



Le Voyage dans les Caraïbes

DE LA CONFÉDÉRATION DES CHOCOLATIERS ET CONFISEURS DE FRANCE

Par Nico Regout avec le soutien de Raoul Boulanger

Récit d'une randonnée féerique, turquoise et verdoyante à travers la mer des Caraïbes à la rencontre des îles cacao. Le voyage ayant duré une vingtaine de jours, je vous résume ici les principales découvertes qui resteront marquées dans nos mémoires. Des paysages de cartes postales, des animaux magiques, des hommes passionnés, le tout baignant dans le rhum et le chocolat. Épopée de la canne à sucre, des cacaoyers aux noix de muscade, dans un milieu agroforestier respectueux : que vouloir de plus pour les 18 épiciens passionnés qui formaient notre groupe ? Manquait à l'appel Tanguy Roelandts, notre cher président, cloué au lit par un accident de moto. Il put cependant suivre notre périple mouvementé, conté au jour le jour par son épouse Florence et sa fille Solène.



L'aventure démarre à Pointe-à-Pitre en Guadeloupe, de Basse-Terre à Pointe-Noire. Nous volons vers la Dominique, paradis de la biodiversité, avant de prendre le ferry pour la Martinique et y découvrir son chocolat et son rhum. S'en suit une croisière d'une semaine en catamaran durant laquelle nos trois embarcations vogueront côte à côte vers diverses escales comme Sainte Lucie et ses plantations de cacao en passant par les volcans les deux Pitons, Saint-Vincent puis les Grenadines avec la plage de Bequia, au large de Moustique, les portes du Paradis, Canouan, Palm Island, Union et Tobago Cays, ses tortues et son parc marin, et enfin Grenade, où la croisière prit fin avec les dauphins, le cacao et les noix de muscade. L'aventure se prolonge pour 7 aventuriers, avec un vol vers Trinidad, l'île cacao qui a donné naissance au 17^{ème} siècle au Trinitario, sous la magie de l'Ibis rouge - oiseau national. Ce beau voyage se terminera par la visite de la sauvage île cacaoyère de Tobago.

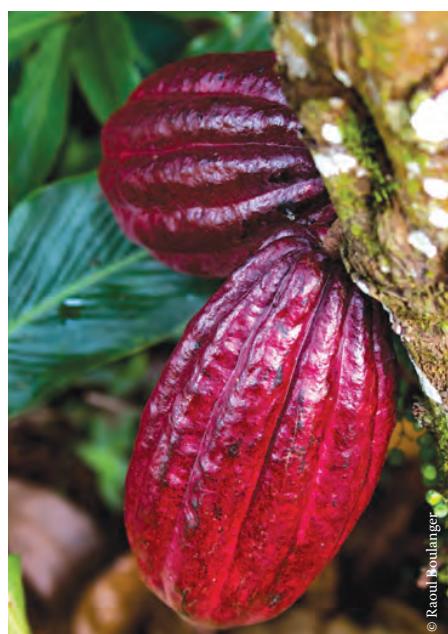
Je suis obligée de résumer les grands moments de notre voyage. Il y en a eu beaucoup, et je consacrerai dans un prochain numéro de Chocolat et Confiserie une Enquête du Cercle du Cacao sur les variétés génétiques des cacaoyers des Caraïbes, les projets de développement de la filière et le travail de recherche de l'université de Trinidad.

LA GUADELOUPE

Île des petites Antilles, nous retiendrons longtemps la visite de « *La Grivelière* », une maison du café datant du XIII^e siècle et son jardin créole, situés dans la verte vallée très boisée de Basse-Terre.



La Grivelière



Très bel exemple de biodiversité, nous avons suivi un parcours éducatif portant sur la botanique de l'île. Plus de 90 ha de cultures diversifiées, dont 50% de cafiers arabica et, parmi cette diversité arboricole, des cacaoyers et une mini-chaîne de traitement post récolte. Certes très rudimentaire, elle a pour but d'inciter les jeunes à s'intéresser au cacao. Belle petite initiative à améliorer, la production est de deux tonnes par an. On trouve dans la plantation des Forastero de type Amelonado (jaune) et une quantité minime de Trinitario de Guadeloupe (rouge). Le pic noir est le principal prédateur des cabosses.

On assiste à la fabrication artisanale du bâton de Kako pour réaliser du chocolat chaud : le bâton est conçu pour traverser le temps !

Nous nous sommes rendus également à la Pointe-Noire afin d'y visiter la « *Maison du Cacao* » un éco-musée qui offre un parcours didactique dans une cacaoyère, devenu un jardin de découverte de cabosses où les 3 variétés de cacaoyers sont présentées. Jadis une plantation exploitée, ayant appartenu aux grands-parents de la propriétaire, nous y découvrîmes l'habitat de gros crabes qui seront nos compagnons réguliers durant ce voyage. La visite fut suivie d'une dégustation de chocolat animée par une animatrice passionnée. Le fameux bâton de Kako est bien évidemment présent en boutique.

tumes ancestrales des indiens Kalinago dans la maison du chef du village. Il nous a montré les cacaoyers de son jardin.

Nous visiterons la ferme d'un herboriste près du Waitu Kubuli National Trail, qui nous fera découvrir la médecine des anciens - toujours



Certains se rappelleront du stress de la descente mouvementée au « *Saut d'Acomat* », pour aller nager au pied de la cascade !

LA DOMINIQUE, L'ÎLE SAUVAGE

Superbe île au centre des Petites Antilles, mon coup de cœur. La Dominique a gardé son côté sauvage et reste encore privilégiée, grâce à l'absence de tourisme de masse. Avec ses superbes forêts tropicales, ses neuf volcans, ses chutes, lacs et montagnes, l'île est le territoire ancestral de plus de 3 000 indigènes.

Nous démarrons par la côte atlantique, au départ de Roseau. Nous y avons visité le village kalinago de Touna, et avons été initiés aux cou-

d'application dans l'île ! Ce n'est pas sans rappeler la tendance actuelle de la naturopathie que l'on retrouve en Europe.

L'étape suivant est la côte nord, vers Portsmouth et la découverte de Pointe Baptiste Estate, ses plages, plantations de cacaoyers et l'accueil chaleureux et passionné d'Alan Napier, le propriétaire. Ce passionné de cacao, également propriétaire d'une grande partie de la Pointe, a décidé de faire du « *tree to bar* », apportant les fèves issues de ses plantations à sa propre petite fabrique de bean-to-bar. Les terres ont été acquises par ses grands-parents paternels Elma et Lenox, originaires d'Écosse, qui se sont installés en Dominique.

ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO



Alan Napier

Alan s'approvisionne en fèves de cacao dans ses propres plantations et achète aussi un supplément auprès des petits planteurs du voisinage, afin de les encourager à maintenir la culture des cacaoyers. Il les initie à la fermentation (3 x 2 jours dans des bacs en noyer) et, par sa petite unité de production, prouve le débouché qui peut exister en conservant la culture des cacaos ancestraux. Il n'a pas répertorié les variétés cultivées, mais l'on y retrouve des Amelonado et des Trinitario.



Solène

Il fabrique actuellement 10 kg de couverture par semaine avec une petite machine Spectra par un conchage de 72 h. Il produit ainsi 12 variétés de tablettes vendues dans 10 magasins. Chocolat noir de 60 à 80 % de cacao, et chocolat au lait agrémenté de café, piment, mangue séchée, grué, etc. La saveur de banane est dominante, la sucre et de canne, et la lécithine ne figure pas dans les ingrédients.

Au sud de Portsmouth, nous entrerons dans l'ambiance « *Pirate de Caraïbes* » en parcourant l'Indian River dans une splendide et

mystérieuse mangrove, décor fabuleux formé par les racines des mangliers au pieds desquels vivent les crabes parmi les oiseaux et les iguanes. La cabane de la sorcière est toujours intacte et un squelette rescapé nous a même salué sur notre passage.

LA MARTINIQUE,
L'ÎLE AUX FLEURS

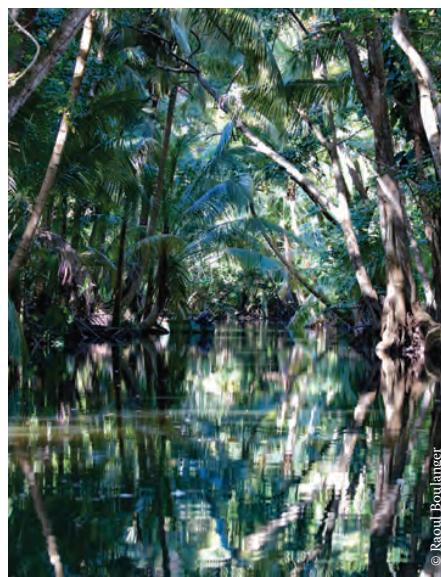
Nous nous plongerons directement dans l'univers du chocolat en visitant la « *Chocolaterie Elot* » créée en 1911, en copiant la mode européenne. Actuellement, le chocolat est fabriqué



Cabane de la Sorcière



Iguane



La mangrove

à la chocolaterie du Lamentin et appartient au groupe GBH qui englobe également la distillerie Clément.

La moitié du cacao utilisé provient des plantations de Martinique, qui est non fermenté. Le reste est importé de Côte d'Ivoire, de Colombie, du Venezuela. Charles Larcher, directeur général d'Elot, nous explique qu'il souhaite promouvoir le cacao de la Martinique et obtenir un label d'origine. Il valorise la filière cacao et espère dans 2 à 3 ans augmenter le volume local en réimplantant du cacao et en le valorisant car les fèves des Caraïbes sont selon lui d'une qualité organoleptique supérieure à celle des cacaos importés.



Charles Larcher

Il est en tête des ventes locales, avec 30% du marché devant les géants comme Nestlé. Ce succès est dû à ce que la marque est patrimoniale, respectueuse du travail de proximité et a gardé une recette ancestrale, contenant peu de matière grasse pour éviter la fonte précoce des tablettes.

Au final nous avons assisté à la présentation du projet Valcaco, un projet de développement vers une filière cacao d'excellence en Martinique. Nous reviendrons sur ce sujet dans la prochaine Enquête du Cercle du Cacao, car la biodiversité génétique du cacao fait partie intégrante de ce projet.

Nous sommes par la suite allés à la rencontre des frères Lauzea, qui participent activement au projet Valcaco. Les deux frères sont reconnus par le Club de Croqueurs de Chocolat de Paris et ont été récompensés par 4 "tablettes". Nous sommes reçus par Didier dans sa boutique de Fort-de-France. Belle boutique et intéressante gamme de bonbons au chocolat, au piment de Cayenne, à la goyave, au bois d'aine, à la citronnelle, à la cannelle, au basilic, au corosso et au rhum ! La gamme des pâtes de fruit fait aussi partie des bestsellers. Je me suis ému devant le « *Tout loulou* » en chocolat, représentant le petit crabe des Caraïbes qui accompagnait toutes nos randonnées.

Notre parcours se poursuit avec notre première escale dans le monde du rhum : la visite de la célèbre distillerie Neisson, productrice de rhum agricole.



Cuves de vieillissement Neisson

Cette distillerie fut fondée en 1932, et actuellement 42 ha de terre sont cultivés par Neisson. La canne à sucre a une histoire aussi ancienne que le cacao, elle poussait naturellement en Malaisie il y a 8 000 ans ! Le « *Sharkar* » a été

intensivement cultivé depuis 2000 ans avant JC. Alexandre le Grand disait à propos de la Perse que dans ce pays « *un roseau donne du miel sans le concours des abeilles* ». La canne à sucre peut atteindre jusqu'à 4 m au moment de sa coupe. C'est la tige, après floraison, qui est utilisée en sucrerie. La plante est vivace et a un cycle végétatif de 14 à 16 mois. C'est en 1493 que Christophe Colomb introduit les plants de canne à sucre à Hispaniola (République Dominicaine). L'histoire du rhum est intimement liée à la traite des esclaves, et ensuite à celle des pirates, passages historiques que vous pourrez trouver dans le livre « *La fabuleuse aventure du rhum* » par Pierre-Barthélémy Alibert.

La fabrication du rhum en Martinique démarra au milieu de 17^{ème} siècle. Avant-guerre il existait 130 distilleries en Martinique mais de nos jours il n'en reste que 9, dont Neisson. La Martinique a reçu son AOC en 1996 « *Rhum Agricole Martinique* » : c'est le seul rhum au monde à avoir obtenu cette reconnaissance. Actuellement 4 600 ha sont dédiés à la culture de la canne à sucre.

En résumé, les étapes pour fabriquer un vieux rhum agricole sont : la récolte (coupe, pesage, broyage), la fermentation du jus de canne, la distillation, la maturation, le vieillissement du rhum blanc ou le vieux rhum (4 ans), la réduction, l'assemblage, et enfin l'embouteillage.

Nous avons également visité la Distillerie Clément, créée en 1887 dans le domaine d'Acajou, dans la commune du François. Nous



Cuves de vieillissement Clément

Retour vers le cacao à présent, avec la visite de l'Habitation Céron. Situé à la pointe Nord caraïbe de la Martinique, cet ancien domaine du 17^{ème} siècle, avec son moulin à eau et son ancienne sucrerie, est au sein d'une réserve biologique intégrale, où la biodiversité est impressionnante. L'habitation a reçu le label « *Jardin Remarquable* ».



Plantation de cacao

Laurence Marraud des Grottes, la propriétaire des lieux, a entrepris d'une main de fer la réhabilitation de l'ensemble du domaine et des bâtiments, recouvrant une superficie de 10 ha. Dans la forêt tropicale, au bord du parc, trône un arbre magnifique : un Zamana âgé de 300 ans, l'un des plus gros arbres des Antilles. Agréable surprise : des plans de cacaoyers sont replantés à divers endroits du site. Il existait à l'origine une cacaoyère, actuellement en pleine réhabilitation. Les cabosses sont récoltées et transformées en pain de cacao, ce qui avive la curiosité des clients du restaurant, qui ne présente que des produits de la culture du domaine tels que les écrevisses, les fruits, avocats, agrumes et le chocolat chaud.



Le magnifique Zamana

ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO

C'est un bel exemple de réussite de réhabilitation d'une réserve biologique grâce à son agrotourisme, dans une forêt magique où vous pourriez à tout moment vous attendre à rencontrer des fées, elfes, ou licornes qui habitent certainement - mais discrètement - ces lieux. L'Habitation Céron participe également au projet Valcaco.

Nous avons visité une petite plantation nommée « *Cora* », près de Saint-Pierre et difficile d'accès : route sinuose et rivière à traverser pied nu avant de découvrir une petite plantation privée de quelques hectares, où le planteur récolte et fermenta son cacao 6 jours dans des bacs en polystyrène (enseignement du Cirad). Il sèche également ses fèves et les vend ensuite à des acheteurs comme Elot : un exemple de production locale. Ce modèle est très répandu et demande des encouragements pour ne pas abandonner la culture du cacao. L'ensemble de ces petits planteurs bénéficieront de l'encadrement du plan Valcaco.

Nous terminerons notre périple en Martinique par un déjeuner de langoustes et un passage dans l'histoire des indiens Arawaks jusqu'à celle de l'abolition de l'esclavage. Nous nous sommes rendus dans les Trois-Ilets afin de visiter la "Savane des Esclaves", un parcours initiatique sur la vie des esclaves en Martinique, son puzzle de métissage, sa souffrance, le mode de vie, les cases et les plantes médicinales.

C'est la fin de la première semaine et départ, à partir du port Marin, de la croisière en catamaran.

SAINTE-LUCIE

A l'approche du port de Castries, capitale de Sainte-Lucie, nous étions déjà émerveillés par les paysages de cette île volcanique, verdoyante, aux plages de cartes postales et aux fonds marins translucides. Nous sommes accueillis par les deux Pitons, célèbres volcans qui exorcisent le panorama et sont représentés sur le drapeau de l'île.

Un bateau à l'effigie d'Hôtel Chocolat est venu nous chercher au port pour nous mener à Rabot Estate dans l'empire de l'Hôtel Chocolat, célèbre chocolaterie londonienne qui a ses plantations et hôtels-restaurants à La Soufrière. Le concept est « *From Tree to Bar* ».

Nous avons pour guide Cuthbert, le spécialiste cacao qui nous fait un petit cours sur la récolte et post-récolte dans le centre de recherche d'Hôtel Chocolat. Dans des plantations couvrant 80 hectares, 50 hectares sont consacrés au cacao. Les anciennes plantations côtoient des nouvelles, nous avons visité le centre de recherche et la pépinière, et avons pu assister à une démonstration de greffage classique : graine germée mise en pot, pose du greffon sur le petit pied après 3 mois afin de permettre une production au bout de 3 ans. Quatre clones de Trinidad sont privilégiés parmi une sélection

de 150 : les ICS 1, 39, 12, et le plus courant l'ICS 95. La fermentation est de 7 jours et le séchage, naturel, est de 6 jours. Nous sommes face à un bel exemple de professionnalisme, la qualité du résultat d'une récolte était étalée devant nos yeux, des amas de superbes cabosses prêtes à l'écabosseage étaient étendues à nos pieds... ce qui nous a permis de réaliser de superbes photos.



Les deux Pitons



© Nico Regout

La pouponnière

Avant un lunch tout cacao au restaurant « *The Boucan* » nous avons eu l'honneur d'être reçu par Angus Thirlwell, CEO et fondateur d'Hôtel Chocolat. Nous avons été invités à faire notre propre tablette à l'ancienne, au départ d'un mortier presque incandescent ! Une tablette à base de grué, de sucre de canne, de beurre de cacao et principalement la force de nos bras !

La journée s'est terminée par un bain de boue grise à la Soufrière qui, comme les deux Pitons fait partie du Patrimoine Mondial de l'humanité.



© Raoul Boulangier

La Soufrière



© Nico Regout

Les variétés cultivées



© Nico Regout

La récolte



© Raoul Boulangier

Plage de Bequia

SAINTE-VINCENT ET LES GRENADES

Quelques jours consacrés à la beauté de ces petites îles et au contact plus direct avec les plages et la mer, leur flore et leur faune exceptionnelle. Nous avons quitté Sainte-Lucie en naviguant la nuit, par une mer bien réveillée, pour arriver au matin au large de la côte de Bequia, la plus grande des îles des Grenadines. Nous avons accosté sur la plage, déserte le matin et passé une journée idyllique nageant dans la mer turquoise. Nuit calme, nos trois catamarans resteront ancrés sur place.

Deux journées aux côtés des animaux marins, coquillages gigantesques, coraux, plages blondes désertes aux galets verts, villages de pêcheurs, couchers de soleil féérique, dégustation de notre pêche sur le catamaran (avec les malheureux barracudas piégés par l'adresse de nos skippers) et soirée barbecue de langoustes... nous passerons au large de l'île Moustique, des Portes du Paradis, de Canouan, de Palm Island et d'Union avant de passer une matinée inoubliable à Tobago Cays.



© Raoul Boulanger

Tobago Cays

Lors de ce dernier arrêt, au milieu de la biodiversité aquatique, nous avons côtoyé les tortues et les poissons, spectacle magique dans l'eau turquoise et transparente. Munis de masque, palmes et tuba, nous sommes partis à la rencontre des coraux, étoiles de mer, anémones et autres bancs de poissons qui nous dévoilèrent tous leurs secrets.



© Raoul Boulanger

Les tortues

Nous avons quitté les Grenadines pour rejoindre Grenade en 5 heures de navigation. Accompagnés de dauphins, nous avons terminé notre croisière à Saint-Georges, capitale du pays, afin de continuer notre périple.



© Nico Regout

Les catamarans

GRENADE, L'ÎLE AUX ÉPICES

Plongée au cœur des Caraïbes et découverte par Christophe Colomb en 1498, l'île aux épices porte bien son nom. Terre de la noix de muscade, l'emblème national, en passant par la cannelle, les clous de girofle, les noix de cajou, les manguiers... sans oublier le cacao ! Celui-ci fut implanté au début du 17^{ème} siècle, mais une grande partie des cultures furent détruite par le terrible ouragan de 2004.

Nous avons démarré nos visites par la ville de Gouyave pour y visiter une coopérative de noix de muscade : intéressante découverte ! Les noix sont triées et l'on sépare la noix du macis, également appelé « *fleur de muscade* ». Cette fine couche entourant la noix de muscade est d'une belle couleur rouge quand il est frais, mais devient orange en séchant. Il est vendu en pharmacie et est aussi un colorant. Les noix sont triées en deux catégories (les meilleures, plus lourdes, coulent dans l'eau), sont ensuite séchées en ligne pendant un mois. Les coques servent d'engrais ou sont jetées autour des maisons, leurs « clac-clac », produits en marchant dessus, servent d'alarme ! Les noix vendues avec leurs coques gardent leur arôme durant 25 ans.

A Victoria, nous visitons une chocolaterie « *bean-to-bar* », la Diamond Chocolate Factory qui produit le chocolat de marque Jouvay. Les cultures de cacao se situent dans le nord de l'île, à la fois des côtés Caraïbe et Atlantique. On y retrouve du ICS 95 et les sélections de Grenade GS 19, 67, 36, 29. On y trouve également des UF et des TSH. La fermentation se fait en 7 jours en bacs horizontaux, le séchage est naturel sauf dans le cas de pluies abondantes. Les fèves sont bio, un triage pour le calibrage se fait dans l'usine. Les machines anciennes présentent toutes les étapes de la fabrication du chocolat : torréfaction, mélangeur, 5 cylindres, grosse conche et presse à beurre de cacao.

Nous sommes ensuite accueillis dans une pépinière gouvernementale. Le système de bouture est le plus exploité : des branches sont prélevées comme future bouture auprès de germoplasmes de 30 ans. Les boutures se retrouvent en couveuse et ne donneront pas de racines pivotantes mais un clone à l'identique. Le système de greffe est encore à l'essai. On y plante également encore des fèves retrouvées dans les cabosses, malgré que ce système soit largement dépassé aujourd'hui.



© Nico Regout

Noix de muscade fraîche et macis rouge



© Nico Regout

Noix de muscade sèches

La fin de notre périple nous amène sur la pointe de la côte sud-est de Grenade, à Crochu. Notre guide, Bruno Delvallée, exploite avec son épouse le « *Cabier Ocean Lodge* » avec accès direct à la plage, et un mini zoo pédagogique. Nous avons au cours du lunch dégusté les produits locaux, sans oublier le cacao et le rhum, entourés de fleurs et des animaux bien éduqués de notre hôte : chiens, perroquets, singes et un peu plus à l'écart des animaux d'élevages (chèvres, lapins, pintades, cochons, chevaux, ...). Bruno Delvallée possède égale-

ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO

ment un refuge pour animaux plus exotiques tels que des boas, des pythons, des singes, des perroquets ou encore des furets.

Le groupe se sépare alors : dix d'entre nous rentreront à Paris et huit autres continueront l'aventure en volant vers Trinidad.



Le groupe de 8

TRINIDAD

C'est en 1498 que Christophe Colomb découvrit les deux îles en cherchant la route des Indes. Il donna à Trinidad son nom en s'inspirant des trois chaînes de montagnes au Nord, centre et Sud de l'île, et appela Tobago "Bella Forma". Après un passé tumultueux, et grâce à leur volonté inébranlable de ne pas être séparées, les deux îles deviennent en 1962 indépendantes tout en restant membre du Commonwealth.

Au départ de la capitale Port-of-Spain, notre aventure à Trinidad démarre une fois de plus avec le rhum : nous visitons la distillerie House of Angostura, fondée en 1824 au Venezuela avant de déménager à Trinidad. L'Aromatic Bitter est le joyau gardé secret depuis lors, qui fait la renommée de la maison dont il porte le nom : cette boisson magique grâce à ses épices mystérieuses a reçu de nombreuses distinctions dues à son arôme et sa saveur délicate et unique. Ce bitter aromatique rehausse le goût de boissons alcoolisées ou non et des cocktails, elle accompagne tous les mets pour leur donner un arôme subtil : soupes, salades, fruits, desserts.

Le rhum est fabriqué à partir de la mélasse qui est importée des Antilles, ce n'est donc pas un rhum agricole, ce qui n'empêche qu'il fût excellent. Nous avons visité les installations dans un petit train, visité le musée, et dégusté tous les produits proposés.

La partie la plus captivante au niveau de la recherche fut nos rencontres à l'University of the West Indies, avec le directeur du Cocoa Research Centre, professeur de génétique, et son équipe. C'est un des plus anciens centres de recherche au monde. En 1930 fut constitué l'Imperial College of Tropical Agriculture, de là sont nées les hybrides ICS (Imperial College

Selection) créés par Pound. En 1962 le pays devient indépendant et l'université des Antilles et son centre de recherche de Trinidad furent créés, reprenant le flambeau de l'Imperial College : les TSH (Trinidad Select Hybrids) furent créés par Freeman au bout d'un travail

Nous sommes accueillis par le directeur. The Montserrat Cocoa Farmers Cooperative Society Limited (M.C.F.C.S.L) contrôle le tout, assiste et revitalise l'industrie du cacao. Elle aide les fermiers à obtenir le meilleur prix, travaille avec CRC de l'université de West Indies et les autorités ministérielles dans le but de développer un profil aromatique pour le cacao de Monserrat. Actuellement, le cacao de Trinidad-et-Tobago est considéré comme un cacao fin. C'est dans cette coopérative que se fournit Valrhona.



Variétés de Gran Couva



Les cacaoyers

Guide particulier à Grand Couva

Nous avons retrouvé les cabosses du programme, principalement représentée par les TSH 730 (vert-jaune), 919 (jaune) et 1076 (rouge). Ils ont encore une petite récolte des anciens ICS.

Les caractéristiques organoleptiques des fèves de Gran Couva comprennent des flaveurs



Fermentation

fruitées, florales, des notes de noisette et boisées. Ils produisent à San Antonio 36 tonnes sur 370 ha de superficie avec un rendement variant entre 300kg à 1 500kg/ha suivant l'endroit et les planteurs. C'est une Single Domain, certifiée RainForest Alliance. La production totale du pays est de 600 tonnes.

La fermentation de 6 jours à lieu dans des bacs en escalier 3 x 3, le séchage est naturel. On retrouve dans la propriété une grande pouponnière, des activités de reproduction par greffe à partir de clones sur pieds résistants de plants vendus par le ministère de l'agriculture.

Les plantations sont respectueuses de la biodiversité on y cultive des mangues, bananes, café, avocats et citrus. Une large variété d'espèces d'oiseaux y trouve refuge.

TOBAGO

Nous quittons Trinidad en ferry pour rejoindre Tobago. Nous nous rendons à la « Little Rocky Bay », à quelques minutes de Scarborough, ville principale de l'île. Nous déposons nos bagages dans un hôtel paradisiaque, avant de partir pour une visite guidée des alentours. Nous passerons par le point culminant de l'île, au sommet de la colline qui domine la ville de Scarborough, pour y admirer la vue panoramique. Ensuite, direction Fort King George, construit en 1770 pour défendre la ville, où l'on peut encore voir une batterie de canons pointé vers la mer. C'est l'ouvrage militaire le mieux conservé du temps de la colonisation anglaise. Impossible de ne pas passer par Pigeon Point Heritage Park, la plage la plus emblématique de l'île. Actuellement cette plage est protégée pour préserver ce joyau de sable blanc aveuglant, sa forêt de cocotiers au bord du lagon turquoise : nous sommes au cœur d'une réserve naturelle.

Retour aux plantations par la visite de Tobago Cacao Estate, propriété de Dwain Dove. Le terrible cyclone de 1963 avait ravagé tout ce

territoire et les plantations sont abandonnées. Dwain rachète la plantation en 2005 pour y replanter des Trinitario de Trinidad, les TSH. Le domaine est accessible au public qui peut s'inscrire à un parcours guidé sur la culture du cacao, de la plantation, récolte, fermentation (d'une durée de 6 jours) et séchage naturel pour terminer par une dégustation organoleptique du cacao et de rhum. La production ne dépasse pas une tonne par an et est réservée à Pralus, qui transforme les fèves en France. La tablette « Tobago Estate Cocoa » « Laura », fabriquée par Pralus a gagné trois étoiles d'or « Great Taste 2014 » à Londres.

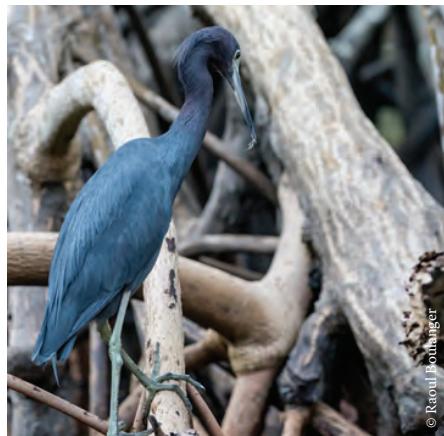
Nous avons suivi toute la visite guidée du domaine et avons pu remarquer que les principaux prédateurs pour les cabosses sont les perroquets verts et les écureuils. Les faucons sont dressés pour chasser les perroquets. La plantation est une vraie culture agroforestière, présentant de grands arbres, immortels en couverture, fruitiers et les bananiers (coupés après 2,5 ans).

Sur ces nouvelles plantations, les cacaoyers commencent à produire des cabosses entre 2 et 5 ans. Nous retrouvons les hybrides de Trinidad : trois TSH ont été sélectionnés dont le 919 (jaune), le 1076 (brun-rouge) et le 1188 (orangé).

Nous reprenons le ferry pour regagner Trinidad et une belle surprise pour la fin de la journée : la randonnée en kayak à travers le marais de Caroni, au cœur d'une mangrove de 30 km carrés formant en partie l'estuaire de la rivière Caroni. Un guide nous aida à repérer les animaux camouflés dans les feuillages, troncs et eau comme des crabes, petits poissons, serpents anacondas, caïmans, héron bleu iguanes... Les espèces végétales me rappellent celles du début de notre voyage dans l'Indian River de la Dominique.

On a répertorié dans cette zone des centaines d'espèces animales diverses comme des oiseaux

seaux remarquables dont l'Ibis Flamboyant, encore Ibis Rouge, l'emblème national de Trinidad-et-Tobago. On en a recensé plus de 15 000 dans cette parcelle. Ils partent tous la journée, pour se nourrir au Venezuela et reviennent en masse à la tombée du jour, formant des nuées flamboyante, pour loger dans les branches des bayous verts et y passer la nuit, tous les jours au même endroit.



Héron Bleu



Arbres rouges



Ibis en vol

C'est un spectacle féérique, ces oiseaux fluorescents qui illuminent le ciel et vont recouvrir les arbres. Après quelques heures, ceux-ci semblent entièrement garnis de grappes de gros fruits ou coquelinots. Nous avons pris le chemin du retour silencieusement, comme hypnotisés par le spectacle surréaliste auquel nous avons eu la chance d'assister. La nature est remplie de merveilles menacées de disparition dont l'humain porte la lourde responsabilité causée par son égoïsme et son ignorance.

Notre périple s'est achevé sous le regard bienveillant de la pleine lune, voguant sur la lagune, faune et flore endormies, seuls les nocturnes et les fées nous observaient dans l'ombre de la forêt tropicale. ■



Tobago Cacao Estate