



Guadeloupe aux mille saveurs

D'innombrables métissages ont, au fil des siècles, marqué les visages et façonné les paysages des six îles habitées de ce département français des Antilles.

Vanibel (Guadeloupe)
De notre envoyée spéciale

Cet après-midi de mars, Joël Nelson fait une fois encore visiter Vanibel, le domaine agricole familial. Ses 28 hectares sont cachés dans les verts et humides replis de la commune de Vieux-Habitants, non loin de la célèbre Soufrière, un volcan toujours en activité qui domine du haut de ses 1 467 mètres les îles de la Guadeloupe.

Les caféiers poussent juste à côté de sa maison, à l'ombre de grands arbres qui les protègent du froid comme des fortes chaleurs. « Regardez leurs fleurs, elles ne durent qu'un jour ! », s'exclame notre hôte avant de faire apparaître trois grosses graines rouges au creux

de sa main. « Ce sont des cerises de café. Il leur faut six mois pour mûrir. »

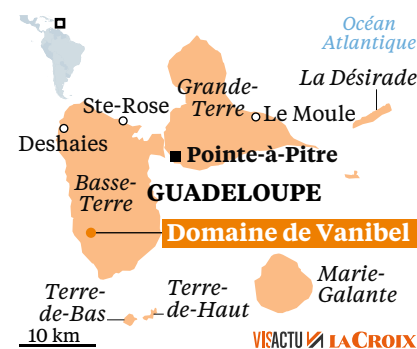
Introduit en Guadeloupe autour de 1725, le café a longtemps fait la richesse des exploitations agricoles de la Côte-sous-le-Vent (autrement dit, abritée des alizés) où se trouve Vanibel. Désormais, pour s'en sortir, ce domaine a dû ajouter au café la vanille, des gîtes ruraux et des visites guidées payantes.

Si l'essentiel du café de Vanibel est commercialisé sous la marque Malongo, une partie est torréfiée et vendue sur l'exploitation même. Les visiteurs sont invités à déguster une tasse d'un breuvage à l'arôme et à la saveur incomparables. Selon Joël Nelson, son arabica est « l'un des meilleurs du monde », car les « méthodes artisanales

utilisées respectent le goût et l'identité de ce grand cru ».

Vanibel est à l'image de la Guadeloupe : un festival de couleurs, d'odeurs et de saveurs. Pourvu qu'ils évitent juillet et août, trop chauds, les amateurs de baignade, de punch et de farniente seront comblés par un séjour dans un des nombreux hôtels de cet archipel composé de six îles habitées : les deux plus grandes, Basse-Terre et Grande-Terre, en forme d'ailes de papillon, seulement séparées par un étroit bras d'eau salée, puis Marie-Galante, La Désirade, et enfin, dans les « Saintes », Terre-de-Haut et Terre-de-Bas. Les plages de sable fin, blanc, roux et gris, voire noir, bordées de cocotiers y sont nombreuses, et les eaux, tièdes et transparentes.

Ici, les activités balnéaires peuvent être agréablement complétées par un après-midi de découverte de la mangrove (cette forêt côtière formée sur l'eau par les palétuviers abrite oiseaux, crabes, poissons, etc.) en canot à moteur, sous la conduite d'un guide, du côté de Sainte-Rose. Sachant que se déplacer dans cet archipel où le réseau de transports publics laisse à désirer exige un petit effort d'organisation. La location d'une voiture facilite les



choses à Grande-Terre et Basse-Terre. Mais, pour aller aux Saintes, à La Désirade ou à Marie-Galante, il faut prendre le bateau, réserver et aussi trouver une « navette » (taxi collectif) pour aller et revenir du débarcadère. Afin d'éviter ces complications logistiques, le recours à une agence touristique peut se révéler utile.

Quelle que soit l'option retenue, l'effort sera récompensé. La Guadeloupe, ce ne sont en effet pas seulement des plages riantes, des bourgs colorés et une végétation luxuriante qui masquent mal un chômage et une pauvreté très prégnants, c'est aussi – et d'abord – une histoire souvent tragique liée à la colonisation, à l'esclavage et à plusieurs siècles d'af- ●●●



Joël Nelson présente une cabosse de cacao. P. Boyer

Vanibel est à l'image de la Guadeloupe: un festival de couleurs, d'odeurs et de saveurs.

dans la canne à sucre avant de prospérer grâce à la banane, aujourd'hui sur la sellette à cause d'un insecticide cancérogène, le chlordécone, qui a pollué bien des sols.

Il y a aussi le café, la vanille et le chocolat – à Pointe-Noire, la Maison du cacao présente à ses visiteurs toutes les étapes de la transformation des cabosses (c'est le fruit du cacaoyer) jusqu'à la tablette de chocolat, avant de les inviter à déguster. Sans oublier le piment, piquant ou plus doux, et bien sûr le gingembre, le curcuma, le corossol, la goyave, la noix de coco, l'ananas bouteille, la cannelle, le maracudja, la groseille-pays et la citronnelle dont Santialys, créé à Petit-Bourg, sur l'île de Basse-Terre, par Gwanaëlle Boecasse, fait de somptueux sirops réputés pour avoir des « effets positifs pour la santé ».

Toutes ces plantes ont été apportées d'abord par les courants marins et les oiseaux, ensuite par les habitants aux origines multiples qui sont venus peupler ces îles, comme le montre le panneau explicatif installé dans l'extraordinaire jardin botanique de Deshaies, sur l'île de Basse-Terre. La visite de ce lieu enchanteur, autrefois propriété de Coluche, est



Explosion de senteurs au marché aux épices de Pointe-à-Pitre. Nicolas/Adobe

d'ailleurs idéale pour se familiariser avec la richesse de la flore locale.

Pour toucher de plus près les réalités insulaires, rien ne vaut toutefois la randonnée, à condition de se couvrir d'un bon chapeau. Les bons marcheurs se feront accompagner jusqu'en haut de la Soufrière (masque obligatoire en raison des émanations), les autres feront une balade, au milieu des fougères arborescentes, du côté des chutes du Carbet, sur la commune de Capesterre-Belle-Eau. Ou grimperont jusqu'à la croix juchée en haut de la très découpée Pointe des châteaux, battue par une mer agitée.

D'autres se contenteront d'une baignade dans les eaux claires de la

cascade aux Écrevisses avant de parcourir en voiture la route des Grands-Fonds qui relie, en 30 km, Sainte-Anne et Le Moule. Mornes (collines) verdoyants et vallées profondes s'y succèdent, découvrant points de vue, végétation luxuriante et hameaux colorés. L'idéal serait cependant de la parcourir à pied, pour mieux profiter de ce concentré enchanteur de la Guadeloupe intérieure.

Paula Boyer

 **sur-la-croix.com**
Découvrez d'autres articles sur le blog « Mon passeport pour le monde »

en pratique

Y aller. Corsair propose des vols quotidiens à destination de Pointe-à-Pitre, à partir de 320 € A/R. Possibilité de prendre, via Internet, une option sur une réservation, valable pendant six jours, au tarif sélectionné initialement : www.corsair.fr

Se renseigner. Office de tourisme : lesiles-deguadeloupe.com

Organiser son séjour. S'adresser à l'agence créée par Taïna Tharsis : guadeloupe-explor.com

Se loger. Hôtel Karibea Beach Resort, au Gosier, karibeahotel.com

Visiter. Mémorial ACTe : memorial-acte.fr
Vanibel : vanibel.fr
La maison du cacao : maison-ducacao.fr
Gardel : gardel.fr
Santialys : voir sa page Facebook.

Découvrir la mangrove. Agence Bleu Blanc Vert à Sainte-Rose : bleublancvert.com/

À lire. *Guadeloupe. Guide Le petit futé*, 528 p., 11,95 €.

La mémoire de l'esclavage

Dans ces îles où l'industrie sucrière s'efforce de s'adapter, des milliers d'esclaves ont travaillé, jadis, dans les plantations. Un passé encore très douloureux.

Ce matin de mars, la campagne sucrière bat son plein. Au Moule, sur l'île de Grande-Terre, sur le quai de déchargement de la sucrerie Gardel, les tracteurs déchargent à la queue leu leu leurs énormes remorques. Une fois pesées, les tiges de canne sont lavées, séchées, puis pressées. Le jus vert obtenu donnera, après de multiples opérations de purification et de séchage que les touristes découvrent à l'occasion de visites guidées, du sucre roux, longtemps expédié par bateau vers des usines de la « métropole » pour y être transformé en sucre blanc.

Gardel est l'une des deux dernières sucreries de la Guadeloupe. C'est la

plus grosse aussi. Mais avec la récente suppression des quotas sucriers européens, le prix du sucre en vrac, désormais aligné sur les cours mondiaux, a été divisé par deux. En outre, le marché européen est saturé. Gardel déploie donc des trésors d'inventivité pour s'adapter. « Nous fabriquons de plus en plus de sucre raffiné de grande qualité », explique Alain Bazir, directeur commercial de Gardel, et nous nous employons à le vendre dans les autres pays des Caraïbes qui n'en produisent plus. »

Comment imaginer, en effet, la Guadeloupe sans les 10 000 emplois de sa filière sucre ? L'histoire de l'archipel est, depuis plus de quatre siècles, liée à la culture de la canne à sucre, exigeante en main-d'œuvre, qui a entraîné l'arrivée d'esclaves africains. Les premiers d'entre eux débarquent en 1641, quatre ans à peine après que les Français se sont emparés de la Guadeloupe. Le mou-

À Pointe-à-Pitre, cette tragédie est racontée en détail au Mémorial ACTe.

vement s'accélère très vite, d'autant que la traite transatlantique est en plein essor. À la Révolution française en 1789, la Guadeloupe compte 13 712 Blancs, mais près de 90 000 esclaves noirs.

À Pointe-à-Pitre, cette tragédie est racontée en détail au Mémorial ACTe, installé sur le site de l'ancienne usine sucrière Darboussier dans un élégant bâtiment moderne conçu par des architectes guadeloupéens. C'est le plus ambitieux lieu de mémoire jamais dédié à l'esclavage. Il brosse une fresque générale de cette pratique, de l'Antiquité à nos jours.

Pour aller plus loin, on peut prendre le bateau qui mène à l'île de Marie-Galante. Outre la sucrerie de Grande-Anse, elle compte encore trois distilleries de rhum et des fabriques de « sirop de batterie ». Les imposants vestiges des Habitations Murat et Roussel y témoignent de la puissance passée des propriétaires d'esclaves. Chaque plantation pressait alors sa canne grâce à un moulin à vent, ce qui a valu à Marie-Galante le surnom d'« île aux 100 moulins ».

L'esclavage a été aboli définitivement en 1848 après le long combat de Victor Schoelcher. Sa disparition a bouleversé l'économie sucrière. Les moulins ont disparu au profit d'usines spécialisées, de plus en plus grandes et de moins en moins nombreuses. Et des travailleurs sous contrat originaires d'Inde, d'Indochine et d'Afrique sont arrivés, venant encore renforcer les métissages de la Guadeloupe. Paula Boyer