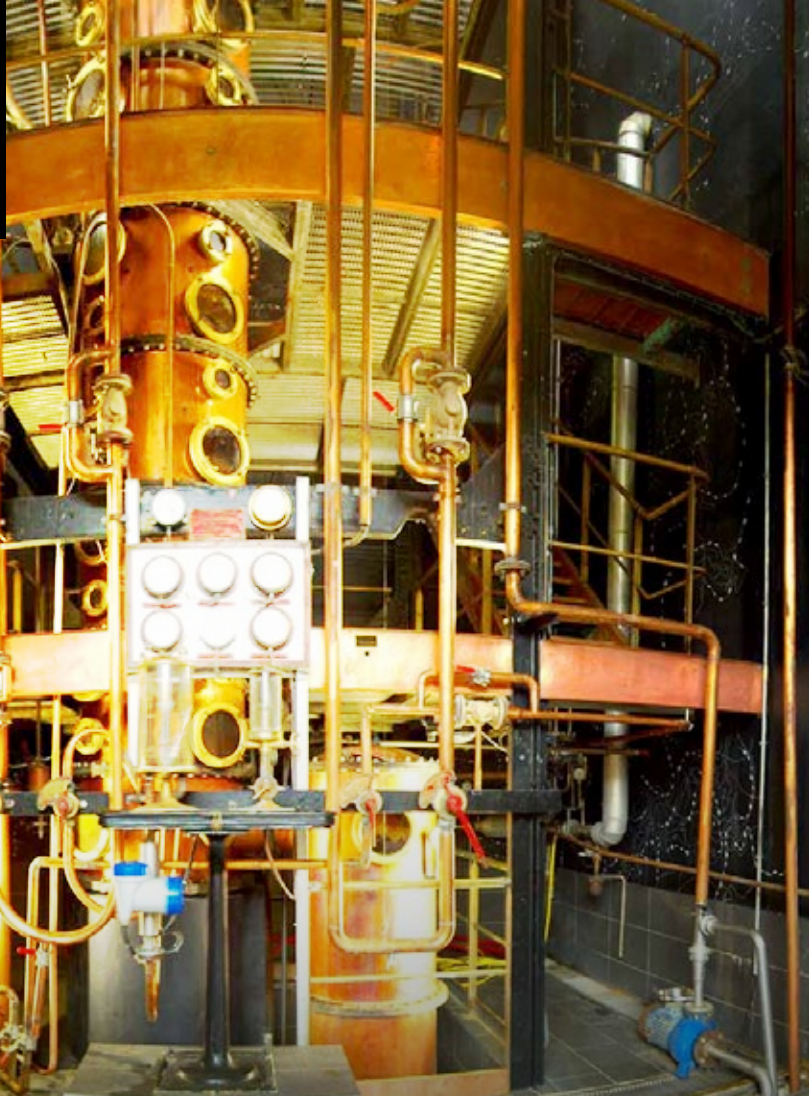
*Horaires des visites guidées : les mardis et jeudis à 14h30, sur réservation.*



**Contact :** 05 96 57 49 32

**Réservation :**  
facebook.com/RhumHSE/  
ou par **e-mail :**  
contact@rhumhse.com

**www.rhum-hse.com**



# **LA DISTILLERIE NEISSON, RECONNUE POUR SON SAVOIR-FAIRE**

La distillerie Neisson, c'est avant tout une histoire de famille. Depuis sa création en 1931, trois générations s'y sont succédé, revendiquant avec fierté et indépendance, leur attachement à la pure tradition martiniquaise du rhum agricole. Elle a été distinguée en 2018 par le label entreprise du patrimoine vivant qui récompense le respect de la tradition, le pari de l'innovation, le choix de la transmission et de l'excellence.

Nichée au creux des champs de canne verdoyants, sur la commune du Carbet, la distillerie Neisson a été créée en 1931-32 par les frères Adrien et Hildevert-Pamphille Neisson. Ingénieur-chimiste passionné et en constante recherche d'innovation, ce dernier pouvait laisser fermenter le rhum jusqu'à 8 jours d'affilée, afin d'obtenir un rhum exceptionnel, aux arômes transcendés par la lenteur de la fermentation. Précurseur en termes de protection de l'environnement, il avait toujours refusé le brûlage des cannes et instauré un système de consigne pour les célèbres "zepol'karé".

### 5 jours de fermentation

Perpétuer la plus pure tradition martiniquaise tout en intégrant des techniques innovantes, c'est toujours le crédo de cette distillerie familiale. Elle a ainsi opté pour **un temps de fermentation long** : 5 jours. C'est le temps maximum permis par le cahier des charges de l'AOC. C'est aussi la seule distillerie AOC à posséder l'agrément ECOCERT pour ses cannes et ses rhums Bio. Grâce au travail d'une jeune agronome martiniquaise, la conversion en bio des terres a commencé en 2013. En novembre 2016, la distillerie a lancé le 1<sup>er</sup> rhum AOC et bio au monde.

Enfin, une partie de **la coupe de la canne est encore faite à la main**. En période de récolte, l'implantation centrale de la distillerie au milieu des 49 hectares de canne permet aux visiteurs de découvrir facilement toute la chaîne de fabrication, de la coupe au vieillissement.

### De véritables artisans du luxe

Pour ses procédés de fabrication et ses innovations, en avril 2018, la distillerie a reçu le label entreprise du patrimoine vivant (EPV). Réservé à l'origine aux artisans de luxe, il récompense aujourd'hui le respect de la tradition, de l'innovation, de la transmission et de l'excellence.

## INFORMATIONS PRATIQUES



**Durée de la visite : 1h30**



**Horaires : du lundi au samedi de 08H30 à 12h30 et de 14h00 à 17h00. Le dimanche matin de 8h30 à 12h et certains dimanches après-midi (sur réservation).**



**Contact : 05 96 78 03 70**

Domaine Thieubert, 97221  
Le Carbet

**[www.neisson.fr](http://www.neisson.fr)**

# LA DISTILLERIE DEPAZ, UNE HISTOIRE ET UN SITE HORS DU COMMUN

Occupé par la famille DEPAZ jusqu'au milieu des années 80, le Château DEPAZ participe aujourd'hui au prestige et à la renommée des rhums DEPAZ.

Impulsé par le visionnaire Victor DEPAZ qui le construit de 1917 à 1922, le Château DEPAZ par son environnement exceptionnel situé au pied de la Montagne Pelée est aujourd'hui la visite incontournable du Nord Caraïbes.







À l'origine ce domaine agricole fondé en 1651 par Jacques DUPARQUET, premier gouverneur de l'île est exploité pour produire du tabac, de l'indigo et pour l'élevage bovin. Puis, une partie des terres est très vite utilisée pour la culture de la canne à sucre.

L'histoire du domaine aurait pu s'arrêter en 1902 après l'éruption de la Montagne Pelée, mais le sort en a décidé autrement.

### L'incroyable destin d'un homme

Victor DEPAZ (1886 – 1960), alors étudiant à BORDEAUX, apprend la terrible catastrophe en même temps que la disparition de toute sa famille.

Le 8 Mai 1917, tout juste 15 ans après l'éruption, il met en route sa toute nouvelle Distillerie approvisionnée par les 521 hectares de Canne à sucre dont il est désormais propriétaire sur les flancs de la Montagne Pelée.

Il se fait ensuite édifier une demeure familiale, réplique de l'habitation PERINELLE où il a passé son enfance, bien vite **dénommée CHÂTEAU DEPAZ** où il s'installe en 1922.

Récemment rénovée, **le Château DEPAZ surplombe un magnifique parc de 5 hectares** proposé à la visite avec ses arbres majestueux et centenaires.

Sur le domaine DEPAZ, les cannes à sucre tirent leur richesse de la qualité des sols jeunes constitués de cendre de l'éruption de 1902.

Leur exposition exceptionnelle sur les flancs de la Montagne Pelée, ensoleillés et balayés par les alizés ainsi que le sol volcanique très filtrant favorisent l'accumulation du sucre des cannes.

Outre la Distillerie et le Château DEPAZ, le visiteur pourra admirer la Roue à Aube, se désaltérer à la Case à Louissette, visiter le Musée du Rhum.



## Une halte fraîcheur aux côtés de la montagne Pelée

Situé à l'entrée du site de DEPAZ, le restaurant « **LE MOULIN A CANNES** » abrite en son centre un authentique moulin à traction animale. Les gourmets se régaleront d'une cuisine authentique à base de plats antillais traditionnels dans un cadre somptueux entre Mer des CARAIBES et Champs de CANNE à SUCRE à perte de vue.


**Réservation - Information** : Tel 0596 69 80 47 ou 0696 80 86 52  
E-mail : moulinacannes@gmail.com


La BOUTIQUE DEPAZ n'est pas simplement un lieu de vente. Elle est surtout un lieu privilégié de dégustation des RHUMS DEPAZ qu'un personnel accueillant et disponible saura faire découvrir et apprécier.

La clientèle y trouvera toute la gamme des RHUMS DEPAZ et plus particulièrement des produits exclusifs en vente à la boutique.




### INFORMATIONS PRATIQUES

 **Durée de la visite** : env. 1h30  
**Accessibilité** : à toute la famille

 *Horaire de la boutique DEPAZ :*  
du mardi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 16h30

Distillerie DEPAZ Plantation  
de la montagne Pelée -  
97 250 Saint-Pierre

 **Contact** : **05 96 78 13 14**

[www.depaz.fr](http://www.depaz.fr)

**Ce guide est édité par le CODERUM, avec l'aimable participation :**

- *Des acteurs de la filière de la canne, du sucre et du rhum en Martinique,*
- *Du syndicat de défense de l'appellation d'origine contrôlée rhum agricole Martinique,*
- *De la SICA-CANNE UNION,*
- *De la CTM*
- *Du CMT*
- *Et du PNRM*

Conception / rédaction : agence Mots D'ici

Crédits photos : droits réservés

© 2021

**CODERUM**

Usine Soudon

Route du Vert-Pré - 97232 Le Lamentin

0596 51 93 35

[coderum97@gmail.com](mailto:coderum97@gmail.com)

[www.capitalemondialedurhum.com](http://www.capitalemondialedurhum.com)



# À LA DÉCOUVERTE DE LA **CAPITALE MONDIALE** DU RHUM

**Guide** des sites industriels et patrimoniaux  
de la **canne, du sucre** et du **rhum**

**MARTINIQUE**