

LA MARTINIQUE AU COEUR DE L'HISTOIRE DU CAFÉ EN AMÉRIQUE

MARTINICA EN EL ORIGEN DE LA CAFICULTURA EN AMERICA

Au 18e siècle, La Martinique émerge comme le premier site d'Amérique où la culture du café prospère, grâce à des conditions climatiques idéales, un sol fertile, etc. Au fil du temps, les plants de l'Île aux Fleurs sont exportés vers d'autres régions de la Caraïbe, puis vers l'Amérique Centrale et l'Amérique du Sud. Force est de constater que peu à peu, le café bleu de la Martinique devient une référence de qualité, attirant les connaisseurs du monde entier. Au 19e siècle, il se transforme en un moteur essentiel de la croissance économique des villes portuaires européennes.



ESP : *En el siglo XVIII, Martinica fue el primer lugar de América donde el cultivo del café prosperó gracias a condiciones climáticas ideales, un suelo fértil etc. Progresivamente, las plantas de la Isla de las Flores se exportaron a otras regiones del Caribe, y luego a América Central y América del Sur. Sin lugar a dudas, con el tiempo, el café azul de Martinica se convirtió en una referencia de calidad, atrayendo a conoedores de todo el mundo. En el siglo XIX, el café fue un motor esencial del crecimiento económico de las ciudades portuarias europeas.*



1- L'HISTOIRE DU CAFÉ - EL ORIGEN DEL CAFÉ

La découverte du café remonte au 9e siècle en Éthiopie. Un berger observa que ses chèvres devenaient agitées après avoir mangé les baies d'un arbuste inconnu. Il apporta ces baies à un moine d'un monastère voisin, qui prépara une infusion. Les moines constatèrent que cette boisson les aidait à veiller, et réalisèrent que les grains pouvaient être torréfiés, produisant ainsi une boisson plus savoureuse tout en conservant ses effets stimulants.

ESP : *El descubrimiento del café se originó en el siglo IX en Etiopía, cuando un pastor notó que sus cabras se excitaban al comer las bayas de un arbusto desconocido. Le llevó las bayas a un monje cercano, quien preparó una infusión. Los monjes se dieron cuenta de que la bebida les mantenía despiertos y descubrieron que los granos podían ser tostados, creando así una bebida más sabrosa con efectos energizantes.*



2- LA ROUTE DU CAFÉ: DE L'ETHIOPIE À L'EUROPE - LA RUTA DEL CAFÉ: DE ETIOPÍA A EUROPA

Vers le 12e siècle, le café s'est propagé en Égypte et au Yémen, mais au 12e siècle, le café se propage en Égypte et au Yémen, avant de s'étendre à travers l'Arabie et l'Inde. Au 16e siècle, il est diffusé dans le monde musulman par des pèlerins, et en 1554, le premier café ouvre à Constantinople, marquant le début d'une véritable culture du café. Au 17e siècle, des commerçants vénitiens introduisent le café en Europe, où il devient un produit de luxe prisé dans les cours royales et les milieux aristocratiques à Paris, Londres et Amsterdam. Enfin, au 18e siècle, la France et les Pays-Bas introduisent le café dans leurs colonies américaines.

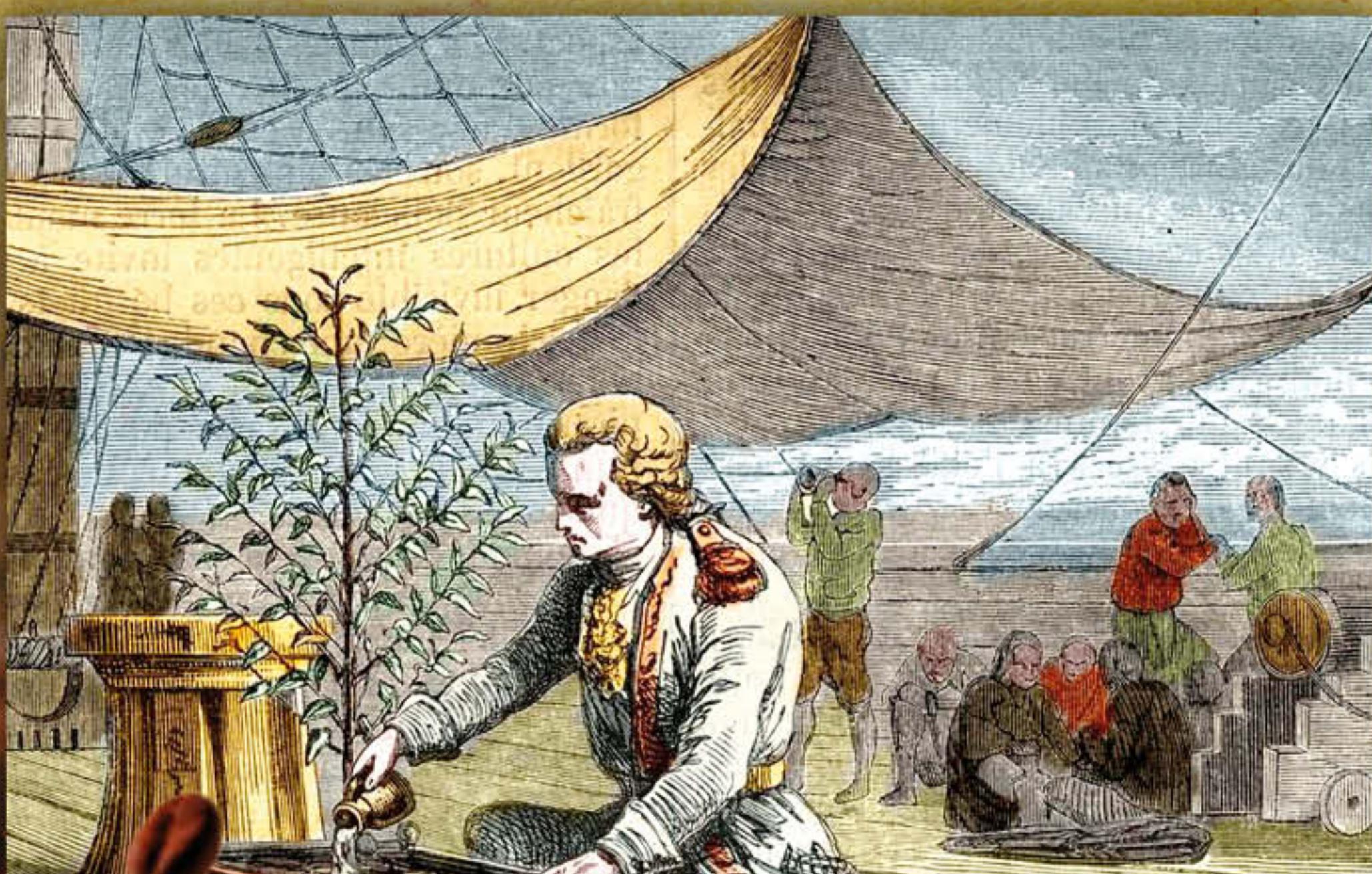
ESP : *En el siglo XII, el café se difundió por Egipto y Yemen, y luego se extendió a Arabia e India. En el siglo XVI, se popularizó en el mundo musulmán gracias a los peregrinos, y en 1554 se inauguró la primera cafetería en Constantinopla, dando origen a una cultura del café. En el siglo XVII, comerciantes venecianos llevaron el café a Europa, donde se convirtió en un producto de lujo apreciado en las cortes de París, Londres y Ámsterdam. Finalmente, en el siglo XVIII, Francia y los Países Bajos introdujeron el café en sus colonias americanas.*



3- LA ROUTE DU CAFÉ: DE LA FRANCE À LA MARTINIQUE - LA RUTA DEL CAFÉ: DE FRANCIA A MARTINICA

En 1715, grâce au «Traité du café», Louis XIV acquiert des plants de café qui sont cultivés avec succès dans le Jardin du Roi, devenant ainsi la souche de tous les cafiers des Amériques. En 1720, le Capitaine Gabriel De Clieu introduit en Martinique le seul plant qui survit à la traversée. Le café est cultivé sur sa propriété du Prêcheur où des esclaves sont assignés à sa surveillance et la première récolte a lieu en 1726. La culture du café connaît un essor immense, couvrant plus de 6000 hectares et produisant environ 3,5 millions de kilos de café à la fin du 18e siècle, avec 18 à 19 millions de cafiers présents en Martinique en 1777.

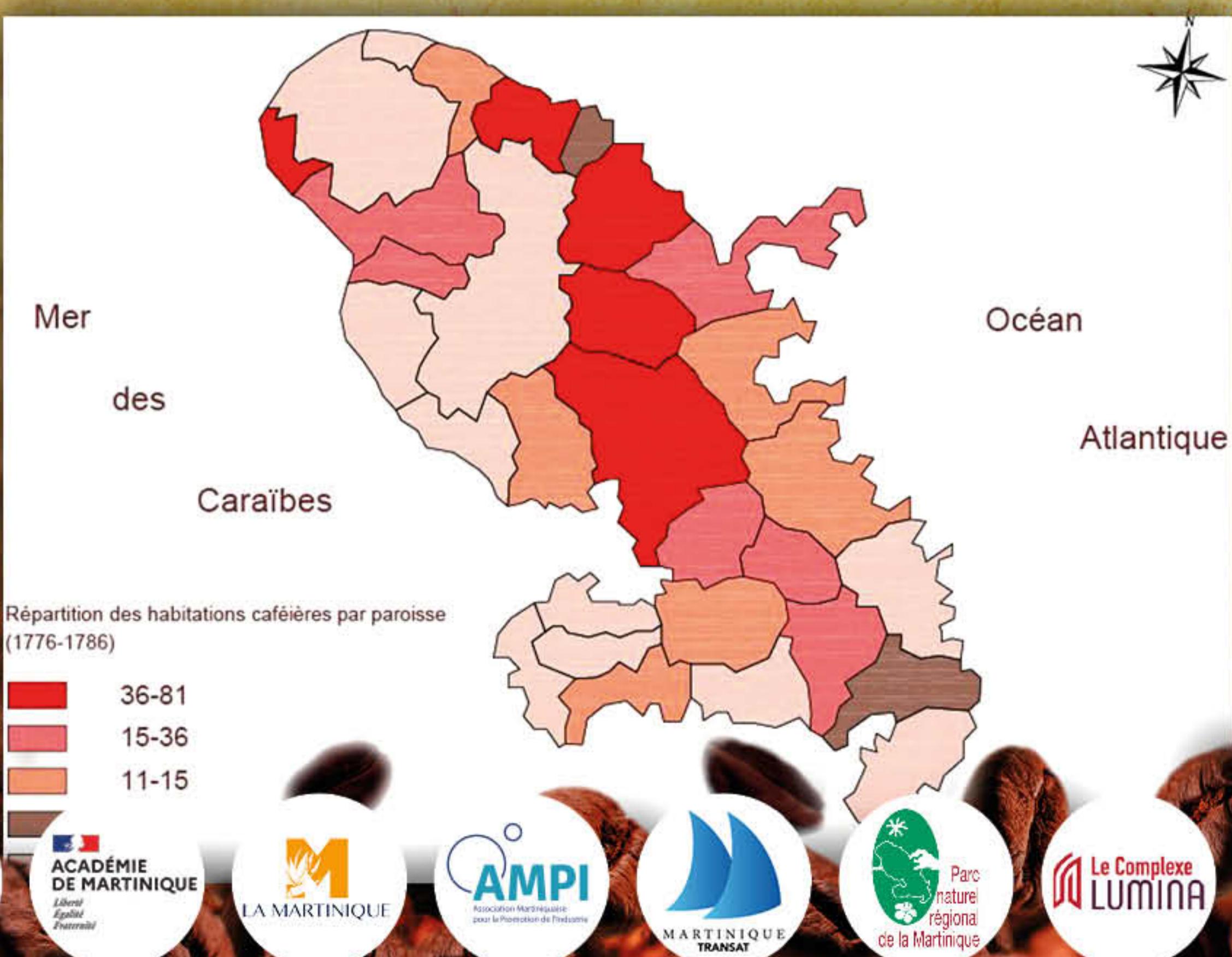
ESP : *En 1715, gracias al «Tratado del café», Luis XIV obtuvo plantas de café que se cultivaron exitosamente en el Jardín del Rey, convirtiéndose así en la cepa de los cafetos de las Américas. En 1720, el capitán Gabriel De Clieu introdujo en Martinica la única planta que sobrevivió al viaje. Bajo la supervisión de esclavos, fue cultivada en su propiedad del Prêcheur. La primera cosecha tuvo lugar en 1726. El cultivo del café creció considerablemente, ocupando más de 6.000 hectáreas y produciendo alrededor de 3,5 millones de kilos de café para finales del siglo XVIII, con 18-19 millones de cafetales en Martinica en 1777.*



4- LES HABITATIONS CAFÉIÈRES EN MARTINIQUE - LAS FINCAS CAFETELERAS EN MARTINICA

L'exploitation caférienne en Martinique a d'abord reposé sur la monoculture, avec des mornes propices à la culture. Jusqu'aux années 1750, la production est relativement équilibrée entre les trois principaux arrondissements : Fort-Royal, Trinité et le Marin. Bien que Saint-Pierre ait été un pionnier dans ce domaine, il est rapidement surpassé par les autres arrondissements. Par la suite, une concentration significative de cafériers apparaît dans des zones avec des caractéristiques similaires, notamment Gros-Morne, Saint-Hyacinthe (Lorrain actuel), Lamentin, Trinité et Rivière-Pilote.

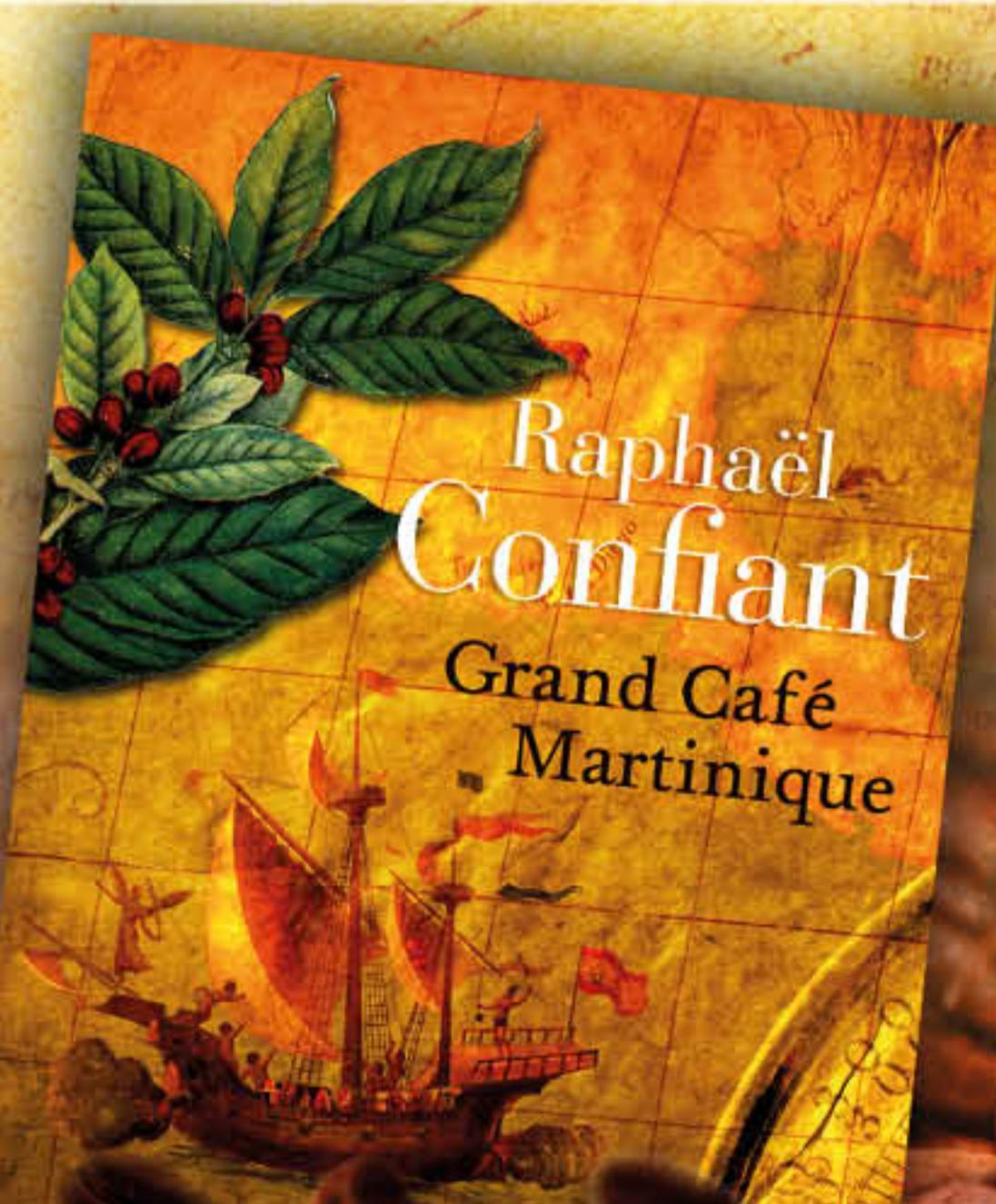
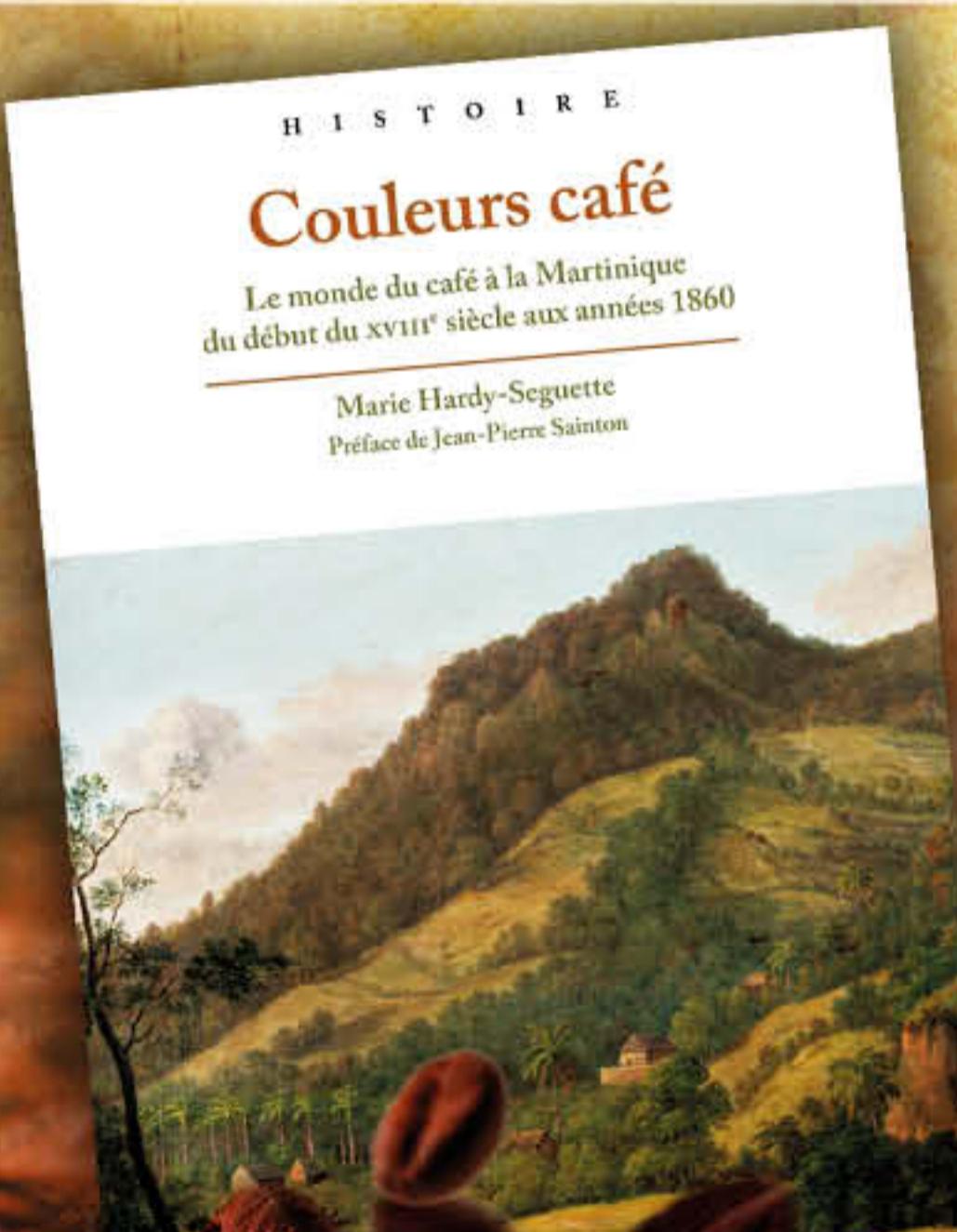
ESP : *La explotación cafetera en Martinica se basaba inicialmente en el monocultivo, con cerros propicios al cultivo. Hasta los años 1750, la producción estaba relativamente equilibrada entre los tres distritos principales: Fort-Royal, Trinité y Le Marin ; Saint-Pierre el pionero en este campo fue rápidamente superado por los otros distritos. Posteriormente, se observó una concentración significativa de cafetos en zonas con características similares, como Gros-Morne, Saint-Hyacinthe (actual Lorena), Lamentin, Trinité y Rivière-Pilote.*



5- LE CAFÉ, UN HÉRITAGE CULTUREL - EL CAFÉ, UN PATRIMONIO CULTURAL

En 1800, la production de la canne à sucre en Martinique surpassait celle du café, qui devint une culture secondaire, principalement pratiquée par les femmes pour la consommation familiale. Ces femmes, gardiennes d'un savoir-faire, séchent les cerises au soleil, torréfient le café et utilisent des moulins pour les grains. Leurs rituels évoquent des souvenirs nostalgiques du café grillé, alors que le cafier s'affirme comme un symbole de l'agriculture familiale et de la vie quotidienne. Les familles Levert et Roseau perpétuent cette tradition, transmettant un héritage culturel que des écrivains comme Raphael Confiant et Marie Hardy-Seguette immortalisent.

ESP : *En 1800, la producción de caña de azúcar en Martinica superó la del café, relegando este último a un cultivo secundario, principalmente cultivado por mujeres para el consumo familiar. Aquellas mujeres, guardianas de tradiciones, secaban las cerezas al sol, tostaban el café y empleaban molinos para los granos, rituales que evocaban nostalgia por el café tostado. El árbol de café se convirtió en símbolo de la agricultura familiar y la vida cotidiana. Las familias Levert y Roseau han preservado esta tradición, transmitiendo un legado cultural que escritores como Raphael Confiant y Marie Hardy-Seguette inmortalizaron.*



6- L'ÉMERGENCE DE LA CULTURE DU CAFÉ EN MARTINIQUE - EL RE-LANZAMIENTO DE LA CAFICULTURA

Depuis 2012, le Parc Naturel Régional de Martinique (PNRM), le Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement International (CIRAD) et la Collectivité Territoriale de Martinique (CTM) travaillent à la relance de la filière caféciale haut de gamme, connue sous le nom de « café de légende », utilisant la variété Arabica Typica, issue des premiers cafiers plantés en 1723. Le PNRM soutient scientifiques et techniquement les agriculteurs dans l'expérimentation d'un café d'excellence. Actuellement, six exploitations se concentrent sur la culture de l'Arabica Typica, visant à développer l'ensemble du secteur. Aujourd'hui, la Martinique produit un café de grande qualité, très recherché à l'international.



ESP : *Desde 2012, el Parque Natural Regional de Martinica (PNRM), el Centro de Cooperación Internacional en Investigación Agrícola para el Desarrollo Internacional (CIRAD)*

y la Colectividad Territorial de Martinica (CTM) trabajan juntos para relanzar el sector cafetalero de alta gama en Martinica, conocido como «café de leyenda», utilizando la variedad Arábica Típica, que proviene de los primeros cafetos plantados en 1723. El PNRM brinda apoyo científico y técnico a los agricultores en la búsqueda de un café de excelencia. Actualmente, seis fincas se dedican al cultivo de Arábica Típica, con el objetivo de desarrollar todo el sector. Hoy, Martinica produce un café de gran calidad que es muy buscado a nivel internacional.

