

La distillerie Augustin...

Mémoire d'une distillerie oubliée.

Certaines histoires se racontent encore à travers les murs effondrés et les ruines.

Celle de la distillerie Augustin en fait partie, une parmi les 17 distilleries que comptait, à l'époque, notre belle commune du Lorrain. Etablie au début des années 1900, cette modeste distillerie artisanale, familiale, nichée dans un quartier discret du Lorrain, à Macédoine, fut à la fois, une entreprise, un lieu de vie pour le quartier et un terrain de jeux pour les enfants des alentours.

Souvenirs, souvenirs....

La distillerie Augustin a été fondée au début du 20^e siècle, dans les années 1920, par Mrs Louis et François Augustin, respectivement arrière-grand-père et grand-père de l'écrivain Raphaël Confiant.

A une époque où le rhum était la seule boisson des adultes, ces messieurs eurent l'idée de créer une distillerie. Tout le quartier était d'ailleurs planté en champs de canne à sucre, aujourd'hui remplacés par la banane.

Chaque matin, les « djobeurs » (une quinzaine environ selon notre si aimable source), se pressaient dans l'espoir de gagner une journée de travail ; les tâches étaient distribuées quotidiennement et interchangeable : tous n'étaient pas affectés aux mêmes tâches.

Acheminée à dos de mulets (nous avons des anecdotes à raconter à ce sujet) ou à dos d'hommes, la canne était broyée entre 2 presses.

La production, bien que modeste, mais nécessaire aux petites boutiques avoisinantes, ne détonnait pas par la qualité du rhum qui sortait des cuves. Mme François (notre source), se souvient de « La Régie », des contrôleurs, qui montaient vérifier la qualité du rhum et la quantité qui en sortait.

Il subsiste d'ailleurs toujours une petite boutique créée à cette époque, près de l'ancienne école maternelle du quartier Macédoine.



Vue de trois quarts gauche.

© Inventaire général, ADAGP ; © Conseil régional Martinique

Ce qu'il en reste...



Vue d'ensemble : cheminée et ancien mur.

© Inventaire général, ADAGP ; © Conseil régional Martinique

Aujourd'hui, il ne reste pratiquement de cette distillerie.

Quelques ruines cachées derrière des arbres ou herbes hautes.

Mais pour les anciens du quartier, les rires, odeurs et souvenirs demeurent comme un parfum d'histoire qu'on ne veut pas laisser s'évaporer.

A ce propos, nous avons rencontré Mme François, notre mémoire bien vive, 86 ans, une charmante dame « bien djok » comme qui dirait, de Carabin, qui avait 10 ans à l'époque.

Elle se souvient d'un petit pont enjambant la rivière, fait en bois de troncs de cocotier, placés les uns à côté des autres, très solide, qui a d'ailleurs duré de nombreuses années.

Et quand elle sortait de l'école, elle voyait les ouvriers mettre le rhum en bouteilles.



La canne était acheminée à dos de mulets

Et pour les champs difficilement accessibles car en hauteur, la canne était placée sur des câbles et glissait comme sur des rails, pour arriver directement au moulin.

Tiens, en parlant des mulets, nous avons une bonne séquence qui prête à sourire :

Ces fameuses « aides » avaient des noms soit de personnes ou de choses. Mme François se souvient plus particulièrement de deux d'entre eux :

- Avion : tout le monde avait peur de lui car il était méchant, c'est lui qui travaillait le plus, qu'on utilisait pour faire les grosses corvées.
- Et Miguel, ah !!!!! Miguel

Un jeune frère de Raphaël Confiant se nomme Miguel. Un jour, pendant les vacances, les enfants descendaient chez Maman Yse. Les mulets étaient parqués pour ne pas s'échapper. Miguel s'amusait à piquer les bêtes et celui qu'on a surnommé par la suite « Miguel » a enjambé le parc et s'est précipité furieusement vers l'enfant.

Mme François qui avait 10 ans, a tenu le jeune enfant et ils sont tombés dans un petit bassin (fait à l'attention des enfants du quartier pour qu'ils puissent s'y amuser pendant les vacances), afin d'échapper aux sabots de l'animal.

C'est depuis ce fameux incident que le mulet se nomme ainsi.

Fabrication du rhum :

Selon Mme François, la canne passait entre deux « holes », deux grosses presses rondes, qui tournaient grâce à l'eau de la rivière proche, captée en hauteur pour sa puissance, acheminée grâce à des dalles.



Le jus récolté restait 2 ou 3 jours à fermenter dans des cuves. Puis il était chauffé, grâce à la « bagasse », résidu de la canne une fois pressée.



Vue d'ensemble : fourneaux.

© Inventaire général, ADAGP ; © Conseil régional Martinique

Ainsi obtenait-on le rhum.

Autre anecdote : Mme François se souvient d'un jour où la distillerie avait fabriqué du... sucre. Et à la sortie de l'école, alors que les enfants remontaient dans la campagne, on leur en avait distribué un peu chacun, dans une feuille de « débouclé ». C'est une feuille dans laquelle on vendait le beurre.

Mme François n'avait pas mangé sa part et l'avait ramenée chez elle, car à l'époque, le sucre était une denrée rare. Et très fière d'elle (« en affaire » comme elle dit malicieusement), elle l'a distribué à ses frères et sœurs.

Puis la distillerie cessa de fonctionner à la fin des années 1950 et tomba dans l'oubli, les enfants du couple Augustin ayant choisi des voies différentes que celle de la reprise de l'entreprise familiale. Elle fut détruite en grande partie lors d'une crue de la rivière proche, causée par le cyclone Dorothy en 1970.



**Vue d'ensemble : aqueduc,
cheminée.**

Merci à Mme François de nous avoir fait revivre, un instant, ces moments de joie et de vie du quartier, comme si nous y étions.

A travers son témoignage, c'est toute une époque qui a repris vie, même fugacement, et sa mémoire nous rappelle que l'histoire se transmet aussi en écoutant les anecdotes de ceux qui l'ont vécue et que nous avons la responsabilité de la préserver et de la faire vivre.

Les élèves du CM2 de l'école Léon Cécile.