

PARCOURS DU PATRIMOINE

L'Habitation Clément

Du sucre au rhum agricole :
deux siècles de patrimoine industriel



MARTINIQUE

Ce Parcours du patrimoine
a été réalisé par HC Éditions
pour l'Habitation Clément
avec le soutien de la Drac Martinique.

Auteurs :

Christophe Charlery, né en 1972,
est architecte du patrimoine diplômé
de l'école de Chaillot en 2001.
Spécialiste de l'architecture domestique
dans les anciens territoires français
des Antilles, il a dirigé les travaux
de restauration et d'aménagement de
l'Habitation Clément de 2003 à 2009.
Il a été reçu récemment au concours
des Architectes des Bâtiments de France.

Florent Plasse, né en 1971, est diplômé
en archivistique et histoire de l'art.
Chargé des collections et du patrimoine
à l'Habitation Clément depuis 1993,
il est responsable des travaux de
restauration et de mise en valeur
du site.

L'Habitation Clément

Du sucre au rhum agricole :
deux siècles de patrimoine industriel

Une habitation à la Martinique

Aux Antilles, le terme habitation désigne l'ensemble économique formé par les terres cultivables, les bâtiments domestiques et industriels, les outils de production et la main d'œuvre. Depuis la colonisation de l'île au xvii^e siècle jusqu'aux années 1960, l'habitation est à la fois l'unité d'organisation de l'espace rural, la pierre angulaire de l'économie insulaire et un important lieu de vie de la population. C'est donc dans ce cadre spatial, économique et social que se sont forgées la culture créole et l'histoire de la Martinique dans sa grandeur comme dans ses misères.

L'habitation Clément est formée de plusieurs petites propriétés fondées au xviii^e siècle et réunies au milieu du siècle suivant sous le nom d'habitation Acajou. Homère Clément achète ce domaine en 1887 et y construit une distillerie en 1917.

Aujourd'hui, l'habitation Clément a conservé sa fonction agricole et industrielle et constitue un ensemble patrimonial et culturel ouvert au public. Elle témoigne de la permanence d'une activité économique liée à la canne à sucre depuis plus de 250 ans.

Un ensemble de petites habitations

La carte dressée par l'ingénieur Moreau du Temple montre l'état de la Martinique vers 1770. C'est le plus ancien document connu se rapportant au domaine. Autour de l'habitation Litré, se dressent les habitations La Place, Sainte-Suzanne et Vincenot du nom de leurs propriétaires. Sur chaque morne* s'élèvent une maison principale, un village d'esclaves et des bâtiments industriels entourés de plantations. Le territoire est ainsi organisé autour de petites unités de culture et de fabrication de sucre très proches mais indépendantes les unes des autres.

Morne : petite montagne.

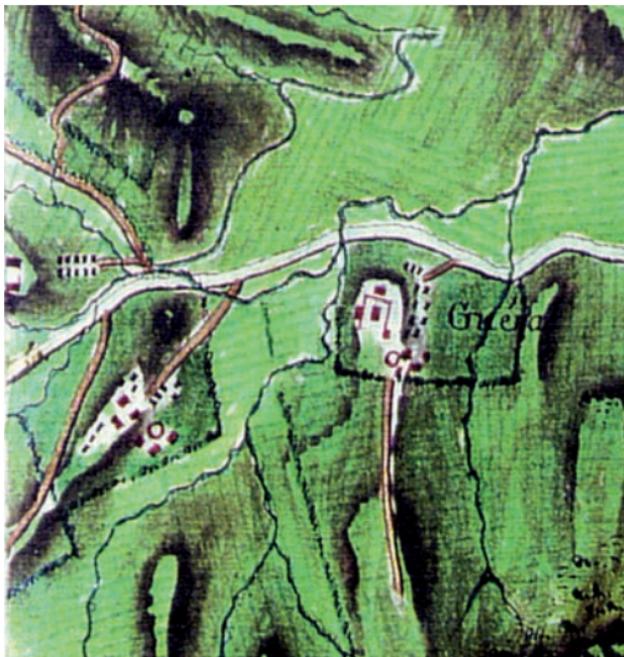
Au XIX^e siècle, l'arrivée des premières machines à vapeur pour actionner les moulins incite les propriétaires à concentrer la fabrication du sucre afin d'amortir les investissements techniques. Sur le domaine, cette concentration se fait progressivement autour de l'ancienne habitation Litré qui porte alors le nom d'Acajou. C'est la propriété la plus centrale et la première à être équipée d'un moulin à vapeur avant 1836. Elle est aujourd'hui la seule à avoir conservé des bâtiments domestiques et industriels. Les constructions des anciennes habitations annexées, devenues obsolètes, ont progressivement disparu au fil du temps.

Carte de Moreau du Temple, 1770.



La concentration foncière

En 1798, Louis Hodebourg-Desbrosses, propriétaire de l'habitation Acajou et de plusieurs autres propriétés au François, s'associe avec Jean-Modeste Simon de Bassigny pour exploiter le domaine. Ce dernier s'installe dans la maison, dirige l'exploitation et gère les comptes. Dix ans plus tard, à l'expiration de l'association, Simon de Bassigny rachète à son associé ses parts dans l'Acajou ainsi que sa voisine l'habitation Soubeyran (anciennement La Place) qui est mitoyenne. La fusion des deux domaines crée une propriété d'environ 124 hectares. En 1818, l'ensemble est revendu à Louis Marie Hodebourg-Desbrosses, fils de l'ancien propriétaire. Des investissements importants sont faits pour renouveler l'outil industriel avec l'installation d'un moulin à vapeur et le doublement de la population esclave. En 1844, Françoise Virginie de Franqueville, épouse d'Amédée Maillet, acquiert la propriété. Pour alimenter en cannes à sucre son moulin à vapeur de dix chevaux, elle procède à l'achat de deux propriétés voisines : Bagatelle (anciennement Vincenot) en 1846 et la Chéry (anciennement Sainte-Suzanne) en 1847. À la veille de l'abolition de l'esclavage, l'habitation Acajou a acquis sa superficie actuelle d'environ 160 hectares.



Routier de la Martinique, 1785. Ce plan de l'habitation Acajou montre la concentration des bâtiments domestiques et industriels sur les mornes.

La Révolution industrielle

Françoise Maillet vit à l'Acajou deux événements historiques qui transforment la Martinique du XIX^e siècle et modifient l'organisation séculaire du système d'habitation. En 1848, l'abolition de l'esclavage oblige la propriétaire à réorganiser son exploitation agricole en formant une association avec ses anciens esclaves. Plus tard, l'industrialisation toujours plus importante la conduit à séparer la production agricole et la fabrication du sucre. En 1866, la sucrerie de l'Acajou consiste en *un très beau moulin à vapeur de cinq cylindres donnant une excellente pression, deux générateurs*, trois défécateurs*, tuyautage et pompes*. Cet équipement est abandonné l'année suivante lorsque Françoise Maillet cesse la production de sucre sur l'habitation et livre ses cannes à sucre à la nouvelle usine centrale du François. La création de cette usine fonctionnant à la vapeur pour le broyage et la cuisson et capables de transformer de très grandes quantités de cannes rend obsolète et peu rentable les sucreries traditionnelles des habitations.

Françoise Maillet est l'un des principaux actionnaires et fournisseurs de cannes de l'usine. Pour acheminer la récolte, un réseau de voies ferrées relie les habitations à l'usine située dans le bourg du François. Un embranchement longe l'habitation Acajou qui est desservie par deux gares.

Générateur :
chaudière où est produite la vapeur sous pression.

Défécateur :
appareil où est purifié le jus de canne avant sa cuisson.

Aquarelle de Pierre Trouard de Riolle. Atlas de Moreau de Saint-Mery, 1815. Ce paysage de mornes et de petites habitations, semblable à celui de l'Acajou a été peint aux alentours de la Montagne du Vauclin.





Action de l'Usine du François, années 1930. L'usine du François, fondée par Émile Bougenot commence à fonctionner en 1867.

Pendant 30 ans, l'Acajou se consacre uniquement à la production de cannes à sucre. L'outil industriel abandonné tombe progressivement en ruine. Les investissements de Françoise Maillet dans les usines centrales ont été financés par un prêt de 100.000 francs du Crédit foncier colonial pour lequel l'habitation Acajou a été hypothéquée. Dans les années qui suivent, Françoise Maillet rencontre des difficultés financières. Seuls les prêts sur récolte garantis par l'usine lui permettent de poursuivre l'exploitation agricole jusqu'à la crise sucrière des années 1880 qui met un terme à son entreprise. Incapable de rembourser son emprunt et acculée à la faillite, elle voit l'habitation Acajou saisie par le Crédit foncier colonial et vendue aux enchères en 1887.



Les esclaves

Le système de production des habitations martiniquaises est basé, jusqu'en 1848, sur une main d'œuvre servile issue de la traite négrière transatlantique. Sur l'habitation Acajou, les esclaves habitent des cases en contrebas de la maison principale. D'après les cartes de la fin du XVIII^e siècle (voir p. 3), un premier village s'étend à proximité de l'actuelle case de l'économiste tandis qu'un second est situé en contrebas de la maison. Les esclaves sont affectés soit aux champs ou à la sucrerie soit à des fonctions domestiques. La population passe de 30 individus en 1798 à 81 en 1836. Cet accroissement témoigne du développement économique de l'habitation puisque la présence des esclaves est indispensable à son exploitation. Cette prospérité se mesure aussi dans les investissements industriels et dans l'agrandissement de la maison principale.

Extrait de l'inventaire
des esclaves
de l'Acajou.
Me Deslandes,
27 février 1808.

Esclaves,

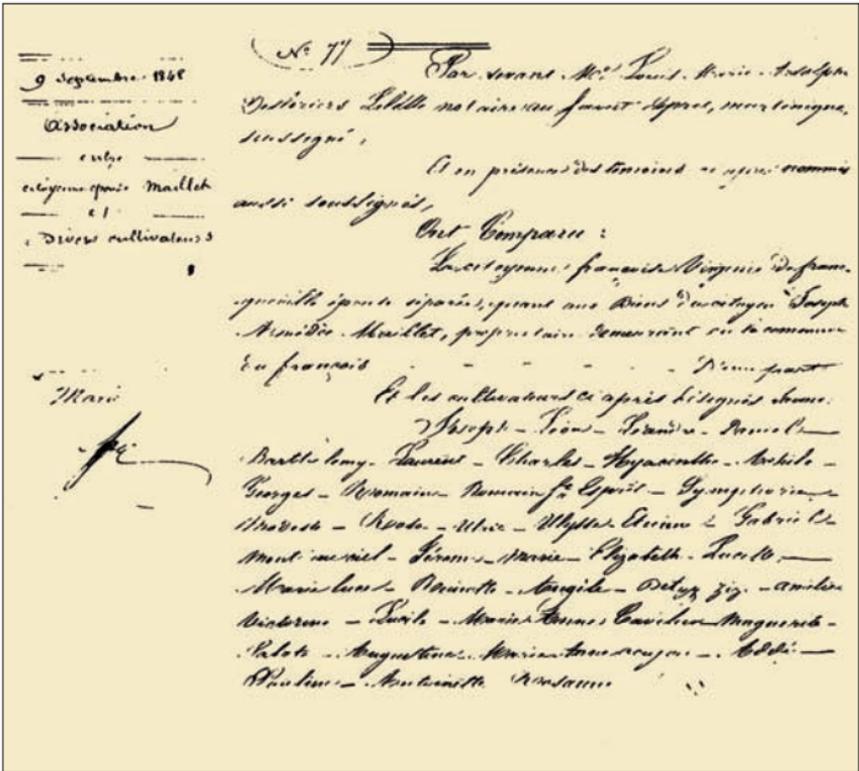
Dix sept nègres mâles, nommés
Joseph âgé de seize ans un an
dit: deux mille cinq cents livres
cy 2500

Jeune âgé de dix neuf
ans dit: quatre mille
livres: cy 4000

Charles âgé de vingt huit
ans dit: trois mille neuf
cents livres: cy 3900

Barthélémy âgé de dix
huit ans dit: trois mille
neuf cents livres: cy 3900

cy 14300



Acte d'association
 entre Madame
 Maillet et des
 cultivateurs.
 Me Deloriers-Lilette,
 9 septembre 1848.

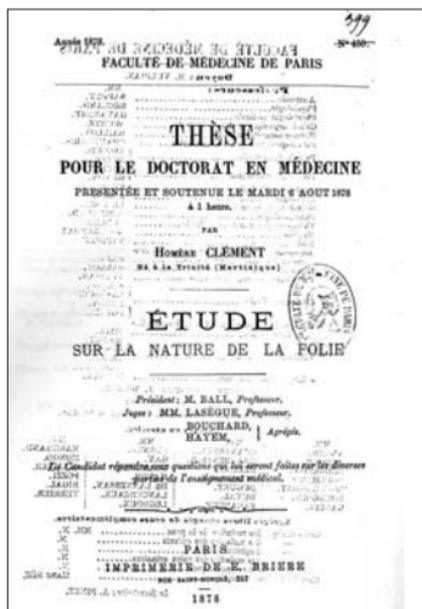
L'abolition

L'esclavage est aboli à la Martinique en mai 1848. Afin de poursuivre l'exploitation agricole de sa propriété, Françoise Maillet passe devant notaire des contrats d'association avec cinquante et un de ses anciens esclaves. Elle apporte les terres, les bâtiments et les instruments de culture tandis que les anciens esclaves devenus cultivateurs apportent leur force de travail. Les dépenses et les revenus des cultures sont partagés par moitié entre la propriétaire et les cultivateurs à la fin de la saison. À partir de 1854, la Martinique compense le manque de main d'œuvre par l'immigration de travailleurs venus des comptoirs français aux Indes. En 1887, lors du rachat de la propriété par Homère Clément, il existe encore des logements pour ces travailleurs immigrés. Au cours du ^{xx}e siècle, les travailleurs quittent progressivement la propriété et s'établissent sur les hauteurs en bordure de l'habitation pour rester à proximité de leur lieu de travail. Leurs anciennes cases, construites en matériaux légers comme le bois et la paille disparaissent peu à peu faute d'usage.

Homère Clément : médecin, distillateur et républicain

L'histoire de la maison Clément débute avec l'installation d'Homère Clément à l'Acajou en 1887 et se confond pendant un siècle avec celle de sa famille. Homère Clément représente l'accession des hommes de couleur à l'instruction et aux pouvoirs économique et politique sous la Troisième République. Fils d'un artisan tailleur de Trinité, Homère effectue des études au lycée de Saint-Pierre grâce à une bourse et étudie la médecine à Paris. Il est reçu médecin en 1878 grâce à une thèse sur la folie et rentre rapidement à la Martinique. Il s'installe comme praticien au François où il exercera jusqu'à la fin de sa vie. Homère Clément entreprend une carrière politique comme maire du François en 1886. Son engagement pour la gestion des affaires publiques dans les rangs du Parti républicain radical le mène aussi au conseil général qu'il préside à plusieurs reprises. Il est fait chevalier de la Légion d'Honneur en 1898. En 1902, il est élu député de la Martinique le jour de l'éruption de la Montagne Pelée qui détruit Saint-Pierre et fait de lui le seul député de la Martinique pendant cette législature.

*Homère Clément.
«Étude sur la
nature de la Folie»,
thèse pour le
doctorat en médecine
présentée par
Homère Clément
devant la faculté
de médecine de
Paris le 6 août
1878, Paris,
Imprimerie de
E. Brière.*





*Homère Clément
sur la terrasse
de sa maison
à l'Acajou.*

L'Acajou

En 1887, le docteur Clément achète l'habitation Acajou en faillite à la barre du tribunal. Il s'installe dans la maison principale avec sa famille et devient planteur de cannes à sucre qu'il livre à l'usine centrale du François pendant trente ans. Lorsque la Première Guerre mondiale éclate en 1914, les besoins en alcools deviennent très importants pour approvisionner l'industrie de guerre et les soldats au combat. Les traditionnelles régions de production d'alcool, en partie sous le front, ne peuvent satisfaire la demande. Le rhum des colonies est réquisitionné et les distillateurs sont encouragés à augmenter leur production. La Martinique se couvre de petites distilleries souvent construites avec les moyens du bord. La fabrication d'alcool est très réglementée et l'ouverture d'une distillerie est soumise à l'autorisation de l'administration coloniale pour des raisons fiscales et sanitaires. En 1917, Homère Clément construit sa distillerie sur les ruines de l'ancienne sucrerie. L'habitation Acajou retrouve ainsi une activité de transformation de la canne abandonnée depuis près de cinquante ans. Après la guerre, Homère Clément poursuit son activité de distillateur jusqu'à sa mort à Paris en 1923.

Le moulin à bêtes est muni de trois cylindres ou rolls en métal maintenus dans un châssis en bois et reliés dans leur partie supérieure par un engrenage. Deux bœufs attelés aux bras actionnent les cylindres en tournant autour du moulin.



L'ancienne distillerie (2)

La canne à sucre est cultivée sur l'habitation depuis le XVIII^e siècle. Dès cette époque, un moulin à bêtes et un ensemble de chaudières montées en batterie occupent l'emplacement de l'ancienne distillerie. La production de sucre augmente au cours du XIX^e siècle avec la réunion de l'Acajou et des habitations voisines et l'installation, avant 1836, de l'un des premiers moulins à vapeur de la Martinique. Cette technologie est abandonnée en 1866 avec l'ouverture de l'usine centrale du François. Homère Clément renoue avec la transformation de la canne après cinquante ans d'interruption lorsqu'il ouvre sa distillerie en 1917 sur les ruines de l'ancienne sucrerie. La distillerie s'agrandit et se modernise au fil des années. Charles Clément la reconstruit entièrement après sa destruction par un incendie en 1938. La difficulté d'exploiter un site industriel de cette importance à proximité de la maison et la vétusté de son équipement rendent inévitable sa fermeture en 1988. Le broyage et la distillation sont alors

La distillerie.



transférés sur un autre site de production à quelques kilomètres de l'habitation. Les bâtiments et les machines sont restaurés en 2005. Aujourd'hui l'ancienne distillerie accueille le centre d'interprétation du rhum et du patrimoine industriel.



La chaudière à vapeur.

La vapeur

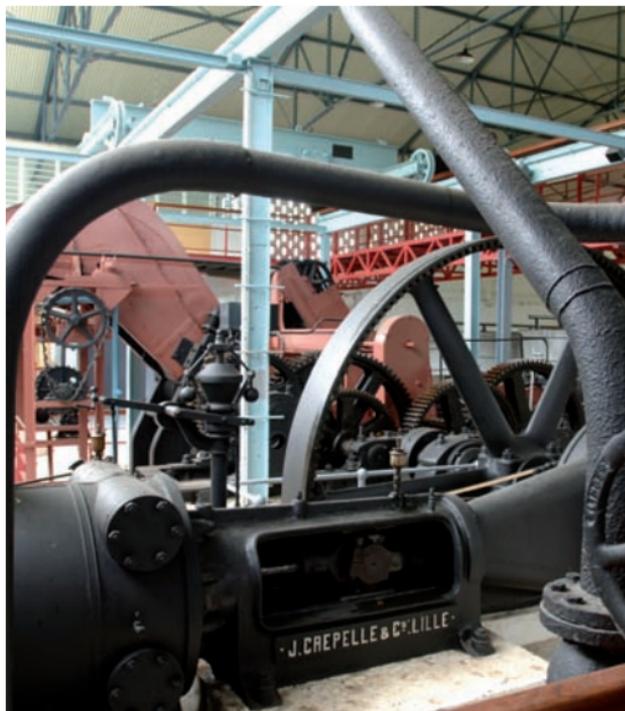
L'entraînement des moulins et le chauffage de la colonne à distiller se fait à l'aide de vapeur fournie par deux chaudières à tubes de fumée fabriquées par les Établissements Henry Mariolle à Saint-Quentin dans l'Aisne. Le foyer, situé à l'avant de la chaudière, est alimenté en bagasse*. Les gaz de combustion et les fumées s'évacuent par la cheminée placée à l'autre extrémité en passant par un ensemble de tubes qui traversent de part en part la chaudière remplie d'eau. Ces tubes, dont la surface en contact avec l'eau représente 300 m², permettent un important échange de chaleur. L'eau qui se transforme en vapeur d'une pression de six bars, est ensuite évacuée par le sommet de la chaudière vers les machines. La sécurité est assurée par des soupapes qui s'ouvrent automatiquement en cas de surpression. La chaudière n'est jamais complètement éteinte durant la campagne. Le feu tombé pendant la nuit est simplement réactivé le matin. Il suffit alors de quelques heures pour remonter la pression.

Bagasse : résidu fibreux de la canne à sucre après son passage dans le moulin et l'extraction du jus.

La machine à vapeur

Le système de broyage est actionné par une machine à vapeur à double effet de type Corliss* d'une puissance d'environ 220 chevaux construite par la maison Crépelle et Cie à Lille. Le mouvement est transmis par un arbre de couche puis par un train d'engrenages à dents droites assurant aux moulins une vitesse progressive. Dans cette configuration, les moulins ont une capacité d'environ douze tonnes et demi de cannes à l'heure.

Machine Corliss :
ingénieur américain, George Henry Corliss met au point au milieu du XIX^e siècle une machine où l'entrée de la vapeur se fait par deux obturateurs d'admission en haut du cylindre tandis que la sortie se fait par deux obturateurs d'échappement situés en bas. Leur ouverture est commandée par un excentrique et un système de tringlerie. La technologie Corliss a souvent remplacé le système d'admission à tiroir encore visible sur certaines machines de la distillerie.



La machine à vapeur

Les colonnes à distiller

Les deux colonnes à distiller, en cuivre recuit, ont respectivement 90 cm et 1,10 m de diamètre. Chacune d'entre elles permet de produire l'équivalent de 550 litres d'alcool à 55 % de vol. par heure. À la fin du XIX^e siècle, la colonne à distiller a remplacé, à la Martinique, l'alambic de type charentais. Elle a d'abord permis de distiller d'importantes quantités de rhum industriel dans les grandes sucreries à vapeur avant de trouver sa place jusque dans les plus petites distilleries agricoles disséminées dans la campagne. Aujourd'hui, la distillation en colonne est devenue un élément caractéristique du rhum martiniquais et son utilisation est obligatoire dans le cadre de l'appellation d'origine contrôlée.



*Les colonnes
à distiller.*

La sucrerie

En 1922, une loi de contingentement fixe des quotas d'exportation des rhums pour protéger les alcools métropolitains. Pour favoriser la création de nouvelles sucreries, la réglementation offre une dotation supplémentaire de rhum aux producteurs de sucre. Charles Clément obtient en 1924 l'autorisation du gouverneur de la Martinique d'installer une unité de production de sucre dans sa distillerie. Mais dès l'année suivante, un décret diminue considérablement les quotas supplémentaires et Charles Clément abandonne l'industrie sucrière.

La fabrication du sucre

Le jus de canne est d'abord clarifié à la chaux. Il passe ensuite dans une série de filtres puis par le réchauffeur. La concentration commence dans les trois caisses d'évaporation appelées triple effet grâce à l'action de la chaleur de la vapeur. La basse pression permet l'évaporation à une température peu élevée pour éviter la caramélisation du sucre. L'appareil à cuire complète la concentration. Les malaxeurs finalisent la cristallisation et les turbines séparent les cristaux de sucre du sirop non cristallisable appelé mélasse.

La canne à sucre

Le long voyage

Originnaire de Nouvelle-Guinée, la canne à sucre a traversé les continents et les civilisations grâce aux marchands, aux soldats et aux explorateurs avant d'atteindre le continent américain au terme d'un voyage de plusieurs milliers d'années.

Commerce exclusif :

les colonies françaises ont obligation de vendre leurs produits à la métropole à condition de ne pas concurrencer les productions métropolitaines. En retour, cette dernière est la seule à pouvoir approvisionner ses colonies.

Commerce

triangulaire :

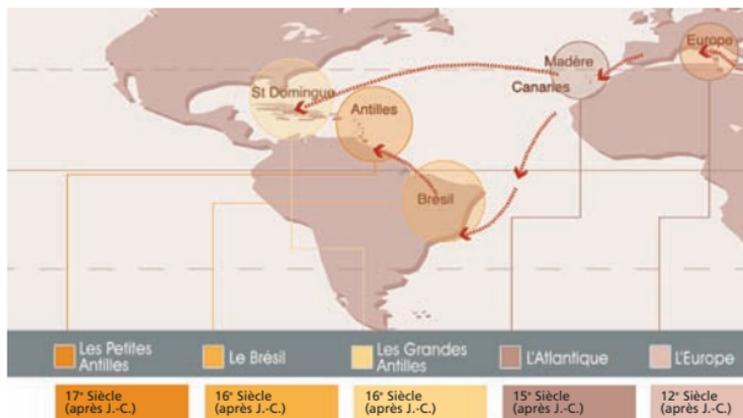
en échange de produits manufacturés, les négociants européens achètent des esclaves sur les côtes africaines, les transportent et les vendent sur le continent américain contre des produits tropicaux revendus dans les ports européens.

La société d'habitation

À partir du XVII^e siècle, la Martinique s'organise autour de l'habitation, lieu de vie et de travail. C'est dans ce cadre que se forge au cours des siècles, l'identité sociale et culturelle de la Martinique. L'habitation-sucrière s'inscrit dans le système économique mondialisé du commerce exclusif* et du commerce triangulaire* autour de l'Atlantique au profit des métropoles européennes.



Une habitation-sucrière aux Antilles vue par les Encyclopédistes du XVIII^e siècle. Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers publié sous la direction de Diderot et d'Alembert.



Le long voyage de la canne à sucre.

L'esclavage

Pendant quatre siècles, des millions d'Africains sont transférés dans les Caraïbes et sur le continent américain pour travailler comme esclaves dans les plantations. En 1685, Louis XIV promulgue le Code noir qui définit le statut des esclaves. L'esclavage est définitivement aboli à la Martinique en mai 1848.

L'usine à sucre

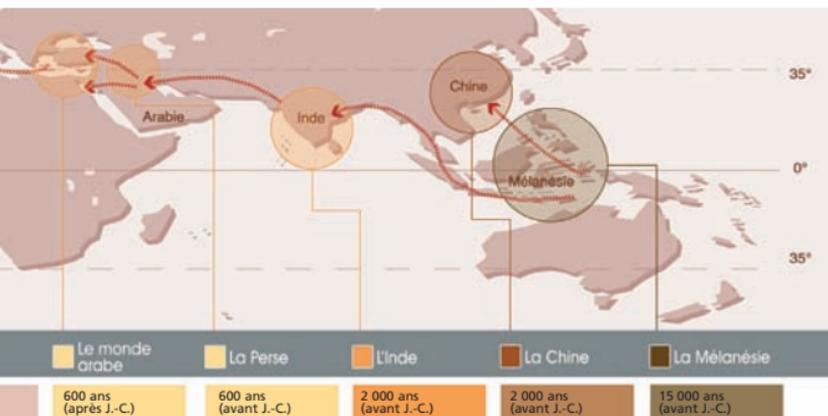
Le sucre est un produit de la nature. La canne à sucre est l'une des rares plantes, avec la betterave, à le produire en grande quantité ce qui justifie sa culture à l'échelle industrielle. Le sucre est fabriqué par la canne à partir du gaz carbonique de l'air et l'eau du sol durant la journée grâce à la photosynthèse*.

Un cycle annuel

La plantation de la canne à sucre se fait par bouture tous les sept ou huit ans. Une portion de tige de quelques dizaines de centimètres comprenant un bourgeon est recouverte de trois à cinq centimètres de terre. Au bout de deux à quatre semaines, la canne lève déjà au-dessus du sol. Les tiges se multiplient à partir du pied. C'est le tallage. À la fin de la période de croissance, un surplus de sucre s'accumule dans la pulpe de la tige. À la Martinique, les cannes arrivent à maturité entre février et mai. La récolte s'étend de février à juin. Aujourd'hui mécanisée, la coupe était autrefois réalisée manuellement à l'aide d'un coutelas. Après la récolte, la canne reprend à partir de la souche restée en terre pour un cycle annuel.

La photosynthèse : grâce à la chlorophylle contenue dans ses feuilles, la canne utilise l'énergie de la lumière du soleil pour transformer le gaz carbonique et l'eau du sol en glucose et fructose. Pendant la nuit, le glucose et le fructose se combinent pour former le saccharose.

Canne à sucre.



La fabrication du rhum agricole

Le rhum agricole est issu de la distillation du pur jus de la canne à sucre fermenté. Spécialité des Antilles françaises, il se distingue du rhum industriel préparé à partir de la fermentation des mélasses* issues de la fabrication du sucre. Depuis 1996, le rhum agricole de la Martinique est une appellation d'origine contrôlée (AOC).

Mélasse : résidu de la fabrication du sucre constitué de sucres non cristallisables mais pouvant être fermentés.

La récolte

La canne récoltée est rapidement livrée à la distillerie. Elle est pesée et échantillonnée pour évaluer sa richesse en sucre.

Le broyage

Les cannes s'engagent dans une série de trois moulins actionnés par une machine à vapeur où elles sont broyées pour en extraire le jus sucré. Elles sont arrosées d'eau pour favoriser l'extraction du sucre. Le jus récupéré est tamisé puis envoyé dans les cuves de fermentation : c'est le vesou.

Bactérie : être vivant microscopique composé d'une seule cellule.

Levure : champignon microscopique qui provoque la fermentation alcoolique.

La fermentation

Pendant la fermentation qui dure de 24 à 36 heures, les bactéries* et les levures* transforment le sucre en alcool et en éléments « non alcool »*. À la fin du processus, on obtient un vin de canne qui titre entre 4 % et 5 % de volume* d'alcool prêt à être distillé.



Déchargement de la canne dans les années 1970. Broyage.

À la Martinique, le terme « habitation » désigne un domaine agricole avec ses plantations, ses bâtiments industriels, sa maison principale et ses dépendances. Fondée au XVIII^e 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.



Étiquette *Le vieil Acajou*, milieu XX^e siècle.



ISBN 9782357200043

Prix : 8,00 €
Parcours n° 350



Renseignements
pratiques

Habitation Clément

97240 Le François
Martinique
Tél. : 05 96 54 75 51
Fax : 05 96 54 35 44
www.habitation-clément.fr

Ouvert tous les
jours y compris
dimanches et jours
fériés de 9h00
à 17h30.



HC Éditions
Habitation Clément