

Le cacao « made in Guadeloupe »

Paris, 10 janvier 2018 – Au-delà de leurs paysages de carte postale, les îles de Guadeloupe abritent une terre historiquement productrice d'excellentes fèves de cacao. La Côte-sous-le-vent, en Basse-Terre fut le berceau de cette culture qui débuta dès le milieu du 18ème Siècle, et connu son apogée au début du 20ème Siècle, avec une production allant jusqu'à 2 000 tonnes par an.



Les îles de Guadeloupe possèdent les trois variétés de cacao les plus connues, (criollo, trinitario et forastero). Selon les terroirs, le comportement des variétés changent et la spécificité des fèves se révèle. Pointe-Noire, Bouillante, Gourbeyre, Trois-Rivières, Vieux-Habitants et Capesterre-Belle-Eau déploient encore aujourd'hui leurs paysages de cacaoyères. Le cacao est principalement vendu en Guadeloupe sous la forme du « bâton kako », des fèves torréfiées qui sont ensuite broyées. On le consomme râpé dans de l'eau chaude avec quelques épices telles que la cannelle, la vanille, ou encore la muscade.

La production de cacao s'oriente vers un chocolat « biologique », et quelques chocolatiers œuvrent à redonner ses lettres de noblesse à un cacao français, « origine 100% Guadeloupe » qui commence déjà à être connu pour son excellence et sa finesse. Ceci notamment par la sélection de crus de prestige pour le cacao ou encore le développement des arômes qui donnent au chocolat toutes ses saveurs. « Tablette d'Or » au Salon International du Chocolat en 2014, élue parmi les « 50 meilleurs chocolatiers du monde » en 2015, Naomi Martino fait partie de ses personnalités emblématiques qui valorisent le cacao des îles de Guadeloupe. Elle choisit minutieusement les fèves, les récolte et les transforme pour créer des accords chocolatisés étonnants et savoureux.

Quelques bonnes adresses :

Aujourd'hui, c'est sur les terres de Pointe-Noire et Vieux-Habitants de la Côte-sous-le-Vent où a débuté l'histoire des fèves de cacao de Guadeloupe, que l'on retrouve la chocolaterie « Les Suprêmes » ou encore « La Maison du Cacao ».

Quelques adresses, en Basse-Terre, à la découverte du « cacao made in France » où délices des papilles se conjuguent à la découverte de terroirs, de la nature luxuriante, et de l'Histoire :

Naomi Martino

Manger du chocolat, c'est vivre un instant précieux. Offrir du chocolat, c'est aussi faire plaisir. Naomi Martino cultive l'art de confectionner le chocolat et d'en faire un cadeau d'exception. Ceux-ci sont de véritables petits bijoux au chocolat à croquer - à la mangue, à la passion, à la goyave, au piment ou encore à la groseille, pour un voyage « côté chocolat » dans les îles de Guadeloupe.

<http://www.facebook.com/naomimartinochocolats>



La chocolaterie « Les Suprêmes »

Installé sur le site du Musée du Café, à Vieux-Habitants, cet atelier artisanal intègre toutes les étapes de la production et vend du chocolat « made in France ». Les cabosses sont cueillies sur les cacaoyers puis décortiquées, et les fèves sont mises à fermenter avant d'être séchées au soleil puis enfin torréfiées. Les saveurs aux accents des jardins créoles raviront les sens en quête de découvertes : les chocolats fourrés au safran des îles, à la patate douce, au corossol, les truffes au "gros thym", les caramels au coco, à la banane ou au maracuja.

Une fois par mois, on peut mettre "la main à la pâte" en participant à un atelier pour confectionner sucettes et éclairs au chocolat. www.chocolaterie-les-supremes.com

La Maison du Cacao

Dans un jardin luxuriant, La Maison du Cacao invite à une balade à travers l'épopée du cacao, son histoire et sa fabrication artisanale. On y découvre aussi les différentes étapes de la réalisation du chocolat. Une dégustation est bien évidemment au rendez-vous. A quelques kilomètres, la plantation Gwakakao propose un atelier pour réaliser sa propre tablette de chocolat du concassage à la torréfaction. Pour customiser son chocolat, on peut y ajouter des ingrédients locaux - amandes, gingembre ou noix de coco. A l'issue de l'atelier, on se laisse guider pour une balade dans cette cacaoyère de 3 hectares. Durée environ 2 heures. Maximum 12 personnes. Uniquement sur réservations.



www.maisonducacao.fr

Domaine de l'Habitation de la Grivelière

Au cœur de Vieux-Habitants dans la vallée de la Grande Rivière, le domaine de « La Grivelière » classé monument historique, est un témoin majeur de l'histoire des plantations : café, sucre... et cacao. Un parfum d'inédit entoure ce domaine de 90 hectares composé de maisons du 19^{ème} siècle, et situé à flanc de montagne. Il s'agit de la dernière maison caféière en activité des Antilles. On y découvre la maison de maître et la bonifierie, activité principale de ce domaine dédié à la culture et la transformation du café, mais aussi de la vanille et du cacao. On plonge avec délice dans des saveurs oubliées, enveloppé par une nature envoûtante.

www.habitationlagriveliere.com

Ecomusée Créol'Art de Guadeloupe

L'Ecomusée, situé à Sainte-Rose est une balade au gré d'un jardin créole luxuriant dédié à la flore endémique – le lieu en est un vrai conservatoire, où se côtoient route des épices et découverte des plantes médicinales dans un décor grandeur nature. Dans le musée, on découvre l'histoire et l'évolution des modes de vie dans les îles de Guadeloupe depuis les temps lointains des

amérindiens. Le cacao est bien évidemment mis en avant, côté jardin et par le prisme de l'Histoire. L'écomusée Créol'Art propose un atelier pour réaliser le fameux bâton de cacao, le « bâton kako », suivant toutes ses étapes de fabrication (groupe de 20 personnes minimum)
www.ecomusee.gp