

# 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 Édition 2019 en*

**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 !*

*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!*

*Ary Chalus*

Président du conseil régional de la Guadeloupe

# SOMMAIRE



\*\*\*\*\* CLASSEMENT ATOUT FRANCE  
ALLANT DE 1<sup>er</sup> À 5<sup>e</sup>



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

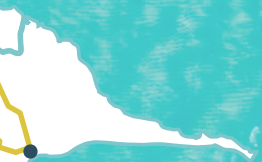
<b>CARTE DE LA GUADELOUPE</b> ..... 8	Liquoristerie Madras.....50
<i>GUADELOUPE MAP</i>	Mémorial ACTe.....52
<b>EN ROUTE VERS LA GRANDE-TERRE</b> ..... 12	<b>LES RHUMERIES</b>
<i>ON THE ROAD TO GRANDE-TERRE</i>	<i>RUMERIES</i>
<b>PRENEZ LA MER POUR LES ÎLES</b>	Rhumerie Karukera.....56
<b>DE L'ARCHIPEL</b> ..... 14	<b>LES DISTILLERIES</b>
<i>SAILING OFF TO THE OTHER ISLANDS OF THE</i>	<i>DISTILLERIES</i>
<i>ARCHIPELAGO</i>	Domaine de Bellevue .....60
Marie-Galante.....15	Distillerie Bologne .....62
Les Saintes .....17	Distillerie Bonne-Mère .....64
<b>EN ROUTE VERS LA BASSE-TERRE</b> ..... 18	Distillerie Bielle .....66
<i>ON THE ROAD TO BASSE-TERRE</i>	Distillerie Damoiseau .....68
<b>UN PEU D'HISTOIRE</b> ..... 22	Distillerie Longueueau.....70
<i>HISTORY</i>	Distillerie Montebello .....72
<b>LES SUCRERIES</b> ..... 27	Distillerie Poisson .....74
<i>THE SUGAR MILLS</i>	Distillerie Reimonenq .....76
Beauport.....28	<b>LES HABITATIONS</b>
Ancienne Poterie Fidelin.....30	<i>HABITATIONS</i>
Usine Sucrière de Gardel.....32	Habitation du Comté .....80
Usine Sucrière de Grande-Anse.....34	Habitation Desmarests .....82
Habitation Murat.....36	Habitation Getz.....84
Habitation Pirogue - Mare au Punch .....38	Habitation Grange Bel'O .....86
Habitation Roussel-Trianon.....40	Habitation l'Oiseau .....88
<b>TOUT SAVOIR SUR LE RHUM,</b>	Habitation Massieux.....90
<b>LA CANNE ET LE SUCRE</b> ..... 42	Habitation Matouba.....92
<i>ALL ABOUT RUM, SUGARCANE AND SUGAR</i>	Habitation Séverin.....94
<b>RECETTES DE COCKTAIL</b> ..... 48	Habitation Tabanon .....96
<i>COCKTAIL RECIPES</i>	Habitation Zévallos.....98
	<b>NOTES</b> ..... 100
	<b>RÉCÉPTIFS</b> ..... 102





# LA ROUTE DES RHUMS DE LA CANNE ET DU SUCRE

*Grande-Terre*



SAINT-FRANÇOIS

*La Desirade*



SAINT-LOUIS

GRAND-BOURG

CAPESTERRE  
DE MARIE-GALANTE

*Marie-Galante*

SUCRERIE		
DISTILLERIE		
RHUMERIE		
HABITATION		
MUSÉE		
BOUTIQUE		



# LES CIRCUITS

*Je visite. je savoure. j'aime*

•  
TOURS

# 📍 Grande-Terre



68 DISTILLERIE  
DAMOISEAU



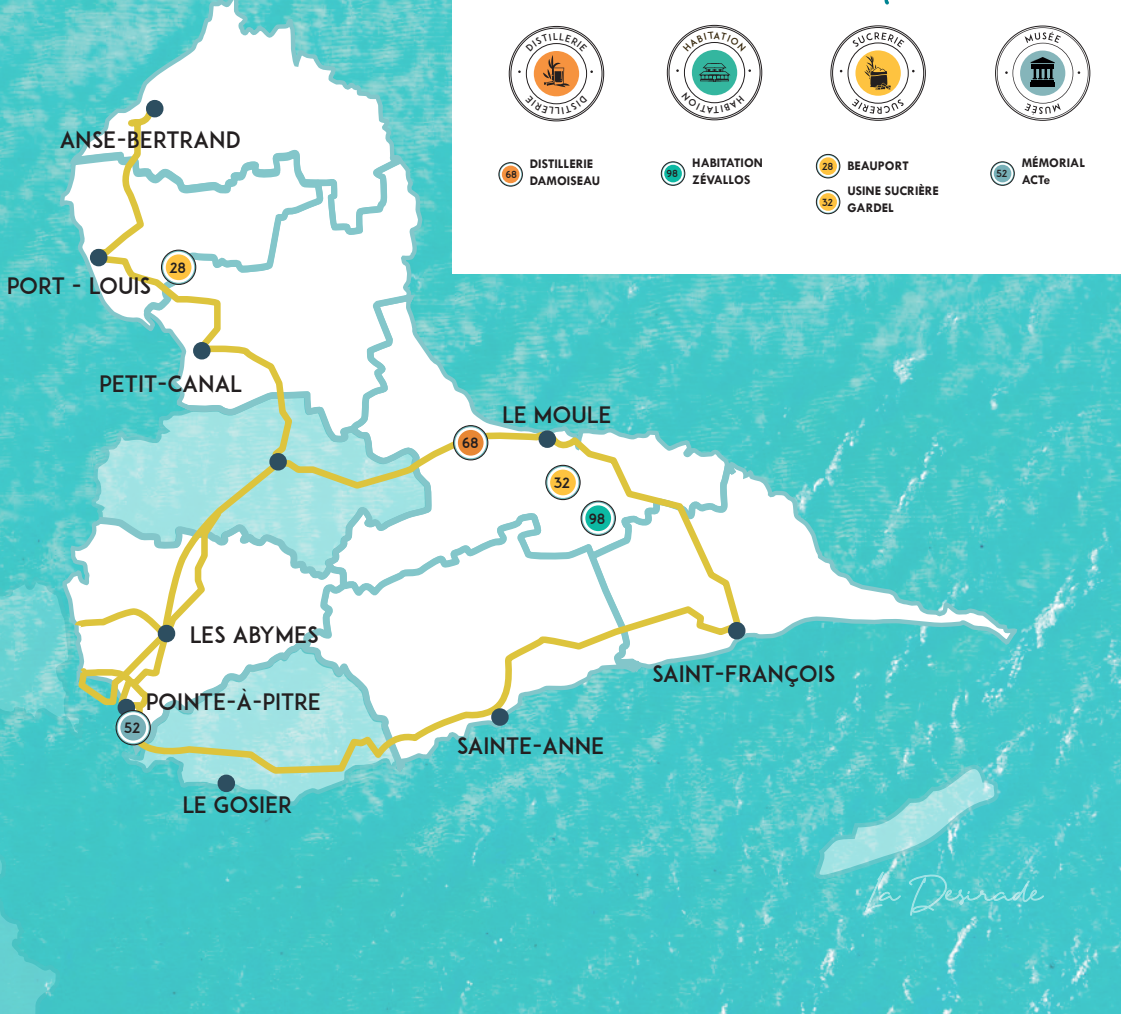
98 HABITATION  
ZÉVALLOS



28 BEAUPORT  
32 USINE SUCRIÈRE  
GARDEL

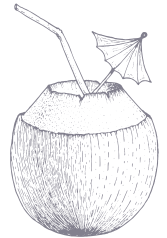


52 MÉMORIAL  
ACTÉ



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)*



RAND  
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 Desirade*

# 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 boeuf" 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

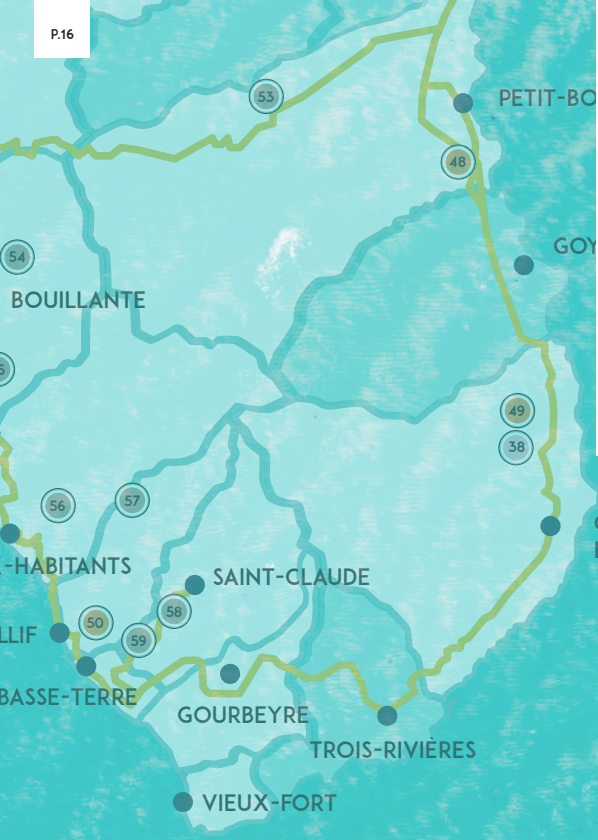
> Upon arriving in Grand-Bourg, you can plan a tour of the island's famous distilleries: the Bielle Distillery and its celebrated old rum, the Bellevue Distillery and its old windmill and the Poisson Distillery for its famous "rhum du Père Labat" (see p.60 and 74). Cap your morning with a visit to the 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 |



# Les Saintes

TERRE-DE-HAUT



TERRE-DE-BAS



# PRENEZ LA MER POUR LES ÎLES DE L'ARCHIPEL

## TERRE-DE-BAS

> Pas de distillerie ni de rumerie 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 festé les nombreux punchs 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).

*Ruelles colorées des Saintes*



*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).*



# 📍 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

- 62 DISTILLERIE BOLOGNE
- 64 DISTILLERIE BONNE MÈRE
- 70 DISTILLERIE LONGUETEAU
- 72 DISTILLERIE MONTEBELLO
- 76 DISTILLERIE REIMONENQ
- 94 DOMAINE DE SÉVERIN

- 50 LIQUORISTERIE MADRAS



- 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 pâtes 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 cœur 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).

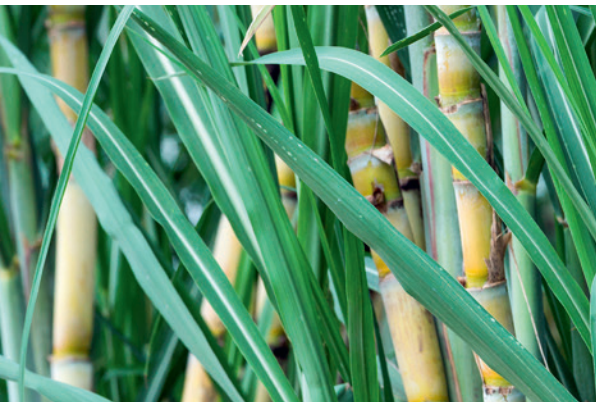
> Resume your drive towards the village of Sainte-Rose, after about ten minutes, turn right: there stands the Bonne Mère Distillery, the only distillery producing so-called 'traditional' molasses-based rum. (see p.66) Guided tours are available to help you better understand the differences between agricole 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 **rhumerie 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 découvrirez 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 cafétéria datant du début du 20<sup>ème</sup> 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 18<sup>ème</sup> 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 18<sup>th</sup> 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 1643, lorsque Charles Houël devient gouverneur de la Guadeloupe, le monde américain connaît une crise de surproduction du tabac qui est alors la première culture commerciale des Amériques. Rapidement, une reconversion vers le sucre est enclenchée. Elle est, dès 1654, facilitée par l'arrivée dans l'île de Hollandais chassés du Brésil. Ils détiennent un savoir faire important sur la transformation de la canne qui engendre une forte croissance du nombre d'habitations sur le territoire jusqu'à la fin du XVII<sup>ème</sup> siècle.

## HISTORY

*When Charles Houël became governor of Guadeloupe in 1643, the American world was experiencing an overproduction of tobacco, which was then the dominant cash crop in the Americas. A switch to sugar was quickly achieved. It was enhanced from 1654 on by the arrival on the island of Dutch colonists who had been driven out of Brazil. They had significant know-how on sugarcane transformation, which resulted in a strong increase in the number of habitations on the territory down to the end of the 17<sup>th</sup> century.*



## DE L'EXPLOITATION CANNIÈRE À L'EXPLOITATION HUMAINE

L'exploitation de la canne à sucre nécessite une main d'œuvre importante. Au fur et à mesure où le nombre de sucreries augmente pour atteindre 278 au milieu du 18<sup>ème</sup> siècle, le recours à la traite négrière et à une main d'œuvre servile s'intensifie. Alors que les esclaves en 1656 représentent  $\frac{1}{5}$  de la population, à la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle 90% de la population est servile. Si la canne est la culture première et emblématique, il n'en demeure pas moins que des cultures secondaires perdurent, comme le café par exemple, et participent à la réputation de la Guadeloupe.

## FROM CANE EXPLOITATION TO HUMAN EXPLOITATION

*Sugarcane farming demands large labour forces. As the number of sugar mills rose to 278 by mid-XVIII<sup>th</sup> century, reliance on Negro slave trade and slave labour intensified. While slaves accounted for one-fifth of the population in 1656, they represented 90 per cent at the end of the 18<sup>th</sup> century. Although sugarcane was the island's major and emblematic cash crop, secondary crops, such as coffee, for example, actually managed to survive and helped build Guadeloupe's reputation.*

### 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.*





## 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.*

## 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, des cases à esclaves et de jardins vivriers permettant au maître de s'exonérer de l'obligation de nourrir ses 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.*

## 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, slave shacks and food garden which allowed the masters to exempt themselves from the obligation of feeding their slaves.*

*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.*

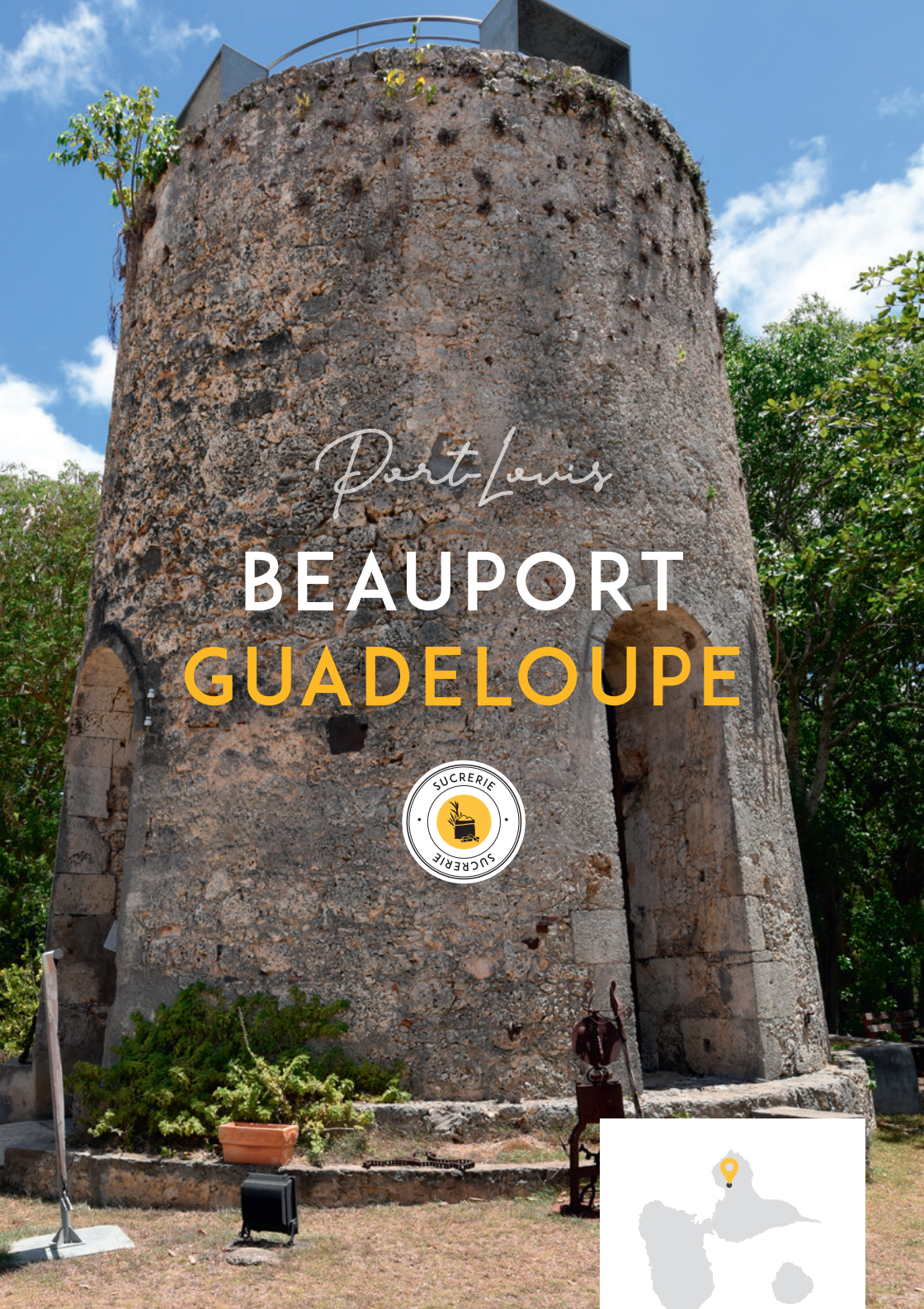
*The farmers' pay depends on the weight of the canes brought to the factory and their sugar content. They are then crushed by machines and processed, most often in sugar or rum.*



# LES SUCRERIES

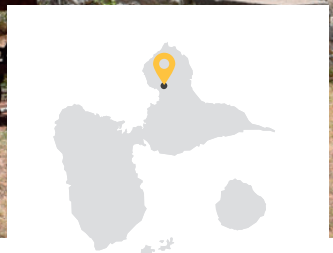
*À la rencontre  
des lieux incontournables*





*Part Louis*

# BEAUPORT GUADELOUPE



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 €

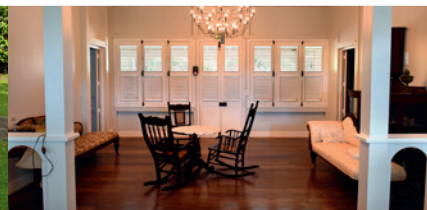
Enfant (moins de 12 ans) : 10 €  
(gratuit pour les moins de 4 ans)

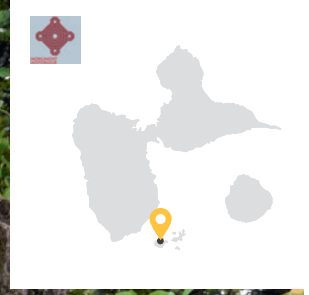
Famille (1 adulte + 3 enfants) : 40 €  
Scolaire : 8 €/enfant - Accompagnateur : 3 €  
Senior (plus de 60 ans) : 12 €  
Groupe (à partir de 8 pers) : 12 €

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

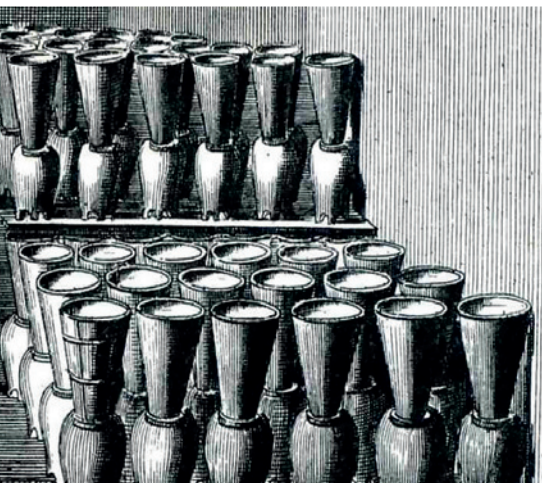
Contact  
+590 (0)590 90 06 09

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, 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.*



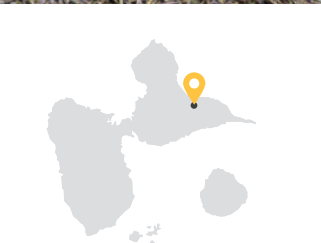
Pots pour le transport du sucre – Source Encyclopédie





# 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**

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 Sugar House").*



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

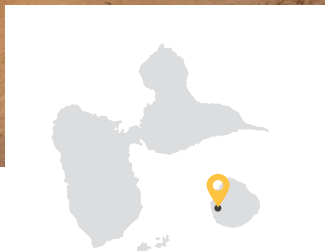
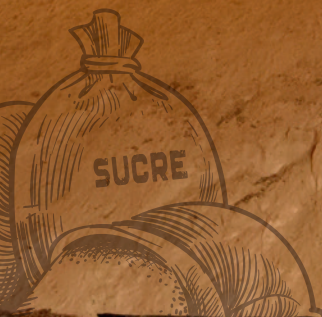
Contact

**+590 (0)590 21 04 39**



# L'USINE SUCRIÈRE DE GRANDE-ANSE

*Grand-Bourg*





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

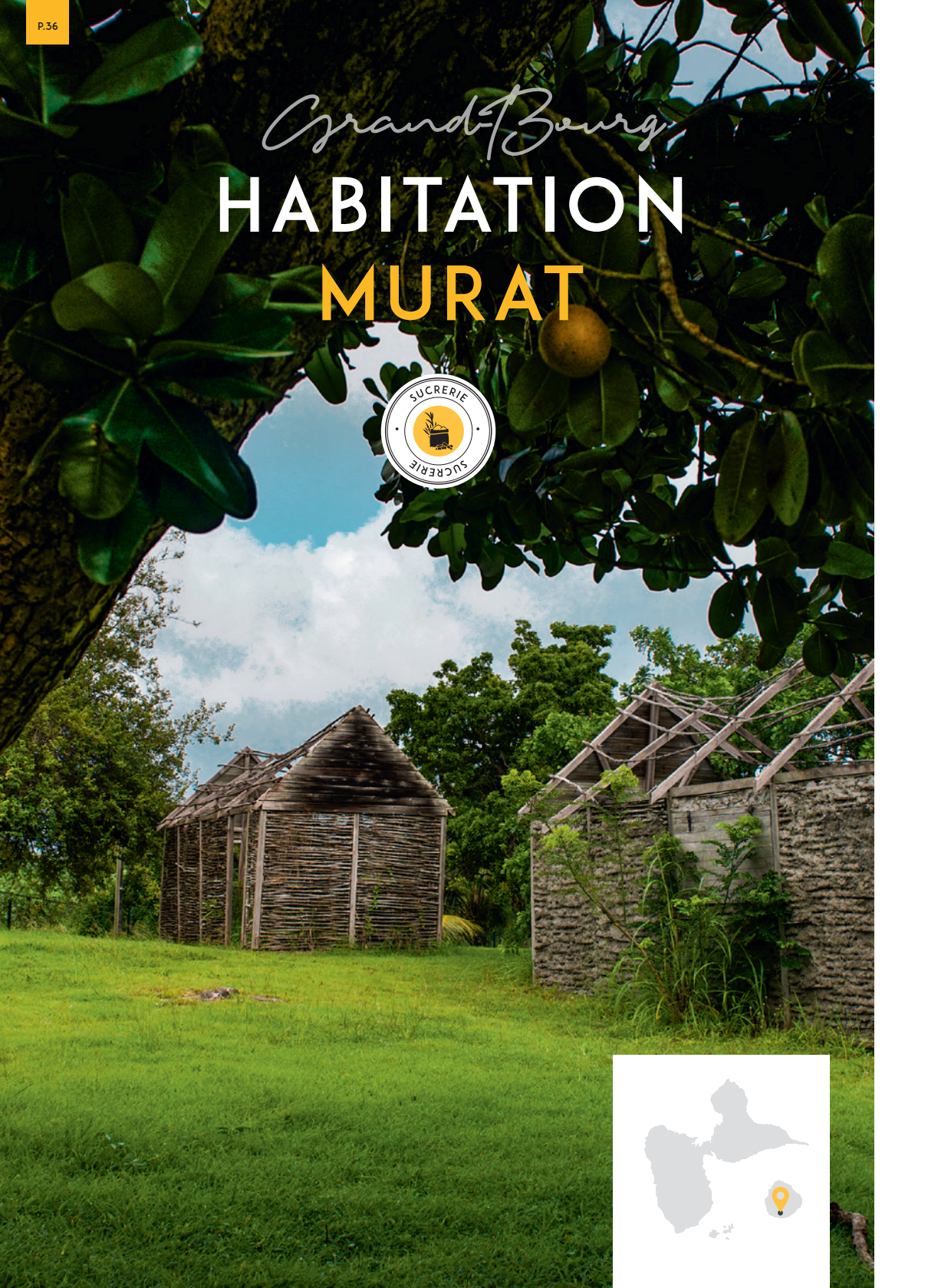
Lundi au samedi : 9h à 16h  
Dimanche et jours fériés : 9h à 13h30

Contact

+590 (0)590 97 06 97



*Grand Bourg*  
**HABITATION**  
**MURAT**





Autrefois, vaste domaine couvrant une superficie de 200 hectares, cette ancienne habitation sucrerie, appelée "Bellevue Laplaine", était consacrée au début du 19<sup>ème</sup> 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.*



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





# 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 Piroguebut 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*







Marie-Galante

L'Habitation Roussel-Trianon est une imposante exploitation sucrière de 1669. Elle a été modernisée au XIX<sup>e</sup> 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 rhumerie et distillerie, il ne faut pas non plus confondre rhumerie et "puncherie" ! Dans les îles de Guadeloupe, vous trouverez plusieurs "rhumeries" artisanales qui vous proposeront différents punches concoctés à base de rhums agricoles ou industriels. Laissez-vous séduire par les différents senteurs de nos "rhumeries" artisanales qui déclinent subtilement toutes les richesses de nos arômes vieilliss...

## 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".

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.

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.

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

## TYPES OF RUM

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

*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 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.

- > 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".

## • 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.

- > 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, quénéettes 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 !



## 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...

*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), quénéettes (geniops) 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 spoilt 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!*

## CANE HAS ITS COLOURS !

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



*Les*  
**RECETTES**  
*de cocktails*

*de mixologie*

# 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*





Elle produit des punchs et planteurs à partir de rhums agricoles et de sucre de canne roux. C'est également Madras qui produit le rhum 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 Darbousier 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".*



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](http://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.

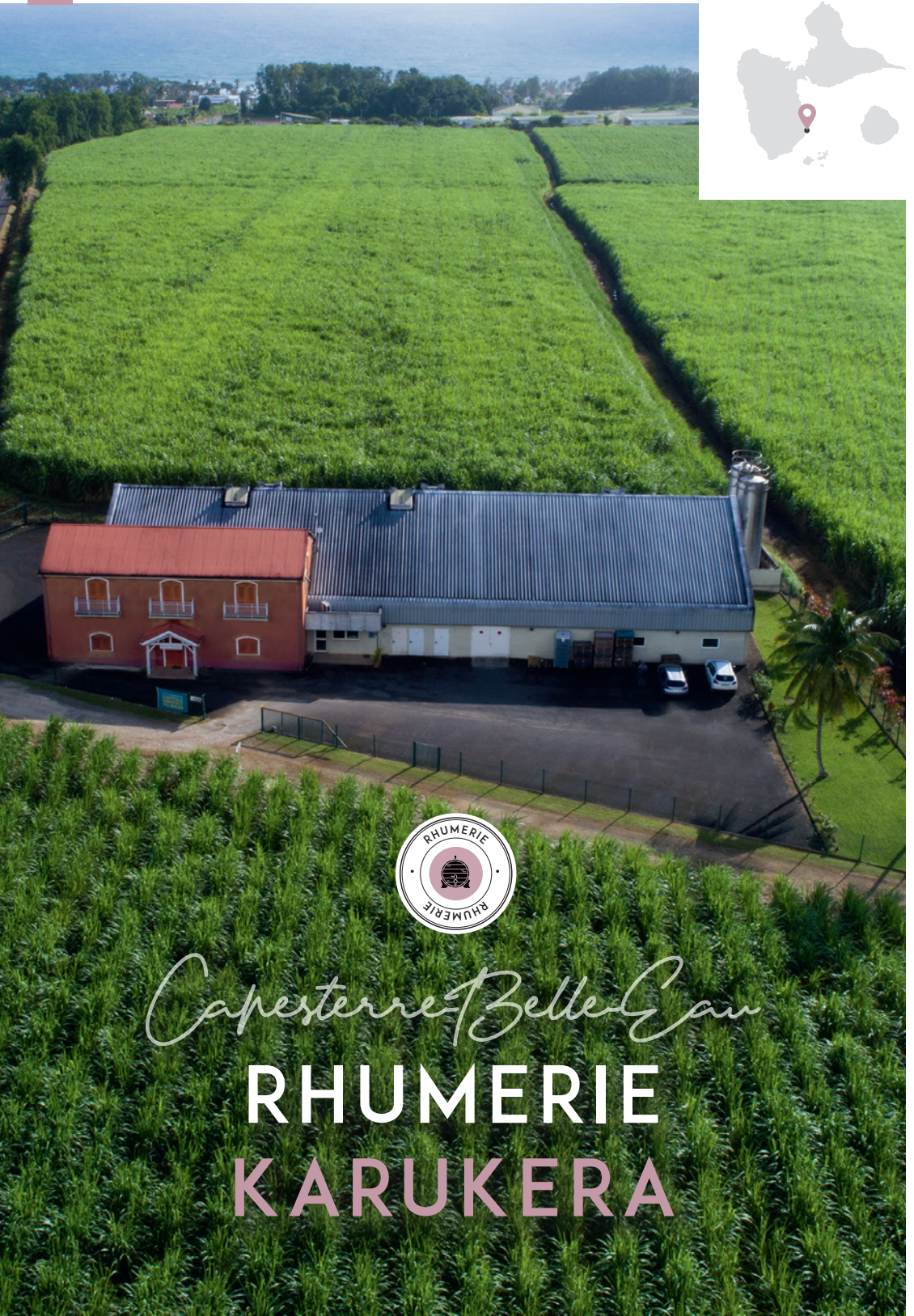






# LES RHUMERIES

*À la rencontre  
des lieux incontournables*



*Capesterre-Belle-Eau*

**RHUMERIE**  
**KARUKERA**



Basse-Terre



CAPESTERRE-BELLE-EAU / BASSE-TERRER

## 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 dévoués 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.

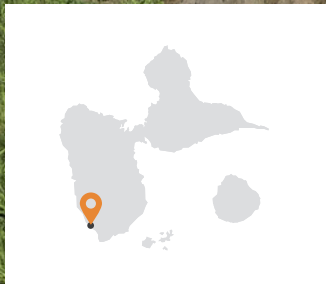
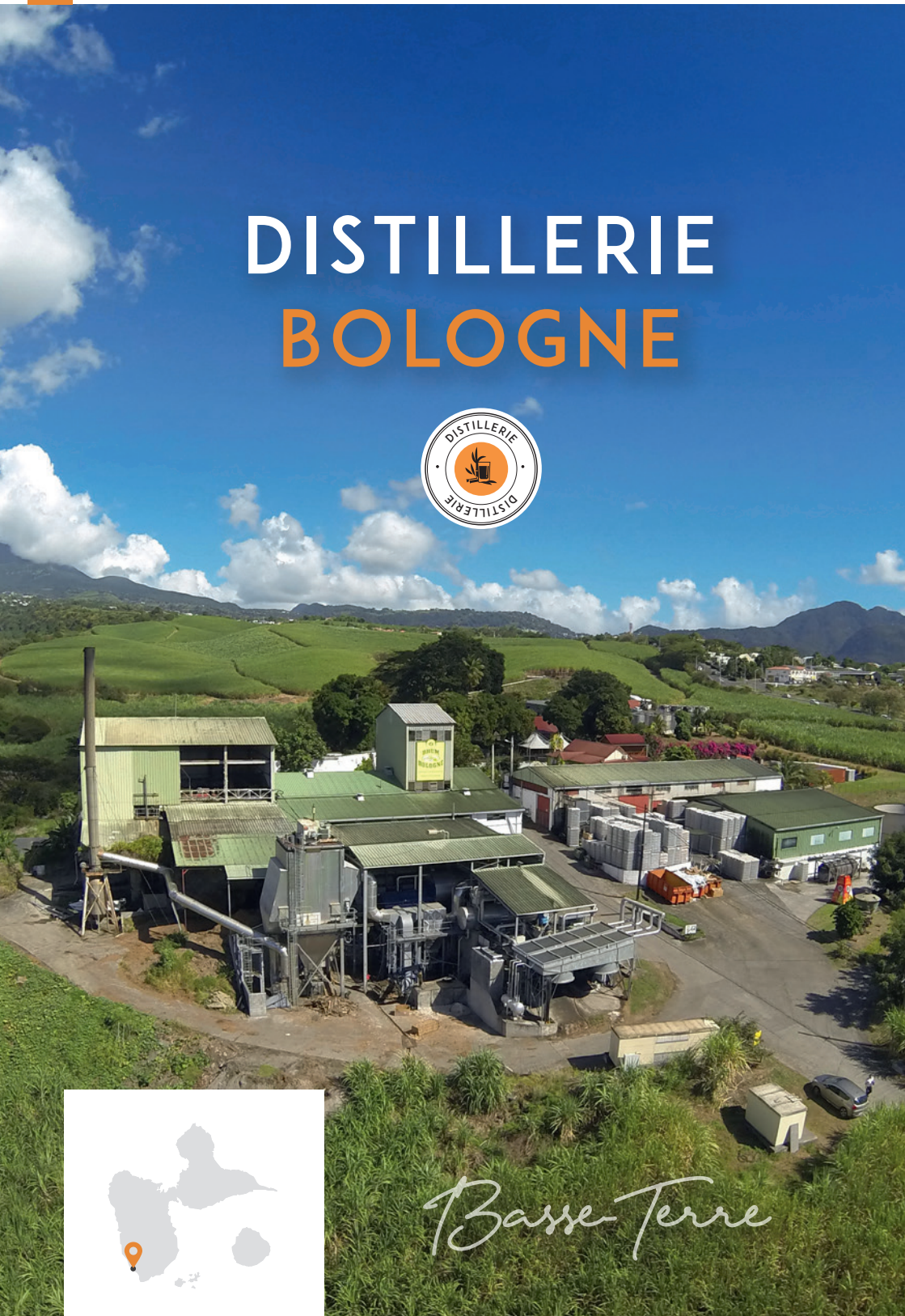
*The Bellevue Distillery stands out proudly in the Marie-Galante countryside. Depending on whether the sugarcane is high or low, it can be seen from more or less far away, next to a superb and authentic restored windmill, the only one working in the West Indies. Bellevue is the first positive impact 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

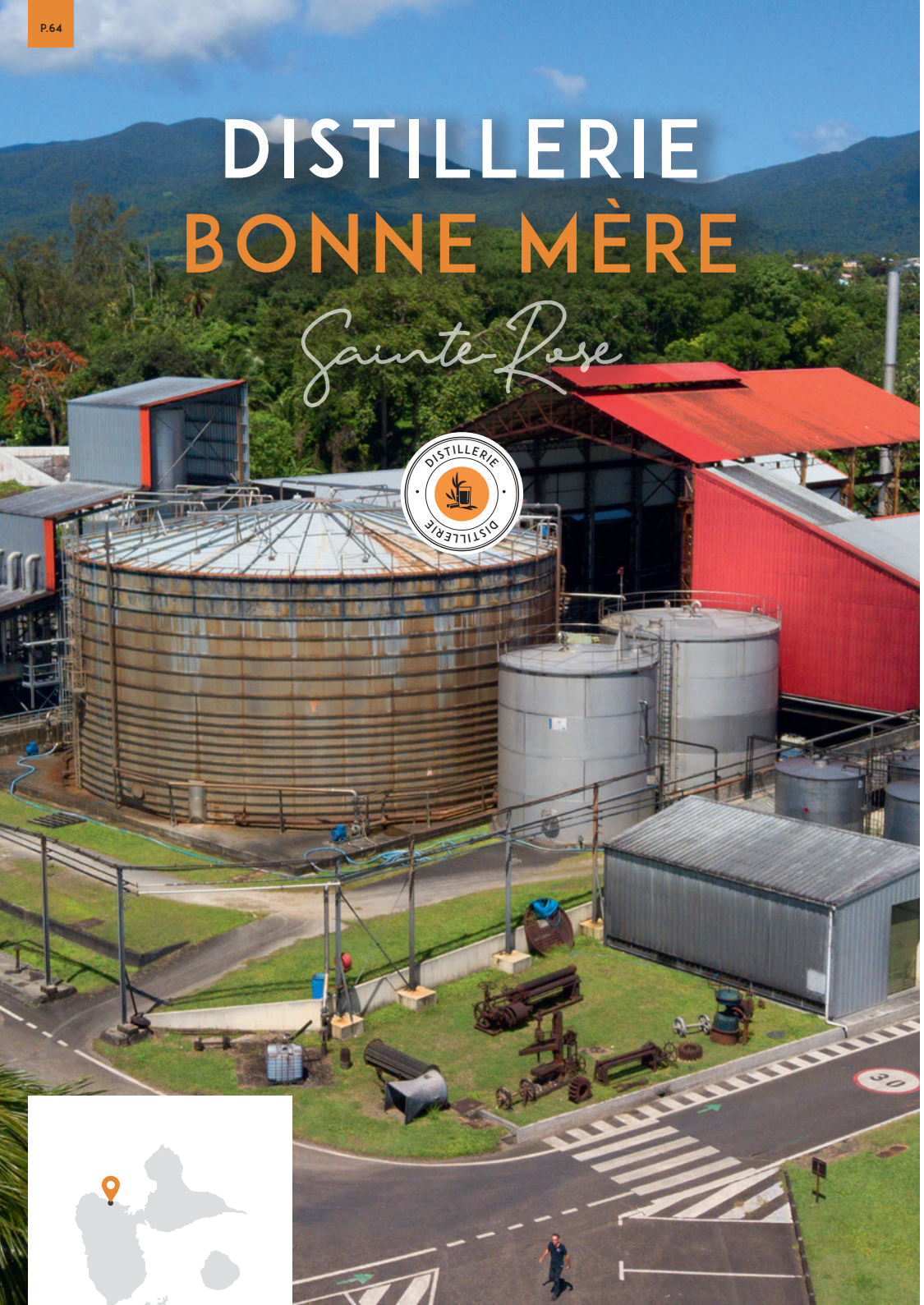


BOUTIQUE BOLOGNE

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

# DISTILLERIE BONNE MÈRE

*Sainte-Rose*







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





Fondée à la fin du XIX<sup>ème</sup> 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

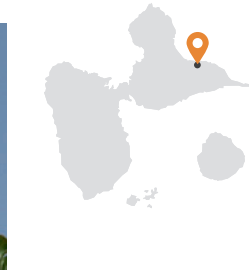


### À VOIR SUR LE SITE

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).*



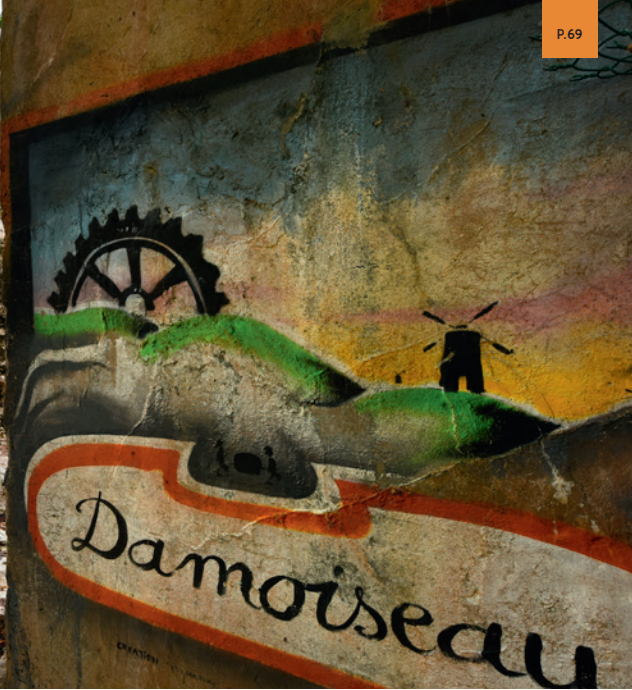


RHUM  
DAMOISEAU

# 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

P.71



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](mailto:contact@rhumlongueteau.fr)  
[www.rhumlongueteau.fr](http://www.rhumlongueteau.fr)





*Petit Bourg*

# DISTILLERIE MONTEBELLO





# 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.*

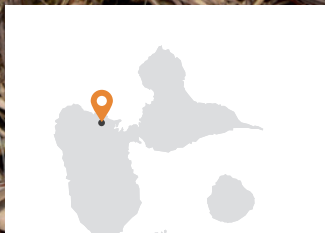
*The rum fermentation process lasts between 48h to 72h. Montebello was one of the first distilleries in Guadeloupe to market aged rums, which has helped strengthen its reputation.*





# DISTILLERIE POISSON

*Grand-Bourg*



  
RESTAURANT  
LA TABLE  
DU PÈRE LABAT  
Réservation obligatoire  
Contact  
+590 (0)690 378 491  
**Gault.Millau**  
Le guide gastronomique



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](http://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 chaudières 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 rhums produced on the premises if you wish. Its exceptional old rhums, 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*



*Sainte-Rose*

**HABITATION  
DU COMTÉ\*\*\***







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.*



## 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 DESMARESTS

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**  
D'ignif gourmet

# HABITATION GETZ



*Vieux-Habitants*



VIEUX-HABITANTS / BASSE-TERRE

**HABITATION  
GETZ**

Route de Géry  
Vieux-Habitants

Contact

+590 (0)690 58 70 20

[www.chambrescabanesguadeloupe.com](http://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

*Bevillante*



Basse-Terre





RESTAURANT

**FERME AUBERGE**

Tous les dimanches  
Réservation obligatoire

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.*



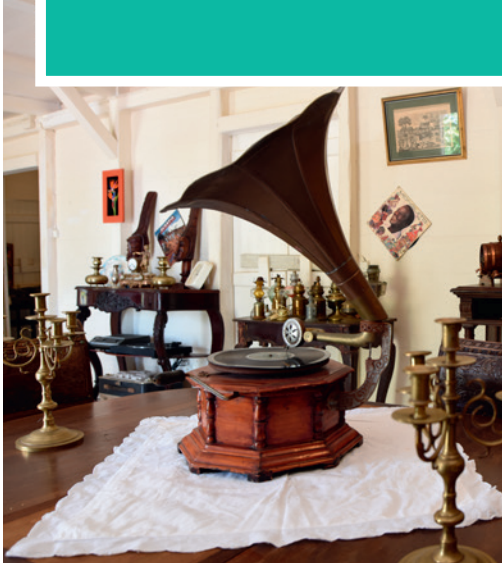
BOUILLANTE / BASSE-TERRE

---

**LA GRANGE BEL'Ô**

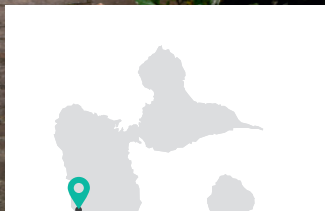
9, rue de la Glacière  
Bouillante

Contact  
+590 (0)590 38 28 47  
[www.grangebelo.com](http://www.grangebelo.com)





# HABITATION L'OISEAU



*Vieux-Habitants*







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

habitationoiseau@gmail.com  
www.habitationoiseau.fr

L'Habitation l'Oiseau est une ancienne cafèière 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



*Bevillante*





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.*

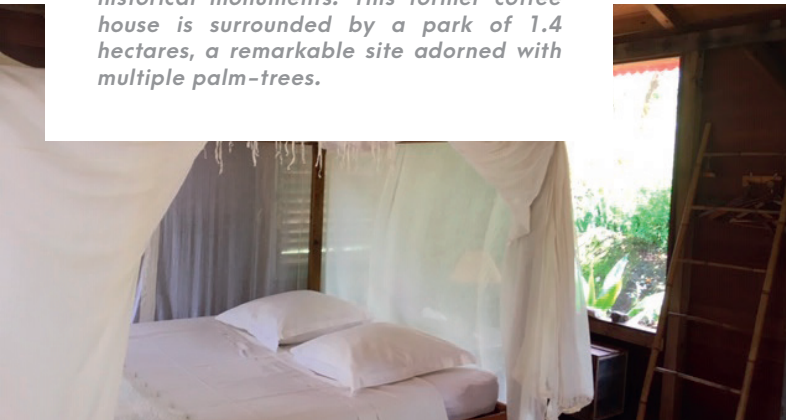


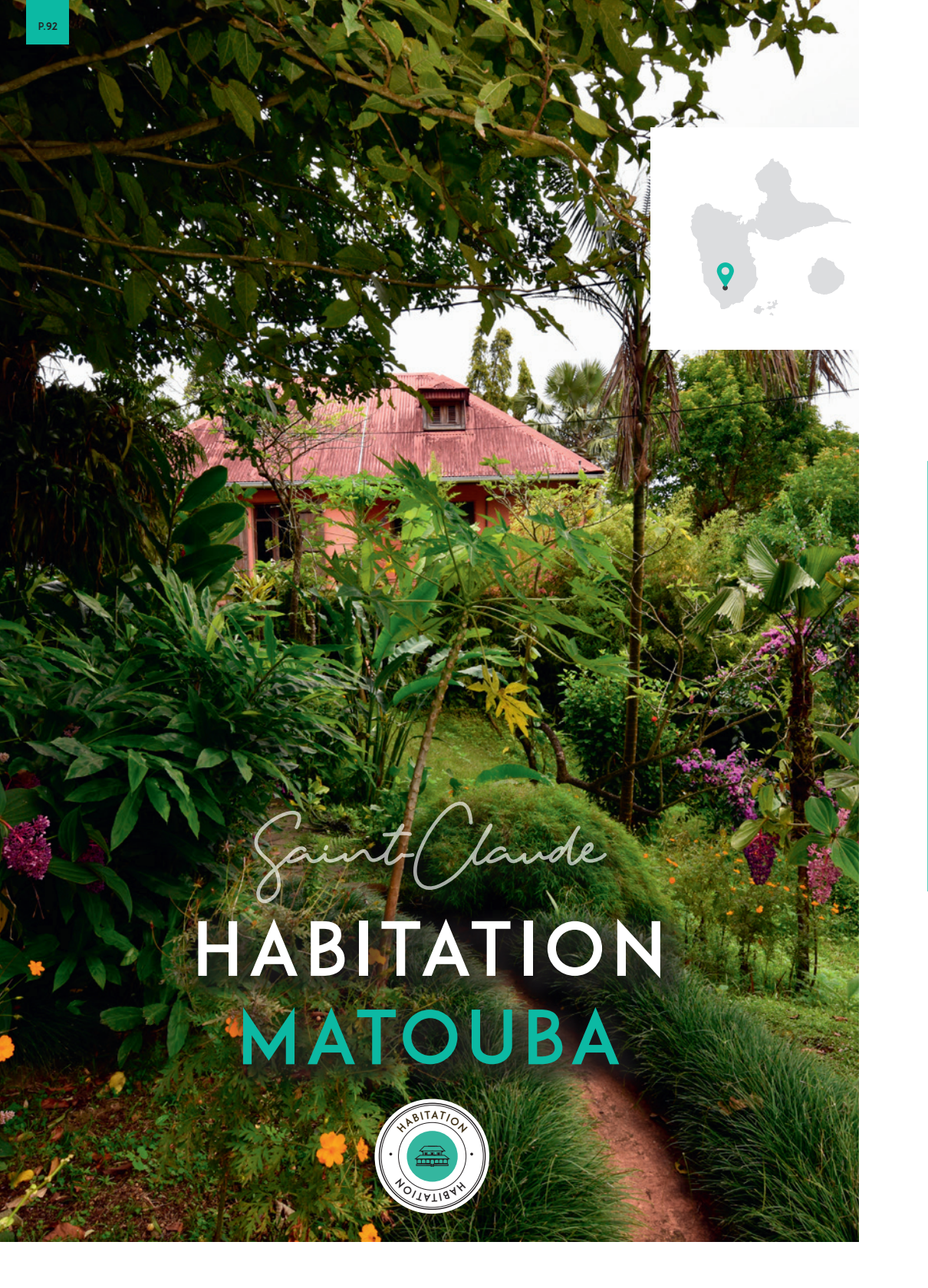
BOUILLANTE/ BASSE-TERRE

HABITATION  
MASSIEUX

Section Thomas  
Bouillante

Contact  
+590 (0)690 58 70 20  
[www.habitation-massieux.com](http://www.habitation-massieux.com)





*Saint-Claude*  
**HABITATION**  
**MATOUBA**





SAINT-CLAUDE / BASSE-TERRE

**HABITATION  
MATOUBA**

Route de Matouba  
Saint-Claude

Contact  
+590 (0)690 56 56 08  
[www.habitationmatouba.com](http://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*



Basse-Terre



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<sup>e</sup> 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"!*



## 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

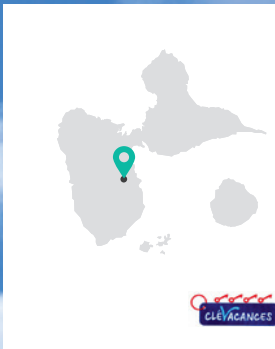


Restaurant "O Séverin"  
Réservation obligatoire

Contact  
+590 (0)590 69 87 67

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





*Petit Bourg*



**HABITATION**  
**TABANON\*\*\*\***



# 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

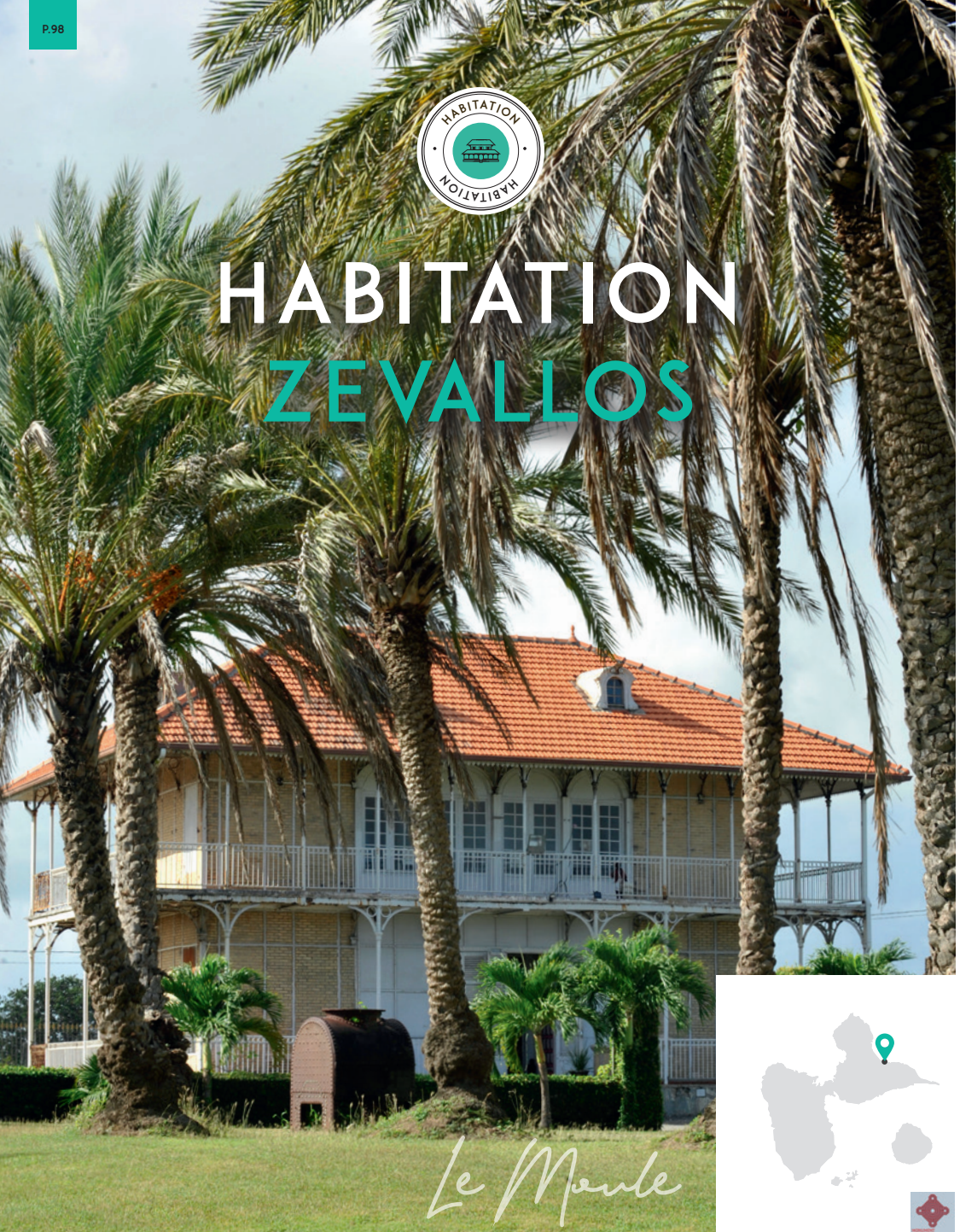
Sous l'appellation "Habitation Tabanon 1953", une très vieille eau de vie de canne à sucre "rhum de la cuvée prestige" fit la renommée de la distillerie jusqu'aux années 1960, date à laquelle elle arrêta son exploitation. Aujourd'hui, le site est transformé en hébergements haut de gamme classés 4 étoiles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



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-TERRER

## 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-TERRER

## 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](http://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

A large white rectangular area with horizontal dotted lines for writing notes.

A large white rectangular area with horizontal dotted lines, serving as a writing space. The page is framed by a background image of green plants on the left and reddish-brown soil on the right.

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

Lesilesdeguadeloupe.com  
+590 (0)590 820 930

**LES ÎLES DE  
GUADELOUPE**  
COMITÉ DU TOURISME





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@caraiibesfactory.com  
+590 (0)690 205 404

### CARIBBEAN SOUL TRIP

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

### CCEUR DES ILES

contact@karukeratours.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