

LA ROUTE DES RHUMS DE LA CANNE & DU SUCRE

LE GUIDE
DES ROUTES TOURISTIQUES
DE LA GUADELOUPE

JE VISITE

JE SAVOURE

J'AIME



LA ROUTE DES RHUMS DE LA CANNE ET DU SUCRE

The sugar, sugarcane and rum route

Je visite, je savoure, j'aime

INVITATION À PARCOURIR

LES RHUMS,
LA CANNE,
LE SUCRE,
LES HABITATIONS

I VISIT, I ENJOY, I LOVE

*This is an invitation to take
a meander through
the rums, the sugarcane, the sugar,
the habitations...*

*Ce magazine a été élaboré
par la Région Guadeloupe
en Edition 2019*

ÉDITEUR
Direction du Tourisme, Région Guadeloupe

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
Ary Chalus,
Président du conseil régional de la Guadeloupe

RÉDACTION
Région Guadeloupe & Aiguillage
aiguillage@wanadoo.fr

CONCEPTION / RÉALISATION
Agence Margarita
www.agence-margarita.com

PHOTOS
Bruno Michaux-Vignes, Philippe Virapin,
Hélène Valenzuela, Guillaume Aricque

TRADUCTION
Guy Lubeth

ÉDITORIAL Ary Chalus



Cher visiteur,

J'ai l'immense plaisir de vous accueillir dans notre bel archipel et de vous offrir cette brochure de la Route des Rhums, de la Canne et du Sucre en guise de compagnon de route pendant votre séjour.

Imaginée pour vous, cette route est une errance, un voyage dans l'histoire et le patrimoine de la Guadeloupe.

Nos choix ont été guidés vers des sites et lieux de visite (distilleries, rhumeries, sucreries et habitations) qui sont porteurs d'histoire, de valeurs et de savoir-faire.

Nul doute que vous découvrirez l'identité de la Guadeloupe, que vous vivrez des expériences fascinantes et des escapades qui vous laisseront rêveurs.

Au gré de vos déambulations, vous rencontrerez des hommes et des femmes qui seront fiers de partager avec vous leurs passions. Telle est l'âme de la Guadeloupe, riche et chaleureuse !

Cher visiteur, je vous souhaite de belles découvertes et dégustations, et revenez vite nous visiter !

Ary Chalus

Président du conseil régional de la Guadeloupe

Dear visitor

It's a great pleasure for me to welcome you to our beautiful archipelago and make this brochure featuring the 'Route des Rhums, de la Canne et du Sucre' available to you as a travel guide during your stay with us.

Think of it as an opportunity for informed wandering through Guadeloupe's history and heritage.

We have selected for you, sites (distilleries, rum shops, sugar mills and "habitations"), that best represent our history, values and expertise.

No doubt you will discover our true identity as well as fascinating experiences and getaways that will leave you dreamy-eyed.

As you drive and walk around our archipelago, you will meet men and women who will be proud to share their passion with you. Guadeloupe is at heart very warm and friendly.

Dear visitor, I know wonderful discoveries and treats await you to enjoy and we are already looking forward to seeing you back here soon!

SOMMAIRE

Summary

***** CLASSEMENT ATOUT FRANCE
ALLANT DE 1* À 5*

 LABEL QUALITÉ "CLÉ VACANCES"

 LABEL QUALITÉ
"TABLES & AUBERGES"

 BIENVENUE À LA FERME

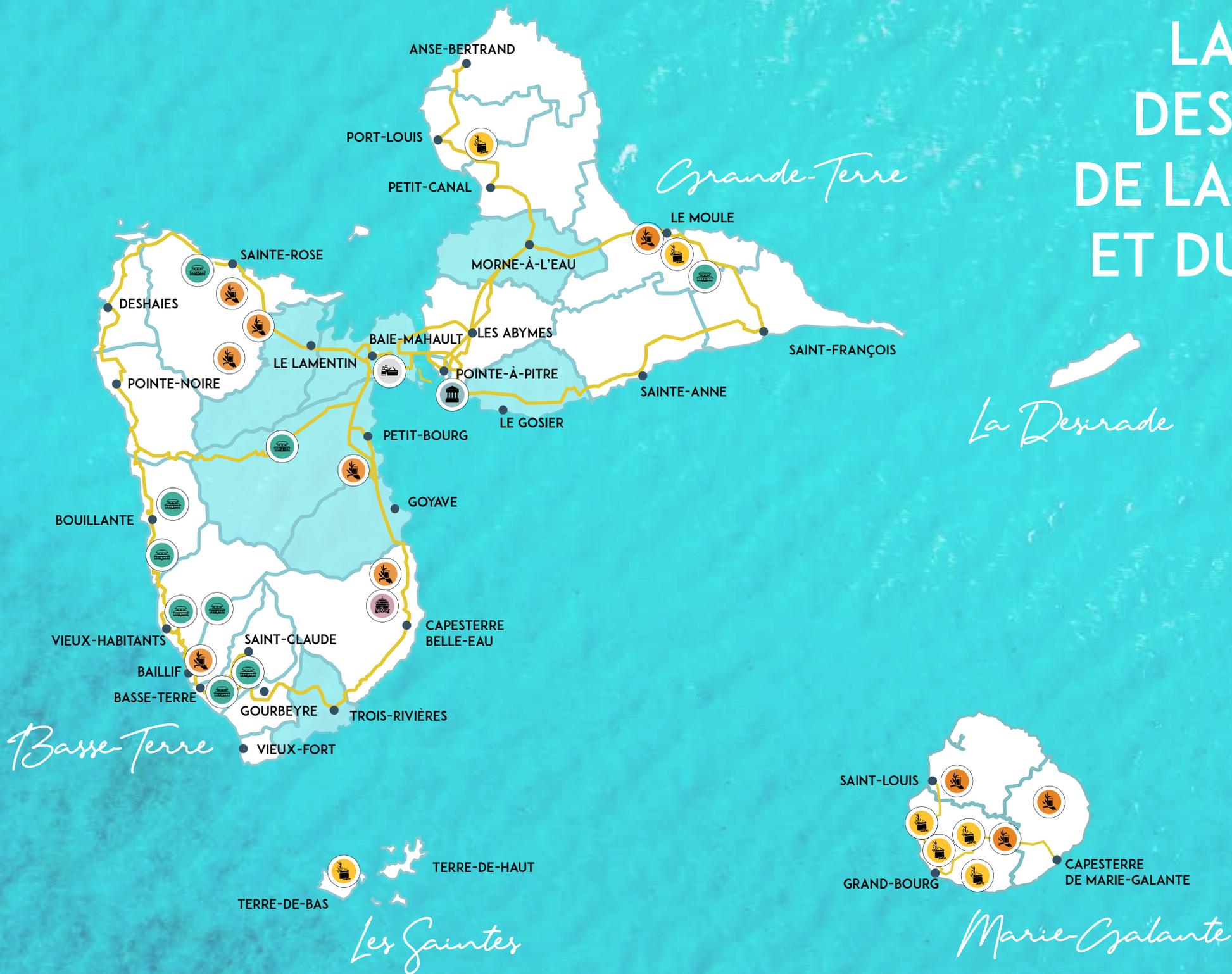
 PRÉSENT DANS LE GUIDE
GAULT & MILLAU 2019

 PROTECTION
"MONUMENT HISTORIQUE"

 SERVICE DE RESTAURATION

CARTE DE LA GUADELOUPE 8 <i>GUADELOUPE MAP</i>	Liquoristerie Madras.....50
EN ROUTE VERS LA GRANDE-TERRE 12 <i>ON THE ROAD TO GRANDE-TERRE</i>	LES RHUMERIES <i>RUMERIES</i>
PRENEZ LA MER POUR LES ÎLES DE L'ARCHIPEL 14 <i>SAILING OFF TO THE OTHER ISLANDS OF THE</i> <i>ARCHIPELAGO</i>	Rhumerie Karukera.....56
Marie-Galante.....15	LES DISTILLERIES <i>DISTILLERIES</i>
Les Saintes17	Domaine de Bellevue60
EN ROUTE VERS LA BASSE-TERRE18 <i>ON THE ROAD TO BASSE-TERRE</i>	Distillerie Bologne.....62
UN PEU D'HISTOIRE 22 <i>HISTORY</i>	Distillerie Bonne-Mère64
LES SUCRERIES27 <i>THE SUGAR MILLS</i>	Distillerie Bielle66
Beauport28	Distillerie Damoiseau68
Ancienne Poterie Fidelin.....30	Distillerie Longueteau.....70
Usine Sucrière de Gardel32	Distillerie Montebello72
Usine Sucrière de Grande-Anse.....34	Distillerie Poisson74
Habitation Murat.....36	Distillerie Reimonenq76
Habitation Pirogue - Mare au Punch38	LES HABITATIONS <i>HABITATIONS</i>
Habitation Roussel-Trianon.....40	Habitation du Comté80
TOUT SAVOIR SUR LE RHUM, LA CANNE ET LE SUCRE 42 <i>ALL ABOUT RUM, SUGARCANE AND SUGAR</i>	Habitation Desmarets82
RECETTES DE COCKTAIL 48 <i>COCKTAIL RECIPES</i>	Habitation Getz.....84
	Habitation Grange Bel'O86
	Habitation l'Oiseau88
	Habitation Massieux.....90
	Habitation Matouba.....92
	Habitation Séverin.....94
	Habitation Tabanon96
	Habitation Zévallos.....98
	NOTES 100
	RÉCEPTIFS 102

LA ROUTE DES RHUMS DE LA CANNE ET DU SUCRE



- SUCRERIE
- DISTILLERIE
- RHUMERIE
- HABITATION
- MUSÉE
- BOUTIQUE



LES CIRCUITS

Je visite, je savoure, j'aime

•
TOURS

Grande-Terre



68 DISTILLERIE
DAMOISEAU



98 HABITATION
ZÉVALLOS



29 BEAUPORT
USINE SUCRIÈRE
GARDEL



52 MÉMORIAL
ACTE



Sur la route, pensez à goûter aux saveurs de la Guadeloupe (mets créoles, sorbets coco, eau de coco, bâtonnets de canne à sucre) et prolongez votre circuit par un repos farniente sur l'une des plus belles plages de nos îles..

Whilst driving around, make sure you taste the flavours of Guadeloupe (Creole food, coconut sorbets, coconut water, fresh sugarcane sticks ...) and end your tour with a relaxing rest on one of our many beautiful beaches.



EN ROUTE VERS LA GRANDE-TERRE

> Prenez la route en direction de Port-Louis pour commencer votre visite de la route des rhums, de la canne et du sucre avec le site de **Beauport Guadeloupe**. Autrefois usine sucrière, **Beauport Guadeloupe** est aujourd'hui un centre culturel dédié à la valorisation du patrimoine du Nord Grande-Terre. Vous aurez une connaissance large de l'exploitation de la canne en Guadeloupe, première étape indispensable à votre circuit de découverte de notre histoire (Voir p.22 et 28).

> Reprenez la route 30 minutes vers la seule distillerie de Grande-Terre située au Moule : la **Distillerie Damoiseau**, leader du marché du rhum guadeloupéen, présent en France métropolitaine et dans plus de 40 pays ! Vous saurez tout sur la fabrication du rhum agricole avec la visite gratuite de cette usine en activité (voir p. 68). Pensez à goûter et ramener nos produits locaux !

> Après le rhum, le sucre ! Une autre usine en activité vous attend 15 minutes en voiture : l'usine sucrière de **Gardel**, au Moule. Outre le sucre, l'usine produit de la mélasse avec laquelle on fabrique le rhum industriel. C'est la seule usine sucrière en activité en Guadeloupe "continentale" (voir p. 32)

Et enfin, toujours au Moule, terminez votre route des rhums, de la canne et du sucre par la magnifique **Habitation Zévallos** (ou **Maison coloniale de Zévallos**) classée aux Monuments Historiques depuis 1990. Pensez à la visite guidée pour en savoir plus sur ce domaine aux mille histoires (voir p. 98)



Plage de Bois Jolan, Sainte-Anne

ON THE WAY TO GRANDE-TERRE

> Take the road to Port-Louis to begin your discovery of Guadeloupe's Rums, Sugarcane and Sugar Route with the site of **Beauport**.

Beauport Guadeloupe used to be a sugar factory. It is now a cultural centre dedicated to promoting the heritage of North Grande-Terre. The first stage of your trip will help you gain detailed knowledge of how sugarcane is farmed in Guadeloupe. (see p.28)

Your discovery tour of our history (see p.22).

> After another 30-minute drive you will get to the only fully functioning Grande-Terre distillery, located in Le Moule: the **Damoiseau Distillery**. Guadeloupe's leading rum brand, marketed in mainland France as well as in more than 40 other countries! You will get to know all about the production of agricole rum as you visit this fully operational factory for free (see p.68). Be sure to sample and take our local products home!

> After rum, here comes sugar! Another working factory with a difference purpose awaits a 15-minute drive away: the **Gardel Sugar Factory** in Le Moule. In addition to sugar, it produces molasses, from which industrial rum is made. It is the only sugar factory operating on mainland Guadeloupe (see p.32)

Finally, still in Le Moule, finish your Rums, Sugarcane and Sugar Routewith the magnificent **Habitation Zévallos** (or **Colonial Mansion of Zévallos**), a listed Historical Monument since 1990. You can enjoy a guided tour of the mansion. Definitely a place of a thousand stories! (see p.98)



GRAND

ANAL

LES ABYMES

NTE-À-PITRE

Marie-Galante



- 60 DISTILLERIE BELLEVUE
- 66 DISTILLERIE BIELLE
- 74 DISTILLERIE POISSON (LABAT)

- 34 USINE SUCRIÈRE GRANDE-ANSE
- 36 HABITATION MURAT
- 38 HABITATION PIROGUE
- 40 HABITATION ROUSSEL-TRIANON

La Desrade

Marie-Galante

SAINT-LOUIS

GRAND-BOURG

CAPESTERRE DE MARIE-GALANTE

PRENEZ LA MER POUR LES ÎLES DE L'ARCHIPEL

MARIE-GALANTE

A votre arrivée à Grand Bourg, profitez de la matinée pour découvrir les célèbres distilleries de l'île : la distillerie Bielle et son fameux rhum vieux, la distillerie Bellevue et son ancien moulin à vent et la distillerie Poisson pour son célèbre rhum Père Labat (voir p.60 et 74). Terminez votre visite matinale par l'usine sucrière de Grande-Anse, la seconde usine sucrière en activité de notre archipel (voir p.34). Si vous arrivez à Saint-Louis, commencez votre visite par la distillerie Poisson, puis l'usine de Grande-Anse et ensuite les distilleries Bielle et Bellevue. Ne manquez pas les boutiques de ces sites très bien achalandées.

> L'après-midi, prenez le temps de visiter les majestueuses Habitation Murat et Habitation Roussel-Trianon dont le passé historique vous en dira long sur l'importance économique de l'exploitation du sucre et de la traite négrière. (voir p.36 et 40) Ne manquez pas la mare au punch, ancienne Habitation Pirogue théâtre d'un événement sanglant qui a marqué l'histoire de l'île (voir p.38).

> Les restaurants classés et typiques sont incontournables sur l'île. Tous les mets sont à déguster avec un rhum 59° ! Découvrez le célèbre gâteau "caca bœuf" confectionné à partir de sirop batterie qui est un jus de canne cuit obtenu par évaporation puis détendez-vous sur l'une des plus belles plages du monde qui n'attendent que vous...

Gueule Grand Gouffre, à St Louis, Marie-Galante



Vendeur de cannes à Marie-Galante

SAILING OFF TO THE OTHER ISLANDS OF THE ARCHIPELAGO

MARIE-GALANTE

> Upon arriving in Grand-Bourg, you can plan a tour of the island's famous distilleries: the Bielle Distillery and its celebrated old rum, the Bellevue Distillery and its old windmill and the Poisson Distillery for its famous "rhum du Père Labat" (see p.60 and 74). Cap your morning with a visit to the Grande-Anse Sugar Factory, one of the two sugar factories operating in our archipelago (see p.34).

However, if you get off the sea-shuttle in Saint-Louis, you can start your visit with the Poisson Distillery, then head to the Grande-Anse Factory and finally the Bielle and Bellevue distilleries. Do not miss their very well-stocked shops.

> In the afternoon, take time to visit the majestic Habitation Murat and the Habitation Roussel-Trianon whose historical past will tell you much about the economic significance of sugar and the slave trade. (see p.36 and 40) Do not miss the "Mare au punch", (the Punch Pond) opposite the former Habitation Pirogue, and the bloody events that marked the history of the island. (see p.38).

> Top-rated and typical restaurants are a must on the island. All dishes are to be enjoyed with a 118° proof rum!

Discover the famous "gâteau caca-boeuf" (literally "cow dung cake") made with sugarcane molasses obtained from boiled and evaporated sugarcane juice, then relax on one of the world's most beautiful beaches. Everything is waiting for you! ...



Les Saintes



30 POTERIE FIDELIN | 

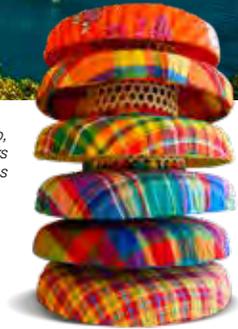


PRENEZ LA MER POUR LES ÎLES DE L'ARCHIPEL

TERRE-DE-BAS

> Pas de distillerie ni de rhumerie en activité, à Terre-de-Bas, l'histoire se raconte à ciel ouvert. Prenez la route en direction de Petites Anses. La poterie Fidelin est à 5 minutes du débarcadère. Fondée en 1760, l'activité potière était tournée vers la fabrication de formes à sucre. Aujourd'hui la poterie est classée aux Monuments Historiques (voir p.30). Après votre visite, empruntez "la trace du pied de l'Étang" ou "trace rouge". Son passage près des mares et des ruines d'habitations en fait une randonnée séduisante par son concentré de découvertes. Et enfin, ne quittez pas l'île sans avoir testé les nombreux punches locaux concoctés à partir de fruits que l'on ne trouve qu'à Terre-de-Bas ! Les îles de Terre-de-Haut et La Désirade ne sont pas des îles d'exploitation de la canne à sucre (voir en p.22).

Le Salako, coiffe traditionnelle des pêcheurs de Terre-de-Bas



TERRE-DE-BAS (part of 'Les Saintes')

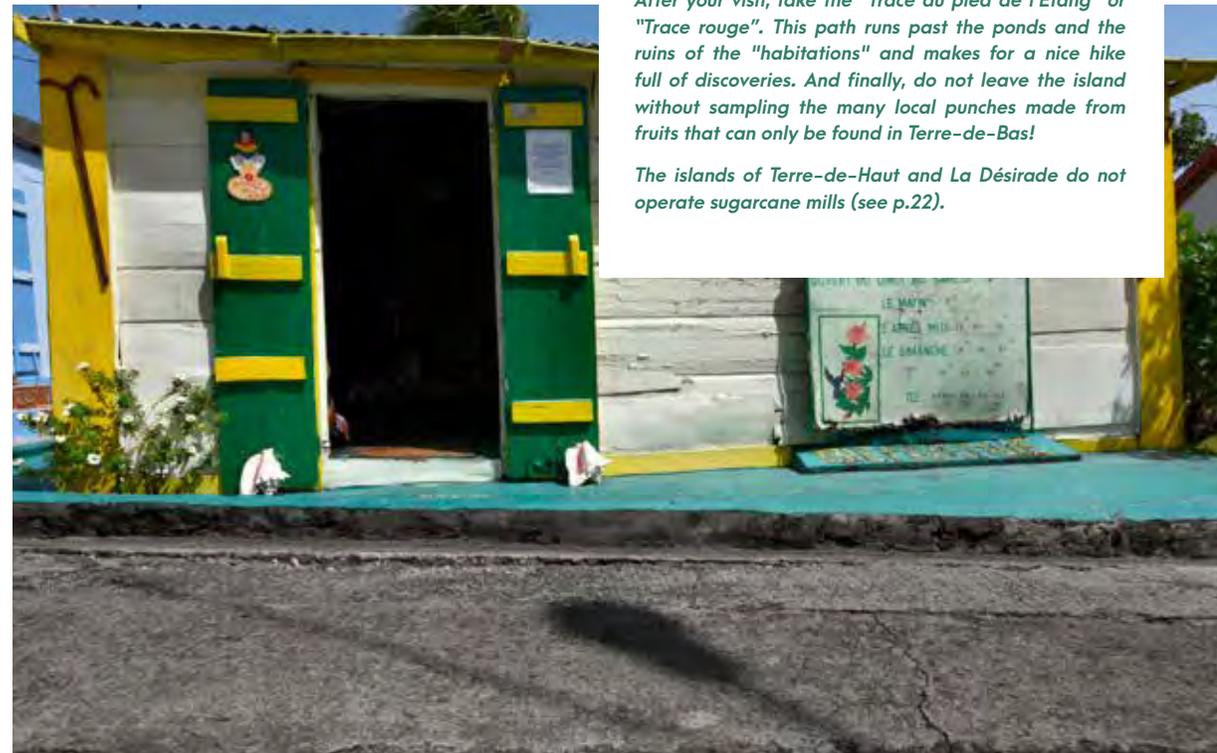
> Despite having neither distillers nor rum mills, Terre-de-Bas is loaded with history.

Take the road towards Petites Anses. The Fidelin pottery is five minutes from the landing stage. Founded in 1760, this pottery business was focused on making sugar moulds and jars. Today, it is a listed historical building (see p.30).

After your visit, take the "Trace du pied de l'Étang" or "Trace rouge". This path runs past the ponds and the ruins of the "habitations" and makes for a nice hike full of discoveries. And finally, do not leave the island without sampling the many local punches made from fruits that can only be found in Terre-de-Bas!

The islands of Terre-de-Haut and La Désirade do not operate sugarcane mills (see p.22).

Ruelles colorées des Saintes



Basse-Terre



80 HABITATION DU COMTÉ

82 HABITATION DESMARETS

84 HABITATION GETZ

86 HABITATION LA GRANGE BEL'Ô

88 HABITATION L'OISEAU

90 HABITATION MASSIEUX

92 HABITATION MATOUBA

94 HABITATION TABANON

50 LIQUORISTERIE MADRAS



62 DISTILLERIE BOLOGNE

64 DISTILLERIE BONNE MÈRE

70 DISTILLERIE LONGUETEAU

72 DISTILLERIE MONTEBELLO

76 DISTILLERIE REIMONENQ

94 DOMAINE DE SÉVERIN



56 RHUMERIE KARUKERA



EN ROUTE VERS LA BASSE-TERRE

> Partez pour Sainte-Rose en direction de l'ancienne distillerie *Séverin*, la seule de l'île avec sa roue à aubes et un petit train de découverte du terroir. La "Grande Maison" transformée en musée se laisse découvrir pour une immersion dans la généalogie familiale. Appréciez les mets proposés par le restaurant "O' Séverin" et goûtez aux sauces épicées et autres patés à accras que propose la boutique du site (voir p. 94). Reprenez votre voiture en direction du bourg de Sainte-Rose, à 10 minutes sur votre droite, la distillerie *Bonne Mère*, la seule distillerie de rhum dit "traditionnels" de la Guadeloupe réalisés à partir de la mélasse. Les visites guidées vous permettront de mieux comprendre la différence entre rhums agricoles et rhums traditionnels (voir p. 28).

> Reprenez la route nationale (N2) pour la distillerie *Reimonenq*. Testez les rhums vieux réputés et visitez le seul musée du rhum de la Guadeloupe. C'est aussi l'occasion de découvrir une très belle collection de papillons et de maquettes d'anciens voiliers (voir p.76). Si la nuit approche, arrêtez-vous à l'*Habitation du Comté* de style Art Déco néo colonial, une très bonne table vous y attend (voir p.80).

> Continuez votre découverte sur la façade nord-ouest de la Basse-Terre. Plusieurs restaurants classés ou typiques vous accueilleront pour déguster des mets locaux avec vue sur la mer des Caraïbes, un planteur à la main !

> A partir de Bouillante, première possibilité, vous pouvez vous engouffrer dans la route de la Traversée, la plus belle route naturelle de la Guadeloupe, au coeur du Parc National. Vous pourrez passer la nuit à l'*Habitation Tabanon* à Petit-Bourg, ou continuer votre traversée vers la distillerie *Montebello*. Elle a la particularité de n'utiliser que des cannes récoltées à la main provenant du nord de la Basse-Terre (voir p.72).



ON THE WAY TO BASSE-TERRE

> Head toward Sainte-Rose and stop at the former *Séverin Distillery*, the only one on the island with a paddlewheel and a small tourist train. The "Grande maison" (Big House), converted into a museum, offers an opportunity to delve into the *Séverin* family genealogy. Enjoy the dishes on the menu of the restaurant "O' Séverin" and taste the various spicy sauces and 'accras' (savory salt fish fritters) that are on offer at the site's shop (see p.94).

> Resume your drive towards the village of Sainte-Rose, after about ten minutes, turn right: there stands the *Bonne Mère Distillery*, the only distillery producing so-called 'traditional' molasses-based rum. (see p.66) Guided tours are available to help you better understand the differences between agricole rhums and traditional rhums (see p.28).

> Take the road (N2) leading to the *Reimonenq Distillery*. Try their famous aged rhums and visit Guadeloupe's only rum museum. It's also an opportunity to discover a very beautiful butterfly collection and a vintage sailboat display (see p.76).

At nightfall, stop at the Art Deco neo-colonial style *Habitation du Comté*. A very good restaurant awaits you (see p.80).

> Continue your discovery of the northwest coastline of Basse-Terre. Several top-quality and authentic restaurants with a view of the Caribbean Sea will welcome you to taste local food, with a 'Planteur cocktail' ("Planter's punch cocktail") in hand!

> From Bouillante, you have two options: the first is to enter the 'Route de la Traversée', the most delightful natural road of Guadeloupe, at the heart of the National Park. You can spend the night at the *Habitation Tabanon* in Petit-Bourg, or drive on until you reach the *Montebello distillery*. It specifically uses only hand-harvested sugarcanes from the north of Basse-Terre to make its rum (see p.72).





> A partir de Bouillante, seconde possibilité, empruntez la route nationale 2 (N2) votre route vers le sud Basse-Terre. Il vous faudra environ 30 minutes de route le long de la côte Caraïbe. A Basse-Terre, la célèbre distillerie Bologne, le "maillot jaune" de la Guadeloupe vous attend ! En activité depuis 1887, Bologne est l'une des plus anciennes distilleries de la Guadeloupe. Ne manquez pas la visite guidée (voir p. 62).

Puis, remontez la route nationale (N1) en direction du Domaine du Marquisat de Sainte-Marie à Capesterre Belle-Eau où se situe la distillerie Longueteau. Elle existe depuis 1895 et a été créée par Henri Longueteau et poursuivie par ses fils (voir p.70). A partir du parking, vous longez à pied les champs de canne pour arriver à la distillerie pour une visite guidée. Dans la boutique, vous trouverez les rhums Longueteau et ceux de la rhuerie Karukera qui est également située sur le site de Marquisat (voir p.56).

> From Bouillante, the second option is to take the road (N2) to south Basse-Terre. It will only be a 30-minute drive along the Caribbean coast. In Basse-Terre, the famous Bologne Distillery, whose rum is affectionately called "The Yellow Jersey" by local connoisseurs, awaits you! Bologne has been in business since 1887, which makes it one of the island's oldest distilleries. Do not miss the guided tour (see p.62).

> Then, go up the road (N1) towards the Domaine du Marquisat de Sainte-Marie in Capesterre Belle-Eau where the Longueteau Distillery is located. It has been in business since 1895 and was created by Henri Longueteau and continued by his sons (see p.70). From the car park, you can walk along the cane fields to reach the distillery for a guided tour. In the shop, you will find the Longueteau rums as well as the Karukera rums which are also processed on the site of Marquisat (see p.56).

En début ou en fin de circuit sur la Basse-Terre, visitez la liquoristerie Madras qui distribue de nombreuses marques de rhums très connus en Guadeloupe (voir p.50).

At the beginning or at the end of your Basse-Terre drive, visit the Madras liquor shop which sells many well-known Guadeloupean rum brands (see p.50).



Si la nuit approche, arrêtez-vous dans une de nos anciennes habitations transformées en hébergement de charme.

> L'HABITATION MATOUBA, ici, la fraîcheur du Matouba tient lieu de climatiseur, le Saut d'Eau du Matouba, de piscine, le bassin et sa chute d'eau, de jacuzzi. Ici pas de téléviseur, juste une bonne connexion internet, pour partager votre bonheur avec ceux que vous aimez au milieu de 3 hectares de parc somptueux (voir p. 92).

> L'HABITATION GRANGE BEL O, située dans un magnifique jardin créole, vous découvrez la fabrication de barres à glace traditionnelles utilisées pour la fabrication du fameux "sinobol" et des sorbets pays. Dormez dans la villa coloniale presque centenaire qui a gardé tout son caractère (voir p.86).

> L'HABITATION MASSIEUX, à l'ombre de splendides flamboyants, sur les pentes de Bouillante en face de la mer des Caraïbes, légèrement en altitude où il fait frais la nuit, Monique et Fofu vous accueillent dans leur ancienne demeure de planteur de café, en bois des îles "incorruptible" comme disaient les anciens, dans un parc en pleine nature arboré avec plus de 500 palmiers et orchidées (voir p.90).

> L'HABITATION L'OISEAU, est une ancienne caféière datant du début du 20ème siècle. Elle se compose d'une propriété de plus de 5 hectares avec une maison coloniale, une bonifierie et d'une dépendance. 5 chambres de charme tout confort vous attendent (voir p.88).

> L'HABITATION GETZ, dans une maison coloniale en bois rénovée datant du 18ème siècle, avec vue mer et montagne où règnent calme et sérénité, l'habitation de 1780 comprend 2 jolies chambres et 3 cabanes perchées dans les arbres dans le jardin (voir p.84).

> L'HABITATION MATOUBA. True luxury has found its home: a sumptuous three-hectare park, planted with the most lovely tropical trees, dotted with the flamboyant colours of flowers, rising up to the sky, the sea in the distance and the sun eager to offer every evening its most beautiful fireworks. The coolness of the place means there's no need for air-conditioning, the river-fed swimming-pool, the waterfall and its Jacuzzi-like basin. Here no TV, just a good internet connection to share your happiness with those you love (see p.92).

> L'HABITATION GRANGE BEL O, located in a beautiful Creole garden, you discover the manufacture of traditional ice bars used for the famous "sinobol" and country sorbets. Sleep in the almost century-old colonial villa that has kept all its character (see p.86).

> L'HABITATION MASSIEUX, in the shape of splendid flames trees (commonly called 'flamboyants' in the French West Indies), on the slopes of Bouillante in front of the Caribbean Sea, the kind of heights where nights are cool, Monique and Fofu welcome you to their former coffee planter home, made of rot-proof island wood, as the ancients used to say "incorruptible" as said the ancients, amid a nature-surrounded park with more than 500 palm trees and orchids (see p.90).

> L'HABITATION L'OISEAU is an old coffee house dating from the beginning of the 20th century. The "habitation" is a property of more than 5 hectares with a colonial house, a refinery and an outbuilding. 5 rooms of charm any comfort await you (see p.88).

> L'HABITATION GETZ, in a renovated 18th century colonial house with sea and mountain views where calm and serenity reign, the 1780 house includes 2 pretty rooms and 3 cabins perched in the trees in the garden. (see p.84).



UN PEU D'HISTOIRE

Guadeloupe



UN PEU D'HISTOIRE

En 1649, quand Charles Houët, représentant français de la Compagnie des Isles d'Amérique, débarque en Guadeloupe, l'île est couverte de petites propriétés où l'on cultive l'indigo, le tabac et le coton. Pour développer l'économie de l'île, le gouverneur Houët accueille en 1654 plusieurs centaines de protestants hollandais, chassés du Brésil par les Portugais. Ces colons maîtrisent les techniques de fabrication et de "blanchiment" du sucre, qu'ils enseignent aux Français. Les petites propriétés sont transformées en d'immenses plantations de canne : c'est la "révolution sucrière".

HISTORY

When Charles Houët, the French representative of the Compagnie des Isles d'Amérique (a French chartered company), landed in Guadeloupe in 1649, the island was covered in small estates where indigo, tobacco and cotton were grown. In 1654, to develop the island's economy, Houët welcomed several hundred Dutch protestants, who had been driven out of Brazil by the Portuguese. The new-comers were familiar with the techniques of manufacturing and "whitening" sugar, which they taught the French. The small estates were transformed into huge cane plantations: this was known as the "sugar revolution".



DE L'EXPLOITATION CANNIÈRE À L'EXPLOITATION HUMAINE

Mais l'exploitation de la canne à sucre appelle un besoin en main d'œuvre sans cesse grandissant pour récolter et transformer la canne en sucre ou en rhum. C'est le début de la traite négrière et de l'esclavage. Deux ans après son introduction en Guadeloupe, l'industrie cannière compte déjà 3 000 esclaves sur une population de 15 000 habitants. Durant la première moitié du XVIII^e siècle, le nombre de sucreries passe de 111 à 278, au détriment d'autres cultures comme l'indigo, abandonné en 1730 en Guadeloupe.

FROM CANE EXPLOITATION TO HUMAN EXPLOITATION

*But farming sugarcane resulted in a growing need for labour to harvest and transform the cane into sugar or rum. It marked the beginning of slavery * (Remember to go to the Memorial ACTe "The Caribbean Centre for the Expression and Memory of Slavery and the Slave Trade"). Two years after its introduction in Guadeloupe, the cane industry already numbered 3,000 slaves out of a population of 15,000. During the first half of the 18th century, the number of sugar houses rose from 111 to 278 at the expense of other crops such as indigo, which was given up in Guadeloupe in 1730.*

A NOTER

Le terme "pain de sucre" utilisé en géographie évoque les formes données au sucre sorties des "formes à sucre". C'est de ce nom qu'est issu "Le pain de sucre de Terre-de-Haut".

Note: the word "sugarloaf", as used by geographers, refers to the shapes given to sugar out of the "sugar moulds". The "Sugarloaf" in Terre-de-Haut is derived from it.

LES SAINTES

LA DÉSIRADE

Les îles de Terre-de-Haut Les Saintes et de La Désirade étaient jugées "inhospitalières" par les colons pour l'exploitation de la canne à sucre car trop arides et vallonnées.

La Désirade, fut jadis une terre d'isolement des lépreux ainsi qu'un lieu de détention de mauvais sujets.

Terre-de-Haut Les Saintes était le bastion des flibustiers qui venaient échanger leurs produits dans la Baie des Saintes. Aujourd'hui classée parmi les plus belles du monde elle accueille les plus beaux voiliers et yachts.

En revanche Terre-de-Bas Les Saintes n'a pas eu la même destinée. Cette île comptait jusqu'à 130 esclaves sur l'Habitation Fidelin où Jean-Pierre Fidelin avait fondé une poterie en 1760. Celle-ci était tournée vers la fabrication de formes à sucre et de pots à raffinerie commandés par les sucreries. Son emplacement privilégié en bordure de mer facilitait le chargement vers le continent. L'île produisait en outre du café, du cacao et de l'indigo de grande qualité, faisant la fortune de propriétaires fonciers dont les habitations témoignaient de leur aisance : Habitation L'Étang, Habitation Leroy Prudent et Habitation Houëlche, toutes en ruines aujourd'hui.

Early settlers considered the islands of Terre-de-Haut, Les Saintes and La Désirade unfit for sugarcane cultivation because they were too arid and hilly.

Desirade, was once just a lepers' colony and a place where ne'er-do-wells were kept.

Terre-de-Haut in Les Saintes was the stronghold of the buccaneers who came to barter with the locals in the Baie des Saintes. Today it ranks among the most beautiful bays in the world; it welcomes the most beautiful sailboats and yachts.

Terre-de-Bas has not had the same destiny. There were once as many as 130 slaves on the Habitation Fidelin where Jean-Pierre Fidelin founded a pottery workshop in 1760. It focused on manufacturing sugar moulds and refinery pots in response to sugar mill orders. Its privileged location by the sea made loading goods to mainland Guadeloupe easier. The island also produced high quality coffee, cocoa and indigo, resulting in some landowners amassing great wealth, which was reflected in their luxurious dwellings: Habitation L'Étang, Habitation Leroy Prudent and Habitation Houëlche, are all in ruins today.



LES HABITATIONS

En 1789, l'archipel guadeloupéen compte 90 000 esclaves originaires d'Afrique. Ils vivent sur les mêmes terres que les colons sur des "habitations" (ou encore appelées "Plantation" dans les autres îles de la Caraïbe). Celles-ci sont généralement composées de moulins à bêtes, à eau, à vent (de nombreux vestiges parsèment encore les paysages de Guadeloupe), de cheminées à proximité du bâtiment, de fours à charbon, des maisons de maîtres et des cases à esclaves.

L'esclavage a été aboli en 1794 en Guadeloupe, rétabli par Bonaparte en 1802 puis définitivement aboli par Victor Schoelcher en 1848.

Après une grave crise du sucre qui a duré plusieurs décennies, en Guadeloupe il n'existe désormais que 2 usines sucrières, l'une située au Moule et l'autre à Marie-Galante.

LE TONNAGE, LE VOLUME, LA PRODUCTION

Il faut compter 12 mois entre la plantation de la canne à sucre et sa récolte. Plusieurs variétés de canne à sucre sont plantées en Guadeloupe. La qualité de la canne varie selon les années car elle est soumise aux aléas du climat. Pour sa croissance, la canne à sucre a besoin de chaleur et d'humidité. Pour sa teneur en sucre, elle a besoin de fraîcheur et de sécheresse.

La paye des planteurs dépend du poids des cannes apportées à l'usine et de leur teneur en sucre. Elles sont ensuite broyées par des machines, puis transformées, le plus souvent en sucre ou en rhum.

Attention, la coupe de la canne à sucre a lieu chaque année de février à juin. C'est pendant cette période que les usines et distilleries fonctionnent pour broyer la canne pour le sucre ou le rhum. En période de coupe de la canne privilégiez des visites le matin, moment où vous verrez la distillerie en activité

Please, note that the sugarcane cutting season occurs from February through June on a yearly basis. That's when factories operate and grind cane for sugar or rum production. The rest of the year is devoted to cleaning, maintenance and refurbishing.

ASTUCE

En période de fabrication du rhum (février à juin) privilégiez des visites le matin, moment où vous verrez la distillerie en activité. Humez les odeurs de canne, entendez ronronner les axes, voyez la fumée s'élever... Le reste de l'année est consacré au nettoyage, travaux et remise en état.

TIPS

Please, note that the sugarcane cutting season occurs from February through June on a yearly basis. That's when factories operate and grind cane for sugar or rum production. The rest of the year is devoted to cleaning, maintenance and refurbishing.

HABITATIONS

In 1789, the island had 90,000 slaves of African origin. They lived on the same land as the settlers, on "habitations" (also known as "plantation houses" on other Caribbean islands). Those usually included windmills (whose vestiges are still scattered around the landscapes of Guadeloupe), sugar chimneys, coal kilns, masters' mansions and slave shacks.

Today there are only two sugar factories left, one located at the Moule and the other in Marie-Galante, following a serious sugar crisis that lasted several decades in Guadeloupe.

THE TONNAGE, VOLUME, THE PRODUCTION

It takes 12 months from planting sugar cane to harvesting it. Several varieties of sugar cane are planted in Guadeloupe. The quality of the cane varies, depending on the year because it is subject to climate changes.

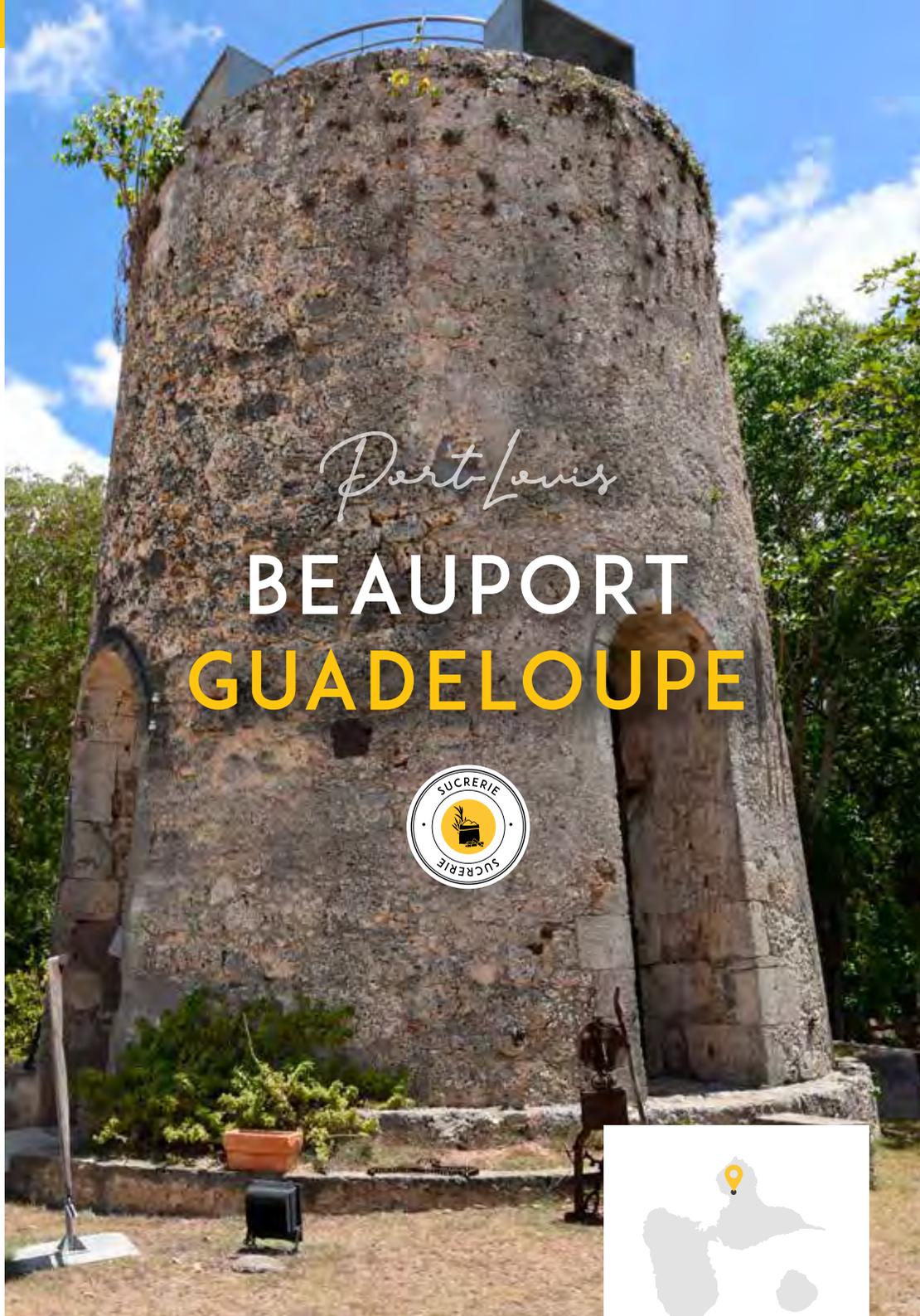
For its growth, sugar cane needs heat and humidity. For its sugar content, it needs freshness and dryness.

The farmers' pay depends on the weight of the canes brought to the factory and their sugar content. They are then crushed by machines and processed, most often in sugar or rum.

LES SUCRERIES

*À la rencontre
des lieux incontournables*





DÉCOUVREZ LE SITE EN PETIT TRAIN
DISCOVER THE SIGHTS ON A LITTLE TRAIN



UNE ANCIENNE USINE EN PLEINE MUTATION
L'histoire du sucre se raconte aussi dans une ancienne usine réhabilitée en centre d'interprétation. Un site à la fois ludique et pédagogique pour petits et grands. Un petit train sillonne les champs de canne pour une immersion totale en Nord Grande-Terre.

THE FORMER FACTORY IS IN THE PROCESS OF BEING REDEFINED.

The history of sugar is also told through a former factory rehabilitated into an interpretation centre. It offers young and old visitors a site that is both recreational and educational. A small train crisscrosses the cane fields for total immersion in Nord Grande-Terre.




PORT-LOUIS / GRANDE-TERRE

BEAUPORT GUADELOUPE

Ancienne usine de Beauport - Port-Louis

Horaires
Mardi au dimanche - 9h à 17h

Horaires du train
Du mardi au dimanche (sauf le samedi)
10h / 14h - 11h / 15h - 12h / 16h
Samedi 11h / 14h - 12h / 15h

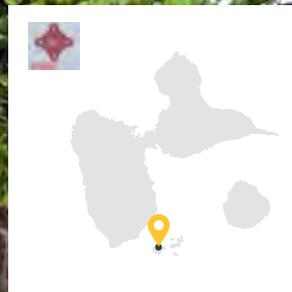
Tarif
Adulte : 15 €
Enfant (moins de 12 ans) : 10 €
(gratuit pour les moins de 4 ans)

Famille (1 adulte + 3 enfants) : 40 €
Scolaire : 8 €/enfant - Accompagnateur : 3 €
Senior (plus de 60 ans) : 12 €
Groupe (à partir de 8 pers) : 12 €

Restauration sur place 

Contact
+590 (0)590 48 96 30





L'ANCIENNE POTERIE FIDELIN

Terre-de-Bas

Les Saintes



TERRE-DE-BAS / LES SAINTES

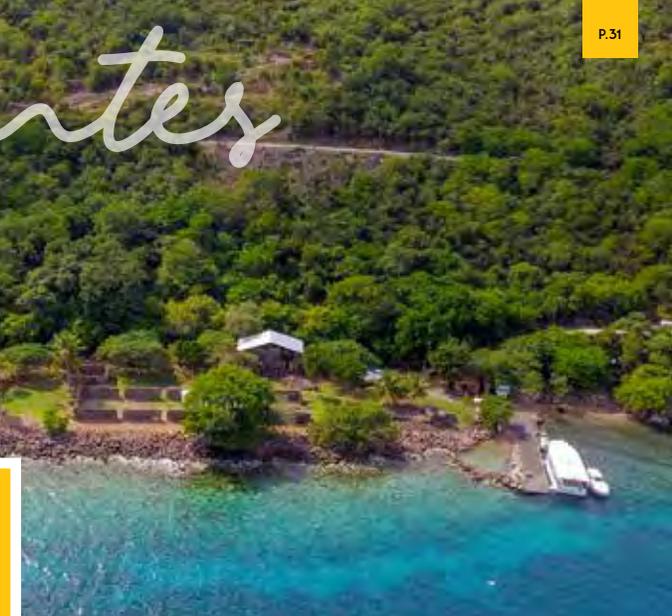
**VESTIGES DE
LA POTERIE FIDELIN**

Route D213
Terre-de-Bas

Horaires
Mardi au dimanche
8h - 15h

Tarif
Adulte : 7 €
Enfant (7 à 13 ans) : 5 €
Visites guidées
+ une consommation offerte

Contact
+590 (0)590 90 06 09



Le site de vestiges de l'ancienne poterie Fidelin à Terre-de-Bas a été classé Monument Historique en 1997. Sa production se résumait essentiellement à la fabrication de formes à sucre et pots de mélasse, de récipients utilisés pour la fabrication du sucre.

N'hésitez pas à faire une randonnée sur les pentes escarpées de l'île où vous découvrirez des vestiges des anciennes habitations Welch et l'Etang.

The site of the remains of the old Fidelin Pottery in Terre-de-Bas was classified as a historical monument in 1997. Formerly, it focused mainly on the manufacture of sugar forms and molasses pots, which were used to make sugar.

Feel free to take a hike on the steep slopes of the island where you will discover the remains of the Welches and Létangs' old family mansions.

Pots pour le transport du sucre - Source Encyclopédie





L'USINE SUCRIÈRE DE GARDEL

Le Moule



Grande Terre



LE MOULE / GRANDE-TERRE

USINE GARDEL

Section Gardel

Horaires et visites guidées

DE FÉVRIER À JUIN

Lundi au vendredi

Départs 9h, 11h et 16h

Samedi

9h et 11h

(Durée 1h à 1h30)

Tarif

Adulte 9 €

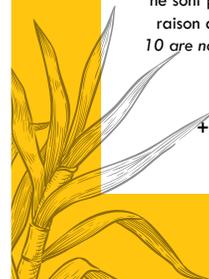
Enfant 4,50 € (10-14 ans)

Les enfants de -10 ans
ne sont pas acceptés sur le site pour
raison de sécurité / Children under
10 are not allowed on the premises for
security

Contact

+590 (0)590 23 53 15

www.gardel.fr



BOUTIQUE **MAISON DU SUCRE**

Horaires

EN INTER-CAMPAGNE

Lundi au vendredi : 8h à 13h55

Samedi : 8h à 12h30

PENDANT LA CAMPAGNE

Lundi au vendredi : 9h à 13h / 14h à 16h55

Samedi : 9h à 13h

Contact

+590 (0)590 21 04 39

Fondée en 1870, l'usine de Gardel s'ouvre maintenant aux visiteurs pour expliquer le processus de fabrication du sucre, depuis la canne jusqu'au produit fini, en partie exporté. Prévoyez des chaussures fermées et des vêtements longs pour la visite du site lors de la coupe de la canne de février à juin. Possibilité d'achat dans la "Maison du sucre".

The Gardel factory at Le Moule (Beware that the factory can only be visited during the harvest season). Founded in 1870, the Gardel factory now welcomes visitors and is proud to explain the process of making sugar, from the cane to the finished product, which is partly exported. Make sure to wear fully covered shoes and long clothing for the site's visit while the cane cutting is going on between February and June. Sample purchases can be made at the Maison du sucre (The Suagr House").





L'USINE SUCRIÈRE DE GRANDE-ANSE

Grand-Bourg



Marie-Galante



GRAND-BOURG / MARIE-GALANTE

USINE SUCRIÈRE DE GRANDE-ANSE

Route de Grand-Anse
Chemin de la Sucrierie Grand-Bourg

Horaires

Du lundi au samedi
9h, 11h et 14h
Dimanche 9h et 11h

Visite de la sucrierie et jardin creole

Tarif

Adulte : 10 €
Enfant (moins de 12 ans) : 5 €
Etudiants : 7 €

Contact

+590 (0)590 91 75 58

Restauration sur place 

Créée en 1845, l'usine de Grande-Anse est un acteur économique majeur de l'île. Avec une production de 100 000 tonnes de cannes par an (soit 10 000 tonnes de sucre par an), l'usine se laisse visiter pendant la période de coupe. La boutique propose des produits du terroir à découvrir toute l'année.

First operated in 1845, the Grande-Anse factory is a major economic driver on the island today. With a production of 100,000 tonnes of cane per year (or 10,000 tonnes of sugar per year), the factory can be visited during the cutting season. Its shop makes local products available all year round.



BOUTIQUE **KAZ A SIK**

Horaires

Lundi au samedi : 9h à 16h
Dimanche et jours fériés : 9h à 13h30

Contact

+590 (0)590 97 06 97



Grand-Bourg HABITATION MURAT



Marie-Galante



GRAND-BOURG / MARIE-GALANTE

CHATEAU MURAT

Section Murat - Grand-Bourg

Horaires

Lundi au vendredi
de 9h à 12h / 14h30 à 17h30
Samedi 9h à 12h

Tarif

Gratuit

Contact

+590 (0)590 97 48 68

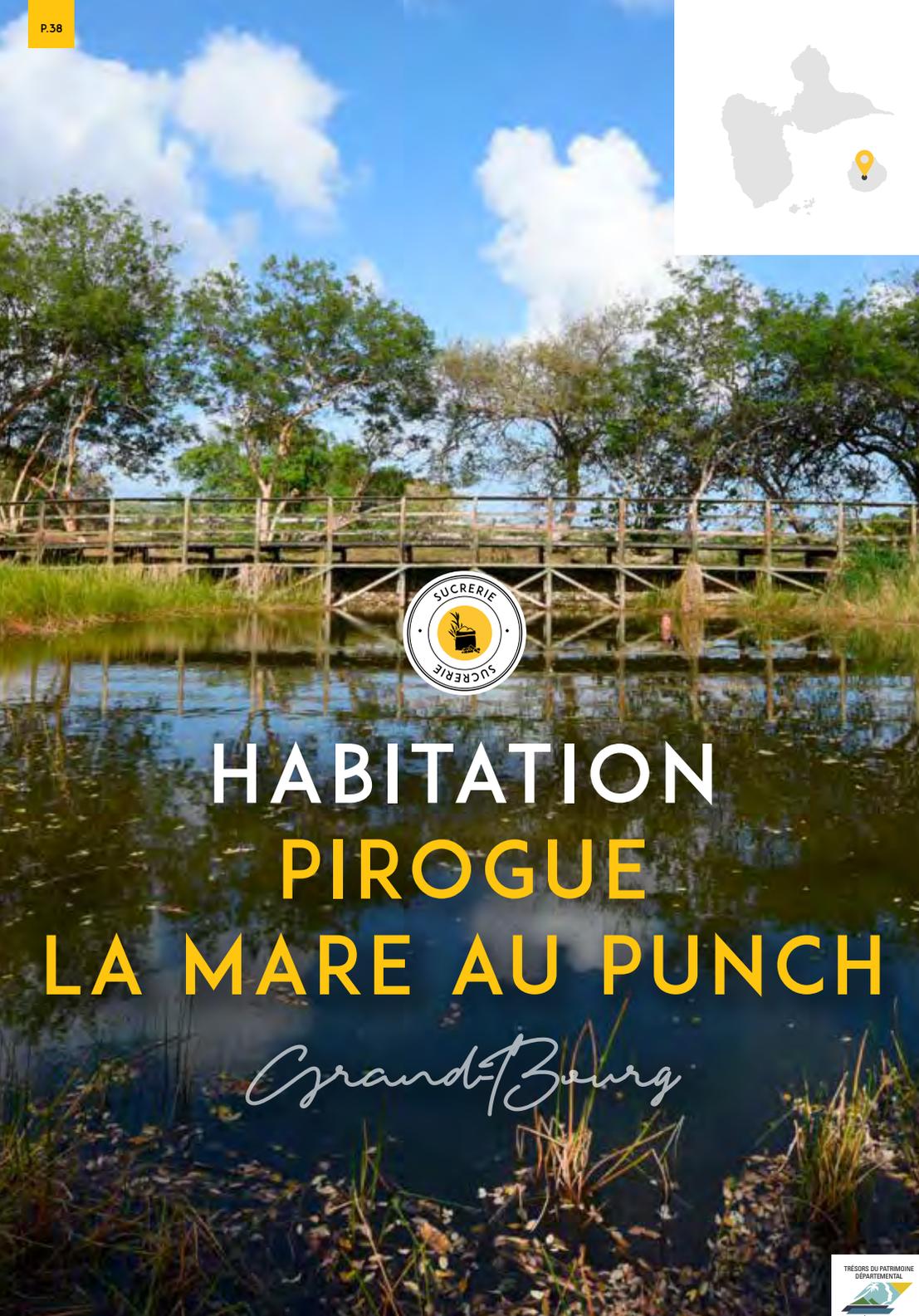
Autrefois, vaste domaine couvrant une superficie de 200 hectares, cette ancienne habitation sucrière, appelée "Bellevue Laplaine", était consacrée au début du 19^{ème} siècle à la culture de la canne à sucre. Construite en 1814 par les Murat, père et fils, une riche famille de planteurs originaires du sud-ouest de la France, ce domaine comptait une trentaine de bâtiments et 307 esclaves.

Aujourd'hui, l'Habitation Murat est propriété du Conseil départemental de la Guadeloupe et est le siège de l'écomusée de Marie-Galante. Le moulin est classé aux Monuments Historiques depuis 1991.

This former "habitation", called "Bellevue Laplaine", used to be a vast 200-hectare estate, a mansion-cum-sugar mill, was dedicated to the cultivation of sugarcane in the early 1800s. Built in 1814 by the Murat father and son, a rich family of planters from southwestern France, this area had thirty buildings and 307 slaves.

Today, the Murat Mansion is owned by the County Council of Guadeloupe and is the seat of the Ecomuseum of Marie-Galante. The mill has been classified as a historical monument since 1991.





HABITATION PIROGUE LA MARE AU PUNCH

Grand-Bourg



Marie-Galante

À Marie-Galante, l'abolition définitive de l'esclavage de 1848 fut fêtée pendant trois jours et trois nuits autour de la mare de l'Habitation Pirogue. Mais, ces changements importants ne marquèrent pas la fin des violences liées à l'amertume des anciens propriétaires...

Pour connaître la fin tragique de cette histoire, rendez-vous sur ce site incontournable de l'île, propriété du conseil départemental et intégré à l'écomusée de Marie-Galante.

In Marie-Galante, the 1848 final abolition of slavery saw a three-day-and-night celebration around the pond of the Habitation Pirogue but these important changes did not mark the end of the violence generated by the former slave-owners' resentment...

To know the tragic end of this story, visit this essential site on the island, a property of the Departmental Council and integrated into the Ecomuseum of Marie-Galante.



GRAND-BOURG / MARIE-GALANTE

LA MARE À PUNCH
HABITATION PIROGUE

Section Pirogue
Grand-Bourg

Horaires
Site en accès libre





HABITATION ROUSSEL-TRIANON

Grand-Bourg



L'Habitation Roussel-Trianon est une imposante exploitation sucrière de 1669. Elle a été modernisée au XIXe siècle par l'introduction de nouvelles techniques de broyage de canne à sucre. La sucrerie est classée aux Monuments Historiques depuis 1981.

L'Habitation Roussel-Trianon est propriété du conseil départemental et est l'un des trois sites que regroupe l'écomusée de Marie-Galante.

The Habitation Roussel-Trianon is an imposing sugar plantation from 1669. It was modernized in the 19th century by the introduction of new sugarcane crushing techniques. The sugar refinery has been classified as a historical monument since 1981.

The Habitation Roussel-Trianon is owned by the County Council and is one of the three sites that include the Eco-Museum of Marie-Galante.



GRAND-BOURG / MARIE-GALANTE

HABITATION ROUSSEL-TRIANON

Lieu-dit Roussel-Trianon
N9
Grand-Bourg

Horaires
Site en accès libre



TOUT SAVOIR SUR LE RHUM LA CANNE & LE SUCRE



UNE DISTILLERIE ? UNE RHUMERIE ?

Une distillerie est une unité de production d'alcool. Ce sont des distilleries agricoles lorsqu'elles utilisent le jus de canne broyée. A l'inverse, ce sont des distilleries industrielles lorsqu'elles utilisent la mélasse. S'il ne faut pas confondre rumerie et distillerie, il ne faut pas non plus confondre rumerie et "puncherie" ! Dans les îles de Guadeloupe, vous trouverez plusieurs "rumeries" artisanales qui vous proposeront différents punchs concoctés à base de rhums agricoles ou industriels. Laissez-vous séduire par les différents senteurs de nos "rumeries" artisanales qui déclinent subtilement toutes les richesses de nos arômes vieilliss...

ALL ABOUT RUM, SUGARCANE AND SUGAR

A distillery is an alcohol production unit. It is an 'agricole' distillery when it only uses crushed cane juice. On the other hand, it is an industrial distillery when it uses molasses.

Of course, we should not confuse rumeries with distilleries, just like we should not confuse rumeries with "puncheries"! On the islands of Guadeloupe, you will find several craftsman-style "rumeries" that will offer different punch cocktails made with agricole or industrial rums. Let yourself be seduced by the various flavours of our artisanal "rumeries" which subtly express all the richness of our vintage aromas...

LES TYPES DE RHUM

Les distilleries de rhum agricole sont des rhums confectionnés à partir de pur jus de canne à sucre. C'est un savoir-faire particulier et spécifique aux îles françaises, permettant de fabriquer du rhum avec le jus de la canne à sucre, appelé localement "vesou".

TYPES OF RUM

Agricole rum is made from fresh sugarcane juice, known as "vesou". It results from expertise specific to the French islands.

Cette production agricole ne représente que 5% des rhums du monde et est soumise à des contraintes de fabrication traditionnelle, contrôlées par des organismes professionnels.

Agricole rum represents only five per cent of the world's rum production and is subject to traditional manufacturing constraints, controlled by professional organisations.

95% de la production des rhums du monde est fait à partir de mélasse (résidu de la fabrication du sucre) et non à partir du jus de canne. C'est du rhum industriel.

95 per cent of the world's rum production is made from molasses (a by-product of sugar production) and not from fresh cane juice. It is known as industrial rum.

 **LES DISTILLERIES DE L'ARCHIPEL SONT EN ACCÈS LIBRE.**
Seules les visites guidées sont payantes pour les distilleries qui les proposent.
.....
THE ARCHIPELAGO'S DISTILLERIES ARE FREELY ACCESSIBLE.
Only guided tours are charged wherever they are available.

Nos rhums agricoles ont remporté de nombreuses médailles et prix internationaux pour leur grande qualité. Vous verrez les palmarès affichés dans les différentes distilleries de l'archipel !

Guadeloupean rums have won many medals and international awards for outstanding quality. You are sure to see the list of awards displayed in the archipelago's various distilleries!





LE SAVIEZ-VOUS ?

DID YOU KNOW?

La mélasse est le résidu sirupeux de la préparation du sucre cristallisé. Le rhum traditionnel de sucrerie est fabriqué à partir de la mélasse achetée auprès de l'usine à sucre.

Molasses is the syrupy by-product of crystallized sugar production. Traditional rum is made from molasses purchased from sugar factories.



Canne



Bagasse



1 tonne de canne à sucre produit
300 kg de bagasse,
95 kg de sucre,
700 L de jus de canne



1 ton of sugar cane produced
300 kg of bagasse,
95 kg of sugar,
700 L of cane juice



Mélasse



Sucre

LES DIFFÉRENTS RHUMS AGRICOLES

DIFFERENT AGRICOLE RUMS

• RHUM BLANC •

Rhum sans coloration, avec une maturation d'au moins 3 mois après distillation.

• RHUM ÉLEVÉ SOUS BOIS •

Maturation du rhum pendant au moins 12 mois dans des fûts en bois de chêne.

• RHUM VIEUX •

Maturation des fûts de bois de chêne d'une contenance d'au moins 650 litres, pour un taux en non-alcool d'au moins 325 g/hl d'alcool pur.

• LIGHT RUM •

Also known as white or silver rum, is rum without colouring, with a maturation of at least three months after distillation.

• GOLD RUM •

Or amber rum requires at least 12 month maturation in oak barrels.

• AGED RUM •

Maturation in oak barrels with a capacity of at least 650 liters (142 UK gallons/172 US gallons), for an alcohol content of at least 325 gr/hl of pure alcohol.

> Les rhums de plus de 3 ans peuvent bénéficier de l'appellation "Vieux" ou "VO"

> Après 4 ans de maturation, les rhums peuvent recevoir l'appellation "très vieux", "réserve spéciale", "cuvée spéciale" ou "VSOP".

> A partir de 6 ans de maturation les rhums reçoivent l'appellation "hors d'âge", "XO" ou "rhum vieux millésimé".

> After 3 years of ageing a rum may be called "VO" or "very old".

> After 4 years of ageing, a rum may receive the designation "very old" or "VSOP", or "special reserve" or special vintage".

> After at least 6 years of ageing, a rum may receive the designation "XO" for "extra old" or "old vintage rum".

A NOTER

Le "rhum agricole" et le "rhum traditionnel de sucrerie" doivent tous les deux respecter les critères suivants :

- être fabriqués à partir de canne à sucre ou de mélasse des DOM
- avoir une teneur en substances volatiles supérieures à 225 gr/L
- être commercialisés à au moins 40 degrés d'alcool.



NOTE

Both agricole and traditional rums must meet the following criteria:

- be made from sugarcane or molasses from French overseas territories
- have a content of 225 g/hl of pure alcohol ≈ (26 ounces/gallon)
- be marketed with at least 40% alcohol content (80-proof).

COMMENT DÉGUSTER LE RHUM

HOW TO ENJOY YOUR RUM...

Le rhum se déguste à petites gorgées gourmandes.

Pensez à humer les odeurs avant de le goûter, éviter de porter un parfum trop capiteux juste avant de déguster !

• EN TI-PUNCH •

Le ti punch c'est le CRS (Citron Rhum Sucre). Avec ou sans glaçon ? Certains pensent que la glace bloque les arômes... Dégustez votre ti punch à température ambiante et laissez les glaçons aux long drinks et cocktails.

Avec un rhum vieux ou avec un rhum blanc ? Les puristes vous diront que le rhum vieux se déguste de façon exclusive, sans sucre ni citron...

• EN PUNCH •

Le punch quant à lui est fait avec des fruits macérés ou du sirop. Essayez nos rhums avec des fruits locaux : surettes, surelles, quénettes ou caramboles ... des nouvelles saveurs à découvrir et à faire découvrir ! Il existe une multitude de punches, n'hésitez pas à demander à goûter avant d'acheter, ils sont tous différents mais tous si savoureux au palais...

Attention, on ne dit pas "rhum arrangé" en Guadeloupe, demandez un punch aux fruits !

Rum should be sipped and savoured slowly. Remember to breathe in the aroma before tasting it, avoid wearing strong perfume or aftershave to keep your palate fresh!

• TI PUNCH •

Should the ti punch be served with or without ice cubes? The ice blocks the ice cubes? ... Enjoy your ti punch at room temperature and leave the ice cubes to long drinks and cocktails.

Should we use aged rum or white rum for the Ti punch? Purists will tell you that aged rum should be savoured on its own, without sugar or lime...

• PUNCH •

Try our rums with local fruits: surettes (jujubes), surelles (star gooseberry), quénettes (genips) or caramboles (starfruit or carambolas)... A whole array of new flavours waiting to be discovered or made known to others!

When it comes to rum punches, you'll be spoiled for choice. Feel free to ask for a taste before buying, they are all different but all so tasty on the palate.

Note that we do not say "arranged rum" in Guadeloupe! Ask for a fruit punch!

LA CANNE A SES COULEURS !

Elle peut être noire, verte, bleue ou rouge chacune conférant un arôme tout particulier au rhum qui en sera distillé...

CANE HAS ITS COLOURS !

It can be black, green, blue or red, each colour conferring a particular flavour to the rum to be distilled...



LE TI'PUNCH



Ingredients

- > 5 cl de rhum
(blanc, vieux ou ambré)
- > 1 cuillère de sucre de canne
- > 1/4 de citron vert frais
.....
- > 1 oz. of rum (white, old or amber)
- > 1 teaspoon of brown sugar
(or sugarcane syrup)
from Guadeloupe,
- > 1/3 oz. of fresh lime juice



- > Pressez un morceau de citron dans le verre
- > Ajoutez le sucre et remuez pour bien mélanger le citron au sucre
- > Versez le rhum jusqu'au quart du verre
- > Remuez le tout avec la cuillère. Savourez !
- > Servez frais avec ou sans glaçons !

- > Squeeze a slice of lemon in a glass
- > Add the sugar to the lemon and stir to mix well
- > Quarter-fill the glass with the rum
- > Stir it all with the spoon. Enjoy!
- > Serve fresh with or without ice cubes according to preferences!

Certains le boivent "sec" (sans sucre, sans citron) pour mieux sentir tous les arômes s'épanouir en bouche ...

Some drink it "dry" (no sugar, no lime) to better experience the flavour of rum working its way into your system.

PUNCH ANANAS



Ingredients

- > 1L de rhum blanc
- > 4/5 gousses de vanille
- > 15cL de sirop de canne
- > 1 ananas moyen
- > Cannelle et muscade
.....
- > 34 oz. of white rum
- > 4/5 vanilla pod
- > 5 oz. of sugarcane syrup
- > 1 medium pineapple
- > Cinnamon and muscat



- > Epluchez l'ananas, retirez les "yeux" et coupez-le en tranches pas trop épaisses
- > Incorporez ces rondelles dans un gros bocal avec le sirop de canne et du rhum blanc
- > Ajoutez des gousses de vanille pour parfumerle punch
- > Remuez bien, fermez et laissez macérer 15 jours environ avant utilisation
- > Servez frais avec un bâton de canne en guise de cuillère, effet garanti !

- > Peel the pineapple, remove the "eyes" and cut it into slices (not too thick)
- > Put the slices in a big jar with sugarcane syrup and white rum
- > Add vanilla sticks to perfume the punch
- > Stir well, close and let it macerate for two weeks before enjoying
- > Serve fresh with a stick of cane as spoon, a guaranteed effect!

• L'ASTUCE DU BARMAN •

Ajoutez un trait d'Angostura Bitters pour sublimer votre punch

• A BARTENDER'S TIP •

Add a drop of Angostura Bitters to enhance the flavour of your punch



LIQUORISTERIE MADRAS

Baie-Mahault



Darboussier

Elle produit des punches et planteurs à partir de rhums agricoles et de sucre de canne roux. C'est également Madras qui produit le rum Darboussier. Ce nom fait référence à la célèbre usine sucrière fondée en 1867 à Pointe-à-Pitre. Elle a été le plus gros employeur de l'île avec 700 ouvriers. Vous verrez encore aujourd'hui le bâtiment administratif sur le site où se dresse désormais le Mémorial Acte.

The Madras Liqueur Factory

It produces punches and Planter's punch cocktails from agricole and molasses rums. Madras also produces Darboussier Rum. The name refers to the historic sugar factory founded in 1867 in Pointe à Pitre. It was once the biggest employer on the island with 700 workers. Today you may still see its administrative building on the site where the Memorial Act (MACTe) now stands.



BAIE-MAHAULT / BASSE-TERRE

LA LIQUORISTERIE
MADRAS

Rue Eugène Freyssinet
Z.I Jarry

Horaires
Lundi au jeudi
7h30 à 15h30
Vendredi
7h30 à 13h

Contact
+590 (0)590 26 60 28



MÉMORIAL ACTe



Pointe-à-Pitre

Le MÉMORIAL ACTe (MACTe) est le résultat, grandiose, de la reconversion d'une friche industrielle en centre d'interprétation de la mémoire de la Traite négrière et de l'esclavage. Il a été bâti sur les vestiges de l'ancienne usine sucrière Darboussier dont il ne reste aujourd'hui que les vestiges de l'ancien bâtiment administratif.

The MACTe is a "centre of interpretation, expression and research bearing witness to the slave trade". It is defined as a "place of recollection, information, an educational place to spread a history common to humanity" and advertises itself as a beacon, "a cultural lighthouse".



Grande Terre

Friche Darboussier

Le MACTe est donc un "centre d'interprétation, d'expression et de recherche témoignant de la traite des esclaves". Il se définit comme un "lieu de recueillement, d'information, un lieu éducatif pour apprendre une histoire commune à l'humanité" et se présente comme un signal, "un phare culturel".

The MACTe resulted splendidly from the conversion of an industrial wasteland into a center of interpretation of the memory of the slave trade and slavery. It was built on the remains of the old Darboussier Sugar Factory which has completely gone, except for its old administrative building,.



POINTE-À-PITRE / GRANDE-TERRE

MÉMORIAL ACTE

Site Darboussier
Pointe-à-Pitre

Horaires

Mardi au samedi : 9h - 19h
Dimanche : 10h - 18h

Tarif expo permanente

Adulte 15 €

3 à 12 ans : 5 €

0 à 2 ans : Gratuit

Tarif solidarité : 4 €

Contact

+590 (0)590 25 16 00

www.memorial-acte.fr

2H AU MÉMORIAL ACTe

Visite avec audio-guide de l'exposition permanente suivie d'une promenade sur le littoral et au morne mémoire par le biais de la passerelle.

UN APRÈS-MIDI AU MÉMORIAL ACTe

Visite avec audio-guide de l'exposition permanente et de l'exposition temporaire, promenade de découverte du Morne mémoire ou passage à la boutique puis pause au bar lounge du restaurant principal.

UNE JOURNÉE AU MÉMORIAL ACTe

Visite avec audio-guide de l'exposition permanente et de l'exposition temporaire, promenade de découverte du Morne mémoire ou passage à la boutique puis pause au bar lounge du restaurant principal.

2H TO MEMORIAL ACTE

>Take a look (audio-guide provided) at the permanent exhibition followed by a walk on le Morne mémoire (Memory Hill) over the footbridge.

AN AFTERNOON AT THE MEMORIAL ACTE

Your visit (audio-guide provided) may include a stop at the permanent and temporary exhibitions, a walk of discovery on Memory Hill or a stop at the shop and then a break in the lounge bar of the main restaurant.

A DAY AT THE MEMORIAL ACTE

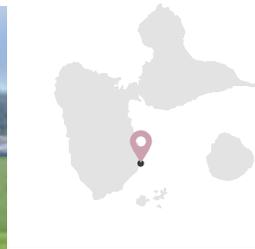
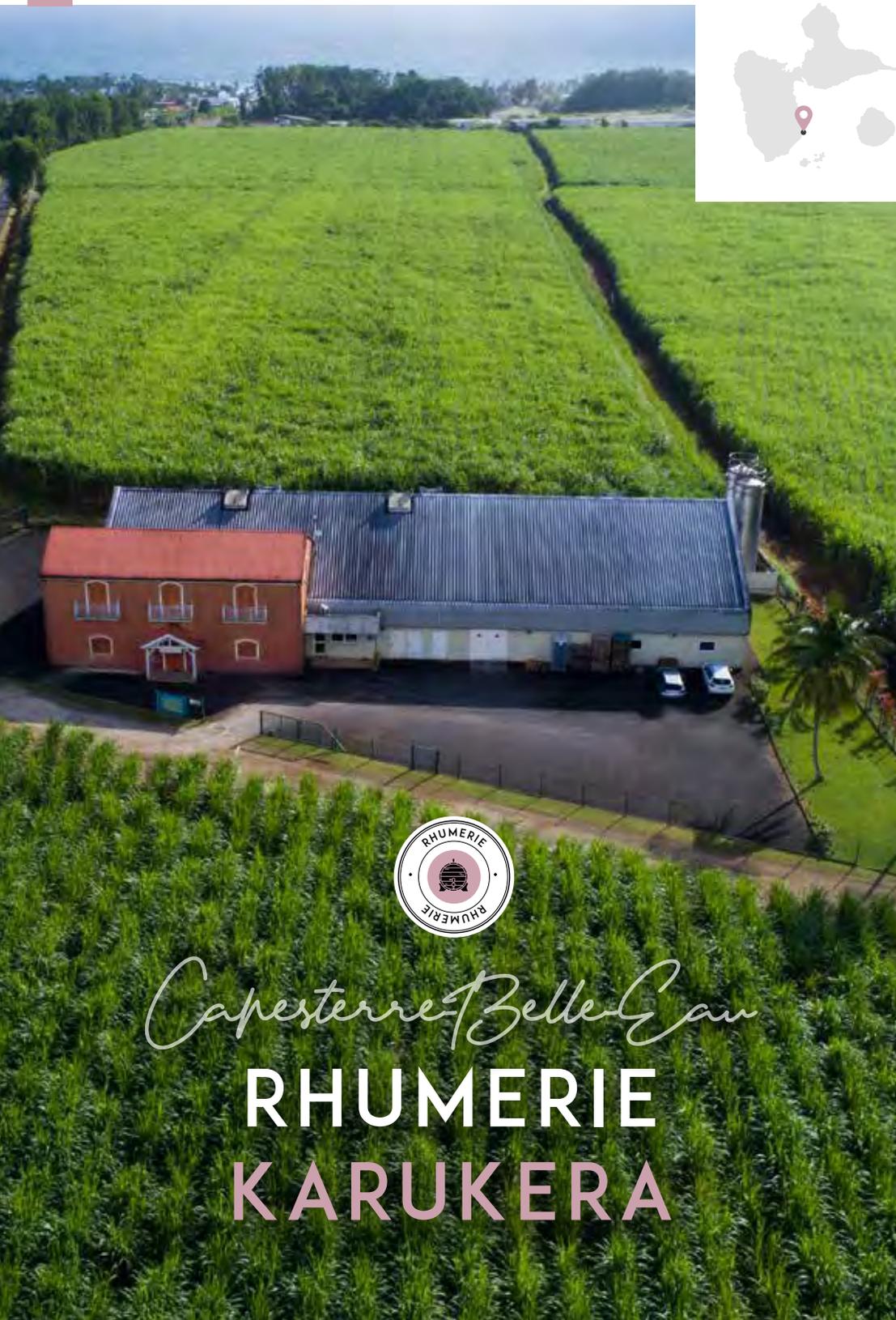
Your visit (audio-guide provided) may include a stop at the permanent and temporary exhibitions, a walk of discovery on Memory Hill or a stop at the shop then a break in the -lounge bar of the main restaurant.





LES RHUMERIES

*À la rencontre
des lieux incontournables*



Capesterre-Belle-Eau

**RHUMERIE
KARUKERA**



Basse-Terre



CAPESTERRE-BELLE-EAU / BASSE-TERRE

**MARQUISAT
DE SAINTE-MARIE**

Sainte-Marie
Capesterre Belle-eau

Horaires de visite
Lundi au samedi
9h à 13h - 14h à 18h
du 15 décembre au 30 avril
Dimanche
9h à 13h

Contact
bureau : +590 (0)5 90 25 42 20
boutique : +590 (0)5 90 25 42 00

contact@rhum-karukera.com
www.rhum-karukera.com



Après des années au côté de Jean-Luc Damoiseau passées à moderniser la distillerie Damoiseau, Grégoire Hayot pressent l'intérêt de développer les rhums vieux agricoles de la Guadeloupe, dont la production était alors très marginale.

En 2006, il scelle une alliance avec son ami François Longueteau pour implanter ses installations : la société Marquisat de Sainte-Marie est créée et la marque Karukera - emblématique des années 1970 - est ressuscitée pour les productions de cette nouvelle unité.

Après plus de 10 ans d'exercice dédiés au vieillissement des rhums, la rhumerie Karukera aura su mettre en avant la typicité des rhums de la Guadeloupe et montrer tout le potentiel de son île.

After years spent with Jean-Luc Damoiseau modernizing the Damoiseau distillery, Grégoire Hayot anticipated the need to revive Guadeloupe's old agricole rums, whose production had become marginal. In 2006, he sealed an alliance with his friend François Longueteau to set up his own installations: the Marquisat de Sainte-Marie Company was created and the Karukera brand - emblematic of the 1970s - was rejuvenated thanks to the new unit's productions.

After more than 10 years of activity dedicated to the ageing of rhums, karukera rum has highlighted the typical character of Guadeloupe rums and shown the full potential of its island.



LES DISTILLERIES

*Visitez les 10 distilleries
en activité de Guadeloupe*



Capesterre

LE DOMAINE DE BELLEVUE DE MARIE-GALANTE



Marie-Galante



CAPESTERRE / MARIE-GALANTE

DOMAINE DE BELLEVUE DE MARIE-GALANTE

Section Bellevue
Capesterre

Horaires
Tous les jours
9h à 13h

Tarif
Gratuit

Contact
+590 (0)590 97 29 58

La distillerie Bellevue se fait remarquer dans la campagne marie-galantaise. Selon que les cannes sont hautes ou basses, on l'aperçoit de plus ou moins loin, joutée d'un superbe et authentique moulin à vent restauré, le seul tournant encore aux Antilles. Premier domaine écopositif de la Caraïbe, niché au cœur du plus grand domaine cannier de Marie-Galante, Bellevue se distingue par une production d'excellence, 100 % non-polluante, reconnue comme l'unité la plus moderne des Antilles françaises. L'alliage parfait de la tradition et de la modernité.

The Bellevue Distillery stands out proudly in the Marie-Galante countryside. Depending on whether the sugarcane is high or low, it can be seen from more or less far away, next to a superb and authentic restored windmill, the only one working in the West Indies. Bellevue is the first positive impact estate in the Caribbean. Nestled at the heart of Marie-Galante's largest sugarcane area, the outfit boasts excellent, entirely ecofriendly production. It is recognized as the most modern unit in the French West Indies, the perfect blend of tradition and modernity.



MOULIN À VENT RESTAURÉ
A RESTORED WINDMILL

DISTILLERIE BOLOGNE



Basse-Terre



Depuis 1887, la distillerie Bologne est installée sur une plantation de cannes vieille de plus de trois siècles qui s'étend des pentes du volcan de la Soufrière jusqu'à la mer de Caraïbes. Parmi les variétés cultivées sur ces terres, Bologne est la seule distillerie de Guadeloupe qui continue à cultiver la canne noire. Cette variété, aujourd'hui oubliée des distillateurs en raison de son faible rendement, est privilégiée par Bologne pour son potentiel aromatique tout à fait exceptionnel.

Héritière de cette longue tradition, la famille Sargenton-Callard est restée fidèle au savoir-faire artisanal de Bologne et a toujours cherché à sublimer l'expression du terroir et de la canne.

Since 1887, Bologne has been located on the site of a 300-year-old sugarcane plantation stretching from the slopes of the Soufrière volcano to the Caribbean sea. Among the varieties on its lands, Bologne is the only distillery which still grows Black Cane. Though neglected by the distillers due to poor yields, this special type of sugarcane has been favored by Bologne for its exceptional aromatic potential.

Heirs to this long-standing tradition, the Sargenton-Callard family has remained faithful to the artisanal Bologne know-how and has always sought to exalt the expression of the terroir and the sugarcane.



BASSE-TERRE / BASSE-TERRE

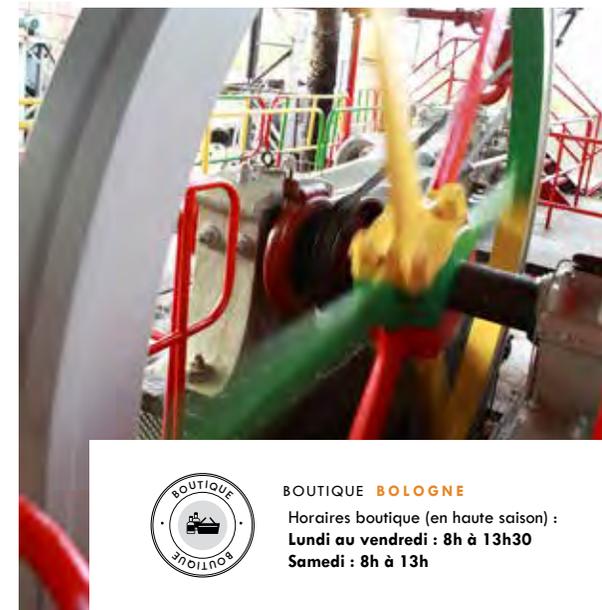
**DISTILLERIE
BOLOGNE**

Allée des Immortels - Rivière des Pères
Basse-Terre

Horaires des visites guidées
(en haute saison)
Lundi au vendredi :
10h00 / 11h00 / 12h00

Tarif des visites
Adulte : 7,80 €
Enfants (6 à 14 ans) : 5,50 €

Contact
+590 (0)590 81 12 07



BOUTIQUE **BOLOGNE**

Horaires boutique (en haute saison) :
Lundi au vendredi : 8h à 13h30
Samedi : 8h à 13h

DISTILLERIE BONNE MÈRE

Sainte-Rose



Basse-Terre



SAINTE-ROSE / BASSE-TERRE

**DISTILLERIE
BONNE MÈRE**

Section Cadet
Sainte-Rose

Horaires
Visites guidées uniquement
sur rendez-vous

Contact
+590 (0)590 68 43 13

Ce sont des rhums traditionnels industriels produits par la distillerie Bonne Mère à Sainte-Rose.

La distillerie Bonne Mère fabrique les rhums Fajou et PAP ainsi que des alcools à partir de la mélasse de canne à sucre achetée aux sucreries de Gardel au Moule et de Grande Anse à Marie Galante.

La distillerie de Bonne Mère possède le plus grand chai de vieillissement afin d'élaborer des rhums vieux.

The Bonne Mère Distillery in Sainte-Rose produces traditional rums, including the Fajou and PAP rums, as well as alcohols from sugarcane molasses bought from the Gardel Factory in Le Moule and Grande Anse Factory in Marie Galante.

The Bonne Mère Distillery has the largest ageing cellars dedicated to the fabrication of old rums. The only traditional rum in Guadeloupe.



**SEUL RHUM TRADITIONNEL
DE GUADELOUPE**

**TUSQUIT ACRIAM INUM DE
ORE CONSUMAM**

**VISITE SUR
RENDEZ-VOUS**
.....
VISITS BY APPOINTMENT





Grand-Bourg



DISTILLERIE BIELLE



Marie-Galante



Fondée à la fin du XIX^{ème} siècle, la distillerie Bielle a su garder son charme d'antan.

Blottie au milieu des champs de cannes, elle traduit l'authenticité marie-galantaise à travers son rhum agricole au pur jus de canne à sucre.

C'est également au domaine que vieillissent paisiblement ses rhums vieux qui font la réputation de la maison.

Un petit musée accueille les vestiges de cette ancienne sucrerie.

La visite libre et gratuite permet de découvrir tout le process de production, jusqu'à la dégustation, avec modération...

Founded in the late 19th century, the Bielle Distillery has retained its charm of yesteryear.

Nestled in the middle of cane fields, it expresses Marie-Galante's authenticity through its agricole rum made from pure sugarcane juice. The estate also produces the old rhums that have made the brand successful by providing the ideal conditions for them to age quietly.

A small museum welcomes the remains of this ancient sugar mill. The free visit allows you to discover the entire production process, ending with sample tasting, in moderation...



GRAND-BOURG / MARIE-GALANTE

DISTILLERIE BIELLE

Grand-Bourg

Horaires
Lundi au samedi
9h30 à 13h
Dimanche
10h à 12h

Tarif
Gratuit

Contact
+590 (0)590 97 93 62
info@rhumbielle.com

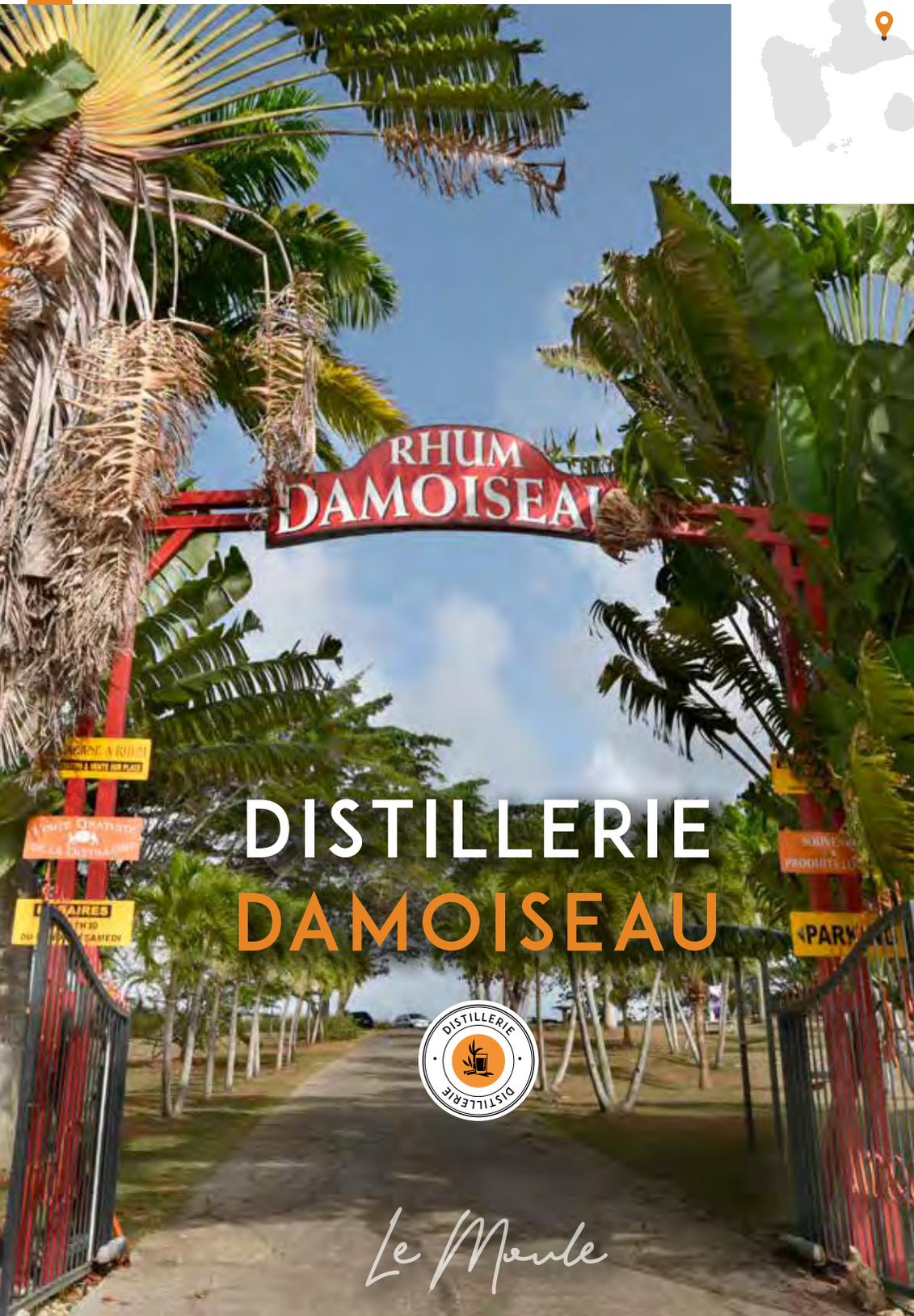


À VOIR SUR LE SITE

Le processus de fabrication du rhum, la visite d'une ancienne "sucrotte" récemment rénovée, l'exposition du musée de la machine à vapeur (archéologie industrielle du siècle dernier).

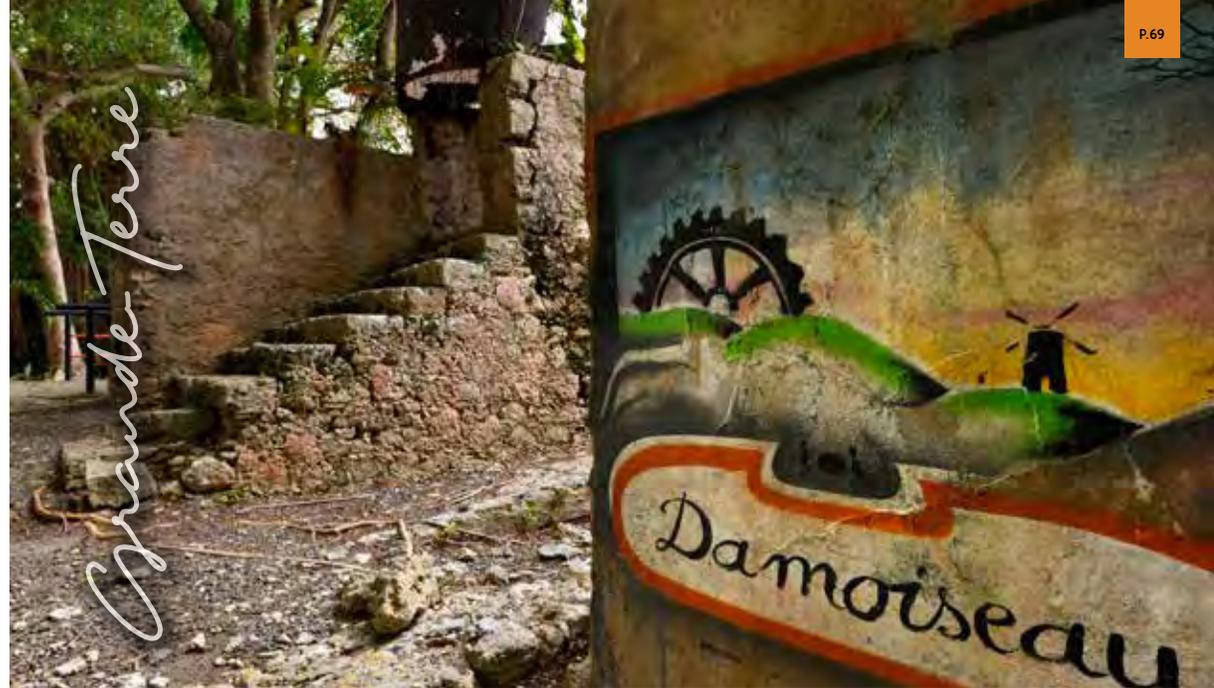
Well worth seeing on the site: the rum-making process, an antique, recently renovated, sugar mill, the exhibition at the Steam Engine Museum (industrial archeology of the previous century).





DISTILLERIE DAMOISEAU

Le Moule



LE MOULE / GRANDE-TERRE

DISTILLERIE DAMOISEAU

Section Bellevue
Le Moule

Horaires
Mardi au samedi
8h à 17h30

Tarif
Gratuit

Contact
+590 (0)590 23 55 55

Depuis 1942, la famille Damoiseau, propriétaire de la distillerie Bellevue située sur la commune du Moule, élabore dans la plus grande tradition des Antilles françaises, un rhum agricole de grande qualité. Avec plus de 50% de part de marché, Damoiseau produit plus de 4 millions de litres de rhum dont 65% sont vendus en Guadeloupe et dans la Caraïbe et 35% à l'export. Laissez vous séduire par la visite de la distillerie avec un moulin à vent d'antan restauré.

Since 1942, the Damoiseau family, who owns the Bellevue Distillery located in the commune of Le Moule, has been producing top-quality agricole rum in accordance with the best French Caribbean traditions. With over 50% market share, Damoiseau produces more than 4M liters of rum a year, 65 per cent of which are sold in Guadeloupe and the Caribbean while 35 per cent are exported. Go for a visit of the distillery, complete with its restored windmill.



Laissez vous séduire
par une visite avec un moulin
à vent d'antan restauré

TREAT YOURSELF TO A TOUR
OF A RESTORED WINDMILL





DISTILLERIE LONGUETEAU

Capesterre Belle-Eau



Horaires
Lundi au samedi :
9h à 13h / 14h à 18h



Depuis 1895, la famille LONGUETEAU, confectionne un rhum agricole selon un savoir-faire transmis de génération en génération, faisant ainsi de la famille LONGUETEAU la plus ancienne famille productrice de rhum agricole encore en activité.

Située entre mer et montagne, au cœur du domaine familial, la distillerie LONGUETEAU, offre à ses visiteurs une halte inoubliable dans un cadre authentique.

De la culture de la canne aux différentes étapes d'élaboration du rhum, toute l'histoire de la distillerie LONGUETEAU, vous sera présentée lors d'une visite guidée à travers les jardins de son habitation et des champs de cannes de son domaine.

Since 1895, the LONGUETEAU family has been producing agricole rum based on know-how handed down from generation to generation, thus making the LONGUETEAU family the oldest family producing agricole rum still in business.

Located between the sea and the mountains, at the heart of the family estate, the LONGUETEAU Distillery offers visitors an unforgettable pause in an authentic setting.

The whole history of the distillery is captured by the guided tour which takes us through the home gardens and the estate's sugarcane fields from sugarcane cultivation to the various stages of rum-making.



CAPESTERRE BELLE-EAU / BASSE-TERRE

**DISTILLERIE
LONGUETEAU**

Section Belair
Domaine du Marquisat de Sainte-Marie
Capesterre Belle-Eau

Horaires
Lundi au samedi
9h à 13h / 14h à 18h

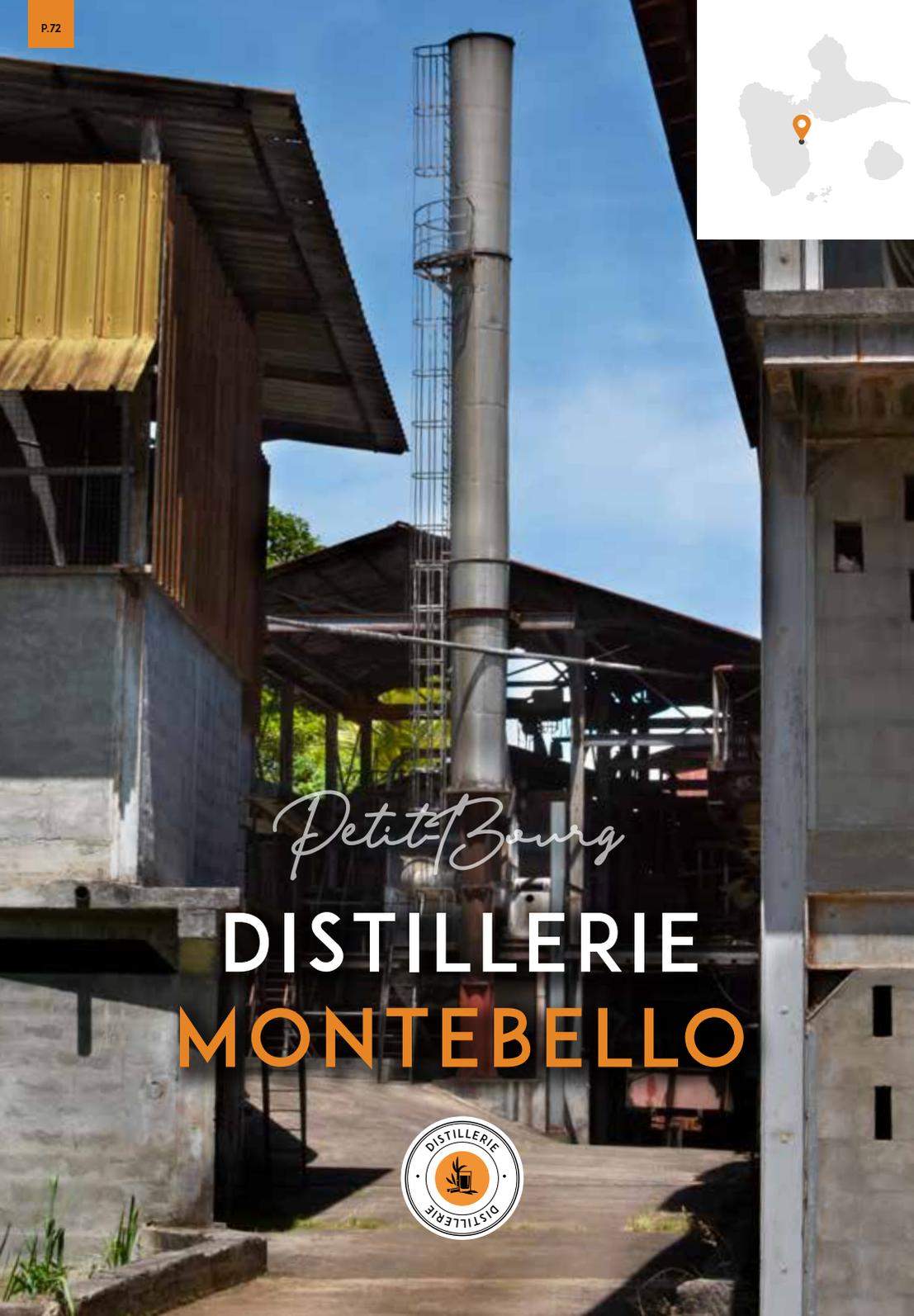
6 visites guidées par jour qui débutent à
9h30 / 10h30 / 11h30
14h30 / 15h30 / 16h30

Tarif visites guidées
Adulte 8 € - Gratuit pour les enfants

Contact
+590 (0)590 25 42 00
+590 (0)590 86 07 91

contact@rhumlongueteau.fr
www.rhumlongueteau.fr





Basse-Terre



PETIT-BOURG / BASSE-TERRE

DISTILLERIE MONTEBELLO

Section Carrère-Montebello
Petit-Bourg

Horaires

Lundi au vendredi : 8h-17h

Mercredi : 8h-13h

Samedi : 8h-12h

Visites guidées gratuites toute l'année
du lundi au vendredi de 9h à 12h

Tarif

Gratuit

Contact

+590 (0)590 95 41 65

Fondée en 1930, la distillerie Montebello détient les plus anciennes machines de la Guadeloupe avec une méthode de travail restée artisanale, 100% à vapeur et autonome en énergie.

La distillerie Montebello a aussi la particularité de faire l'intégralité de la coupe de ses 25 hectares de canne à sucre à la main. Le reste de la canne est acheté directement auprès des planteurs de la Guadeloupe pour garantir la qualité de la production. Les cannes rouges et jaunes sont celles qui ont la préférence des "bouilleurs" de Montebello.

La fermentation du rhum dure entre 48h et 72h. Montebello a été l'une des premières distilleries de Guadeloupe à commercialiser des rhums millésimés qui ont fait sa réputation.

Founded in 1930, the Montebello Distillery features the oldest self-sustaining steam-powered machines in Guadeloupe and a processing method that has remained artisanal. The Montebello Distillery is also known for entirely hand-harvesting its 25 hectares of sugarcane. The rest of the cane is bought directly from other planters from Guadeloupe to guarantee production quality. Red and yellow canes are Montebello distillers' favourites.

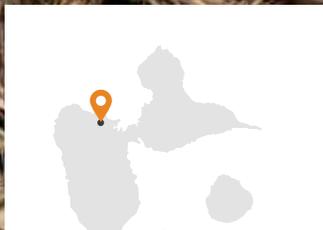
The rum fermentation process lasts between 48h to 72h. Montebello was one of the first distilleries in Guadeloupe to market aged rhums, which has helped strengthen its reputation.





DISTILLERIE POISSON

Grand-Bourg



RESTAURANT

LA TABLE
DU PÈRE LABAT

Réservation obligatoire
Contact
+590 (0)690 378 491

Gault-Millau



Marie-Galante



GRAND-BOURG / MARIE-GALANTE

DISTILLERIE
POISSON

Section Grande Anse
Grand-Bourg

Horaires
Lundi au samedi
8h à 15h
dimanches et jours fériés
9h à 13h

Tarif
Gratuit

Contact
+590 (0)590 97 03 79
www.rhumduperelabat.com

Fière de son trésor de tradition et d'authenticité, la distillerie Poisson, l'une des plus petites distilleries au monde, utilise encore une méthode de fabrication artisanale, une distillation fidèle à celle inventée par le Père Labat, dans des colonnes en cuivre, conférant au rhum son goût si unique et reconnaissable entre tous !

Proud of its treasure trove of traditions and authenticity, the Poisson Distillery, one of the smallest in the world, still uses an artisanal method of production, a copper column distillation that is faithful to the one devised by the famous Père Labat, which gives its rum a unique and highly distinctive taste !

Make sure you take a look at the sugar boilers still called "équipages" ("crews").

To access the Restaurant, La table du Père Labat, a reservation is required



À VOIR SUR LE SITE

Les chaudière à sucre
encore appelées "équipage".



DISTILLERIE REIMONENQ



Sainte-Rose



Située à Sainte-Rose au milieu de ses 20 hectares de cannes à sucre, la distillerie Reimonenq fabrique du rhum agricole depuis 1916. Léopold partage avec sa famille et ses employés son amour pour la valorisation du terroir et l'art de la distillation.

Son musée du rhum dévoile toutes les étapes de la fabrication de A à Z depuis la culture de la canne jusqu'au rhum fait à partir du pur jus de canne à sucre.

Vous découvrirez aussi les collections privées du propriétaire : une des plus belles expositions de papillons au monde, 40 maquettes de voiliers retraçant l'histoire, et le savoir-faire des anciens. A la fin de la visite, une dégustation des rhums produits sur place est offerte.

Ses rhums vieux d'exception, récompensés régulièrement aux différents concours, font partie des plus prestigieux de la Caraïbe.

Located in Sainte-Rose in the middle of its 20 hectares of sugarcane, the Reimonenq distillery has been producing agricole rum since 1916. Léopold Reimonenq is still intent on sharing his dedication to promoting the local art of distillation with his family and staff.

Its Rum Museum unveils all the manufacturing stages from A to Z, from the sugarcane cultivation to the rum made from pure sugarcane juice.

You will also discover the distillery owner's private collections, including one of the world's finest butterfly exhibitions, as well as 40 scale-model sailboats highlighting ancient history and expertise. At the end of the visit, sample rums produced on the premises if you wish. Its exceptional old rums, regularly winning awards at various contests, are among the most prestigious in the Caribbean.



SAINTE-ROSE / BASSE-TERRE

**DISTILLERIE
REIMONENQ**

Section Bellevue
Sainte-Rose

Horaires du musée
Lundi au samedi
9h à 17h

Tarif
6 € - visite du musée du rhum
+ expositions universelles
+ dégustation

Contact
+590 (0)590 28 70 04
museedurhum@wanadoo.fr
www.rhum-reimonenq-musee.com



**LE SEUL MUSÉE DU RHUM
DE LA GUADELOUPE**

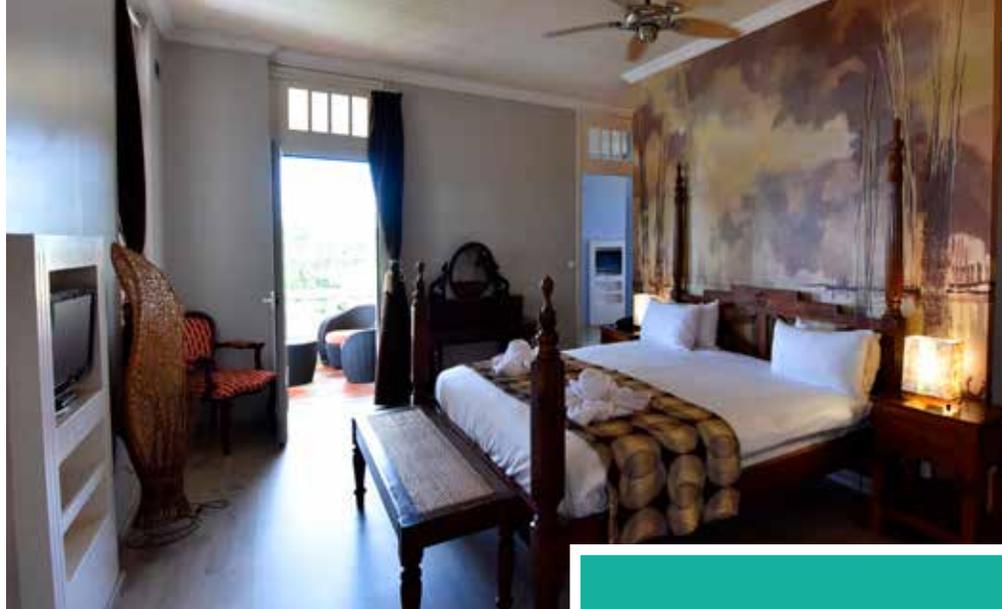
**THE ONLY RUM MUSEUM
IN GUADELOUPE**





LES HABITATIONS

*Prolongez
votre expérience touristique*



Basse-Terre

Construite en 1948 par les propriétaires de la sucrerie du Comté, cette magnifique habitation de Maitres d'un style Art Déco Néo Colonial fut bâtie dans la pure tradition, sur le haut d'un morne délicatement ventilé. Traversée par le canal qui alimentait l'ancienne sucrerie, cette habitation unique vous accueillera et fera de votre passage un souvenir inoubliable.

Cette habitation unique aujourd'hui transformée en hôtel de charme 3* vous accueillera dans l'une de ses très belles chambres et marquera votre séjour d'un souvenir inoubliable.

Built in 1948 by the owners of the Comté Sugar Refinery, this magnificent neo-colonial Art Nouveau mansion was built with full respect shown towards tradition on top of a delicately wind-blown hill. Crossed by the canal that fed the old sugar refinery, this unique habitation will welcome you and make your stay an unforgettable experience. This unique dwelling, now transformed into a charming three-star hotel, will welcome you to one of its beautiful rooms and will be a bright spot in your stay.



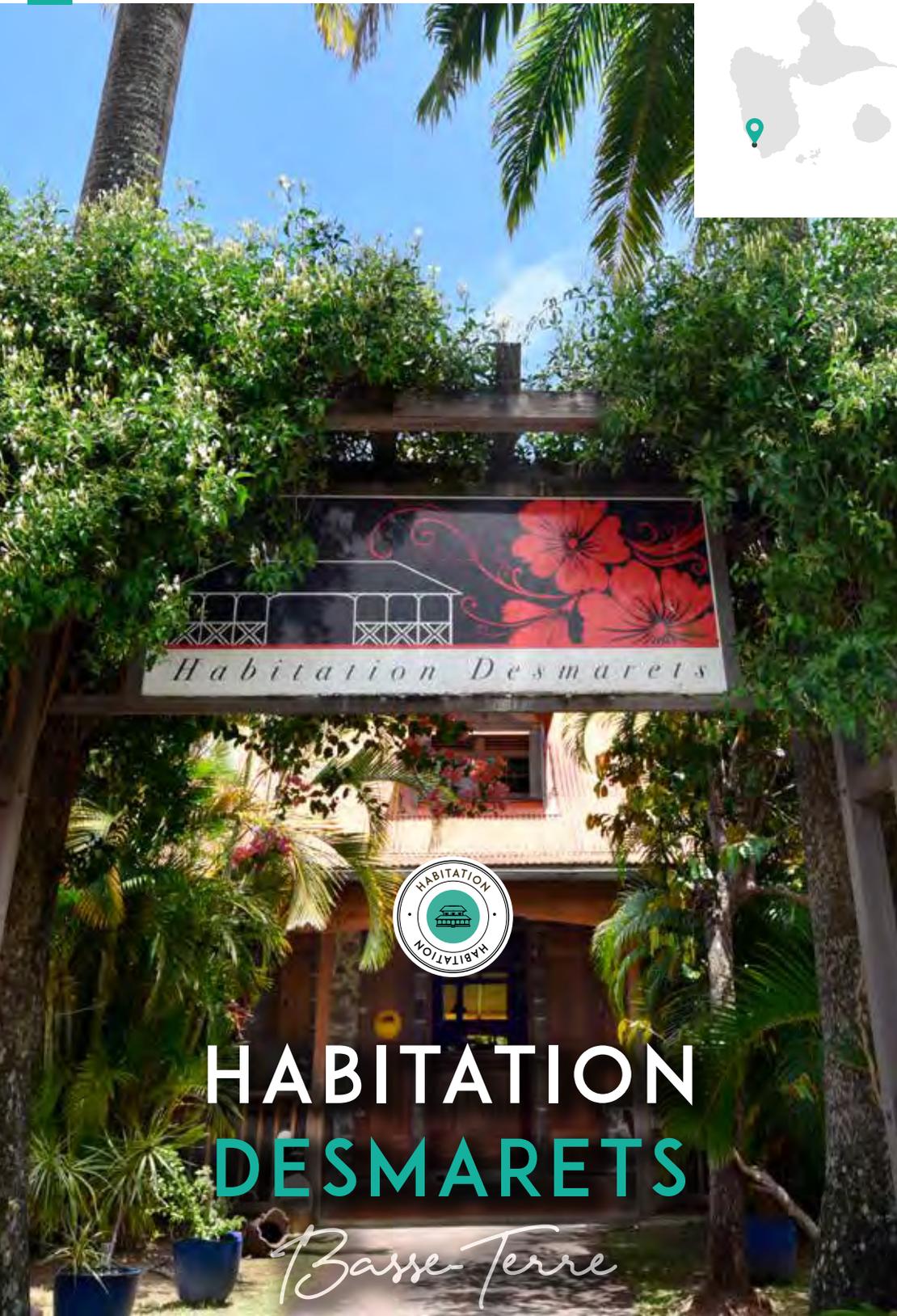
SAINTE-ROSE / BASSE-TERRE

**HABITATION
DU COMTÉ**

Comté de Loheac
Sainte-Rose

Contact
+590 (0)590 21 78 81
contact@habitationducomte.com





HABITATION DESMARETS

Basse-Terre



Basse-Terre



BASSE-TERRE / BASSE-TERRE

**HABITATION
DESMARETS**

Restaurant
Habitation Desmarests
Basse-Terre

Contact
+590 (0)590 81 73 69
+590 (0)690 51 59 10

Au détour d'une balade en Basse-Terre, au pied de la Soufrière, une halte gourmande vous attend à L'habitation Desmarests. Sur le site d'une ancienne distillerie, cette grande bâtisse de 1823, récemment rénovée, faite de poutres et de pierres apparentes, sera le décor chaleureux de votre repas. Installés sur la terrasse ombragée, laissez-vous tenter par la cuisine du chef, mêlant avec bonheur et subtilité cuisine traditionnelle française et influence locale.

As you stroll around Basse-Terre, at the foot of the Soufrière Volcano, a gourmet stop awaits you at Habitation Desmarests. On the site of an old distillery, this large recently renovated beam and stone building from 1823 will provide a warm backdrop for your meal. Comfortably seated on the shaded terrace, let yourself be tempted by the chef's cuisine, subtly combining celebrated traditional French cuisine and local influences.

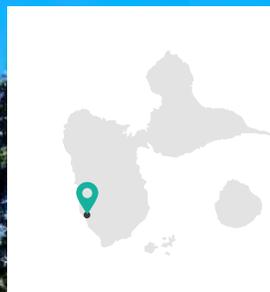



RESTAURANT

Labellisé
« Gault et Millau »

Gault-Millau

HABITATION GETZ



Vieux-Habitants



Basse-Terre



VIEUX-HABITANTS / BASSE-TERRE

HABITATION
GETZ

Route de Géry
Vieux-Habitants

Contact
+590 (0)690 58 70 20
www.chambrescabanesguadeloupe.com

Ancienne caféière datant de 1780, l'habitation Getz est blottie entre mer et montagne. Des chambres d'hôtes et des cabanes perchées dans les arbres complètent cette habitation de caractère.

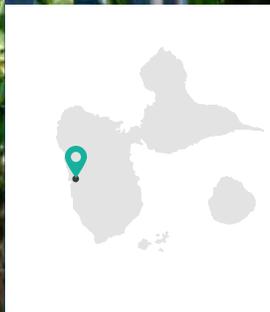
The Getz House, nestled between the sea and the mountains, is a former coffee plantation dating back to 1780. The picturesque setting is complete with Bed & Breakfast rooms and cabins perched in the trees





HABITATION GRANGE BEL'Ô

Bouillante





BOUILLANTE / BASSE-TERRE

LA GRANGE BEL'Ô

9, rue de la Glacière
Bouillante

Contact
+590 (0)590 38 28 47
www.grangebello.com

C'est une ancienne habitation où était confectionnée de la glace, indispensable à l'époque pour conserver les denrées. L'habitation possède aussi une ferme et un jardin de 11ha de cacao, vanille, café et de plantes médicinales autrefois très utilisées pour guérir les maux des habitants. Elle est aujourd'hui labellisée " Bienvenue à la ferme ".

The Bel'O barn' is an old habitation where ice was once made, which was essential for food conservation at the time.

The house also has a farm and a 22-acre cocoa, vanilla, coffee and herbal medicine garden that provided cures for the early inhabitants' ailments. It is now labeled "Bienvenue à la ferme" (Welcome to the farm).



LE PLUS

11 ha de vanille, café, cacao et petits élevages

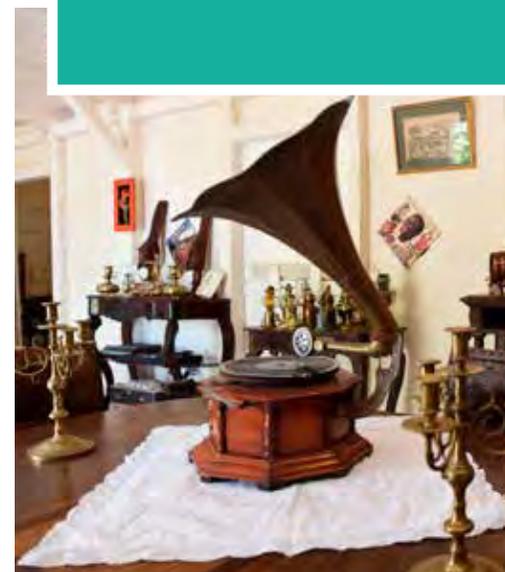
PRODUCTIONS DE LA FERME

Viande, fleurs, café, vanille et cacao

11 hectares of vanilla, coffee, cocoa and small livestock;

PRODUCTIONS FROM THE FARM:

meat, flowers, coffee, vanilla and cocoa.





HABITATION L'OISEAU

Vieux-Habitants



Basse-Terre



VIEUX-HABITANTS / BASSE-TERRE

HABITATION
L'OISEAU

Vallée de Grande Rivière
Vieux-Habitants

Contact
Evelyne GUILLIOD
+590 (0)590 92 43 96
+590 (0)690 48 84 00

habitationloiseau@gmail.com
www.habitationloiseau.fr

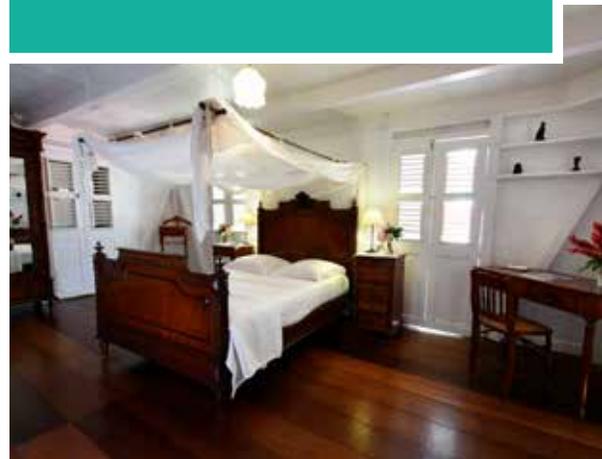
L'Habitation l'Oiseau est une ancienne caféière dotée d'une maison coloniale de charme située aux portes de la vallée de Grande Rivière. Un parc arboré et fleuri et son accès direct à la rivière font d'elle un lieu propice à la détente loin du tourisme de masse : "un endroit où le temps s'est arrêté." L'Habitation est proposée en chambres d'hôte pour les amoureux de la nature et les amateurs de "zénitude".

C'est aussi l'endroit idéal pour vos grands événements : mariages, baptêmes, anniversaires, réceptions.

Habitation l'Oiseau is a former coffee plantation with a colonial-style mansion nestled on the flanks of the Grande Riviere valley.

A flowery park with tropical flowers, fruit trees and a direct access to the river make it the perfect place for relaxation far away from mass tourism: "a place where time has stopped".

It is also the ideal place to celebrate your great events : weddings, baptisms, birthdays...



HABITATION MASSIEUX



Bouillante



Basse-terre

Pour les amoureux de la nature et du patrimoine. Dans le parc d'une ancienne caféière inscrite aux Monuments historiques, à 50m de l'habitation principale, dans une clairière, l'Habitation Massieux a été reconstruite selon les plans d'une case créole ancienne. Cette ancienne habitation caféière est entourée d'un parc de 1,4 hectares, un site remarquable pour sa multitude de palmiers.

It is a a 19th century-style Bed and Breakfast for nature and heritage lovers. Fifty yards from the main building, in a clearing, the Habitation Massieux was rebuilt along the plans of an old 'case Créole' (creole-style house) in the park of an old coffee house listed with the historical monuments. This former coffee house is surrounded by a park of 1.4 hectares, a remarkable site adorned with multiple palm-trees.



BOUILLANTE/ BASSE-TERRE

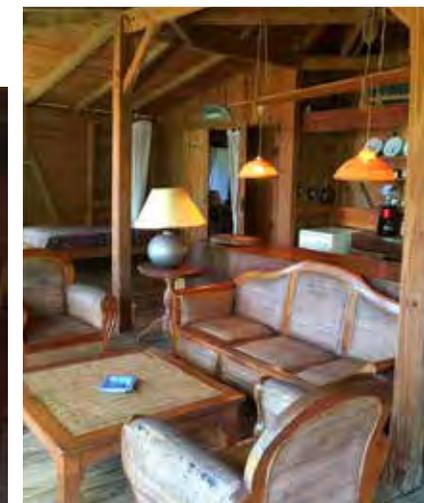
HABITATION
MASSIEUX

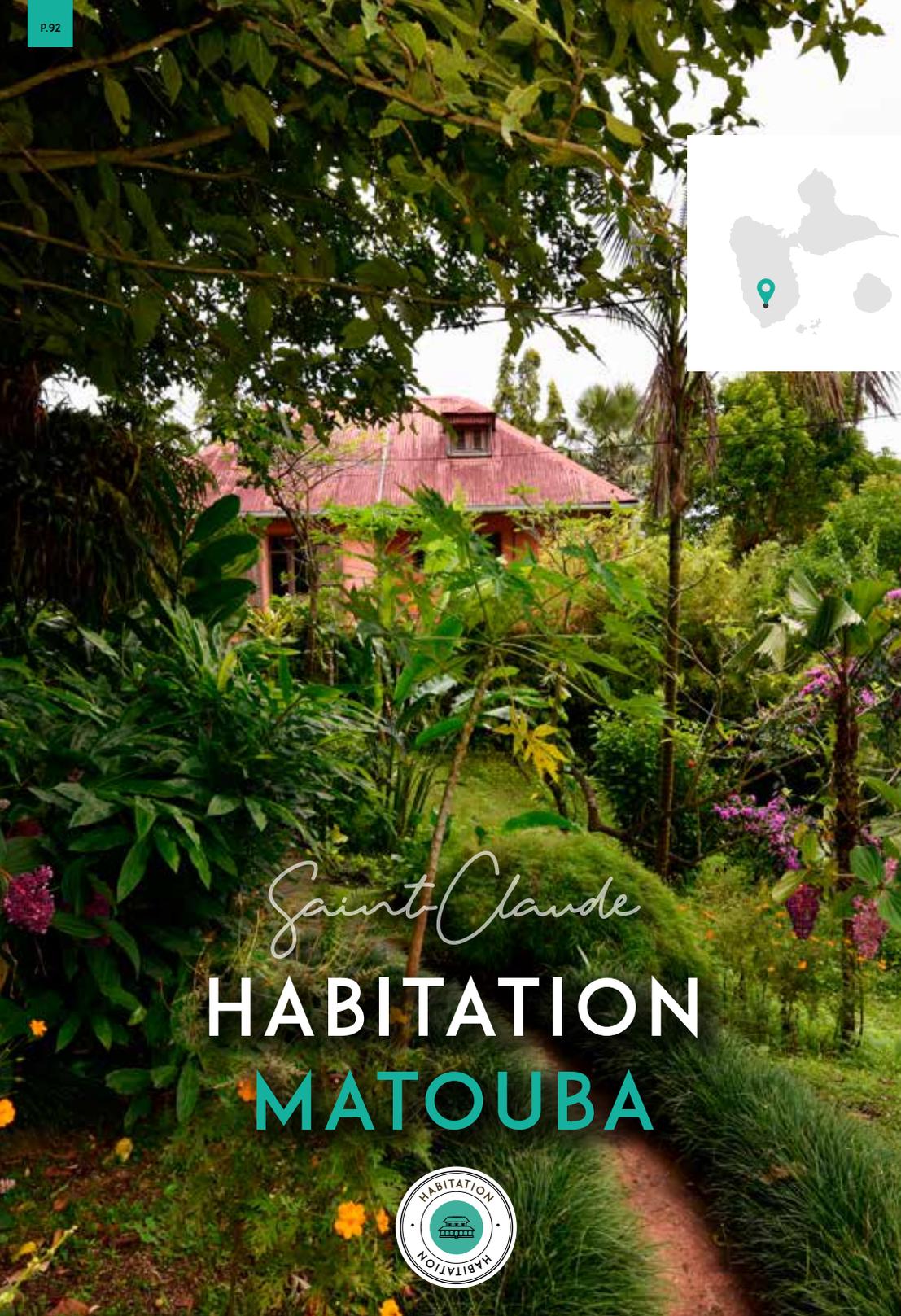
Section Thomas
Bouillante

Contact

+590 (0)690 58 70 20

www.habitation-massieux.com





Saint-Claude
HABITATION
MATOUBA



Basse terre



SAINT-CLAUDE/ BASSE-TERRE

**HABITATION
 MATOUBA**

Route de Matouba
 Saint-Claude

Contact
 +590 (0)690 56 56 08
www.habitationmatouba.com

Le vrai luxe est ici : 3 hectares de parc somptueux, planté des plus belles essences tropicales, rythmé par les couleurs flamboyante des fleurs, plongeant sur le ciel, la mer dans le lointain et le soleil qui tous les soirs vous offrira le plus beau de ses feux d'artifice.

Ici, la fraîcheur du Matouba tient lieu de climatisation, la rivière de piscine, le bassin et sa chute d'eau, de jacuzzi. Ici pas de télévision, juste une bonne connexion internet, pour partager votre bonheur avec ceux que vous aimez.

True luxury has found its home: a sumptuous three-hectare park, planted with the most lovely tropical trees, dotted with the flamboyant colours of flowers, rising up to the sky, the sea in the distance and the sun eager to offer every evening its most beautiful fireworks.

The coolness of the place means there's no need for air-conditioning. It features a river-fed swimming-pool and a waterfall with a Jacuzzi-like basin. Here, there is no TV, just a good internet connection to share your happiness with those you love.

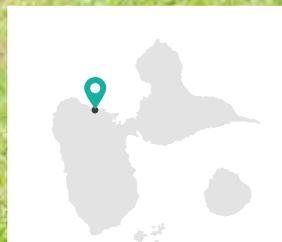




DOMAINE DE SÉVERIN



Sainte-Rose



Entouré d'une végétation tropicale luxuriante, le Domaine de Séverin est un des plus anciens domaines familiaux de la Guadeloupe. Son incroyable et riche histoire commence dès le XVIII^e siècle, mais c'est vers 1920 qu'Henri Marsolle s'y installe afin de relancer la distillerie, avant de le racheter en 1928.

Après la mise à l'arrêt de la distillerie, en 2019, la famille Marsolle poursuit son aventure centenaire dans le rhum avec sa rhumerie, située au cœur du Domaine. Les rhums & punches y sont toujours élaborés et mis en bouteille selon leurs recettes familiales. Dégustations et achats sur place à la "Cave à Rhum"!

Surrounded by lush tropical greenery, the Domaine de Séverin is one of the oldest family estates in Guadeloupe. Its incredible and rich history began in the 18th century, but it was around 1920 that Henri Marsolle settled there to revive the distillery, before buying it back in 1928.

Although the distillery went out of business in 2019, the Marsolle family still continues its century-old rum adventure with its rhumerie, located at the heart of the estate. The rums and punches are still flavoured and bottled according to family recipes. Sample tasting and purchases are available on the premises at the "Cave à Rhum"!



SAINTE-ROSE / BASSE-TERRE

DOMAINE DE SÉVERIN

Section Cadet
Sainte-Rose

Horaires
Lundi au samedi
9h à 17h

Tarif
Adulte : 9 €

Enfant (4 à 12 ans) : 5 €

Visite en petit train des jardins du domaine
et de l'habitation créole



Restaurant "O Séverin"
Réservation obligatoire

Contact
+590 (0)590 69 87 67

Profitez de la visite en petit train
.....
Enjoy the visit by small train





Basse-Terre




PETIT-BOURG / BASSE-TERRE

**HABITATION
TABANON**

Route de Tabanon
Petit-Bourg

Contact
+590 (0)690 41 41 47
+590 (0)690 35 06 11
contact@habitation-tabanon.com
www.habitation-tabanon.com

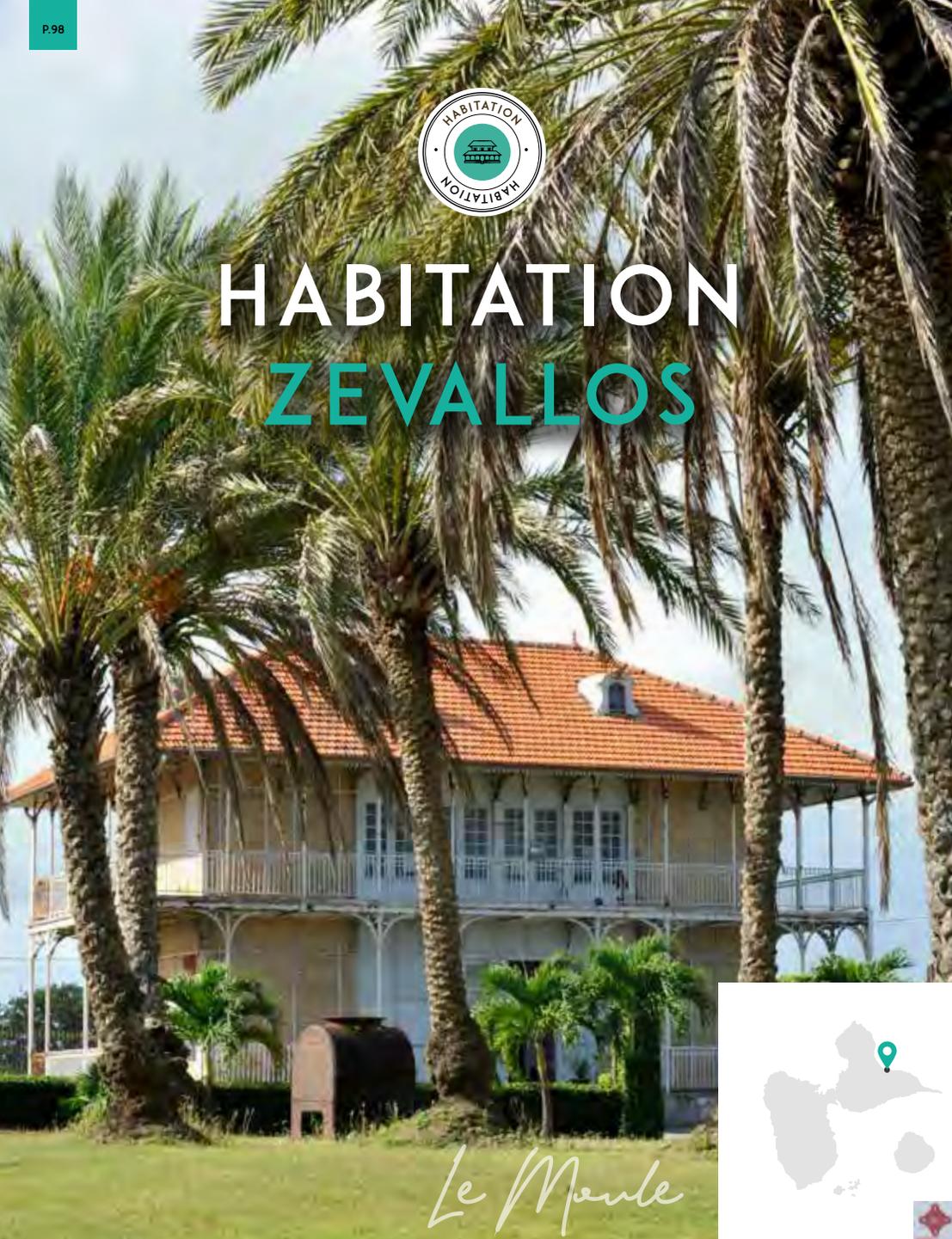
Sous l'appellation "Habitation Tabanon 1953", une très vieille eau de vie de canne à sucre "rhum de la cuvée prestige" fit la renommée de la distillerie jusqu'aux années 1960, date à laquelle elle arrêta son exploitation. Aujourd'hui, le site est transformé en hébergements haut de gamme classés 4 étoiles et labellisés 4 clés Clévacances.

Under the name "Habitation Tabanon 1953", a very ancient sugarcane brandy, "the rum from the 'cuvée prestige' " did a lot to establish the reputation of the distillery until the 1960s when production was stopped. Today, the site has been converted into four-star accommodation and labelled 4 keys Clévacances.





HABITATION ZÉVALLOS



Le Moule



La Maison de Zévallos et le Musée St-John Perse à Pointe-à-Pitre sont des "maisons jumelles". Elles auraient été commandées par un riche planteur de coton Louisianais pour doter ses filles jumelles.

The Habitation Zévallos and the St-John Perse Museum in Pointe-à-Pitre are "twin houses". They were ordered by a wealthy Louisiana cotton planter as dowries for his twin daughters.



Grande Terre

Les deux maisons ne seraient jamais arrivées à bon port. Sur leur route, une tempête endommagea gravement le navire qui les transportait. Ce serait au port de Pointe-à-Pitre qu'elles auraient été vendues aux enchères.

The two houses were never to make it safely to their original destination. On the way, a storm seriously damaged the ship carrying them. They had to be auctioned off in the port of Pointe-à-Pitre.



POINTE-À-PITRE / GRANDE-TERRE

MUSÉE
SAINT-JOHN PERSE

9 rue de Nozières
Pointe-à-Pitre

Horaires

Lundi au vendredi,
de 8h30 à 14h

Contact

+590 (0)590 90 01 92



LE MOULE / GRANDE-TERRE

HABITATION
ZÉVALLOS

Route de Zévallos, N5
Le Moule

Horaires

Mardi, mercredi et vendredi

Visites guidées 14h et 16h

Jeudi : visite nocturne avec apéritif à 17h

Contact

+590 (0)690 15 10 57

www.habitationzevallos.com

Habitation Zévallos



Cette ancienne habitation sucrière est un vestige du passé colonial et de la révolution industrielle de la Guadeloupe, sa structure métallique a été construite aux Etablissements EIFFEL, comme celle de SOUQUES (actuel Musée St John Perse). Inscrite depuis 1987, la Maison est classée aux Monuments Historiques depuis 1990. Ne manquez pas la visite guidée pour en savoir plus sur cette maison dite "hantée" entourée d'un parc de 2 hectares.

Old sugar dwelling remnant of the colonial past and the industrial revolution of Guadeloupe, this beautiful building of the nineteenth century was built in the workshops of Gustave Eiffel between 1868 and 1871. Listed since 1987, the House is listed as a Historic Monument since 1990. Do not miss the guided tour to learn more about this house called "haunted" "surrounded by a park of 2ha.

Notes

Blank writing area with horizontal dotted lines.

Blank writing area with horizontal dotted lines.

Le Comité du Tourisme des Iles de Guadeloupe (CTIG) vous fournira toutes les informations et les coordonnées des prestataires dont vous aurez besoin.

Les réceptifs locaux vous concocteront un circuit sur mesure pour répondre en tous points à vos attentes et envies.

The Guadeloupe Islands Tourist Board (CTIG) will supply you with all the service providers' information and contact details you will need.

Local operators will put together trips and tours tailored to meet all your expectations and desires.

For all-inclusive and personalised tours, contact our local operators

Comité du Tourisme des Iles de Guadeloupe
5, Square de la Banque
97100 POINTE-A-PITRE

Lesilesdeguaeloupe.com
+590 (0)590 820 930



POUR DES CIRCUITS
CLÉS EN MAIN ET
PERSONNALISÉS,
CONTACTEZ NOS
RÉCEPTIFS LOCAUX

LES RÉCEPTIFS

ANTILLES SOLUTION TOURISME
b.niel@karibinn.fr
+590 (0)690 531 312

CARAIBES FACTORY
sylvia@caribesfactory.com
+590 (0)690 205 404

CARIBBEAN SOUL TRIP
thisisdorry@gmail.com
+590 (0)690 686 722

CŒUR DES ILES
contact@karukertours.com
+590 (0)690 339 018

ESPACE CREOLE LOISIRS CONCIERGERIE
espacecreole@creolebeach.com
+590 (0)690 572 582

FEELING GUADELOUPE
chris@feelingguadeloupe.fr
+590 (0)690 857 861

GUADELOUPE EXPLOR
info@guadeloupe-explor.com
+590 (0)690 268 111

LES VOYAGES DU BALISIER
christophe@passion-outremer.com
+590 (0)590 471 717

MY OTANTIK TRAVEL
livenowguadeloupe@gmail.com
+590 (0)690 350 449

TROPICAL TOURS
direction@tropical-tour.com
+590 (0)590 830 773

VERT INTENSE
info@vert-intense.com
+590 (0)690 554 047



DIRECTION DU TOURISME – Hôtel de région
Avenue Paul Lacavé – Petit-Paris
97109 Basse-Terre