

Bulletin de la Société d'Histoire de la Guadeloupe



Boisson de rustres, nectar d'esthètes : le long chemin du « brûle-ventre » au « rhum » (XVI^e-XVIII^e siècles)

Jean-Louis Donnadiou

Numéro 188, janvier–avril 2021

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/1077692ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/1077692ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Société d'Histoire de la Guadeloupe

ISSN

0583-8266 (imprimé)

2276-1993 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Donnadiou, J.-L. (2021). Boisson de rustres, nectar d'esthètes : le long chemin du « brûle-ventre » au « rhum » (XVI^e-XVIII^e siècles). *Bulletin de la Société d'Histoire de la Guadeloupe*, (188), 77–131. <https://doi.org/10.7202/1077692ar>

Boisson de rustres, nectar d'esthètes : le long chemin du « brûle-ventre » au « rhum » (XVI^e-XVIII^e siècles)

*Jean-Louis DONNADIEU*¹

Tous les quatre ans, le monde de la voile vibre pour la « Route du rhum » entre Bretagne et Guadeloupe, course dont le nom à lui seul évoque aventure et exotisme. Sans surprise, l'essentiel des commentaires tourne autour de l'aspect sportif de l'événement ; au côté « rhum » sont plutôt associées des idées de voyage, d'évasion et de fête qui restent en arrière-plan de la compétition nautique. Certes, cela illustre l'idée que l'eau-de-vie de canne à sucre a gagné ses lettres de noblesse et est donc digne de figurer parmi les alcools de qualité mais, pour peu qu'on s'y penche de plus près, rappelons-nous qu'il n'en a pas toujours été ainsi, loin s'en faut. A ses débuts, l'eau-de-vie de canne ne jouissait que d'une piètre réputation, associée qu'elle était à la misère, la flibuste et l'esclavage ; il lui a fallu parcourir un long chemin avant de connaître le succès, chemin méconnu de beaucoup. Intéressons-nous donc davantage à cette histoire, indissociable de celle de la Caraïbe, mais aussi d'autres lieux auxquels on pense moins. C'est à la fois une histoire technique, économique, sociale, culturelle, identitaire. Car comment, d'un tord-boyaux tout juste bon à « tuer le diable », est-on passé à un alcool prisé et recherché ? Comment, de marginalité, est-on parvenu à une demande large et croissante ? Quels marqueurs, quels usages, quelles pratiques sociales le rhum a-t-il aussi entraîné, auprès de quel(s) public(s) ? A ces questions, les réponses sont plus complexes qu'il n'y paraît, d'autant qu'elles ont évolué dans le temps, l'essentiel se jouant cependant entre le XVI^e et le XVIII^e siècles.

1. Docteur en histoire, enseignant au lycée Ozenne (Toulouse).

Bien sûr, le sujet est si vaste que l'on ne peut prétendre ici à l'exhaustivité. On essaiera simplement de donner quelques coups de projecteur sur l'évolution des procédés de fabrication et ses auteurs, puis sur les aspects économiques et politiques sous-jacents, avant de passer en revue certains aspects sociaux et culturels – dont les conséquences sont toujours perceptibles aujourd'hui.

1 – UNE AFFAIRE D'ALCHIMIE

Les tous premiers pas

Premières questions à se poser : qu'est-ce que le rhum ? Qui l'a inventé, où et quand ? Retenons la définition du règlement n° 110/2008 de l'Union européenne qui définit le rhum comme « la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par fermentation alcoolique et distillation soit des mélasses ou des sirops provenant de la fabrication du sucre de canne, soit du jus de la canne à sucre lui-même » ou « la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par fermentation alcoolique et par distillation du jus de la canne à sucre ». Cette définition va donc mettre de côté de notre champ d'étude les cachaças brésiliennes et les araks d'Asie, qu'il nous faudra cependant évoquer un peu. Quant à l'invention... La réponse ne peut être qu'en nuances car, comme pour l'automobile, le rhum n'est pas apparu tel quel un jour, il est la somme de bien des travaux, trouvailles et évolutions.

On sait que la canne à sucre est originaire d'Asie, probablement de Papouasie, et qu'il a fallu des siècles pour qu'elle gagne le sud de la Chine et les Indes (sans oublier la Polynésie), et de là le Proche-Orient puis le pourtour méditerranéen (la péninsule ibérique notamment), avant de faire le saut de l'Atlantique. Mais en Orient comme en Méditerranée, cette production de sucre de canne ne s'accompagne pas de celle d'alcool issu de seule canne à sucre – du moins, l'archéologie n'a pas pour le moment apporté de preuve en ce sens. Si bien qu'en l'état actuel des connaissances, nous pouvons dire que l'alcool issu de la seule canne à sucre est né dans le sillage des Espagnols et Portugais. Aux « Indes Occidentales » (bassin Caraïbe), ces Européens découvrent les boissons amérindiennes légèrement alcoolisées, ouïcou (à base de manioc) et mabi (à base de patate douce) – sortes de bières, qui ne se conservent guère longtemps² – et, de leur côté, amènent la canne à sucre. Si nous suivons Alain Huetz de Lemps³, c'est au XV^e siècle qu'il revient aux Portugais d'acclimater ce plant à Madère (vers 1420), dans l'archipel du Cap-Vert et dans les îles de

2. Sur le procédé de fabrication du ouïcou ou du mabi, voir par exemple MOREAU (Jean-Pierre) (présentation), *Un flibustier français dans la mer des Antilles*, Paris, Seghers, 1990 (édition de poche : Paris, Payot, 1994, p. 157-158). L'auteur, inconnu, a été nommé « Anonyme de Carpentras » ; voir à ce sujet MOREAU (Jean-Pierre), « Conférence du 12 avril 2019 autour des 400 ans de l'arrivée de l'Anonyme de Carpentras en Martinique et de la relation qu'il nous a laissée », *Bulletin de la Société d'Histoire de la Guadeloupe* n° 186, mai-août 2020, p. 17-25.

3. Voir sa fondamentale *Histoire du rhum*, Paris, Desjonquères, 1997. Par ailleurs, l'histoire du sucre a été récemment renouvelée par le livre provoquant de WALVIN (James), *Sugar, The World Corrupted: From Slavery to Obesity*, New York, Pegasus Books, 2018.

Saint-Thomas-et-Prince, et aux Espagnols dans l'archipel des Canaries (vers 1480). Dans ces îles de l'Atlantique se développe progressivement le modèle de l'habitation-sucrerie esclavagiste, transposé ensuite aux Amériques⁴ ; une production de sucre de canne est effective à Hispaniola (Santo Domingo) dès 1505 et au Brésil à partir de 1516.

Les voyages par bateaux à voile durant alors longtemps, se pose le problème de l'eau qui croupit ; comme palliatif, il faut disposer de breuvages pouvant tenir des semaines sans rendre les marins malades. Sur-tout, aux Amériques, alors que l'importation de vins et d'eaux-de-vie d'Europe revient cher, il apparait logique de chercher à produire des boissons alcoolisées à partir de ressources locales. A l'instar du ouicou et du mabi, la première inventée par les nouveaux arrivés a probablement été la plus simple, à savoir du simple jus de canne fermenté – ce qui titre entre moyenne entre 5 et 6% vol. d'alcool (que l'on songe, par analogie, aux bières et cidres d'Europe). Mais se pose immédiatement le problème de la conservation dans le temps, car les liquides fermentés issus du jus, comme du reste ceux issus de mélasses diluées (pouvant atteindre 10 à 12% vol. ?), aigrissent vite. Quand on sait que la stabilité n'est atteinte qu'avec une concentration minimale d'alcool de 16% vol.⁵, on voit qu'il est nécessaire d'effectuer une concentration en alcool (distillation) pour y parvenir.

« Il est fort possible que les Portugais ou les Espagnols aient pratiqué la distillation dès le XVI^e siècle dans les îles de l'Atlantique (Madère, Canaries) ou dans leurs colonies d'Amérique, mais les premières mentions datent du début du siècle suivant » indique Alain Huetz de Lemp (*Histoire du rhum*, p. 17). Il est vrai que faire passer une recette à la postérité n'a pas été la préoccupation première de ces aventuriers, davantage motivés par le gain rapide. On peut cependant préciser un peu. Dans *The Slave Trade* (1997), étude de référence du trafic négrier, Hugh Thomas signale (partie I, chap. 5) que si la canne à sucre et la vigne prospèrent à Madère, le peu de canne parvenant à pousser dans les îles du Cap-Vert va servir à une production d'alcool (dès la deuxième moitié du XV^e siècle semble-t-il). Comment ? On ne le sait pas précisément, le sujet restant à creuser (l'alcool de canne cap-verdien, connu aujourd'hui sous le nom de *grogue* – terme à consonance anglaise, peut-être dû aux liens commerciaux anglo-portugais –, serait-il, historiquement, le premier rhum artisanal « agricole », à base seulement de jus de canne fermenté ?). En revanche, le père Bartolomé de Las Casas, dans sa monumentale *Historia de las Indias* (écrite dans les années 1550 et restée inédite de son vivant), indique clairement la situation à Cuba et Hispaniola au tournant des années 1510-20 : « Depuis qu'ils [les maîtres] les ont mis [les esclaves] dans les sucreries, de par les tâches harassantes dont ils [les esclaves] ont pâti et de par les breuvages qu'ils ont faits et bus avec des sirops de canne, ils ont trouvé la mort et la pestilence, et ainsi beaucoup d'entre

4. Sur la transposition du modèle de la grande plantation, voir DOCKÈS (Pierre), *Le Sucre et les larmes – Bref essai d'histoire et de mondialisation*, Paris, Descartes & Cie, 2009.

5. Principe du mutage, trouvé par le médecin catalan Arnaud de Villeneuve au XIII^e siècle, en étudiant le muscat.

eux mourraient chaque jour⁶ » (Livre troisième, chapitre CXXIX). Bien sûr, le travail forcé peut tuer, et l'abus d'alcool aussi. Mais quel alcool ? Quelles productions les esclaves d'alors boivent-ils réellement ? Des mélasses simplement fermentées ou un produit plus fort ? Et *quid* de la maîtrise du procédé de distillation ? En tout état de cause les esclaves, issus d'une Afrique où les boissons alcoolisées n'étaient pas inconnues, se rabattent sur ce qu'ils trouvent outre-Atlantique... et que les maîtres autorisent à faire et consommer, les contrôlant... et se servant peut-être au passage.

Le religieux déplore ce qu'il a observé ; faut-il y voir une simple condamnation de principe, car l'alcool encouragerait le commerce avec le Malin ? Fait-il aussi allusion à une production dans des conditions sanitaires encore précaires, donnant un produit éventuellement toxique (sans oublier les mouches qui peuvent tourner autour des sirops et les contaminer) ? Les deux interprétations ne sont pas contradictoires. Soulignons par ailleurs le paradoxe apparent, quand on sait que, des siècles durant, les alcools forts vont être considérés comme ayant des vertus médicinales pour lutter contre les maladies (*aqua vitae*, « eau-de-vie ») et servir de remontant, de « cordial »...

Parallèlement, au Brésil, apparaît la « garapa » (ou « garappa ») – qui se compose de jus de canne fermenté, éventuellement additionné d'autre(s) chose(s) – ainsi que la « cachaça » issue de la distillation de cette « garapa » (on y trouve notamment des céréales grillées mêlées au jus). On entend parfois que les premières distillations aux Amériques ont eu lieu au Brésil dans le premier tiers du XVI^e siècle, ce qui est possible mais reste à prouver. Retenons l'essentiel : la cachaça est faite dès le départ à partir de jus de canne additionné de céréales et c'est ce mélange après fermentation qui est distillé. Il ne s'agit donc pas d'un alcool « pure canne », on a autant de cachaças que de mélanges différents au départ⁷. La question à se poser est le pourquoi de ce mélange : s'agit-il de se rapprocher d'un alcool africain plus familier des esclaves, de ne pas trop consommer de jus de canne pour une production accessoire (priorité à la fabrication du sucre !) ou adoucir un distillat au départ agressif de par le côté rudimentaire des premiers alambics et une manière approximative d'opérer ? Le débat reste ouvert.

Des termes qui fluctuent

Non seulement les tous débuts demeurent incertains, mais on constate que le vocabulaire pour désigner l'eau-de-vie de canne ne cesse de fluctuer durant deux bons siècles au moins, en raison notamment du système dit de l'Exclusif (une colonie ne doit commercer qu'avec sa mère-patrie), de la barrière des langues, des distances considérables et de la lenteur des communications. Si on ignore le titrage en alcool comme le

6. Le texte original dit : « los brebajes que de las mieles de cañas hacen y beben » (littéralement « miels de cannes », ce que j'ai traduit par « sirops »).

7. Signalons par ailleurs qu'au Brésil des conflits latents entre pouvoir royal et colons plus ou moins autonomistes conduisent, au XVIII^e siècle, à l'épisode connu sous le nom de « Révolte de la cachaça » (1660-1661) menée par des négociants de Rio de Janeiro, notabilités locales, contre le règlement royal imposant la consommation de vins portugais.

procédé précis de fabrication de ces premières boissons, l'historien Frederick Smith relève qu'en 1596, un certain Layfield, aumônier d'un corsaire anglais, de passage à Puerto Rico, y signale l'existence de « guacapo » ou « guarapo » (fait à partir de mélasses et d'épices)⁸. Les termes dérivés (« garappa » au Brésil – déjà rencontré –, « grippo » à la Barbade, « grappe » dans les territoires français) sont utilisés à différents moments, pour désigner probablement des liquides différents (ainsi, dans les colonies françaises, « grappe » – et « râpe » – finissent par nommer le mélange à distiller⁹ ; chez les Anglais, on parle de « wash »).

A ce vocabulaire s'ajoutent vite d'autres termes. Ainsi, à la fin de la décennie 1630, le jésuite Jacques Bouton relève qu'en Martinique « ils [les esclaves] aiment fort l'eau-de-vie, qu'ils appellent du brûle-ventre »¹⁰. Ce qui sous-entend que la canne à sucre – déjà implantée dans l'île avant la prise de possession française¹¹ – y est en production dès cette époque (c'est au même moment que démarre aussi pareille culture à la Barbade). L'alcool qui en est issu – et qui semble bien la première trace historique d'un distillat issu de canne à sucre, et non pas d'une simple fermentation – a alors tout du tord-boyaux, selon le nom dont les esclaves l'affublent, si on en croit le missionnaire.

Selon Frederick Smith, le mot « rum » est utilisé pour la première fois dix ans plus tard, en 1650, dans un contrat de plantation concernant l'habitation Three Houses, dans la paroisse Saint Philip de La Barbade, où se trouvent quatre citernes « for liquor for rum »¹². « Rum » serait l'abréviation de « rumbullion » (que l'on peut traduire par charivari, chambardement), selon l'effet renversant qu'il ferait à ceux qui en boivent. C'est du moins l'association faite par un auteur longtemps considéré comme anonyme et que Frederick Smith a identifié comme Giles Silvester, un des premiers résidents à la Barbade qui, dans un mémoire (*A Breife Discription of the Ilande of Barbados* daté de 1651), indique : « la denrée principale qu'ils font dans l'île est le rumbullion, alias kill devil [« tue-diable »], et c'est fait à partir de cannes à sucres distillées, une liqueur brulante, infernale, infâme¹³ ». Résidant à la Barbade à la même époque pour fuir la guerre civile qui touche l'Angleterre, le voyageur Richard Ligon indique dans son récit *A True and Exact History of the Island of Barbadoes* (paru en 1673) : « la boisson de l'île qui est faite des écumes des chaudrons où a bouilli le sucre est appelée tue-diable » (p. 27) ; le mot français « guildive » serait une déformation phonétique du « kill devil » anglais.

8. SMITH (Frederick H.), *Caribbean Rum: A Social and Economic History*, University of Florida Press, 2005, p. 12.

9. Durant la fabrication du sucre, on enlève avec des écumeurs du jus en train de bouillir (et donc de perdre son eau) des écumes et aussi inévitablement un peu de liquide (sirop) ; une fois le sucre fabriqué, il reste aussi un liquide non cristallisable, la mélasse. Ecumes, sirops et mélasses sont alors plus ou moins mélangés et additionnés d'eau pour devenir des liquides entrant en fermentation pour être ensuite distillés.

10. *Relation de l'établissement des Français depuis l'an 1635 en l'île de la Martinique*, Paris, 1640, p. 101.

11. Comme l'atteste l'Anonyme de Carpentras dans *Un flibustier français...*, op. cit., p. 154.

12. *Caribbean Rum...*, op.cit., p. 16.

13. Version originale : « A hott hellish and terrible liquor ». Voir *Caribbean Rum...*, op. cit., p. 16.

L'intérêt du témoignage de Ligon réside par ailleurs dans les douze lignes que l'auteur consacre (p. 92-93) à décrire sommairement le procédé de distillation. L'appareillage est simple dans son principe : il faut une chaudière à couvercle dans laquelle on fait bouillir le liquide de départ ; les vapeurs passent ensuite par un tuyau recourbé en forme de col de cygne (d'où son nom) prolongé par un serpentín qui plonge dans un récipient rempli d'eau froide (afin de condenser les vapeurs) et aboutit à un réceptacle qui recueille le distillat. Ligon parle de distillation à repasse, c'est-à-dire que le produit d'une première distillation est de nouveau distillé pour accentuer la concentration en alcool, considérée comme pas assez élevée après une première opération. Par ailleurs, ce même auteur indique un moyen de vérification de la teneur en alcool, opération qu'on va par la suite appeler « preuve » (« proof ») ; dans le cas d'espèce, la concentration est atteinte quand la flamme d'une bougie parvient à enflammer le distillat.

Cela étant, soulignons qu'on a encore affaire à un produit économiquement marginal ; ainsi, deux décennies plus tard environ, dans son *Present State of His Majesty's Isles and Territories in America* (édition de 1687), un certain Richard Blome indique que la richesse principale des Antilles anglaises est le sucre, et ne mentionne l'existence de « kill devil » et de « punch » (mot d'origine indienne ?)¹⁴ que de façon anecdotique, comme boissons locales à la Barbade, sans plus de précision (p. 37).

Parallèlement, d'autres expressions sont encore utilisées, qui ne recourent pas non plus la même chose. Ainsi, le père Maurile de Saint-Michel, qui a séjourné à Saint-Christophe vers 1646, mentionne dans son *Voyage des isles camercales en l'Amérique...* (Le Mans, 1652), non seulement l'importation d'alcools européens ainsi que le procédé de fabrication du sucre – sous contrôle du gouverneur, qui en a monopole (p. 119-120) – mais fait aussi mention de la consommation de « vin de canne de sucre » (p. 65) dont il donne plus loin la recette succincte (p. 120) : « On fait bouillir ce jus de canne avec du gingembre, du jus de citron et de l'eau ; ces deux derniers froids corrigeant la chaleur des deux premiers. Ce breuvage se boit quand il est froid. Monsieur le Général [gouverneur] en fait remplir des pipes [barriques] et en retire grand profit, en les faisant vendre ès magasins. Il est plus agréable à boire qu'il n'est sain ». Notons que chez d'autres auteurs, plus tard, « vin de canne » va simplement désigner le jus de canne (vesou) fermenté. Quant au pasteur protestant Charles Rochefort, dans son *Histoire morale des îles Antilles de l'Amérique* (Lyon, 1667), il indique aussi « la manière de faire le sucre » (tome 2, chap. 5, p. 119-122) et, au passage, sans nommer le liquide obtenu, précise : « la première écume qu'on enlève des grandes chaudières [à sucre] ne peut servir qu'au bétail, mais l'autre [seconde écume] est propre pour faire le breuvage des serviteurs [engagés blancs pour trente-six mois] et des esclaves » (p. 121).

14. Dans les années 1720, le père Jean-Baptiste Labat évoque trois boissons préparées par les Anglais : le « sang gris », la limonade et « la ponche » (mélange d'eau-de-vie d'autres composants : jus de fruits, épices diverses... ; voir son *Nouveau Voyage aux îles de l'Amérique...*, 1722, tome 1, p. 405-407) ; peut-être s'agit-il d'assouplir la rugosité de ces premiers distillats ? Toujours est-il que ce principe de mélanges avant ou après distillation va être appelé à un bel avenir, ce qui fait le bonheur de la mixologie (art des cocktails) d'aujourd'hui.

Une tendance lourde semble alors se préciser, quelle que soit l'autorité contrôlant les colonies européennes d'Amérique : comme le vin et les eaux-de-vie d'Europe embarqués coûtent cher, et ne sont donc abordables que pour les personnes aisées voire riches, il n'est guère surprenant de voir les gens de peu, engagés ou miséreux tentant l'aventure américaine, ainsi que la cohorte de plus en plus nombreuse des esclaves amenés d'Afrique, se rabattre sur des boissons fermentées à consommer de suite, ou sur une eau-de-vie de canne distillée de façon rudimentaire, qui brûle le gosier et l'estomac. Cette piètre qualité, associée à la position sociale de ces consommateurs, va beaucoup faire pour donner du rhum des origines une peu flatteuse image¹⁵. A cela s'ajoute, sans qu'il soit la peine d'insister, un contexte général de lutte entre puissances européennes, dont la flibuste est l'illustration, ainsi qu'une piraterie endémique, agitation qui ne se calme guère qu'au début du XVIII^e siècle (avec des réminiscences, comme durant la guerre d'indépendance des Etats-Unis d'Amérique et même durant la Révolution française¹⁶). Dans pareilles circonstances, l'eau-de-vie de canne se révèle boisson de rugueux personnages, un thème que le roman puis le film ont, depuis, largement exploité et qui contribue au caractère « mauvais garçon » du rhum, entre alizés et embruns, canonnades et abordages, beuveries de taverne et chansons à boire. Il y a parfois de quoi, quand on se rappelle par exemple que les Néerlandais voulurent bouter les Français hors de Martinique, épisode qui tourna à la tragi-comédie, comme le rapporte le père Labat (*Nouveau voyage aux îles de l'Amérique...*, tome 1, p. 201 et suivantes) : « Quand l'amiral de Hollande Ruyter vint attaquer la Martinique en 1674, cette motte de terre, qu'on appelait déjà le fort Royal, n'avait pour toute fortification qu'un double rang de palissades qui la fermait par le bas, avec un autre rang sur la hauteur, et deux batteries à barbette, une sur la pointe pour défendre l'entrée du port, qu'on appelle le Carénage, et l'autre du côté de la rade. Le terrain où est à présent la ville était un marais. Il y avait seulement quelques mauvaises cases ou maisons de roseaux sur le bord de la mer, qui servaient de magasins à marchandises quand les vaisseaux étaient dans le carénage pendant la saison des ouragans. Ces magasins étaient remplis de vin et d'eau-de-vie quand Ruyter fit descendre ses troupes ; les soldats, ne trouvant aucune résistance, se mirent à les piller et, découvrant les liqueurs, ils en burent une telle

15. Image encore bien ancrée dans les Antilles françaises durant les années 1720, à en croire le récit du père Labat : « L'eau-de-vie que l'on fait aux Iles avec les écumes et les sirops du sucre n'est pas une des boissons la moins en usage, on l'appelle guildive ou tafia. Les sauvages, les nègres, les petits habitants et les gens de métier n'en cherchent point d'autre, et leur intempérance sur cet article ne se peut dire ; il leur suffit que cette liqueur soit forte, violente et à bon marché ; il leur importe peu qu'elle soit rude et désagréable. Les Anglais en consomment aussi beaucoup, et ne sont pas plus délicats que les Espagnols ; ils ont inventé deux ou trois sortes de liqueurs dont l'usage et l'abus sont passés chez nos Français, toujours très ardents imitateurs de ce qu'ils voient de mauvais chez nos voisins ». LABAT (Jean-Baptiste), *Nouveau Voyage aux îles de l'Amérique...*, 1722, tome 1, p. 404-405.

16. Signalons qu'une figure de la guerre de course révolutionnaire, le guadeloupéen Amé Noél, va devenir propriétaire de la sucrerie-distillerie Bologne (près de Basse-Terre), où se trouve sa tombe. Sur Bologne, voir LAFLEUR (Gérard), « La distillerie Bologne. Du sucre au rhum », *Bulletin de la Société d'Histoire de la Guadeloupe* n° 103, 1^{er} trimestre 1995, p. 75-110.

manière qu'ils n'étaient plus en état de se tenir sur leurs pieds lorsque le commandant les voulut mener à l'assaut ».

La beuverie est telle que les Français contre-attaquent ; la confusion règne un temps mais, au bout du compte, après de lourdes pertes, les Néerlandais n'ont d'autre issue que de rembarquer. Le père Labat, qui n'est pas témoin des événements, ne dit pas explicitement de quelle eau-de-vie il s'agissait, mais la légende a vite tranché en affirmant que c'était du rhum et a même donné le nom de « guerre du rhum » à l'épisode. Invérifiable, mais fort probable (quelle autre eau-de-vie, qui aurait été importée et donc aurait coûté cher, pouvait se trouver en telle quantité ?). Déjà compagne des pirates et autres flibustiers, la guildive aurait donc fait cette entrée fracassante dans les conflits « officiels » entre puissances européennes. Et dans le cas d'espèce, ce n'était pas du cinéma.

Poursuivons notre petit inventaire de vocabulaire ; en ces temps rugueux, on voit aussi apparaître dans les colonies françaises le terme de « tafia » (à rapprocher de « ratafia », eau-de-vie de terroirs comme la Bourgogne ?) pour désigner l'eau-de-vie de canne ; le témoignage du père Du Tertre – *Histoire générale des Antilles habitées par les Français* (Paris, 1667) – parle lui-aussi rapidement (tome 2, p. 124-125) de distillation d'alcool de canne et est souvent cité pour sa gravure montrant une sucrerie équipée d'une « vinaigrerie ». Il ne s'agit pas d'un lieu de fabrication de vinaigre, mais d'une distillerie rudimentaire¹⁷. Et le vocabulaire fluctue encore quant au local de fabrication ; ainsi, Frédéric Régent a repéré dans le terrier de Capesterre (Guadeloupe) de 1671 l'existence d'un « moulin à eau-de-vie » tenu par un certain Jean Blanchard, maître de cinq esclaves¹⁸ ; une expression à rapprocher de celle de « moulin à sucre »¹⁹. Le terme qui, cependant, va s'imposer dans les colonies françaises dans les décennies à venir pour désigner une distillerie est « guildiverie ».

Une recherche qualitative qui s'affirme

Le XVIII^e siècle américain est, pour l'eau-de-vie de canne, celui d'une recherche de plus en plus affirmée vers davantage de qualité, démarche à mettre en parallèle avec l'augmentation considérable de la production sucrière aux Amériques – et, partant, des volumes de mélasses résiduelles pouvant être distillées. L'accent va aussi être mis sur l'amélioration des équipements, ainsi que – dynamisme de marchés porteurs aidant – sur la recherche progressive d'un standard, d'un étalon, qui réponde à une demande croissante.

17. L'emploi du mot « vinaigrerie » s'explique par le fait que, dans le royaume de France, la corporation des vinaigriers obtient de Louis XII, en 1514 (et jusqu'en 1624), le droit de distiller le vin en eau-de-vie. Par la suite, l'usage du terme s'est perpétué durant quelques décennies, avant d'être supplanté par le mot « guildiverie » (on ne rencontre pas celui de « tafiarie »). Dans la seconde moitié du XVIII^e siècle apparaît le mot « rhumerie ».

18. REGENT (Frédéric), *Les maîtres de la Guadeloupe*, Paris, Tallandier, 2019, p. 104-105.

19. « Moulin » au sens ici de dispositif complet (bâtiments avec rouleaux broyeurs de cannes, batterie de chaudières, purgerie, étuve...). Rappelons par ailleurs que le conflit entre Néerlandais et Portugais pour le contrôle du Brésil conduit à l'expulsion des Néerlandais. Certains d'entre eux, et des Juifs marranes portugais, vont alors s'installer en Guadeloupe ou en Martinique après 1654. Leur savoir-faire va stimuler la production de sucre (et partant, d'eau-de-vie de canne) dans ces îles.

Observons d'abord que l'expérience acquise permet, tout au long de ce siècle, la publication de traités techniques détaillés quant à la fabrication du sucre (et éventuellement du rhum), bien plus précis que les quelques observations consignées dans les récits publiés au siècle précédent.

Le premier traité de référence de fabrication de sucre aux Amériques semble être celui du jésuite Andre João Antonil, sous le titre *Cultura e opulencia do Brasil por suas drogas e minas* (Lisbonne, 1711). La « garappa » – en tant que simple jus de canne fermenté – y est indiquée en remarque incidente au chapitre 10, comme boisson et objet de troc alimentaire : « Les nègres prennent cette écume pour faire leur « garappa », qui est la boisson qu'ils préfèrent et contre laquelle ils échangent avec certains de leurs compagnons farine, bananes, manioc et haricots ; ils la conservent en pots jusqu'à ce qu'elle perde sa douceur et fermente, parce qu'ils disent alors qu'elle est à point pour être bue ; plaise à Dieu que ce soit avec mesure et non jusqu'à l'ivresse ! La dernière écume de l'ultime mélasse, qui est la dernière purification du sirop de canne, ils l'appellent « claros » [« clairs »]. Et ce « claros » mélangé à de l'eau fraîche, on en fait une délicieuse boisson qui rafraîchit et désaltère lors des grosses chaleurs » (p. 68-69). On peut regretter que le jésuite ne dise rien sur la distillation d'eau-de-vie... tout comme on peut se demander si le « claros » n'est vraiment que simple sirop dilué.

Cela étant, dans ce domaine des spiritueux, paraissent des références instructives montrant qu'une étape est bien franchie, car le terme de « rum » s'impose désormais dans le monde anglo-saxon et, de là, va progressivement devenir le terme de référence. Ainsi, un certain George Smith, distillateur à Kendal (Westmorland – nord-ouest de l'Angleterre), publie dès 1725 *A compleat body of distilling...* ; si, dans cet ouvrage, il ne parle de « molossus brandy » (« eau-de-vie de mélasse ») p. 7 et de « punch » que de façon lapidaire, il va nettement se rattraper quatre ans plus tard en publiant *The nature of fermentation explain'd: with the method of opening the body of any grain or vegetable subject, so as to obtain from it a spirituuous liquor: Exemplified by the process of preparing rum, as 'tis manag'd in the West-Indies...* (Londres, 1729) ; ce titre est celui d'un opuscule de 56 pages qui peut, en l'état actuel des connaissances, être considéré comme le premier traité technique détaillé de distillation de rhum : on y compte douze pages (de la 15 à la 27) sur la distillation proprement dite, à repasse. L'auteur témoigne de visu, s'étant rendu aux Indes Occidentales (à la Barbade probablement) ; le procédé est le suivant : aération des grappes pour favoriser la fermentation, premier passage pour récupérer un premier distillat (« low wines ») à rectifier par un second passage et aussi éviter les mauvais goûts²⁰.

Cette amélioration qualitative passe aussi par le perfectionnement du matériel, notamment par une capacité de plus en plus grande des cuves en cuivre (au moins 300 gallons, soit 1 350 litres), une plus grande longueur des cols de cygne et des serpentins. Pareil dispositif permet d'éviter certains goûts indésirables de brûlé, de rouillé.... Déjà, fin XVII^e-début

20. On lit aussi, incidemment, cette phrase soulignant l'importance et l'expérience des esclaves noirs : « Celui qui veut obtenir un rhum aussi proche possible de ce que notre climat autorise [en Angleterre ?] ne doit pas s'appuyer de trop sur des fantaisies mais suivre la pratique des Noirs, et alors il aura une bonne chance d'obtenir ce goût particulier qui émane des effluves huileux évolués (ou brûlés) se mélangeant avec les spiritueux ».

XVIII^e siècle, Le père Labat avait pressenti le problème et apporté un début de solution, adaptant l'alambic charentais aux exigences de la canne en élargissant la capacité de sa « cucurbite » (chaudière) et en améliorant la condensation des vapeurs qui en sortaient pour les enrichir davantage en alcool (par un tissu mouillé ; avoir de l'eau fraîche à disposition pour refroidir l'appareillage est du reste un problème récurrent dans une distillerie). De plus, il y a désormais chez les Britanniques la volonté de réguler la concentration alcoolique et d'éliminer ce qui, en « tête » (début) et en « queue » (fin) de distillation, n'est pas bon. Et ce indépendamment de la méthode elle-même, car si on distille à repasse à la Barbade, on le fait plutôt en continu à la Jamaïque. Quant à la mesure de la « preuve », après celle « de Hollande » et celle « de Londres », empiriquement fondées sur la combustion de poudre à canon humectée d'alcool de canne²¹, ou celle de la goutte d'huile (qui doit tomber au fond, l'alcool étant plus léger), on voit apparaître au milieu des années 1770 les premiers aréomètres, dits alors « pèse-liqueur » (français... et concurrents : Baumé et Cartier²² ; le modèle anglais Sykes n'existe pas encore).

Autre illustration : le distillateur Ambrose Cooper, dans son traité *The Complete Distiller*, paru à Londres en 1757, fait explicitement référence au *Traité raisonné de la distillation* du français Antoine Hornot, paru quatre ans plus tôt (sous le pseudonyme de Déjean) et qu'il adapte pour un lectorat britannique. Contraste manifeste : si Hornot expédie le tafia en quelques lignes²³, Cooper parle de mélasses, de rhum et « d'esprit [ou spiritueux] de sucre » sur plusieurs pages et évoque l'apport de jus de canne frais au liquide²⁴. Jouer sur la composition des grappes est donc

21. On peut avancer l'hypothèse suivante : au combat en mer, si un baril de rhum éclatait, il fallait que la poudre à canon éventuellement touchée par l'eau-de-vie de canne puisse encore servir. De fait, la « preuve de Hollande » correspondait à 51% vol. d'alcool, et la « preuve de Londres » à 57% vol.

22. Le chimiste Antoine Baumé avait publié en 1768 la description d'un prototype d'aréomètre (un poids s'enfonçant plus ou moins dans le liquide dont il faut mesurer la « force », et continué par une tige graduée donnant le degré de force). Louvrier orfèvre Cartier, fabricant du prototype, va changer un peu la graduation de départ et réussir à faire reconnaître son instrument, d'usage très répandu.

23. Dans la première édition (1753) : « Aux îles de Madère et de Canarie, où croît le roseau qui porte le sucre, on distille ce roseau ; et la liqueur qu'on en tire est une eau-de-vie qu'on appelle en ce pays le tafia » (p. 71). Rien n'est dit de la production des colonies françaises. Dans la quatrième édition (1777) : « Aux îles de l'Amérique, de Madère et de Canarie, où croît le roseau qui porte le sucre, on met en fermentation le suc qui sort de ce roseau, et ayant acquis le degré de fermentation nécessaire, on le distille et il en vient une eau-de-vie, qu'on appelle en ce pays le tafia » (p. 70). Les Antilles (dont certaines sont territoires français) sont donc enfin mentionnées, serait-ce l'effet miroir du très progressif assouplissement de l'Exclusif de la part des autorités françaises ?

24. A propos de rhum, on y lit (chap. XIX) : « Le rhum diffère de ce que l'on appelle simplement esprit de sucre, du fait qu'il contient davantage de parfum naturel, ou huile essentielle de la canne à sucre ; une bonne part de jus cru, et même souvent des morceaux de la canne elle-même étant mis à fermenter dans la liqueur, ou solution avec laquelle le rhum est préparé » (p. 80). Quant à « l'esprit [ou spiritueux] de sucre », il le définit ainsi : « Par esprit de sucre, nous voulons dire celui extrait des lessives, écumes et résidus de la raffinerie de sucre » (p. 83), précisant : « et si l'opération est effectuée avec soin et l'esprit [spiritueux] bien rectifié, il peut être mélangé avec des eaux-de-vie de vin étrangères, et même de l'arak [alcool produit en Orient] en grande proportion, pour un grand avantage ; parce que ce spiritueux sera trouvé supérieur à celui tiré des mélasses, et par conséquent davantage propice à ces usages ». L'article « rum » de *L'Encyclopédie* (tome 14, p. 434) relève aussi cet apport de jus de canne au liquide (mélasses, sirops, eau) mis en fermentation avant distillation.

aussi un paramètre sur lequel se penchent les distillateurs les plus en pointe.

Par ailleurs, il faut souligner le développement progressif d'un gros marché de consommation, tant aux colonies anglaises d'Amérique-du-Nord qu'en Angleterre même ; la production rhumière des seules colonies britanniques ne peut suffire à y répondre, ce qui va stimuler des filières de contrebande (dont il sera question plus loin) ; qui plus est, l'occupation anglaise de la Guadeloupe et de la Martinique, consécutive à la guerre de Sept Ans (1756-1763), va aussi stimuler le développement de ce « goût anglais » et l'amélioration des méthodes de distillation dans des colonies françaises, où la production d'eau-de-vie de canne n'était jusqu'alors guère encouragée.

À ce stade, on voit donc aux Amériques un élan certain vers une amélioration qualitative, tout comme une augmentation des quantités produites. Mais cet élan aux « Indes occidentales » ne doit pas faire oublier celui observé sur la route des « Indes orientales ».

Pendant ce temps, aux Mascareignes...

Dans d'importantes zones de pays correspondant aujourd'hui à la Chine, l'Inde, le Myanmar (Birmanie), la Thaïlande, le Vietnam, les Philippines ou l'Indonésie, la canne à sucre pousse et est cultivée. Des alcools blancs circulent aussi, répondant au nom générique de « rak » ou « arak » (voire « raki ») et qui désigne un alcool issu de mélanges. On trouve aussi des araks des Balkans au Proche-Orient. Un constat s'impose : autant de lieux de production, autant de recettes possibles ; l'anis étoilé (badiane) est prisé des Chinois, mais bien d'autres ingrédients peuvent être employés : riz surtout, mais aussi sève de palmier ou de cocotier, écorce d'acacia, fruits divers... et donc parfois aussi sucre, et ce probablement depuis longtemps (en Inde, probablement depuis Akbar-le-Grand [1542-1605]).

Sans surprise, les marins de toutes les nations européennes qui se mettent à commercer avec le monde asiatique goûtent aux araks. Les Français, plus tardivement venus cette région du monde, font comme les autres et en produisent aussi : on fabrique de l'arak de riz à Pondichéry ; une partie de cette production ravitaille les Mascareignes (îles de France et Bourbon – Maurice et Réunion aujourd'hui).

Passons sur l'épisode des redoutables buveurs que sont les flibustiers et pirates écumant toute la zone en cette seconde moitié du XVII^e siècle et premières décennies du XVIII^e. Il faut surtout souligner que l'île Bourbon est une escale nécessaire sur la route des Indes. Priorité donc, à Bourbon, aux cultures vivrières et à l'élevage, pour assurer le ravitaillement des navires. Pour diversifier quand même les ressources, la Compagnie des Indes orientales encourage fortement la culture du café, à partir de 1715. En revanche, la culture de la canne à sucre va rester très négligée. On en trouve cependant – ainsi qu'à Madagascar –, mais aucun encouragement n'est officiellement donné pour y développer une quelconque sucrerie. Il faut attendre le départ des Néerlandais de l'île Maurice en 1710 – les Bataves recentrant leurs efforts sur le Cap – pour que les Français s'y installent cinq ans plus tard, la renommant « île de France », et surtout le séjour de l'énergique gouverneur Mahé de la Bourdonnais à partir de 1735

(jusqu'en 1746) pour que l'activité sucrière y soit stimulée et démarre progressivement.

Parallèlement au sucre, débute donc à l'île de France une petite production de tafias ou guildives – même dénomination qu'aux Antilles, ce qui est logique car arrivent aussi des eaux-de-vie de canne des Antilles françaises, chargés à bord des navires faisant route pour les Indes.

Dans son *Mémoire sur la fabrication des eaux-de-vie de sucre et particulièrement sur celle de la guildive et du tafia*, publié à l'île de France en 1781, l'ingénieur et agronome Joseph-François Charpentier de Cossigny apporte sa contribution afin de stimuler encore plus la production sucrière et celle des eaux-de-vie qu'on peut en tirer, jusqu'à viser l'auto-suffisance. Charpentier de Cossigny non seulement diffuse ses connaissances, mais aussi plante dans son île natale deux nouvelles variétés de cannes de Java qu'il a fait venir grâce à ses contacts (seconde partie, p. 75) – et rappelons qu'en 1768, le navigateur Bougainville y avait déjà rapporté de Polynésie une canne à sucre nommée Otahiti, qui s'était bien acclimatée aux Mascareignes et plus tard allait faire le grand saut vers les Amériques. Surtout, au-delà de l'auto-suffisance, il s'agit pour Charpentier de Cossigny que la production locale d'eau-de-vie puisse arriver au même niveau qualitatif que celle des Antilles, à des fins économiques et commerciales.

Répetons-le, cette ambition tardive par rapport aux Amériques ne concerne guère Bourbon à l'époque ; dans cette île, le modèle de l'habitation-sucrierie ne démarre pas avant 1785 (par le sieur Laisné Beaulieu, à Saint-Benoît) pour s'arrêter brutalement en 1793 après le passage d'un cyclone ravageur, ainsi que le rappelle Patrice Pongérard²⁵. Si bien que la production de sucre à des fins d'exportation ne va se développer vraiment qu'à partir du début du XIX^e siècle, pour suppléer au café (touché par la maladie) et diversifier des productions insulaires qui en ont bien besoin. Cependant, en matière d'eau-de-vie de canne, ce retard apparent est trompeur.

En effet, à Bourbon, même de façon marginale, dans des recoins discrets, la canne à sucre pousse dès les débuts de la colonisation. Premiers pionniers et forbans rentrés dans le rang la cultivent et la font passer par un flangourinier, « table de bois fort épais, solide, qui a une rainure des quatre côtés, pour l'écoulement de la liqueur ; au-dessus de cette table est un très gros cylindre de bois qu'on fait mouvoir à droite et à gauche et qui par son poids écrase les cannes et en fait sortir le suc » (Charpentier de Cossigny, *op.cit.* p. 80). Ils en tirent le « flangorin » (ou « frangorin »), qui « n'est autre chose que le suc des cannes à sucre que l'on met à fermenter et qu'on boit pendant la fermentation. Cette liqueur ne peut pas se conserver ; elle aigrit très promptement » (Charpentier de Cossigny, *op.cit.* p. 75). Il est important de noter, au-delà d'une graphie fluctuante, que ces termes sont d'origine malgache, se rapportant à la presse traditionnelle de la grande île – un tronc d'arbre creusé, parcouru par un rondin de bois dur. De fait, ces observations de la fin du XVIII^e siècle sont transposables dans un passé plus ancien, car les choses n'ont guère

25. PONGERARD (Patrice), « Anthropologie du « boire social » à la Réunion », in CHASARIAN (Christian) (dir.), *Anthropologies de la Réunion*, Paris, éditions Archives contemporaines, 2008, p. 41-58.

changé depuis les débuts de la présence française, qui y a importé aux Mascareignes le pressoir malgache... ainsi que des esclaves.

Au grand dam de la Compagnie propriétaire et ayant monopole du commerce²⁶, des colons peu fortunés et au fort tempérament vont, dès les débuts, contourner les interdits théoriques dans une île mal approvisionnée, où l'autosubsistance est de rigueur. Certes, on trouve de l'arak importée des Indes, quelques eaux-de-vie et vins de France (rares et chers), mais il n'est guère étonnant de voir aussi la débrouillardise à l'œuvre. Des documents de la Compagnie attestent de l'existence d'alambics sur l'île en 1704. Peu après, en 1710, l'administrateur en second de la colonie, Antoine Desforges-Boucher, souligne dans son caustique *Mémoire pour servir à la connaissance particulière de chacun des habitants de l'Isle de Bourbon* l'habitude déjà bien ancrée de produire non seulement du frangorin, mais aussi d'en tirer de l'eau-de-vie. Le ton très critique de cet observateur a fait l'objet de bien des commentaires, retenons ici seulement quelques faits tangibles.

Dans son article déjà mentionné, Patrice Pongérard brosse un rapide historique des débuts, rappelant que Desforges-Boucher cite, entre autres, le sieur Antoine Payet dit Laroche, ancien soldat, ayant servi à Madagascar avant de passer à Bourbon. A la veille de son décès, il est propriétaire « d'une bonne habitation qu'il a à sa porte, proche de l'Etang de Saint-Paul, sur laquelle outre les blés, riz, patates et légumes qu'il y recueille en abondance, elle est encore garnie d'une telle quantité de cannes de sucre qu'il vend tous les ans, pour plus de 500 écus de frangorin, à 30 sols la calebasse, qui tient 15 à 16 bouteilles, non compris plus de 500 bouteilles d'eau-de-vie de sucre, qu'il vend presque toujours un écu la bouteille, et souvent plus que moins ». Ce petit commerce est donc notoire, il semble d'appoint pour son initiateur, et surtout il trouve son public.

Desforges-Boucher cite encore le cas d'Augustin Panon dit l'Europe, menuisier et charpentier, qui s'est aussi lancé dans la distillation : « il n'a pas laissé même que de faire tort à la Compagnie dans certaines occasions en faisant beaucoup d'eau-de-vie de sucre, qu'il donnait à bien meilleur compte que l'eau-de-vie de France et ce qui a fait souvent que celle de la Compagnie restait dans les magasins sans débit ». Cette plume grinçante dénonce une concurrence qu'elle juge déloyale et un manque à gagner pour la Compagnie ; mais on ne trouve pas de politique répressive sur l'ensemble de la période contre la distillation privée et la revente de la main à la main. Quelle est l'ampleur réelle du préjudice, est-il vraiment possible d'y mettre fin, et avec quels moyens, dans une île aux multiples cachettes ? Autant de questions qui se posent.

Il n'en reste pas moins, dans un contexte où n'existe pas de production sucrière officielle – donc pas ou bien peu de mélasses à distiller –, que

26. Dans le cas français, suivant en cela le modèle antillais, le pouvoir royal va concéder à l'initiative privée l'entreprise de colonisation de l'océan Indien, selon le principe de la seigneurie ; les Compagnies des Indes qui se succèdent sont propriétaires du sol, ont monopole du commerce, pouvoir civil et militaire, et considèrent les colons comme leurs sujets (si pareille disposition s'arrête aux Antilles en 1664, elle perdure dans l'océan Indien jusqu'en 1769). Rappelons que la présence française dans le sud de l'océan Indien remonte officiellement à 1642 avec une installation au sud de Madagascar (Fort-Dauphin, mais c'est un échec, la place est évacuée en 1674) et à l'île Bourbon depuis 1646.

s'effectue à Bourbon une production d'alcool de canne à base de jus fermenté. Les termes de « raque » ou « araque » sont parfois utilisés pour qualifier cette eau-de-vie, par analogie aux alcools asiatiques que l'on peut aussi y trouver. En tout état de cause il s'agit d'une gnôle pour pionniers, gens de peu et esclaves, à partir de ce qui pousse sur place (jus de canne, éventuellement mélangé à autre chose si certains se sont risqués à des essais ?), le procédé tenant du bricolage et du tâtonnement, tout comme dans les débuts caribéens.

On arrive finalement à une déduction qui peut surprendre l'amateur de rhum se focalisant sur la Caraïbe : alors que dans les Antilles, dans la première moitié du XVIII^e siècle, on en est à distiller prioritairement des écumes et mélasses et qu'on tente, pour les plus audacieux, d'y introduire un certain volume de jus de canne en considérant ce geste comme un progrès, voilà qu'une eau-de-vie de canne à partir de seul jus fermenté est déjà très probablement et très discrètement née à Bourbon, au tournant des XVII^e-XVIII^e siècles. On peut disserte à l'infini sur la qualité finale de ce produit d'autoconsommation mais, même marginal, il n'en est pas moins réel. Et allons encore plus loin : qu'en était-il des pratiques lors de l'éphémère colonisation de la baie malgache de Fort-Dauphin (1642-1674) ? Quelle éventuelle influence les écumeurs des mers de la même époque ont-ils eu sur une production locale dans le sud de l'océan Indien, quand ils ne buvaient pas d'alcool de canne des Amériques ?

Bien sûr, on peut faire remarquer que le « rhum z'habitants », à base uniquement de jus de canne fermenté, se fabrique aux Antilles françaises au tournant des XVIII^e-XIX^e siècles, et qu'il a pu être élaboré avant. Néanmoins, on ne saurait faire abstraction de l'Océan Indien quand on s'interroge sur les origines du rhum.

L'insolite « liqueur de Martinique »

Petite digression : on ne peut parler d'eaux-de-vie coloniales sans au moins évoquer l'invention, dans le courant du XVIII^e siècle, de la « liqueur de Martinique », qui va se jouir d'un certain prestige auprès de gens ayant les moyens de consommer des liqueurs importées de France, ou regardant avec dédain l'alcool de canne local. *Quid* alors de la fabrication d'une eau-de-vie tropicale qui se classerait dans la même catégorie que les cognacs, armagnacs, alcools de fruits et anisettes importés du royaume de France ? Elle a existé, et est l'œuvre d'une femme. De fait, depuis les années 1760, à Saint-Pierre, une Provençale d'origine, la dame Madeleine Achard veuve Amphoux, commercialise une liqueur à son nom, à base de menthe et d'autres plantes, dont elle garde jalousement la formule. Elle retourne en France avec son nouvel époux (Jean Chassevent), après avoir revendu son affaire au sieur Grandmaison, qui se taille à son tour une belle réputation²⁷. Le succès dépasse la seule Martinique ; quelques propriétaires en vue – comme le comte et la comtesse d'Héricourt – en font parvenir en France, pour

27. Voir ROSSIGNOL (Bernadette et Philippe), « La famille de Crozant et la liqueur de la veuve Amphoux », *Généalogie et Histoire de la Caraïbe* n° 199, janvier 2007, p. 5072 et suivantes.

eux-mêmes ou leurs proches²⁸, et Saint-Domingue devient même un débouché important, selon les annonces parues dans les *Affiches Américaines*, gazette de cette colonie. Ainsi, par un avis paru le 3 décembre 1783 (feuille du Cap-Français), la maison Payan et Jouve précise qu'elle vend une « excellente liqueur de la Martinique assortie, en caisses de 20 et 25 bouteilles ». Deux autres annonces, l'une du 15 juillet 1786, l'autre du 24 novembre 1790, vantent plus précisément la liqueur de Martinique du sieur Grandmaison, au Fort-Royal (entretemps, la veuve Amphoux était revenue en Martinique et avait lancé une nouvelle distillerie, sous le nom de Chassevent). Cette eau-de-vie se trouve donc sur de bonnes tables des Antilles françaises... et de métropole, jouissant à l'époque d'un certain succès.

Qui, derrière ?

A ce stade de cette approche, et à défaut de pouvoir explorer bien loin le petit monde des esclaves ayant acquis un savoir-faire en matière de distillation – qui n'apparaît que de façon lapidaire dans les listes de « mobilier » des habitations –, on peut en savoir davantage sur le profil social des hommes libres distillateurs. Certes, la plupart du temps, les noms des guildiviers dépendant d'une sucrerie – quand ils sont mentionnés dans les registres ou correspondances – ne sont guère que des noms pour l'historien, et la catégorie des artisans indépendants n'a laissé que peu de traces ; on peut cependant penser qu'on a surtout affaire à des « blancs manants », de simples artisans passés aux îles dans l'espoir de se faire une place au soleil. A Saint-Domingue, c'est de biais, par les annonces d'esclaves partis en marronnage publiées par les *Affiches Américaines*, ainsi que par les registres paroissiaux, que l'on peut retrouver quelques cas, tel ce François Bléry, décédé à Limonade (Nord) le 9 mai 1778 ; ce guildivier était originaire du diocèse de Laon en Picardie, et faisait aussi fonction de « maître canonnier de la milice du quartier de Limonade ». Quand il est inhumé, le curé déplore qu'« il ne s'est trouvé personne pour signer » le registre, indication qu'aucun des témoins présents ne savait lire ni écrire. On a aussi quelques précisions sur Simon Furt, de son vivant « guildivier à Jacquezy » (Terrier-Rouge, Nord), inhumé le 1^{er} octobre 1779. Il avait 46 ans, était natif des environs de Bordeaux, et résidait « sur l'habitation de Jossou mulâtre libre du Grand-Bassin » (canton du Terrier-Rouge) ; cette indication n'est pas dénuée d'intérêt : des « libres de couleur » pouvaient être propriétaires terriens et éventuellement s'intéresser à la guildive, à tout le moins permettre à un petit blanc de distiller sur leurs terres. Autre cas de figure : la pluriactivité, comme l'exerce ce Joseph Versel à la fois « aubergiste, distillateur et confiseur » qui s'apprête à « repartir pour France » et revend tout son matériel (*Affiches Américaines* du 2 octobre 1782). Distiller n'est donc pour lui qu'une activité partielle, qui ne lui permet pas de vivre à elle

28. Voir DONNADIEU (Jean-Louis), « Quand le vernis craque : l'habitation d'Héricourt au Morne-Rouge (Saint-Domingue, XVIII^e siècle), de la brillante façade à la faillite annoncée », *Bulletin de la Société d'Histoire de la Guadeloupe* n° 184-185, septembre-décembre 2019, janvier-avril 2020.

seule (mais *quid* de l'importance relative de ses trois spécialités ?). Et pourquoi le sieur Versel repart-il (raison de santé, familiale, financière, etc.) ? On n'en sait pas plus.

Il est aussi une autre catégorie, celle de personnages tenant boutique en ville, à commencer par le sieur Decheverey (un nom basque ?), « distillateur au Cap » vers 1768. La même année, un certain Etienne Cassarrouy fait savoir, par une annonce publiée le 16 novembre 1768 (feuille du Cap-Français), qu'il produit eau de noyau, eau de fine orange, fine anisette, eau de cannelle et girofle... Rien à partir de jus de canne, manifestement, mais ce distillateur met clairement en avant le fait d'avoir « travaillé pendant plusieurs années avec le feu sieur Loubery, distillateur à la Martinique ». Pour les connaisseurs, ce lien serait donc gage de qualité, par le savoir-faire acquis. Quant à la vente de rhum en ville, elle va se développer dans les années qui vont suivre, comme on le verra par la suite, de même que l'intérêt pour la production de cet alcool va s'élargir dans la grande colonie et susciter des participations inattendues, telle celle de ce gentilhomme, le chevalier de Tully (Tilly ?) qui, en 1783, s'est associé au sieur Casimir Menoire pour monter une « rhumerie » à Maribarou (Nord), indication que les deux hommes ont souci de distiller une eau-de-vie de canne de qualité. Mais, officiellement pour raison de santé, le chevalier de Tully part pour la France un an plus tard, et l'association est résiliée (9 octobre 1784). Enfin, la présence féminine n'est pas exclue, relevée là-encore par le biais d'un marronnage, celui de Martonne, « sénégalaise, étampée [marquée] au fer à cheval ARCHAMBAU (...), ladite négresse a été affermée sur l'habitation Laffite, chirurgien au Bonnet, et vivait sur la guildive de M. Dubreuil, à la Tannerie, avec un nègre, (...) partie marronne avec un collier à trois branches » (10 et 24 janvier et 7 février 1789). Cet avis de recherche étant demeuré sans succès, un nouvel appel est publié un an et demi plus tard (28 août, 4 et 15 septembre 1790), dans lequel le sieur Archambau jeune, négociant au Cap-Français, indique que Martonne « faisait la marchande [de quoi ?] et sa résidence sur la guildive de madame Dubreuil à la Tannerie [paroisse de Sainte-Rose, dite aussi Grande-Rivière] ». Arrêtons-nous un peu : on sait que l'orthographe comme les indications de détail sont parfois malmenées dans ces avis parus ; or, déjà en 1788 on parlait de l'habitation de *Madame* (et non Monsieur) Dubreuil (Marguerite Cornet, épouse Dubreuil, peut-être alors devenue veuve ?), en témoigne le registre paroissial de Grande-Rivière, qui l'indique explicitement dans l'acte d'inhumation en date du 27 mars 1788 d'un jeune nantais, Pierre Turpin, âgé de 27 ans, lequel y résidait. Ce malheureux jeune homme était-il employé à la guildiverie ? Qui plus est, quelle attention portait cette M^{me} Dubreuil à la distillation ? Possédant une telle unité de production, on est tenté de la considérer comme la première guildivière de la partie française de Saint-Domingue dont le nom nous soit parvenu.

Au terme de cette approche sur l'évolution de l'art de distiller, reconnaissons qu'il reste certainement beaucoup à apprendre encore sur les techniques et, au-delà de quelques noms, sur les personnes impliquées dans l'aventure. Cependant, il nous faut aussi explorer le contexte, car le commerce n'est jamais loin, et la politique non plus, les deux allant parfois de pair, étant donné les intérêts en jeu.

2 – ENTRE COMMERCE ET POLITIQUE

Endiguer les menaces

L'alcool colonial peut être considéré par les autorités de tutelle comme une double menace. Tout d'abord, sa consommation peut conduire à troubler l'ordre public ; il convient donc de la contrôler. La mesure la plus radicale en ce sens va être prise par la couronne d'Espagne, qui va jusqu'à interdire (8 juin 1693) toute production d'eau-de-vie de canne dans ses colonies, élargissant ainsi des interdictions locales antérieures. Cette décision va être suffisamment efficace pour que les territoires ibéro-américains ne démarrent une grande production rhumière qu'au XIX^e siècle, mais cela stimule inévitablement des filières clandestines d'approvisionnement.

Ainsi, dans une lettre de 1715 écrite de la côte française de Saint-Domingue, le gouverneur Blénac et l'intendant Mithon rappellent au ministre de la Marine cette question sensible : « Nous ne connaissons pas, Monseigneur, plus d'inconvénients dans l'établissement des guildiveries à Saint-Domingue que dans les autres îles françaises et anglaises de l'Amérique où les habitants tirent un revenu considérable de la guildive. La proximité des Espagnols, loin d'être nuisible, est très avantageuse pour le débit de cette boisson, non seulement dans l'île, mais encore à Couve [Cuba] et dans les autres lieux de la côte d'Espagne où nous faisons commerce »²⁹. Et pour sa part, le père Labat parle (en 1722) de trafic de tafia partant de Martinique en direction de la côte de Caracas, de Carthagène-des-Indes, du Honduras et des grandes îles (*Nouveau voyage...*, tome 1, p. 405). De plus, un bon demi-siècle plus tard et pour Santo Domingo, « ils [les insulaires de la partie espagnole] aimeraient assez le tafia, mais comme il ne leur est apporté qu'en contrebande, il est tout à la fois et fort rare et fort cher, car on le paye 30 sous tournois la pinte », précise l'avocat Moreau de Saint-Méry dans sa *Description de la partie espagnole de Saint-Domingue* (tome 1, p. 52), parue en 1796, illustration d'une pratique certainement bien ancienne venant de la partie française de la grande île (via des chemins muletiers ?), et qui nous échappe largement faute de documents. Dans les colonies françaises, des règlements successifs vont aussi tenter – sans grand succès – de surveiller la consommation et sont, en effet miroir, révélateurs de certains comportements, comme on le verra par ailleurs.

Seconde menace : la diffusion des alcools coloniaux pourrait constituer une concurrence pour ceux produits en métropole. C'est du moins la position officielle du royaume de France. Déjà, depuis 1680, leur importation y était contingentée ; il faut dire qu'après le conflit de la Ligue d'Augsbourg (1689-1697), le Royaume-Uni avait fermé ses portes aux eaux-de-vie françaises, ce qui se révélait un manque à gagner pour la France, à compenser par une augmentation de la consommation nationale. Allant jusqu'au bout de cette logique, le 24 janvier 1713, le Roi-Soleil fait adopter une déclaration « portant défense de fabriquer aucune

29. Lettre du 20 juillet 1715 publiée dans CAMARA (Evelyne), DION (Isabelle), DION (Jacques), *Esclaves, regards de Blancs, 1672-1913*, Marseille, Archives nationales d'outre-mer/Images en Manœuvre Editions, 2008 (collection Histoires d'outre-mer), p. 126-128.

eau-de-vie de sirops, mélasses, grains, lies, bières, baissières [restes de vin d'une barrique, proches de la lie], marc de raisin, hydromel et de toute autre matière que de vin ». Décision brutale, et continuation logique de la politique de feu Colbert : dans le royaume, on ne peut plus distiller ni transporter (et donc faire commerce) d'eaux-de-vie autres qu'issues de vin (ou, en clause dérogatoire, de cidre ou de poiré, pour les seules provinces de Normandie et Bretagne). Pour habiller cette mesure évidemment protectionniste, des considérations de santé publique sont invoquées³⁰... Adieu donc, les rêves de pactole pour ceux qui, aux colonies, pensaient flairer la bonne affaire en faisant de l'alcool de canne ! Il y avait eu des tentations, comme celle qui avait gagné le marquis de Galiffet, commandant au Cap-Français (de 1700 à 1703), abusant de son autorité : il « avait défendu les guildiveries dans le quartier du Cap seulement, mais il se réservait d'en avoir seul pour en retirer un plus grand profit » rappelaient le gouverneur Blénac et l'intendant Mithon dans la lettre déjà citée ; cette tentative d'imposer un monopole ne devait cependant guère durer, et ce d'autant plus que la grande conséquence de la décision royale de 1713 va être de brider, sinon décourager, la production d'eau-de-vie de canne, réduite officiellement à satisfaire un marché captif de consommation locale, ou en direction du Canada ou des îles françaises sur la route des Indes.

Il est de fait que ce coup de frein va longtemps conduire la plupart des distillateurs français à se contenter d'un produit moyen ; quelques audacieux ne vont cependant pas se laisser faire, car les interdits n'empêchent pas la contrebande en direction de l'exigeant marché des colonies anglaises d'Amérique-du-Nord... et aussi du royaume de France, où existe quand même une certaine clientèle. Dans le courant du XVIII^e siècle, il arrive donc du rhum en France, via des filières fort discrètes (l'universitaire canadienne Bertie Mandelblatt a rappelé l'importance du mémoire de 1751 du négociant Jean-Baptiste Gastumeau dénonçant les cargaisons de guildives arrivant clandestinement à La Rochelle³¹). On sait aussi que, parfois, la police sanctionne les contrevenants, tel le cas de ce sieur Moussu, marchand épicier à Paris, qui voit à deux reprises (mars et avril 1774) son matériel de distillation saisi, ainsi que l'eau-de-vie de mélasses qu'il fabriquait en contravention de la déclaration royale de 1713³². En revanche, en Flandres, la distillation de mélasses est possible et a peut-être généré un trafic clandestin avec le royaume de France...

De toute manière, cela n'empêche pas qu'une demande continue d'exister bel et bien ; elle peut même venir d'en haut, et illustre – au-delà des réseaux cachés dénoncés par le grand négoce – une situation de

30. Cependant, cette interdiction de distiller va s'avérer irréaliste, car non seulement jamais les agents du roi ne vont être en nombre suffisant pour y veiller, mais surtout elle se heurte, partout, à des pratiques bien ancrées, impossibles à défaire, tant au fond des campagnes du royaume que dans les ports ou grandes villes – où on distille discrètement des sirops et mélasses arrivées des « îles à sucre ».

31. MANDELBLATT (Bertie), « L'Alambic dans l'Atlantique. Production, commercialisation, et concurrence de l'eau-de-vie de vin et de l'eau de vie de rhum dans l'Atlantique français au XVII^e et au début du XVIII^e siècle », *Histoire, Economie et Société* n° 2.2011, éditions Armand Colin, juin 2011, p. 63-78.

32. Voir DONNADIEU (Jean-Louis), SASSIER (Marc), *Les Plantations Saint James, 250 ans de passion martiniquaise*, Sainte-Marie, 2015, p. 53.

« deux poids, deux mesures ». Ainsi, on raconte que la Cour de Versailles s'est entichée d'une création gourmande du pâtissier de Marie Leszczyńska, épouse de Louis XV, pâtisserie connue aujourd'hui sous le nom de baba au rhum (d'où venait donc le rhum en question, et comment se retrouvait-il au cœur même de l'Etat royal... qui en avait prohibé l'importation ?). Surtout, au-delà de l'anecdote, il est des faits surprenants, comme l'existence à Paris, dans les années 1780, d'une épicerie fine nommée « Au sucre royal de Bercy », rue Saint-Honoré, tenu par le sieur « La Salle, marchand épicier, fabricant de chocolat de Madame Elisabeth de France, sœur du roi », et qui vend, entre autres produits fins, du « rum et rak de la Jamaïque »³³, dans le contexte paradoxal d'un interdit royal et de la guerre d'indépendance des futurs Etats-Unis d'Amérique – France et Angleterre étant ennemies !

Outre cette singulière affaire, on peut penser, lorsque *L'Encyclopédie* traite de rhum, qu'elle s'adresse à des lecteurs qui en ont au moins entendu parler, sinon goûté³⁴. Et il y a probablement encore à découvrir sur les alcools tropicaux conservés dans la cave personnelle de personnages en vue à l'époque, à l'instar du comte et de la comtesse d'Héricourt et de leurs proches.

Le rôle moteur des marchés britanniques

Les Britanniques, pour leur part, n'ont pas d'eaux-de-vie de vin à protéger mais tiennent à défendre leurs productions d'alcool à base de grains ; comme celle-ci est insuffisante par rapport à la demande, le « rum » connaît dans leur univers un succès grandissant, stimulé aussi par le fait que la ration du marin britannique en comprend (depuis 1655³⁵, et ce jusqu'en... 1970). Cela étant, c'est le rhum des Antilles anglaises qui est favorisé, pas celui des autres, faisant la fortune de planteurs de la Barbade ou de la Jamaïque³⁶ ; et s'il est largement consommé

33. Publicité en en-tête d'une facture datée du 22 octobre 1781, reproduite dans BOURGUIGNAT (Elisabeth), *Les rues de Paris au XVIIIe siècle. Le regard de Louis-Sébastien Mercier*, Paris-Musées (Musée Carnavalet), 1999. Cette fabrique de sucre royal avait été établie par les frères Boucherie, négociants bordelais, liés à une autre grande famille de négociants bordelais, les Laffon de Ladébat.

34. L'intelligentsia française semble alors considérer le rhum comme une curiosité exotique à découvrir, alors que dans les colonies françaises l'eau-de-vie de canne a encore du mal à se défaire de l'image de boisson grossière. Le tout sur fond de débats entre ceux qui soutiennent que jamais les eaux-de-vie coloniales n'égalent celles du royaume et ceux qui affirment le contraire, et aussi entre partisans du maintien du protectionnisme métropolitain et ceux favorables à sa levée.

35. Décision favorisée par l'amiral Penn. Cependant, en 1731, l'amiral Vernon surnommé « Old Grog » parce que toujours affublé d'une redingote en soie côtelée (tissu dit « gros grain », en anglais « grogram »), va faire hurler les équipages car ladite ration est désormais coupée (deux tiers d'eau pour un tiers de rhum et, éventuellement, un filet de jus de citron pour lutter contre le scorbut) : question d'économie et surtout de prévention de l'alcoolisme (à l'origine de l'adjectif « groggy » !) et donc des disputes à bord. Toujours est-il que le « grog » va passer à la postérité... et devenir aussi un remède contre les coups de froid. Le nom du rhum cap-verdien (« grogue ») y aurait-il sa source ?

36. Pour l'anecdote : un plan (dressé par Michael Hay, en 1745 ?) montrant l'extension de Kingston (Jamaïque) indique la présence, à l'est de la ville, d'une « Rum lane » (qui existe toujours), ce qui illustre la place prise par ce spiritueux.

dans les îles britanniques, il l'est aussi dans leurs colonies d'Amérique-du-Nord, ce qui va avoir des conséquences inattendues.

Car les treize colonies anglaises d'Amérique-du-Nord sont progressivement devenues à la fois un grand marché de consommation de spiritueux... mais aussi de production (un certain Emmanuel Downing, de Salem, Massachusetts, aurait importé des mélasses des Caraïbes dès 1648 indique Frederick Smith dans son étude déjà mentionnée ; et on sait de façon assurée qu'on en distillait au Rhode Island dès 1684)³⁷. De fait, à la mi-XVIII^e siècle, la production des Indes Occidentales anglaises comme l'importation des mélasses résiduelles – distillées à Boston, Providence ou New York – ne suffisent pas à satisfaire la forte demande nord-américaine. Résultat : prenant des libertés avec l'Exclusif, les négociants de ces territoires viennent discrètement s'approvisionner en matière première chez les Français, les Hollandais ou les Danois, voire en eau-de-vie de canne toute prête s'ils la trouvent à leur goût. La monumentale thèse de John Mc Cusker³⁸ a bien montré toute l'importance de ce marché porteur, la complexité des circuits et le contournement des mesures de plus en plus coercitives que tente d'appliquer la douane anglaise. Avec en effet boomerang une colère de moins en moins rentrée des colons américains et de leurs leaders d'opinion envers la couronne britannique, ce qui va peser autrement plus lourd que la contestation des taxes sur le thé dans la rébellion des Insurgés en 1775³⁹.

Pareil contexte va rejaillir en particulier sur les colonies françaises. Ainsi, à l'occasion de la guerre de Sept Ans (1756-1763) les Anglais occupent la Guadeloupe (de 1759 à 1763) et la Martinique (en 1762), y introduisant leur façon de distiller. Le Canada perdu en échange du retour de ces Petites Antilles dans le giron français (au grand soulagement des planteurs britanniques de Jamaïque ou de la Barbade, qui voyaient d'un mauvais œil cette possible concurrence en cas d'annexion), les distillateurs français vont, progressivement, se mettre à suivre ce goût anglais. Et ce d'autant plus que, sous la pression de négociants et planteurs, le pouvoir royal commence à assouplir l'Exclusif⁴⁰. Des producteurs français de sucre se mettent donc à vendre de plus en plus ouvertement leurs mélasses, leurs sirops et parfois leurs tafias. On connaît, par exemple, les efforts de recherche qualitative des pères de la Charité à Saint-Pierre (Martinique) qui, selon un inventaire de 1777, distillent du

37. Parallèlement, qui dit consommation, dit aussi excès, et donc surveillance et règlements. Selon Frederick Smith, dès 1654 le gouverneur du Connecticut interdit l'importation de « rhum, tue-diable ou autres ». Vaine mesure...

38. Mc CUSKER (John), *Rum and the American Revolution: The Rum Trade and the Balance of Payments of the Thirteen Continental Colonies*, New York, Garland Publishing, 1989 (thèse soutenue en 1970).

39. Sur l'influence des leaders d'opinion indépendantistes et leurs liens avec le rhum, voir par exemple WILLIAMS (Ian), *RUM, a Social and Sociable History of the Real Spirit of 1776*, New York, Nation Books, 2005.

40. Etapes : 18 avril 1763 : autorisation d'exporter sirops et tafias vers l'étranger ; 29 juillet 1767 : autorisation aux étrangers de commercer dans deux ports, l'un à Saint-Domingue, l'autre à Sainte-Lucie ; 14 mars 1768 : autorisation pour un an de transit des tafias en métropole acquis en échange de morue sèche de Saint-Pierre-et-Miquelon, pour être réexpédiés à l'étranger ; 6 mars 1777 : autorisation élargie de transit des tafias en métropole, pour qu'ils soient réexpédiés vers des pays étrangers clients.

« tafia », mais aussi de « l'esprit de tafia » et du « rhum »⁴¹ ; parallèlement, on observe un mouvement de fond, avec le réveil progressif de la partie française de Saint-Domingue dans les années 1780.

Le réveil tardif du mastodonte dominicais

Il y avait peut-être 60 guildiveries⁴² à Saint-Domingue en 1775, selon l'avocat Michel-René Hilliard d'Auberteuil, généralement bien informé (indication page 87 de son livre *Considérations sur l'état présent de la colonie de Saint-Domingue...*, paru en 1776). En 1780, l'administration coloniale va compter 110 établissements de ce type ; en 1788 on passe à 173, et en 1789 on en est à 182⁴³. Durant ces années 1780, on constate donc le quasi-doublement du nombre d'unités de production et, si on tient l'assertion d'Hilliard d'Auberteuil pour valide, entre 1776 et 1789 (15 ans) on assisterait même à un triplement. Le constat est clair : après avoir longtemps somnolé, l'activité distillatrice se réveille subitement dans la grande colonie. Ce que le ratio entre le nombre de sucreries et celui des guildiveries montre aussi : si en 1775 on compte 1 distillerie pour presque 11 sucreries, ce rapport passe à 1 distillerie pour 4,3 sucreries moins de quinze ans plus tard. Un marché est donc en train de se développer au pas de charge (même si on ignore quels sont les volumes distillés par unité de production, comme leur qualité).

Que s'est-il passé ? Outre la levée progressive des entraves au commerce, la guerre d'indépendance des colonies anglaises d'Amérique du Nord chamboule les perspectives du marché et font l'effet d'un accélérateur. Les négociants nord-américains, qui ne peuvent plus compter sur les mélasses et rhums de Jamaïque pour s'approvisionner, se rabattent en particulier sur Saint-Domingue et viennent s'y approvisionner en sirops, mélasses... ou rhums, si ceux-ci correspondent à leur goût. Certains distillateurs comptent bien saisir pareille aubaine ; une sorte d'émulation se crée dans la colonie pour distiller davantage et, pour certains, développer la distillation « à l'anglaise », afin de conquérir plus de parts du marché nord-américain... ou européen – la France étant encore officiellement hors d'atteinte de par l'interdit de 1713⁴⁴. Au point que les pouvoirs publics, en 1786, lancent une politique d'encouragement pour accompagner ce mouvement, illustrée par trois importants sujets qui paraissent dans les colonnes des *Affiches Américaines* – à la fois mercuriales et sorte de journal officiel de la colonie.

Le premier (Supplément du Port-au-Prince au n° 3, du 21 janvier 1786) est un mémoire anonyme « qui nous a été remis par MM. les Administrateurs pour les guildiveries et rhumeries ». Son auteur déplore que

41. DONNADIEU (Jean-Louis), SASSIER (Marc), *Les plantations Saint James...*, op. cit., Sainte-Marie, 2015, p. 50. « Esprit de tafia » pour un produit sur-distillé, peut-être à des fins médicinales ? Et « rhum » pour suivre le goût anglais ?

42. On constate cependant qu'à aucun moment les relevés statistiques ne font la différence entre guildiverie attenante d'une sucrerie (appartenant donc au même domaine foncier) et guildiverie indépendante.

43. SCHNAKENBOURG (Christian), « Statistiques économiques haïtiennes à l'époque coloniale (1681-1789) », *Outre-Mers*, tome 98, n° 372-373, 2^e semestre 2011.

44. Question sensible... Ainsi, l'avocat Michel-René Hilliard d'Auberteuil, pourtant chaud partisan du développement de la distillation à Saint-Domingue, souhaite que soit maintenu le protectionnisme métropolitain (voir Annexes).

« nous nous born[*i*]ons à faire quelques mauvais tafias dont le goût empyreumatique [brûlé] et érugineux [rouillé] répugne au consommateur un peu délicat ». Comment améliorer la chose ? En appliquant les mêmes méthodes que celles qu'appliquent les Anglais. La suite donne donc une liste de considérations techniques sur la capacité optimale des alambics (300 gallons), la taille du chapiteau (« trois fois plus grand que ceux en usage dans les brûleries en France »), la qualité du serpentín (« en bon étain⁴⁵ »), la forme des pièces (barriques) de grappe, le conseil de stocker l'eau-de-vie obtenue dans des tonneaux neufs et non pas dans des barriques ayant contenu du vin... Vient alors l'argument-massue du gain escompté : « Pour 7 à 8 000 livres [investissement faible⁴⁶], on monte deux chaudières à rhum, qui augmentent d'un tiers, à peu près, les revenus des propriétaires ; si les produits en sucre sont de 200 000 liv[*res*], voilà 100 000 liv[*res*] par an de gain pour eux, pour le commerce et pour la métropole ». Qui plus est, dans le souci de passer de la théorie à la pratique, on y apprend à la fin que « l'administration a fait venir dans cette colonie un Américain [ressortissant des tous nouveaux Etats-Unis], fabricant de rhum, qui est actuellement employé sur la guildiverie de la sucrerie de M. Roberjot-Lartigue, au Cul-de-Sac [plaine derrière le Port-au-Prince] ; il se nomme Jacques Clarke⁴⁷. Il parle l'anglais et le français et donnera à tous ceux qui s'adresseront à lui les éclaircissements qu'ils désireront ». Enfin, l'article indique que « nous sommes chargés de faire connaître au public que M. le maréchal de Castries [alors ministre de la Marine et des Colonies] a engagé les négociants des principales places de commerce en France, à envoyer dans cette colonie les ustensiles propres à la distillation du rhum, d'une forme plus avantageuse et mieux entendue que ceux qui ont été apportés jusqu'ici ». Autrement dit, l'Etat royal souhaite favoriser le développement d'une activité rhumière à Saint-Domingue, par diffusion d'informations techniques et incitation à expédier du matériel adapté. Il ne va pas cependant aller jusqu'à subventionner les producteurs domingois pour qu'ils s'attaquent au marché

45. Peut-être en raison de la malléabilité de ce métal ?

46. Une guildiverie reste un établissement modeste, à l'instar de celle – indépendante – que le sieur Pourcin-Cabane vend (annonce du 2 mars 1768 dans les *Affiches Américaines*) : « Une guildiverie roulante [en fonctionnement] à deux chaudières de quatre barriques chacune, située à la passe de la rivière du Haut-du-Cap, avec 90 pièces [barriques] à râpes [liquide fermentescible], dont une partie de sept barriques et l'autre de six, un bassin à contenir 80 boucauds [grosse barrique d'environ 500 litres] de sirop ; plus 10 nègres, guildiviers, cabrouetiers et tonneliers, trois cabrouets [charrettes] ; les bâtiments sont composés d'une grande case, 6 cases à nègres, clapier, colombier, cuisine, etc. en maçonnerie ; il y a enfin un jardin, une roselière, bananerie [bananeraie] et herbes [prairie] ».

47. Dans une édition plus tardive, on lit « John Clarke », distillateur (et négociant ?) probablement issu de la grande maison de négoce Clarke & Nightingale, de Providence (Rhode Island). On ignore cependant les circonstances et les conditions – financières ou autres – de la venue de ce distillateur sur l'habitation Roberjot-Lartigue (dont le propriétaire va être ami du gouverneur La Luzerne, lequel exerce ses fonctions d'avril 1786 à novembre 1787). On ignore aussi l'audience rencontrée par le sieur Clarke. Par ailleurs, l'article indique aussi en conclusion : « il est arrivé ici un distillateur de la Jamaïque, que nous croyons posséder parfaitement les connaissances de son état ; il a communiqué à M. l'Intendant les recommandations dont il est porteur. Nous offrons de le faire connaître plus particulièrement à ceux qui voudront l'employer ». On ignore le nom de cette personne, tout comme l'audience qu'elle a rencontrée de son côté.

nord-américain⁴⁸, et rien de nouveau n'est annoncé quant à l'épineuse question de l'expédition de rhum français en métropole même.

Moins d'un mois plus tard, pour ceux qui hésiteraient encore, les lecteurs de la gazette domingoise découvrent le contenu d'un ouvrage technique signé d'un certain Michel Soleirol – s'agirait-il d'un Français d'origine provençale ? –, paru en Jamaïque, ouvrage écrit en anglais et publié en peu d'exemplaires (116 souscripteurs), en 1777. Les *Affiches Américaines* vont publier l'essentiel de cet *Essai sur les rhumeries*, traduit en français⁴⁹, dans ses éditions des 4, 18 et 25 février 1786, avec des commentaires éclairants et des compléments (dont la répétition de ce qui a déjà été dit sur le distillateur Clarke et sur les dispositions prises par le ministre de la Marine).

Le troisième grand sujet, lui aussi anonyme⁵⁰, est publié en fin d'année, dans les n° 53, 55, 56 et 57 (des 7, 14, 16 et 21 décembre 1786). Il reprend les mêmes thèmes – et dans les mêmes termes – que l'article publié en début d'année (dans le n° 3), le complétant en donnant toute une déclinaison de façons de composer la grappe (selon que l'on n'y mette que des écumes, de l'eau et du ferment, ou si on ajoute aussi des sirops voire des vidanges). Détail non négligeable : il indique la possibilité d'y ajouter aussi du vesou (jus de canne). En conclusion : « le rhum qu'on en distille est très bon et on le nomme à la Barbade, où il s'en fabrique beaucoup, *esprit de rhum* ». Enfin, chose fort curieuse pour nous qui avons le souci des normes et des contrôles, l'auteur donne en fin d'article un « procédé pour donner au nouveau rhum, dans l'espace d'un mois, la couleur et le goût du rhum le plus vieux », autrement dit le vieillir artificiellement et ainsi tromper le client !

Tout semble donc mis en œuvre pour que Saint-Domingue s'engage résolument dans une activité rhumière assez nouvelle pour elle. Mais toujours est-il que cet élan, en apparence promis à un bel avenir, s'interrompt brutalement à partir de 1791, la Révolution haïtienne ayant éclaté. Conséquence inattendue : alors qu'aujourd'hui le monde des producteurs a vu se développer de très grosses entreprises, capables de produire des

48. Le même article résume ainsi l'enjeu global pour Saint-Domingue : « En vendant du rhum aux Américains au lieu de sirop, nous gagnerons les 15 millions de valeur que cette denrée acquerra étant fabriquée en rhum ; et en n'estimant le sirop employé pour faire du tafia qu'au tiers de celui qui s'exporte, ce qui est sans doute trop peu, ce sont 10 millions dont la colonie augmentera son revenu chaque année par la conversion des guildiveries en rhumeries ». Les Petites Antilles ont-elles bénéficié de mesures d'encouragement similaires ? La question demeure.

49. Un lecteur averti, possédant un exemplaire de cet ouvrage, l'a transmis aux *Affiches Américaines*, qui l'ont fait traduire puis publier avec quelques commentaires techniques précis (de ce lecteur versé dans la chimie ?). Voir version intégrale en Annexes.

50. Cet article, publié en plusieurs parties en décembre 1786, reprend à la fois certains passages du celui de janvier 1786 et le texte d'un opuscule sans nom d'auteur publié à Paris en 1786 (sous le titre : *Mémoire sur les avantages que les habitants des colonies françaises trouveront à faire du rhum au lieu de tafia et sur l'art de composer les grappes et distiller cette liqueur*). Or, en 1802, paraît, à Paris, un *Manuel des habitants de Saint-Domingue* signé par un certain S.J. [Saint-Jean ?] Ducœurjoly, qui se présente comme un « ancien habitant de Saint-Domingue ». Dans le premier tome de cet ouvrage figure un chapitre sur le rhum qui est la copie des articles parus en 1786. Simple – et indélicate – reprise, ou alors ce Ducœurjoly serait-il l'auteur de toute cette prose rhumière ? On connaît l'existence à Saint-Domingue (au début des années 1780) d'un Ducœurjoly procureur du sieur de la Chapelle, au Petit-Saint-Louis (quartier du Port-de-Paix, nord de la colonie).

quantités considérables, le « clairin »⁵¹ d'Haïti garde trace de ces pratiques d'un autre temps, avec ses micro-distilleries, ses méthodes encore artisanales et sa canne « cristalline ». Une sorte de « parfum rétro » actuellement redécouvert par les amateurs.

3 – DES USAGES ET DES MŒURS

Par principe, l'autorité – qu'elle soit religieuse ou politique – aime l'ordre. Il n'est pas surprenant que des clercs comme Las Casas se soient élevés contre l'abus d'alcool, qui entraîne les âmes à glisser sur la mauvaise pente. L'autorité civile n'a pas été en reste, mais l'efficacité des mesures prises reste discutable sur le long terme.

Nourriture terrestre

Dans le cas français, on peut bien sûr rappeler la promulgation, en mars 1685, de l'« *édit du roi sur les esclaves des Îles de l'Amérique* », plus connu sous le nom de *Code Noir*, document dont l'objet est de fixer les droits et devoirs des esclaves... mais aussi ceux des maîtres (idem pour les déclinaisons à venir regardant l'Océan Indien ou la Louisiane). Que dit l'article 23 ? « Leur défendons [aux maîtres] de donner aux esclaves de l'eau-de-vie de canne ou guildive pour tenir lieu de subsistance ». Si on part du principe que le droit est le reflet de pratiques qu'il entend régler, il apparaît que certains maîtres – dans un contexte où il n'y avait aucune réglementation – ne s'étaient guère embarrassés de scrupules pour fournir à leurs esclaves de l'eau-de-vie de canne – qui ne revenait pas cher – à titre alimentaire, et probablement négliger le reste. On voit ici le côté paradoxal du *Code Noir* qui rappelle que si l'esclave est rabaissé au rang de bien meuble, son maître a obligation de l'entretenir (nourriture, logement, vêtement, soins). Dans la réalité, on sait que les maîtres vont le faire à l'économie, et que les conditions d'existence sont, pour l'esclave, un long chemin de misère. Il n'empêche : dans les textes, le maître ne saurait se défausser de la fourniture de denrées alimentaires en distribuant de la guildive. Sous-jacent, on peut aussi penser à des raisons sanitaires ou pour prévenir la possible violence due à l'ivresse (d'autres articles interdisent tout acte subversif de la part des esclaves).

Entre récompense et remontant

Le développement croissant des productions coloniales (sucre, café, indigo, coton, cacao, etc.) laisse à penser que tous les cas de figure se sont présentés dans la façon dont les maîtres ont tenu leurs ateliers, et hélas les cas de violence n'ont pas été rares. Il n'en reste pas moins que l'intérêt bien compris de certains maîtres était de prévoir quelque ménagement s'ils voulaient que leur domaine prospère. On en a ainsi, pour Saint-Domingue, le témoignage du traité du sieur Elie Monnereau,

51. Terme à rapprocher du « claros » brésilien ?

habitant à Limonade, intitulé *Le parfait indigotier* (qui traite en fait à la fois de l'indigo mais aussi du café) et paru en 1765 à Marseille. Pareils écrits – issus de l'expérience pratique de gens ayant eu à conduire des domaines fonciers de taille modeste – sont rares, qui plus est tardifs, mais c'est mieux que rien et font ressortir des situations vécues. Que dit le sieur Monnereau ?

Dans le cas où l'habitation vient d'acheter de nouveaux esclaves, il faut procéder à leur adaptation dans un monde où ils n'ont aucun repère et doivent tout découvrir : « Afin de leur donner une espèce d'émulation pour le travail, on les pourvoit de leur petit ménage, comme d'une chaudière et d'un canari [récipient en terre cuite]. Si on veut pousser à leur égard la libéralité à bout, on y ajoute une poule, un petit cochon de lait (...); on ne refuse pas même de leur donner de temps en temps un coup d'eau-de-vie du pays, qui les égaye ; mais en tout cela il y a façon de donner, il faut leur faire comprendre qu'ils doivent mériter ces grâces par leur assiduité au travail » (p. 194). Le coup de tafia est donc considéré comme une libéralité, un petit « plus », à discrétion, en fonction du mérite selon le travail rendu. Pareille pratique va être répandue, aléatoire et arbitraire, selon l'humeur du maître. Mais elle nécessite aussi une surveillance car une circulation parallèle d'alcool de canne est aussi effective, et sur laquelle les maîtres n'ont guère de contrôle en amont. Il leur reste l'aval : « Livrognerie qui est la source des querelles doit être rigoureusement punie dès sa naissance, afin d'en couper jusqu'à la moindre racine : ne point souffrir leurs querelles domestiques. Si quelqu'un a lieu de plainte contre quelque autre c'est à vous d'en décider et de rendre justice à qui il appartient, en punissant l'agresseur ; mais il en faut décider sans partialité » (p. 197-198). Exercice subtil et délicat, qui a dû se produire maintes fois.

Deux décennies plus tard, la pratique du petit coup à boire en récompense et comme fortifiant est toujours de mise, ainsi qu'en témoigne Pierre-Joseph Laborie, doyen des avocats du Cap-Français dans les années 1770 et propriétaire d'une grande caféière au Borgne (nord de la colonie). Emigré à Londres durant la Révolution, il y publie en 1798, en anglais, *The Coffee Planter of Saint Domingo*, dans lequel il décrit par le menu la manière dont il gérait sa caféière. Quand il décrit le travail des esclaves (p. 52-53), il indique au passage : « Ce dur travail [au moulin] est effectué le soir, quand les Noirs reviennent du champ ; mais ils l'aiment, car il est récompensé par un petit verre de rhum ». Par la même occasion, signalons un singulier type de réconfort, relevé par l'historien haïtien Jean Fouchard, qui illustre encore l'usage ancré du tafia comme remontant. L'historien cite un rapport d'activités de 1733 des sœurs missionnaires des filles de Notre-Dame. De jeunes filles noires (catéchisées à part des filles blanches de la paroisse du Cap), ont une réaction d'une belle spontanéité : « A un récit de la Passion du Christ, émues jusqu'aux larmes, de jeunes négresses interrompirent le sermon pour exprimer un vœu d'une naïveté bien touchante : Bon Dié a soif... pauvre cher Bon Dié ! Donné à bon Dié du tafia avec du citron, ça bon ! »⁵². Et au-delà de cet élan spontané, on peut relever que l'association rhum-citron ne date

52. *Les marrons du syllabaire*, Port-au-Prince, Henri Deschamps, réédition 1988, p. 68.

pas d’hier... De fait, les esclaves ont fait preuve d’inventivité, avec le peu qu’ils avaient à leur portée : « Ils composent différentes boissons avec des fruits, des citrons, des graines de maïs, du gros sirop de sucre, de l’eau et du tafia » (S.J. Ducœurjoly, *Manuel des habitants de Saint-Domingue*, 1802, tome 1, p. 36). Même si ce dernier témoignage est plus tardif, il fait part d’une pratique usitée depuis des lustres ; ti’ punch, planteurs et autres « rhums arrangés » trouvent leur origine loin dans le temps.

Le tafia, est-ce la santé ?

Les vertus médicinales, réelles ou supposées, attribuées à l’eau-de-vie de canne, sont aussi soulignées depuis longtemps. La lettre du gouverneur Blénac et l’intendant Mithon, déjà évoquée, le dit bien : « Elle [la guildive] est au contraire d’une utilité absolument nécessaire sur les habitations pour le pansement des plaies et ulcères auxquels les nègres, et surtout les nouveaux venus de Guinée, sont très sujets, les chirurgiens [petits praticiens] la trouvent meilleure et d’une qualité plus détergente que l’eau-de-vie [de vin] pour ces sortes de maux⁵³, et elle est encore très utile à leur santé lorsqu’ils ont été mouillés par la pluie dans leur travail. Les maîtres soigneux de leurs nègres leur en donnent au retour un coup à boire à chacun, ce qui les préserve des rhumes et rhumatismes qu’ils gagneraient sans cette précaution. Il est certain qu’une habitation considérable en consomme trois et quatre barriques par an à ces usages indispensables ». Le planteur Monnereau va abonder dans le même sens : distribuer de l’eau-de-vie de canne à boire à des esclaves « couverts de sueur et si échauffés » permettrait de prévenir la fluxion de poitrine et aussi le coup de froid en cas de pluie (*Le parfait indigotier*, p. 201).

Les qualités antiseptiques de l’alcool de canne sont aussi illustrées par le médecin Jean-Baptiste Poupée-Desportes, « médecin du roi » à Saint-Domingue de 1732 à sa mort en 1748, c’est-à-dire supervisant la pratique médicale européenne, – la seule autorisée – dans toute la colonie. Son *Traité ou abrégé des plantes usuelles de Saint-Domingue* (posthume, 1770), nous précise les pratiques en usage dans la première moitié du XVIII^e siècle : « On préfère cette eau-de-vie dans toutes les colonies de l’Amérique à celle d’Europe, non seulement pour boire comme plus agréable au goût, mais aussi pour panser les plaies et les ulcères. On la trouve moins brûlante, et on la juge plus saine. En effet, nous remarquons que ceux qui s’adonnent par habitude à cette liqueur, même au point de s’enivrer presque tous les jours, résistent plus que tous les ivrognes d’Europe, qu’ils ne sont pas si promptement sujets aux maladies qui sont communément les suites de cette intempérance, et qu’ils ne sont pas attaqués de plusieurs, comme de tremblement, de paralysie, de goutte, etc. On pourrait aussi lui attribuer une qualité antiscorbutique ; car peu de ceux qui en usent, et même qui en font excès par habitude, sont attaqués de ce vice, ou du moins ils paraissent avoir des symptômes moins considérables » (p. 451-452).

53. Et *quid* des pratiques médicales des esclaves eux-mêmes ? Voir à ce sujet WEAVER (Karol K.), *Medical Revolutionaries*, Chicago, University of Illinois Press, 2006, p. 70.

Cette observation est quelque peu hasardeuse, due à un médecin pas toujours bien assuré selon certains de ses contemporains – mais qui va cependant avoir le grand mérite de développer les hôpitaux et jeter les bases de la médecine tropicale dans la colonie. Dans le cas d'espèce, Poupée-Desportes fait preuve d'une singulière indulgence pour l'ébriété à l'eau-de-vie de canne, dans la mesure où elle préviendrait d'autres fléaux de par les nutriments qu'elle contient. Au-delà de ce débat délicat, il continue sur un autre plan : « Mais rien ne prouve davantage la qualité bienfaisante du tafia, que le succès qu'il paraît avoir pour les plaies et les ulcères. Il racornit moins les fibres et dessèche moins les chairs. Il seconde par conséquent mieux dans l'intention de procurer une bonne suppuration. Ces qualités, si elles étaient bien connues, devraient le faire préférer partout » (p. 452). Même si cette remarque laisse à penser que pareille pratique n'est pas d'usage universel (la médecine officielle s'en méfie), elle confirme cependant qu'une empirique aseptisée est pratiquée depuis des décennies ; où en était-on au même moment, dans les pays européens ?

Bien sûr, la consommation immodérée a de mauvais effets. De l'Amérique du Nord au Brésil, et jusqu'aux îles de l'Océan Indien, l'ivrognerie est clairement déplorée comme un fléau répandu : « La plupart des Nègres épuisés par le travail et le libertinage, cherchant une réparation que leur nourriture ne peut leur fournir, se livrent ordinairement à cette boisson qui semble d'abord ranimer leurs forces, mais qui dans le fait, prise en trop grande quantité, contribue à les dissiper entièrement ». Celui qui dépeint pareille situation n'est autre que Jean-Barthélémy Dazille (1732-1812), longtemps praticien aux Mascareignes, devenu « médecin du roi » dans les années 1770 à Saint-Domingue, auteur d'un livre d'*Observations sur les maladies des nègres* (Paris, 1776) d'où sont extraites ces lignes (p. 268), qui rappellent que les effets de l'ivresse sont d'abord néfastes et susceptibles de provoquer des troubles. D'autant que l'on a affaire à un mal endémique, car – comme on l'a déjà dit –, le tafia circule, même – et probablement surtout – quand les maîtres ne peuvent contrôler pareille circulation. Ainsi, il arrive que certains esclaves, souvent mal nourris, chapardent quelque marchandise, ensuite troquée contre de quoi boire ou manger. De plus, le tafia permet de se réfugier dans des paradis artificiels, ou de refuser la condition d'esclave, quitte à celui qui boit de compromettre sa santé... Entre autres exemples d'ivrognerie, on connaît le cas du fameux François dit Makandal, esclave devenu manchot à la suite d'un accident au moulin de broyage des cannes. Makandal avait fui l'habitation du Limbé où il se trouvait, pour vivre en liberté à la tête d'un groupe d'esclaves marrons sur lequel il exerçait un fort ascendant. Versé dans l'usage des plantes, Makandal avait gagné la réputation d'empoisonner troupeaux et puits, et semait la terreur dans la plaine du Cap-Français en 1757. Mais son usage immodéré du tafia allait le perdre : il est retrouvé ivre sur l'habitation Dufresne, au Limbé, et arrêté sans résistance⁵⁴. On a donc affaire dans ce cas à un défaut de vigilance d'un chef de bande, qui finit brûlé vif – le châtement

54. Episode rapporté par VAISSIERE (Pierre), *Saint-Domingue, la société et la vie créole sous l'ancien Régime (1629-1789)*, Paris, Perrin, 1909, p. 247-248.

des sorciers et des empoisonneurs – en place publique au Cap-Français le 20 janvier 1758, mais que la postérité considère comme un exemple de résistance au régime esclavagiste.

Des modes de consommation

La consommation d'alcool demeure source de préoccupation pour le pouvoir en place, qui a affaire à trois types de situations :

- la consommation, privée, des esclaves, petites gens et autres blancs manants : elle nous échappe largement et on n'a à ce sujet que quelques témoignages épars, de gérants ou propriétaires d'habitations par exemple ;
- la consommation publique des cabarets, qui va être très réglementée (pour quelle efficacité ?) ;
- la consommation des esthètes, que l'on peut entrevoir par les annonces commerciales et quelques correspondances, et qui traduit l'apparition d'un marché de consommateurs plus raffinés, de connaisseurs s'étant affranchis de la barrière du préjugé.

a. Entre freins et discriminations

La consommation de tafia des esclaves – mais aussi des soldats et de la population libre – va être l'objet d'une étroite surveillance et de mesures discriminatoires. Que le lecteur me pardonne de prendre encore une fois l'exemple de Saint-Domingue, dont l'évolution des règlements résonne au bout du compte comme un long aveu d'impuissance. Ainsi cette ordonnance du 13 mars 1713, promulguée par M. d'Arquian, commandant en chef par intérim de la colonie : elle interdit à la fois d'acheter du bois coupé par des esclaves (pour éviter les coupes non contrôlées), et aussi de leur vendre de l'eau-de-vie. Ce dernier point est adopté du fait du « mépris des défenses ci-devant [auparavant] faites à toutes personnes (...) de vendre de l'eau-de-vie en détail, et surtout aux nègres, abus et contraventions criminelles qui en dernier lieu a causé la mort à deux nègres, l'un tué, l'autre pendu (...). Voulons partout notre zèle pour le bien et le repos public remédier aux désordres (...), réitérons en outre les défenses ci-devant faites à toutes personnes de donner de l'eau-de-vie aux nègres et de les assembler sur les habitations ou dans la ville, à peine de 500 livres, vu que les premières défenses ont porté 150 livres ; et si l'affreux intérêt des particuliers et les profits qu'ils trouvent à débiter leur guildive auxdits nègres les rendent moins soumis qu'ils ne doivent à l'équité et au motif de notre défense, nous y ajouterons des peines afflictives »⁵⁵.

La menace aurait-elle eu de l'effet ? Cela reste discutable, si on en croit la lettre de 1715 du gouverneur Bélac et l'intendant Mithon, dans laquelle ils précisent : « L'usage de cette boisson ne peut produire aucun mal qui soit à craindre par la police établie dans les bourgs, où il n'est pas permis aux nègres de s'attabler ni même d'entrer dans les cabarets, mais seulement

55. MOREAU DE SAINT-MERY (Médéric), *Lois et constitutions des colonies françaises de l'Amérique sous le vent*, tome 2, p. 345.

de boire un coup debout et à la porte, et nous ne voyons pas que ce soit ce qui occasionne le marronnage des nègres chez les Espagnols. Nous ne disconvenons pas que quelques-uns d'eux n'en achètent quelques bouteilles et s'en enivrent quelquefois, mais ils tomberaient dans le même désordre quand même la guildive serait défendue par l'usage de l'eau-de-vie de France qu'ils achèteraient également, et même avec du vin au défaut de l'une ou de l'autre de ces deux boissons ». Qu'importe le flacon, pourvu qu'on ait l'ivresse ? Même si on ne peut accabler le tafia comme source unique de possible agitation des esclaves, le mal reste endémique.

En effet, les failles existent toujours, comme en témoigne un arrêt de règlement du Conseil Supérieur du Cap du 5 mars 1721, qui, d'une part, « défend de vendre aux portes des églises pendant le service divin » (ce qui en dit long sur l'ambiance et le tapage des marchés établis devant le parvis des lieux de culte pendant la messe !) et, d'autre part, défend encore « de donner à boire aux esclaves ». Les considérants dépeignent la situation, au sein d'une société moins cloisonnée qu'on le pense généralement : « Il est nécessaire et important de réprimer un abus très préjudiciable au bien et à la tranquillité publique, qui se commet en cette ville par les domestiques noirs, que certains cabaretiers reçoivent chez eux, auxquels ils vendent des eaux-de-vie, qu'ils boivent en leurs tavernes et s'attablent avec des blancs vagabonds et autres, jouent avec eux aux dés et cartes, ce qui cause un désordre affreux ; les propriétaires ne pouvant plus jouir de leurs esclaves, de sorte que ceux qui sont obligés d'acheter les viandes aux boucheries détournent partie des deniers en ces lieux-là, pour jouer et boire, et en usent de même des autres denrées, qu'ils vont prendre pour leurs maîtres ; ce qui porte lesdits domestiques noirs de faire d'autres vols, pour continuer leurs débauches, jouer et s'enivrer, dont on voit les jours ouvrables des attroupelements, se battent, s'estropient et font des tumultes extraordinaires ; ce qui les porte, la plupart des temps, à la désertion ; que pour arrêter un mal aussi pernicieux que dangereux, il sera fait défense aux cabaretiers et taverniers de donner à boire vins, eaux-de-vie et autres liqueurs, aux noirs, dans leurs maisons ou enclos, ni les recevoir à table... » suivi des peines encourues⁵⁶.

Mais le « préjugé de couleur » et le mépris de certains conféré au tafia ne sont aucunement des obstacles propres à arrêter les élans. On continue de boire, sinon de s'encanailler, au grand dam des esprits chagrins et des gouvernants. Et même quand les esclaves n'ont pas accès facile à l'eau-de-vie de canne, la débrouillardise y pourvoit, source de petits trafics, comme en témoigne sur le tard S.J. Ducœurjoly (*Manuel des habitants de Saint-Domingue*, Paris, 1802, tome 1, p. 54-55) : « Il y a des blancs qui sont encore plus coupables qu'eux [les esclaves], attendu qu'ils facilitent leurs vols en les recelant, et les achetant à vil prix. Ce sont des marchands qui ouvrent leurs boutiques lorsque les autres les ferment : aussi les appelle-t-on marchands au clair de lune, ou de nuit. En effet, les nègres, après avoir fait leurs coups dans le courant de la journée, soit en sucre, soit en indigo, ou bien en café, ou coton, cachent ce qu'ils ont dérobé dans un paquet de bois patate [fanés de patate douce, utilisées comme fourrage pour les mulets et chevaux], de petit mil, ou autres herbes ; et, sous prétexte de les vendre en

56. PETIT (Emilien), *Traité sur le gouvernement des esclaves*, Paris, 1777, première partie, p. 85-89.

ville aux personnes qui les achètent ordinairement, pour donner à leurs chevaux, ils se rendent chez les marchands qu'ils connaissent faire cette sorte de trafic, et ils leur donnent souvent une livre d'indigo, ou bien une forme [moule] de sucre, pour l'échange d'une ou deux bouteilles de tafia, et quelques morceaux de morues sèches ».

Parallèlement, dans les villes, le contrôle se veut de plus en plus sévère non seulement envers les esclaves mais aussi envers les soldats et marins de la marine de guerre. Ainsi, voulant protéger l'ordre comme la santé et la vie du troupier, une ordonnance du gouverneur et de l'intendant du 19 juillet 1769 interdit la vente au détail de vin et de tafia aux soldats, ainsi qu'aux esclaves (« à moins qu'ils ne soient munis d'un billet de leur maître où soit spécifié la quantité et qualité de la liqueur demandée »). Entre les lignes, on peut penser que le débit de boisson sans contrôle devait continuer à être effectif, malgré l'arsenal juridique, d'autant que le Cap-Français est le grand port de la colonie (18 000 habitants à cette époque, quasiment l'équivalent de Boston), port appelé – avec Fort-Royal, en Martinique – à jouer un rôle stratégique comme base arrière de la marine française durant la guerre d'indépendance des Etats-Unis d'Amérique. De fait, huit ans plus tard, le 10 décembre 1777 – alors que la France commence à envoyer des troupes nombreuses dans les Antilles, en prélude à son entrée en guerre – une nouvelle ordonnance réitère l'interdiction de vente au détail (c'est-à-dire « à verre, pot [environ 1,9 litre] et pinte [0,95 litre] »). La guerre se prolongeant, et ces dispositions ne semblant toujours pas suffire alors que le nombre de débits de boisson a tendance à se multiplier, une décision du 2 août 1780 limite à 30 le nombre de cabarets au Cap-Français et sa proche banlieue, et à 4 seulement ceux autorisés à débiter du tafia (avec roulement annuel ; et depuis fin décembre 1777 il y avait obligation d'afficher l'écriteau « tafia à vendre » ainsi qu'un tissu blanc pour être repéré). Soldats et marins bénéficient déjà de distributions d'eau-de-vie « au quartier [caserne] ou à bord », et ne peuvent donc boire au cabaret qu'accompagnés d'un sous-officier qui vérifie la quantité servie... Là encore, le rappel réglementaire et la montée crescendo des mesures laissent à penser que bien des libertés ont dû être prises, avec leur cortège de bagarres et tapages. Et même après-guerre la réglementation perdue, tant auprès des soldats (bien moins nombreux) que des esclaves : ainsi, le 31 mars 1784 les deux conseillers-commissaires préposés à pareils contrôles sont reconduits dans leurs fonctions ; le 22 janvier 1785, le juge de police de Saint-Marc adopte une ordonnance renouvelant des mesures restrictives quant à la vente de tafia aux esclaves dans sa juridiction ; le 12 juillet 1785, au Cap-Français, sont prononcées plusieurs condamnations sévères de cabaretiers pour manquements à ces mesures. Mais ces décisions ne masquent-elles pas la difficulté d'endiguer le phénomène ? Car, pour quelques contrevenants punis, combien de distributeurs – et consommateurs – ni vus, ni pris ?

b. Cabarets notoirement connus, cabarets clandestins

Lieu de sociabilité par excellence, le cabaret véhicule toutes sortes d'images peu flatteuses, mais aussi témoigne de réussites sociales, ou à tout le moins de considération. Dans le monde anglophone, Frederick

Smith souligne le fait que des affranchis, hommes et surtout femmes, tiennent établissement, à l'exemple de Rachel Pringle-Polgreen, impressionnante matrone d'un débit de rhum à Bridgetown (La Barbade) dans les années 1770 et 1780, ou encore de ses consœurs Nancy Clarke et Mary Bella Green, dans la même ville. Et de citer aussi le témoignage du planteur sucrier de Jamaïque Edward Long, indiquant : « la boisson la plus salubre [pour les nouveaux arrivants] serait du sucre additionné d'eau, avec ou sans une petite dose de vieux rhum ; ce qui est encore préférable est la cool drink [jus de canne fermenté] préparée ici par de nombreuses négresses et mulâtresses, qui la vendent pour un prix modique aux soldats »⁵⁷. Le simple jus fermenté, vite préparé – mais à boire rapidement – est donc là-bas de consommation courante, comme au Brésil, comme probablement partout.

Mais l'alcool fort n'est pas en reste, loin s'en faut. Au Cap-Français, existe un établissement situé rue du Chat, non loin de la prison, surnommé le « cabaret des galériens » car il accueille les prisonniers de droit commun qui viennent y consommer, sous bonne garde, « au moins une barrique de tafia par mois » assure un Moreau de Saint-Méry quelque peu effrayé de pareille descente, dans sa *Description... de la partie française de Saint-Domingue* (Le Cap, section 4). Quant aux autres cabarets, on a déjà vu que la réglementation qui les régissait a subi bien des entorses dans les faits...

On se doute aussi que des esclaves ont pu, par leurs chapardages, approvisionner en alcool de canne pareils établissements, et il faut aussi relever les trafics plus ou moins improvisés que des esclaves marrons pouvaient tenir. Exemple de champion de ce genre d'activité : le cas de Nérestan, de nation mozambique, esclave sur l'habitation Valadon, au canton des Matheux, à Mont-Rouis (près de Saint-Marc, Ouest de Saint-Domingue), dont on suit un peu l'itinéraire via les annonces de marronnage publiées par les *Affiches Américaines*. Ce Nérestan marronne une première fois (29 avril 1786). Repris, il recommence (novembre 1788). Toujours en fuite, son propriétaire passe de nouvelles annonces un an plus tard (26 décembre 1789 et 7 janvier 1790), précisant cette fois-ci : « il y a lieu de croire qu'il [Nérestan] est retiré par les nègres de diverses habitations du quartier des Matheux, recelant les vols qu'ils peuvent faire chez leurs maîtres, les payant avec le tafia qu'il trouve à acheter aux barrières de plusieurs habitations sucrières, qui y font tenir cabaret de cette perfide liqueur, ruineuse pour la colonie ». On a donc affaire à un petit trafiquant qui entretient ainsi son réseau de protection. Cette situation illustre une nouvelle fois l'existence de tout un marché parallèle « ruineux » d'abord pour les maîtres, du fait que leurs esclaves s'adonnant à la boisson ne sont pas, ensuite, des plus hardis à la tâche ou peuvent devenir des perturbateurs. L'historien Gabriel Debien résume ainsi le contexte : « En plaine où les sucreries étaient nombreuses on trouvait facilement de la guildive, ou tafia. Avec quelques escalins on en avait deux ou trois bouteilles. Les esclaves buvaient le dimanche au

57. SMITH (Frederick H.), *Caribbean Rum*, op. cit., p. 106. Témoignage repris de LONG (Edward), *The History of Jamaica* (vol. 2, p. 314), 1774. Pour sa part, le père Labat parle en 1722 de « grappe » pour décrire du jus de canne simplement additionné de citron, à boire vite (*Nouveau voyage...*, op. cit., tome 1, p. 399-400).

cabaret ou chez eux. On peut parler d'alcoolisme sur certaines plantations proches de guildiveries ou des villes. L'alcoolisme était plus rare sur les caféières des mornes où le tafia était moins à portée de la main »⁵⁸.

c. Nectar d'esthètes

En contrepoint total de pareils comportements, et refusant de s'accommoder de tafias rugueux, un cercle d'amateurs de « rhum » au goût anglais va s'affirmer dans le temps. On l'a déjà vu pour la méthode de distillation, on le voit aussi quant à la consommation. De fait, une clientèle qui présente bien s'adresse à des boutiques de négociants, en témoignent encore des annonces parues dans les *Affiches Américaines*. Ainsi, le 13 juillet 1782, les négociants Jean et Jean-Marc Barrère et Compagnie, du Port-au-Prince, font savoir qu'ils vendent « tabac, rhum et fèves calées ». Quant aux sieurs Friou et Compagnie, négociants au Cap, ils signalent le 13 août 1791 (dix jours avant la grande révolte des esclaves de la plaine du Cap) à la fois la disparition d'un jeune esclave d'une habitation à la Marmelade, et également « qu'ils tiennent du très bon tafia en barriques ». Reste à savoir à qui ce « très bon » tafia est destiné : l'annonce s'adresse aux « commissionnaires, habitants [propriétaires de domaines] et Américains [créoles ? ou commerçants des tous jeunes Etats-Unis ?] ». Est-ce pour leur usage personnel, pour revendre aux amateurs, pour les ateliers esclaves ? Probablement tout cela à la fois.

Maître de cérémonie

Enfin, ce survol des usages sociaux ne saurait se terminer sans un aspect essentiel, celui des rassemblements et cérémonies concernant les esclaves. Dans leur lettre de 1715, pour souligner avec précaution l'aspect irréaliste de l'interdit royal, le gouverneur Blénac et l'intendant Thiron relativisent l'influence du tafia dans les troubles à l'ordre public : « Nous pouvons vous assurer, Monseigneur, que les nègres n'en faisant point un usage journalier, la guildive ne nuit point à leur santé, elle ne cause point la mort de plusieurs nègres des habitations comme on vous l'a avancé, et elle cause très rarement des batteries [rixes] par les défenses des kalendas [danses] et des attroupements de nègres ». Mais, rassemblements il y a bien ; ils ne vont pas cesser – les maîtres lâchant la bride de temps à autre pour permettre à leurs esclaves de souffler – et le tafia y joue son rôle. Sans oublier que l'eau-de-vie de canne circule aussi lors des recueils.

Ainsi, un demi-siècle plus tard, l'indigotier Elie Monnereau nous fait part du rôle du tafia à l'occasion des veillées. « Ces sortes d'assemblées se font ordinairement pour les honneurs funèbres de leurs défunts ; c'est une loi parmi eux de prier pour les morts ; cette cérémonie se fait de cette manière : les parents ou amis du mort publient qu'une telle fête ou un tel dimanche on fera la prière pour leur parent ou ami défunt. Les nations [ethnie supposée] ou compatriotes [membres de la même « nation »] du

58. *Les esclaves aux Antilles françaises (XVII^e-XVIII^e siècles)*, Gourbeyre, Société d'Histoire de la Guadeloupe, 1974, p. 317. L'escalin valait 15 sols de la colonie, soit 10 sols de France.

mort sont priés d'assister ; ceux-ci ne manquent pas de se trouver au rendez-vous, où chacun est obligé d'apporter quelque chose, l'un se charge de quelques vivres, l'autre d'eau-de-vie, un troisième de sirop, ainsi du reste. En arrivant, ils se font de part et d'autre des compliments de bienveillance ; ensuite ils s'assemblent en formant un cercle vis-à-vis la porte du défunt, et prenant une bouteille d'eau-de-vie, ils en arrosent le seuil de sa porte, dans l'intention sans doute de réjouir sa pauvre âme. Cette petite cérémonie finie ils se mettent humblement à genoux, et récitent fort dévotement en apparence les prières qu'ils savent et que le plus ancien, ou plutôt le plus savant de la troupe, commence, et que les autres répètent, mot-à-mot ; cette prière finie chacun baise la terre, et se lève, ils font une seconde aspersion ; après quoi, ils se mettent à danser deux à deux jusqu'au dîner, auquel les amis du mort ont eu soin de pourvoir par le sacrifice d'un cochon qu'ils sont obligés d'immoler à ses mânes, dont ils ont grand soin de faire une exacte anatomie et qu'ils dissèquent à belles dents ; le reste de la journée se passe à chanter, danser, à faire des contorsions et des extravagances, et cela ressemble à des vraies mascarades. Enfin chacun se retire chez soi » (*Le parfait indigotier*, p. 110-112).

Ces pratiques sociales d'autrefois, maintes fois vues dans l'ensemble de la Caraïbe, ont évolué depuis lors, mais certainement pas disparu, en témoignent nombre d'événements publics – réunions familiales, rassemblements et festivités diverses, dont les carnavaux –, sans oublier, aux marges, des cérémonies nettement plus secrètes si elles sont tournées vers l'occulte (culte du vaudou, rites initiatiques...).

Depuis lors...

En notre XXI^e siècle, nous sommes dans un tout autre contexte. Ou plutôt il y a eu changement de degré (mais pas de nature) dans la production comme la consommation de rhum. La liberté des échanges (même éventuellement contingentés) est devenue la règle. Le rhum est produit en quantités considérables, distillé par des alambics monstres ou – innovation du XIX^e siècle – par des colonnes à plateaux hautes comme des piliers de temple, parallèlement à la sélection des cannes et des levures. Le rhum de mélasse domine largement en quantité, celui à partir de vesou fait mieux que se distinguer.

La concentration foncière a laminé les petites unités au profit de grandes entreprises qui raisonnent en fonction de marchés élargis où survivent les plus solides (ou les plus originaux, pour des marchés de niche). L'esclavage, ce drame qui a tant de liens historiques avec le rhum, a été aboli. De boisson de la lie de la Terre, l'alcool de canne est devenu nectar noble, sinon à la mode ; des premiers rhums millésimés (1884 pour le plus ancien connu) aux actuelles gammes à la fois élargies et aux âges vénérables, un impressionnant chemin a été parcouru. Cette production véhicule une image identitaire du monde tropical et non plus celle d'un ramassis de repris de justice ou de besogneux à la peine, tandis que la publicité joue largement sur l'image de la fête, de l'évasion et de la détente. Signe qui ne trompe pas : sur les terres productrices, se dessinent, à l'instar des « routes de vins » de pays d'Europe, des « routes des rhums », notamment dans l'outre-mer français, qui permettent de découvrir des rhumeries mais aussi – cassant la logique d'une vision générique

– des terroirs et des crus. Les musées du rhum font désormais partie de l’offre touristique, avec même parfois de belles reconstitutions du passé⁵⁹.

L’amélioration de la qualité est allée jusqu’à déposer l’appellation « rhum agricole » pour du rhum de vesou (Martinique, 1996). En revanche, cherchant à vendre un produit doux, certains producteurs moins regardants et profitant de failles juridiques n’hésitent pas à ajouter du sucre après distillation ; la question agite le monde des producteurs. Autre tendance : l’apparition du rhum bio. On constate par ailleurs un élargissement notable des lieux de production, en Afrique, en Asie et dans le Pacifique – ce qui est logique, de par l’origine de la canne à sucre et de par son histoire, le rhum étant né de la mondialisation des échanges.

En toile de fond à ces évolutions, débats et enjeux, le rhum suscite toute une littérature qui va au-delà des classiques publications techniques pour professionnels, des romans et des livres pour épicuriens. Avec leurs moyens, des passionnés font connaître des acteurs méconnus, des histoires oubliées ou des productions dont on ne parlerait pas sans eux. Et quelques universitaires (historiens, géographes, sociologues ou anthropologues) publient des travaux pour mieux explorer ce monde qui reste encore méconnu. Cet article ne fait, du reste, qu’effleurer certains aspects de la question, et d’abord en terre française ; il est à souhaiter que des études transversales, entre les divers pôles atlantiques (anglophone, francophone, hispanophone, lusophone, néerlandophone), et entre l’Atlantique et le reste du monde, permettent d’aller plus avant dans la connaissance de l’univers du rhum. Car, au-delà du tapage commercial, revenir aux origines et aux usages n’est pas loisir de *happy few*, mais interrogation nécessaire pour se rappeler que derrière l’eau-de-vie de canne à sucre, il y a l’humain, des hommes et des femmes qui ont fait ou font du rhum bien plus qu’un spiritueux : une identité, un patrimoine, un savoir-faire, une symbolique, un ancrage social et un art de vivre⁶⁰.

N.B. : le lecteur intéressé par le marronnage d’esclaves travaillant dans les guildiveries – phénomène juste évoqué dans cette communication – peut se reporter à mon article « Effets d’annonces à Saint-Domingue » mis en ligne sur le site www.durhum.com ; lien direct : <http://durhum.com/effets-dannonces-a-saint-domingue/> (d’autres sujets signés de ma main sont aussi accessibles par renvois internes dans ce site, l’essentiel ayant été inclus dans cette communication). Les *Affiches Américaines* sont consultables en ligne sur le site de l’Université de Floride : www.ufdc.ufl.edu et les livres d’époque cités ici sont pour la plupart consultables par simple recherche numérique.

59. Par exemple, en Martinique, la reconstruction à l’identique de l’ensemble des bâtiments manufacturiers : moulin, batterie, purgerie... de l’habitation Lassalle, à Sainte-Marie, site inauguré en 2019.

60. Voir à ce sujet le beau livre de WEGLARZ (Cyril) et MARCARINI (Fredri), *Les Silencieux, du r(h)um et des hommes*, Gênes, Velier, 2019.

LEXIQUE

Bagasse : résidu de canne à sucre une fois celle-ci broyée par le moulin pour en extraire le jus. Peut servir de combustible (viendrait de l'espagnol *bagazo*, résidu de baie pressée).

Brûle-ventre : premier terme français connu pour désigner un distillat d'alcool de canne (Martinique, 1640).

Cœur de chauffe : partie du vin de canne chauffé dans l'alambic (ou de la colonne à distiller), donnant le meilleur rhum.

Écume : mousse qui se forme en surface du jus de canne (vesou) lorsque, chauffé, il se met à bouillir. Enlevée, elle peut être ensuite distillée.

Esprit : émanation d'un corps, acide (esprit de sel = acide chlorhydrique) ou – surtout – alcool produit d'une distillation. Notion floue au XVIII^e siècle.

Grappe : tige issue de la vigne et portant les raisins (matière première pour faire le vin). Aux Antilles, par glissement de sens, a d'abord signifié le « vin de canne » ou le mélange fermentescible vin de canne-mélasse-eau (pouvant se conserver d'une année sur l'autre), ou le moût fermenté, puis l'eau-de-vie de canne issue d'alambic. Plus tard (XIX^e siècle ?) est ajouté le qualificatif de « blanche » pour désigner du rhum agricole, donc d'un produit de distillation de vesou fermenté.

Guildive (serait issu de *kill-devil*, « tue-diable ») : synonyme de rhum grossier. Terme qui s'emploie au même titre que celui de « tafia » mais tombe progressivement en désuétude au XVIII^e siècle (on continue cependant d'employer les termes de « guildiverie » ou de « vinaigrerie » pour désigner la distillerie).

Mélasse : résidu d'essorage du sucre après la dernière cuite et la cristallisation, dans lequel le sucre résiduel ne peut quasiment plus être extrait. Distillée, la mélasse donne du rhum industriel.

Moulin à eau-de-vie : distillerie à rhum (Guadeloupe, 1671).

Petite eau : distillat de faible teneur en alcool.

Phlegme : produit de tout début de distillation, faible en alcool, qui peut être toxique.

Queue (de chauffe) : dernière partie donnée par le vin de canne une fois celui-ci distillé, pauvre en alcool et en éléments aromatiques.

Rectification : seconde distillation, pour augmenter la teneur en alcool du distillat.

Rhum (de l'anglais « rum ») : ce terme finit par s'imposer dans la seconde moitié du XVIII^e siècle pour désigner l'eau-de-vie issue de canne à sucre ; l'importance de la demande du style anglais lui a donné son nom de « rhum » en français (l'ajout de la lettre h n'est consacré que sur le long terme). Parallèlement s'opère une amélioration progressive de la qualité des tafias français à l'imitation de ce style anglais (ce qui entraîne l'abandon progressif des termes « tafia » et « guildive »).

Rhum agricole : terme devenu officiel au XX^e siècle pour désigner le rhum issu directement de vesou fermenté. S'est aussi appelé « rhum z'habitant » ou « grappe blanche ».

Rhum industriel : rhum issu de la distillation de résidus de fabrication du sucre (mélasses, écumes ou sirops).

Rhum z'habitant : terme (apparu au début du XIX^e siècle ?) pour désigner le rhum agricole.

Sirop : jus de canne concentré par chauffage ayant fait évaporer l'eau. On en distingue plusieurs qualités :

- gros sirop : étape de concentration du vesou avant défécation (élimination des impuretés) et donc avant cristallisation
- sirop de batterie : jus de canne débarrassé de ses impuretés et légèrement concentré (l'arôme de vesou cru a disparu)
- sirop vierge : sirop après élimination des impuretés, mis en caisse d'évaporation
- sirop fin : sirop concentré et épuré
- sirop amer : sirop rendu amer par son mode de fabrication (cuisson trop poussée).

Tafia (de « ratafia » ?) : après « brûle-ventre » et « guildive », terme qui désigne l'eau-de-vie issue de canne à sucre. Va finir par prendre une connotation négative par rapport au standard anglais de « rum ».

Tête (de chauffe) : première partie du vin de canne distillé sortant d'alambic, contenant des éléments indésirables car donnant mauvais goût au rhum. Voir aussi « phlegme ».

Vesou : jus de canne à sucre. Étymologie incertaine (de vessie, du fait qu'en fermentant, le vesou produit des bulles de cette forme qui mettent du temps avant d'éclater ? Ou de saoul, du fait des effets que peut provoquer la boisson qui en est issue ?).

Vin de canne : liquide (à base de mélasse, de sirop ou de vesou) qui a fermenté (sur le modèle de la fermentation vineuse) avant distillation. Peut être synonyme de « grappe ». Parfois utilisé aux débuts de la colonisation française pour désigner le produit de distillation (usage rare).

Vinaigrierie : chronologiquement, premier terme pour nommer la distillerie (vient du fait que les vinaigriers ont eu le monopole de distillation en France jusqu'au début du XVII^e siècle). Terme ensuite concurrencé par « guildiverie » (le terme de « rhumerie » apparaît dans le courant du XVIII^e siècle).

Vinasse : résidu non utilisable restant dans la cuve de distillation une fois cette opération effectuée.

MESURES DE CAPACITÉ

Chopine (mesure de Paris) : une demi-pinte, soit un peu moins d'un demi-litre

Gallon (anglais) : 4,5 litres

Gallon (nord-américain) : 3,7 litres

Pinte (mesure de Paris) : 0,95 litre

Pot (mesure de Paris) : 1,90 litre environ (deux pintes)

MESURES DE LONGUEUR

Ligne (française) : 1/12 de pouce, soit environ 2,25 mm

Pouce anglais : 2,54 cm

Pouce français : 2,7 cm

ANNEXES : ÉVOLUTION ET COMMENTAIRES SUR LA DISTILLATION DU RHUM

Il ne saurait être question ici d'établir un florilège exhaustif de textes traitant de la façon dont a évolué la distillation du rhum entre le XVI^e et le XVIII^e siècles, mais simplement de souligner quelques aspects insolites ou inattendus. Les textes originaux sont en caractères droits, les titres d'ouvrages et les commentaires en italiques (et voir le cas particulier du document E, « Essai sur les rhumeries ») ; l'orthographe a été modernisée.

A – Des lieux que l'on n'attend pas

Dans un premier ouvrage paru en 1773, l'apothicaire français Demachy parle de la connaissance des Flamands en matière de distillation, sujet bien peu évoqué.

[Je ne dois pas négliger de parler] d'une pratique ancienne à la vérité et très connue dans toute la Flandre, que la disette de vins et par conséquent d'eaux-de-vie a rendu plus commune en France vers ces dernières années ; c'est la fabrication des eaux-de-vie et esprits de mélasse ou sirop de sucre.

Art du distillateur d'eaux-fortes, etc. (Paris, 1773 ; seconde partie, chapitre II, p. 64-65)

Dans un second ouvrage, paru deux ans après, le même auteur souligne ce qui se passe du côté de l'Océan Indien. La course à plus de qualité est bien engagée avant la guerre d'indépendance des Etats-Unis, et si le vocabulaire n'est pas encore clairement défini (ou maîtrisé ?), des distinguos sont néanmoins faits selon ce que l'auteur – éloigné des centres de production – estime de plus ou moins réussi.

Enfin, à l'île de France, à Madagascar, on se prépare une eau-de-vie en distillant le vin de cannes, et cette eau-de-vie se nomme guildive. (...) Dans toutes les colonies où l'on cultive la canne à sucre, on ne tarda pas à s'apercevoir que le suc exprimé de ces cannes, destiné à préparer la moscouade [sucre brut], entrait en fermentation vineuse avec une promptitude si grande que les colons ne firent pas de difficulté d'appeler ce suc lui-même vin de cannes. (...) Dans cet endroit [la vinaigrerie] (...) on y transporte les gros sirops ou égouttures des moules dans lesquels on a versé la cassonade pour se grainer [cristalliser] ; ces gros sirops ne tardent pas à entrer eux-mêmes en fermentation ; on les délaye alors dans un peu d'eau et on les verse dans une chaudière pour en distiller une liqueur que les colons trouvent assez bonne pour en distribuer à leurs nègres ; car l'indifférence pour ces malheureux esclaves va jusqu'à ne les pas croire dignes de prendre des aliments choisis. Cette liqueur, dis-je, âcre et empyreumatique [au goût de brûlé], mais singulièrement forte pour les raisons que j'ai déjà détaillées, en comparant dans plusieurs occasions l'eau-de-vie de grain, celle de lie et de marcs et celle de vin : on nomme cette liqueur tafia, qu'il faut bien distinguer du rhum ; celui-ci est l'eau-de-vie tirée exprès du vin de cannes et non des gros sirops ; elle n'a ni l'odeur empyreumatique ni la saveur âcre du tafia ; il porte d'ailleurs un parfum que la coction réitérée n'a pas encore

altérée ; cependant, plusieurs artistes [distillateurs] m'assurent que le tafia et le rhum sont la même chose, qui ne diffère que par le nom et peut-être par le plus de soin qu'on prend à distiller celui qui doit être transporté en Europe ; et dans ce cas il n'y aurait, comme je l'ai dit, qu'à l'Île de France et à Madagascar où se fabriquerait l'eau-de-vie avec le vin de cannes (...). On verra que le sucre fournit trois espèces d'eaux-de-vie, dont la plus savoureuse est celle qu'on tire du vin de cannes, ou ce que je pense être le rhum ; celle qui la suit est l'eau-de-vie de mélasse et enfin la plus mauvaise est le tafia.

L'art du distillateur liquoriste (Paris, 1775 ; chap.7, p. 46-48)

B – « Quelques-uns y ajoutent trente ou quarante oranges... »

Le médecin Jean-Baptiste Poupée-Desportes (1704-1748) indique comment, dans les années 1730-40, était distillée – voire corrigée à des fins thérapeutiques – l'eau-de-vie de canne à Saint-Domingue ; il en donne aussi les caractéristiques dominantes et s'interroge sur la qualité des métaux des alambics. De plus, ce médecin a l'intuition de penser au jus de canne plus ou moins cuit comme matière première à distiller, et fait référence au procédé en vigueur à la Barbade.

On fait beaucoup d'usage à l'Amérique de l'eau-de-vie qu'on tire des sirops. On l'appelle tafia. Elle est tellement du goût de nos colons, surtout des anciens et des créoles [natifs de la colonie], et si recherchée des étrangers, particulièrement des Anglais, qu'on en fait un grand débit et un grand commerce. On la prépare comme il suit. Dans une pièce de quatre, c'est-à-dire contenant quatre barriques, remplie d'eau, on verse huit ou neuf bailles [en note : « la baille peut contenir trente pintes de Paris » soit 28,5 litres environ ; huit bailles font 228 litres, neuf 256,5 litres] de sirop, suivant la consistance qu'il peut avoir ; du gros sirop [jus de canne à peine concentré, non épuré] de bonne qualité, ordinairement sept ou huit ; de sirops fins [sirop concentré et épuré] neuf ou dix. Ces derniers sont moins employés, parce que le tafia n'en est pas si bon ; ou bien, pour en tirer parti, on le met au quart, au tiers ou à la moitié avec les gros sirops. Quelques-uns y ajoutent trente ou quarante oranges coupées par la moitié ; d'autres n'y en mettent point. On appelle ce mélange rapé ou guildive, du nom de l'endroit où ce mélange se prépare, appelé guildiverie. On laisse fermenter la liqueur jusqu'à ce qu'elle ait acquis un goût vineux, sans aucune apparence d'aigre, et que l'ébullition [fermentation] paraisse diminuer, ce que le commencement d'affaissement ou de cessation d'élévation fait apercevoir. Quand on juge la fermentation suffisante, on en remplit de grandes chaudières ou gros vaisseaux de cuivre. Ces chaudières avec leurs dépendances sont conformes à celles dont on se sert en France pour faire l'eau-de-vie.

Le tafia est bon quand il est clair et d'une couleur tirant sur celle de l'œil de perdrix [ambré ; teinte obtenue après durable passage en fût], soutenant bien l'épreuve, c'est-à-dire prenant feu promptement, et ne laissant qu'environ un quart de phlegme [les « têtes » et « queues »] ; d'un goût vif, pénétrant, imitant celui de l'eau-de-vie d'Europe, mais moins brûlant, plus onctueux et balsamique [contenant un baume], et un peu

emphyreumatique ; qualité qu'on n'a pu encore lui ôter. (...) Son goût emphyreumatique gêne l'haleine, et en laisse tellement l'empreinte dans la bouche de ceux qui en boivent même par hasard, qu'ils en conservent quelquefois l'odeur plus de douze heures, odeur très désagréable. (...)

Je crois qu'il y aurait un moyen de lui ôter ce mauvais goût et cette mauvaise odeur, en employant du sucre sortant de la batterie, ou de celui de la troisième ou quatrième chaudière, pensant que ce goût et cette odeur peuvent venir de la corruption, si je puis me servir de ce terme, que le sirop contracte du séjour qu'on lui laisse faire, soit dans le bassin, soit dans les pots. D'ailleurs on aurait une liqueur plus sucrée [le sucre ne passe pas la distillation mais donnerait une odeur plus caramélisée ?]. Il conviendrait aussi de faire bien étamer les chaudières. Le cuivre peut contribuer à donner au tafia non seulement cette mauvaise odeur, mais aussi une mauvaise qualité.

Quelques-uns ne mettent point d'oranges, et ôtent par-là à leur tafia les qualités balsamiques et détersives [nettoyantes et cicatrisantes], que tout le monde reconnaît dans le suc et les écorces d'oranges sauvages, qui sont celles qu'on emploie.

Le tafia est la base de cette liqueur si renommée, qu'on appelle Eau de Barbade, et dont on vient à bout d'ôter l'odeur et d'augmenter la force par des distillations répétées.

Traité ou abrégé des plantes usuelles de Saint-Domingue, tome 3, p. 449-453 (les tomes 1 et 2 étant titrés *Histoire des maladies de Saint-Domingue*), Paris, 1770 (posthume)

C – A boire jeune ?

L'expérience du médecin Jean-Barthélémy Dazille, qui avait longtemps vécu dans les colonies françaises de l'Océan Indien avant d'exercer ses fonctions à Saint-Domingue dans les années 1770, laisserait à penser que le tafia y était d'abord conservé en dame-jeannes ou en jarres (ou en barriques, mais bu rapidement, sans lui laisser le temps de beaucoup évoluer au contact du bois). Ce que ce médecin déplore. Mais, a contrario, pareil processus augmente le coût d'achat du tafia, alors que les consommateurs sont peu fortunés. De plus, à la décharge de producteurs qui n'auraient pas eu la patience de faire vieillir leurs eaux-de-vie, il ne faut pas oublier que l'évaporation (et donc le manque à gagner) est considérable sous les tropiques, un phénomène deux à trois fois plus élevé que dans des chais en France (le vieillissement en est d'autant accéléré). Il semble cependant que le sieur Dazille n'ait pas eu accès au même type de tafia que son prédécesseur Poupée-Desportes, témoin, lui, d'un processus de vieillissement en barriques à des fins d'amélioration.

Il passe pour constant, aux Îles de France [Maurice] et de Bourbon [La Réunion], que cette liqueur perd sa mauvaise qualité par le laps du temps ; on y a observé qu'après deux ans elle n'est plus malfaisante. Dans quelques-unes de nos colonies, il avait été prescrit de garder le tafia pendant un certain temps, en tonneaux, avant de le mettre en vente ; l'exécution de ce règlement était facile, néanmoins il est resté longtemps sans effet ; il s'agit de le renouveler et d'en maintenir l'exécution.

Observations sur les maladies des nègres, leurs causes, leurs traitements et les moyens de les prévenir (Paris, 1776, p. 268)

D – « Il n'est point vrai que les eaux-de-vie de sucre soient inférieures à celles de raisin... »

Michel-René Hilliard d'Auberteuil, après avoir échoué à s'installer comme avocat au Cap-Français, publiée à Paris, en 1776, ses Considérations sur l'état présent de la colonie française de Saint-Domingue. Ce livre décrit l'état du commerce et des productions de l'île mais n'épargne pas ses critiques envers le monde colonial, tout en proposant des solutions pour remédier aux dysfonctionnements (l'ouvrage, autorisé dans un premier temps, va finalement être interdit fin 1777 à la suite de plaintes des autorités coloniales, consécutives à l'émoi des grands propriétaires et notables de l'île).

De façon incidente, Hilliard d'Auberteuil y indique où en est la production de tafia. S'il reste partisan du protectionnisme des eaux-de-vie de métropole, il se montre favorable à l'exportation du tafia en direction du marché nord-américain (à une époque où la réglementation l'entrave) ou pour la traite négrière (pratique déjà bien ancrée). Il donne aussi quelques indications sur la façon de distiller dans les années 1770 et la pénétration des usages anglais.

Il a été fait dans la colonie, depuis 1772, soixante-dix mille barriques de sirop tous les ans, dont environ le quart a été converti en tafia, tandis qu'on pourrait faire du rhum avec autant de facilité que dans les Indes anglaises : une barrique de sirop produit une barrique de rhum, comme elle produit une barrique de tafia, il ne faut pas plus de main-d'œuvre ; il n'y a donc point de profit à faire une liqueur inférieure (1). Si l'on changeait en rhum tout le sirop qui se fait dans la colonie, on pourrait, en y joignant les écumes [récupérées de la cuisson du jus de canne pur fabriquer du sucre], en tirer quatre-vingt mille barriques de rhum, qui ne reviendraient, au prix actuel du sirop, qu'à cent dix livres la barrique, toutes dépenses comprises, avec un bénéfice de quinze francs.

Il ne faudrait pas qu'il fut permis d'introduire, sans précautions, cette liqueur dans la métropole ; autrement cette introduction ferait tomber les eaux-de-vie : on a prétendu le contraire ; mais il n'est point vrai que les eaux-de-vie de sucre soient inférieures à celles de raisins ; elles ont plus de force, elles sont plus amies de l'estomac à cause de leur qualité balsamique ; quand elles sont bien faites elles sont plus agréables au goût, elles peuvent servir à beaucoup plus d'usages. Il serait donc à propos de n'en pas souffrir la distribution en France, sans y attacher des impositions capables d'en faire hausser le prix au-delà de celui des eaux-de-vie du royaume ; mais on pourrait leur ouvrir de grands débouchés au-dehors, et les employer de préférence pour la traite des Noirs⁶¹. Par ces moyens, on donnerait la plus grande valeur à toutes les productions de la colonie ; et on imposerait une sorte de tribut aux Anglais Américains qui viennent acheter les sirops ou mélasses dans les ports de Saint-Domingue, puisqu'on regagnerait sur eux le bénéfice de la main-d'œuvre, que notre indolence

61. Tout comme les Anglais d'Amérique le faisaient avec leurs « rum boats » filant vers l'Afrique de l'Ouest, et les Portugais du Brésil en embarquant leur cachaça pour l'Angola ou le Mozambique.

leur a laissé jusqu'à présent ; ils y mettraient d'ailleurs un prix d'autant plus haut qu'ils n'auraient point à supporter les pertes que leur occasionne maintenant le coulage [fuites] et la fermentation du sirop. (...) Ayant le rhum et le tabac en abondance, notre commerce avec les Anglais et les Hollandais nous fournirait les autres objets en échange de celles de nos denrées qui ne conviennent point à la métropole.

(1) Beaucoup de gens regardent le métier de faire le rhum comme un secret, ou, du moins, comme un art difficile. On a essayé d'en faire dans plusieurs guildiveries, et toujours sans succès. Il est vrai que ce métier exige quelque apprentissage ; mais cet apprentissage n'est ni long ni difficile. Le succès dépend de la manière de faire les râpes [grappes], c'est-à-dire de faire aigrir et fermenter le sirop en le mêlant avec de l'eau. J'ai connu dans la plaine des Cayes [sud de la colonie] un Français qui avait appris à la Barbade, et qui faisait du rhum de très-bonne preuve. (Le rhum est la plus légère de toutes les liqueurs inventées jusqu'à présent : il est de preuve quand une goutte d'huile qu'on y jette ne surnage pas et se précipite au fond du verre). Le rhum de Saint-Domingue serait meilleur que celui de la Nouvelle-Angleterre, parce qu'on mêlerait des écumes dans les râpes ; c'est cette méthode qui donne la supériorité au rhum de la Barbade et de la Jamaïque sur celui de la Nouvelle-Angleterre. On en retirerait encore l'avantage de donner de la valeur aux écumes que l'on jette maintenant aux bestiaux.

Considérations sur l'état présent de la colonie française de Saint-Domingue (Paris, 1776 ; tome 1, p. 317-319 et 324)

E – Essai sur les rhumeries (Michel Soleirol, 1777)

Voici la reproduction intégrale de la traduction parue dans les Affiches Américaines. Les commentaires de cette gazette, rédigés par une plume avertie, apparaissent en italiques (et montrent que certains Français n'étaient pas en retard par rapport aux Anglais, dans les années 1780). Les mots soulignés sont en italiques dans le texte original ; outre la modernisation de l'orthographe, certaines erreurs d'indexation de notes se trouvant dans l'original ont été corrigées ici.

Ce document apparaît comme le fruit d'une expérience pratique, probablement empirique, et témoigne concrètement de la façon dont on pouvait distiller à l'époque, dans une société esclavagiste. On observe que Michel Soleirol souligne le côté encore approximatif selon lui de nombre de distilleries, dans une île pourtant réputée pour son rhum, et s'affirme partisan lui-même du rhum de mélasse.

[Affiches Américaines n° 5, 4 février 1786, p. 59-61]

VARIETES

Manufactures coloniales

L'ouvrage suivant a été imprimé par souscription et l'on n'en a tiré que 116 exemplaires pour les souscripteurs dont les noms sont en tête ; si la

publicité que nous allons lui en donner met la colonie en état de faire du rhum, comme nous l'espérons, elle en aura l'obligation à un habitant de cette colonie, qui a bien voulu nous communiquer l'exemplaire qui nous a servi à faire la traduction.

ESSAI SUR LES RHUMERIES, où l'on démontre les défauts de méthodes ordinaires et où l'on enseigne plusieurs nouveaux procédés pour obtenir un esprit recteur⁶² supérieur plus abondant, sans faire usage des ingrédients que l'on a coutume d'employer ; adressé à M. Nathaniel Beckford⁶³, écuyer, par M. Michel Soleirol. A la Jamaïque, de l'imprimerie de Walker & Strupar, 1777

Monsieur,

Pendant plus de 30 ans que j'ai passés dans les Indes occidentales, je n'ai vu imprimer que deux ou trois petits traités sur les sucreries ; et les auteurs de ces ouvrages n'ont point parlé du rhum. On a entièrement négligé cet objet. J'ai remarqué cependant depuis quelque temps une certaine émulation entre quelques distillateurs et il en est résulté de forts bons effets. Si l'on apportait plus d'attention dans le choix de ceux auxquels on confie la direction des rhumeries, on en retirerait de grands avantages. Les habitants ont coutume d'employer à cette espèce de manufacture des gens que le besoin a conduit chez eux et qui ne connaissent pas même les premiers éléments des travaux dont on les charge. Il faut pour cela des hommes actifs, soigneux, sobres, expérimentés, etc. J'ai toujours pensé que la rhumerie demandait autant de soins que la sucrerie, etc. (a).

Je parlerai d'abord des vaisseaux dont on fait usage dans une rhumerie. Les caves servent à exciter une prompte fermentation, et à disposer la liqueur à la distillation. Elles valent mieux que les citernes, parce qu'elles ne sont pas exposées à la fraîcheur que communique la terre qui entoure ces dernières.

La situation des caves et des citernes dans les lieux secs ou humides et même la température de l'air, produisent des effets très différents sur la fermentation. Il y a des temps où les écumes et les sirops rendent davantage et fermentent plutôt que pendant d'autres ; cela se remarque dans l'arrière-saison des cannes.

On doit inférer de ce que j'ai dit que la chaleur produite par la fermentation est accélérée dans les cuves et retardée dans les citernes par le voisinage de la terre. Cette chaleur est en raison de la force des substances fermentescibles. On peut apprécier le degré de chaleur qui aura lieu par la connaissance de la richesse spiritueuse des matières.

La fermentation s'opère par le combat interne qui se fait entre les parties douces et les parties acides. En se choquant avec violence l'une contre l'autre, elles occasionnent la chaleur, qui brise et désunit les différentes substances qui composent le sirop. Il en résulte une fermentation spiritueuse, qui est absolument nécessaire dans toute espèce de distillation,

62. Au sens de gouverneur, directeur.

63. Probable propriétaire de sucreries au quartier de St Thomas-in-the-East.

quand on veut obtenir l'esprit recteur de quelque liqueur. Il n'est pas possible de fixer le temps pour obtenir une exacte fermentation spiritueuse ; cela dépend d'une infinité de causes, des qualités du sirop et des écumes, de la situation des cuves et des citernes, de la température de l'air, qui est imprégné plus ou moins de parties ignées⁶⁴, selon les saisons.

Je vais vous entretenir de quelques détails qui paraîtront d'abord peu essentiels et qui cependant apportent souvent de grands obstacles aux succès d'une rhumerie.

L'auteur emploie plusieurs pages à recommander encore d'apporter beaucoup de soin dans le choix d'un distillateur et à conseiller de prévenir les jalousies, les querelles, les inimitiés qui naissent souvent entre le raffineur et le distillateur ; il en démontre les inconvénients : nous avons cru suffisant de les indiquer ; il dit ensuite.

Les vaisseaux nécessaires pour une rhumerie sont principalement une citerne ou mieux encore, une cave propre et commodément placée pour recevoir les matières qui composent la grappe. On doit y percer un trou à 2 ou 3 pouces au-dessus du fond ; par ce moyen, la liqueur en sortira claire et exempte de toute espèce d'ordure, ce qui ne serait pas aussi facile à pratiquer si l'on se servait de seaux ou de pompes pour vider les cuves. Il est de la plus grande importance que votre grappe soit bien reposée et fort limpide ; sans ces soins vous ne ferez qu'un rhum de basse qualité. Je prouverai la nécessité absolue de ces précautions par mes remarques sur la fermentation.

Lorsque vous aurez deux ou trois cuves placées comme je l'ai recommandé, clarifiez vos écumes et gardez-les pendant environ 24 heures. Jetez dans quelques baquets destinés à cet usage les écumes qui ne se liquéfieront point, vous soutirez ensuite les autres quand elles seront bien reposées ; Entretenez tous vos ustensiles dans la plus grande propreté et particulièrement vos cuves ou citernes ; s'il y séjournait quelque liqueur acide, votre manufacture serait empoisonnée, jusqu'à ce que vous eussiez rétabli vos vaisseaux dans leur première pureté. N'employez jamais de sirop aigri ; jetez-le et procurez-vous en d'autre. Quand vous aurez vidé quelque cuve, nettoyez-la aussitôt ; échaudez-la avec de la grappe ou de l'eau bouillante et si vous ne devez pas remplir sur-le-champ avec de nouveaux sirops, il sera très utile d'y brûler quelques bagasses. Les couvercles des cuves et citernes exigent les mêmes précautions. Ecartez toutes les ordures qui pourraient se trouver auprès des lieux où vous les poserez, de peur qu'ils n'en apportent quelques parties dans vos vaisseaux. Ces conseils sont très importants, car la propreté est l'ennemi⁶⁵ de la fermentation comme la glaise l'est de la végétation.

La fermentation étant le produit du mouvement interne des parties constituantes, elle sera d'autant plus accélérée que la chaleur sera plus grande ; la malpropreté formant un obstacle, en raison de la quantité où elle se trouve unie à la liqueur, elle retarde la fermentation. Je crois que le degré de chaleur produit par cette décomposition peut servir à porter

64. En lien avec le feu.

65. Cette assertion semble contradictoire par rapport à l'insistance de Soleirol du souci de propreté ; probable erreur de traduction ?

un jugement sur la quantité d'esprit que l'on en peut espérer ; mais ce degré de chaleur ne doit jamais passer celui du corps humain. (b)

Quelques personnes croient que les couvercles des cuves ne peuvent servir qu'à les couvrir pendant la nuit, et qu'ils ne sont pas utiles pour la fermentation : je ne suis pas de ce sentiment, quoique j'admets que l'action de l'air extérieur soit nécessaire jusqu'à un certain point. Je pense qu'une petite ouverture est suffisante pour l'introduction de l'air. Dans toutes les opérations de cette espèce, la première liqueur qui s'élève est la plus active et la plus spiritueuse : les couvercles retiennent ces vapeurs.

Le grand secret de cet art consiste dans la connaissance de la proportion que l'on doit établir entre les matières qu'il s'agit de distiller ; mais on ne peut prescrire des règles certaines à cet égard ; cela dépend de diverses causes, un changement dans la qualité en nécessite un dans la quantité. Un distillateur doit bien connaître tout ce qui dépend de sa manufacture, parce qu'il règle ses opérations selon qu'il y est contraint par les circonstances.

J'ai lu les ouvrages de la plupart des chimistes ; mais tous ont traité fort légèrement de ce qui concerne la manière d'obtenir des produits par la distillation. Si ces auteurs venaient aux Indes occidentales, ils s'occuperaient plus particulièrement de cette partie. On connaît cependant en Angleterre et en Irlande les procédés pour distiller l'esprit de la bière et de plusieurs autres liqueurs ; mais ces procédés diffèrent entièrement de ceux que nous employons et s'ils ont quelque ressemblance avec les nôtres, le succès d'une rhumerie dépend néanmoins de plusieurs causes qui sont inconnues en Europe.

Il est bien difficile, je le sais, de faire quitter aux hommes les routines auxquelles ils sont accoutumés, et je suis assuré que plusieurs habitants ne croiront pas que tout ce que je recommande soit absolument nécessaire ; cependant sans ces précautions on ne parviendra jamais à faire de bon rhum. Chacun a une haute idée de ses connaissances sur la distillation et il ne sera pas aisé de faire suivre des conseils dont j'ai médité toute l'importance. On s'imagine très bien réussir par la méthode que l'on a adoptée, et quoi qu'on obtienne moins de rhum que ses voisins, et que la qualité en soit inférieure, on attribue cette différence à des secrets qu'ils possèdent, à la qualité de leurs sirops et de leurs écumes, et à quelques avantages particuliers à leur manufacture. Celui qui est chargé de conduire la rhumerie demande que l'on y fasse des changements, qui sont souvent très préjudiciables. J'en ai vu faire qui ont été d'abord généralement approuvés et que l'on a été forcé d'abandonner ensuite. Les auteurs de ces innovations sont devenus des objets de raillerie. Veillez à la propreté ; employez le moins de chaleur qui sera possible ; écarter soigneusement les acides ; que votre liqueur sorte du serpentin presque froide, et alors vous ferez du rhum aussi parfait que celui de vos voisins.

En 1769 et 1770, j'ai été engagé par plusieurs propriétaires à visiter l'habitation du Lord Holland⁶⁶. J'y ai observé les différentes méthodes qui y sont en usage pour la distillation et j'en ai profité. Leur grappe est en état d'être distillée au bout de 48 heures et souvent en moins de temps. J'attribue cette célérité à l'attention qu'ils ont de clarifier leurs sirops et

66. Située au quartier de St Thomas-in-the-East.

leurs écumes, et à l'addition qu'ils font d'une certaine quantité de suc de cannes, qu'ils mêlent à la grappe, ce qui la rend peu généreuse. Je crois qu'il résulte divers inconvénients de cette addition : les parties intégrantes manquent d'énergie pour exciter une fermentation vigoureuse ; la liqueur tourne facilement à l'acide ; il s'y forme promptement un dépôt visqueux, signe ordinaire de la fermentation acéteuse (*c*) ; et pour en tirer l'esprit recteur, il faut plus de bois et de charbon que nous n'avons coutume d'en employer.

Si vous avez une grande quantité de sirop à distiller en même temps, il faut qu'elle excède de beaucoup celle de l'eau que vous y devez mettre. Mêlez d'abord le sirop, l'eau et les écumes comme à l'ordinaire ; faites apporter une certaine quantité de mélasse et autant de ferment qu'il vous semblera nécessaire pour accélérer la fermentation. Vous ajouterez la moitié de ces deux matières à votre grappe ; elle fermentera en peu d'heures et quelquefois sur-le-champ. Quand la première écume ou croûte qui couvrira la surface de la liqueur sera bien formée, mêlez cette écume avec votre grappe, et incorporez-y ce qui vous restera de mélasse et de ferment.

On a coutume dans plusieurs rhumeries d'écumer et de remuer la grappe les soirs et les matins ; vous ferez mieux de n'ôter que la première écume ; quand les autres seront ensuite parfaitement formées, mêlez-les avec la grappe ; elles contiennent les parties les plus actives et les plus spiritueuses et elles contribuent beaucoup à perfectionner la fermentation. Il faut donc laisser les écumes se perfectionner d'elles-mêmes ; elles seront entraînées par leur propre poids à mesure que l'esprit et l'air s'en dégageront, et elles laisseront une légère couche de liqueur huileuse sur la surface de la grappe. Ayez soin alors de bien couvrir vos vaisseaux et de laisser la grappe encore 24 heures pour qu'elle ait le temps de bien s'imprégner de toutes ses parties ; elle en sera plus abondante en esprit. La quantité de lie sera en raison de la plus ou moins grande propreté des substances que vous aurez employées. Tout cela prouve l'utilité des couvercles, puisqu'ils empêchent l'évaporation des parties les plus spiritueuses et les plus volatiles, qu'ils servent à prévenir la chute des ordures et comme je l'ai dit, comme je ne puis trop le répéter, c'est surtout de la propreté que dépend le succès de vos opérations.

Si la fermentation était retardée par quelques causes extraordinaires, telle que du sirop trop salé que vous aurez employé, vous pouvez l'accélérer par une quantité de ferment acide, mais cette quantité doit être très sagement ménagée. Lorsque vous commencez à charger vos cuves, remuez exactement et pendant longtemps chacune des matières qui servent à composer votre grappe. La fermentation sera d'autant plus prompte que votre sirop sera plus sucré. S'il n'est pas riche en parties sucrées, la fermentation sera paresseuse. Si vous avez une grande quantité d'écumes, il faut la diviser également sur chaque cuve et ne pas faire une grappe entièrement composée de sirop et une autre totalement formée d'écumes : vos grappes alors ne seraient pas d'égale force, parce que les écumes contiennent moins d'esprit recteur que les sirops.

Lorsque votre grappe fermente lentement, il faut en attribuer la cause au peu de force de vos matières premières. Vous devez alors ajouter de la mélasse deux ou trois fois, en proportion de la force que vous voulez donner à votre grappe ; mais chacune de ces additions doit être faite

lorsque la fermentation commence à s'établir. Il ne faut cependant pas que votre grappe soit trop forte ; observez un juste milieu ; mais il vaut encore mieux qu'elle ait trop de force que trop peu d'énergie.

Je vous ai conseillé l'usage des ferments : le sirop chaud en fait un excellent et vous ferez bien d'avoir deux baquets destinés à cette composition. Vous pouvez employer les ferments jusqu'à la proportion de 8 ou 10 pour cent ; ils agissent comme un levain, mais il faut toujours qu'ils soient dans l'état de fermentation spiritueuse quand vous en ferez usage, car autrement ils seraient plus dangereux qu'utiles. Les cuves dans lesquelles vous laverez vos ustensiles peuvent tenir lieu de baquet à ferment. Avant de les employer à cette opération, il faut les bien échauder, y brûler de la bagasse pour les purger des acides qui s'y trouvent ordinairement. Vous vous tromperiez beaucoup si vous confondiez le ferment avec l'acide. Il y a trois espèces de fermentation ; la première s'appelle spiritueuse, et c'est la seule que votre grappe doit éprouver ; la seconde est la fermentation acide ; la troisième est la putréfaction. Vous devez éviter ces deux dernières comme des poisons. Le suc de cannes exprimé excite promptement et fortement à la fermentation ; en mettant 75 pour cent de suc de cannes chaud et vieux de vingt-quatre heures, 5, 6 ou 10 pour cent de mélasses et le reste de sirop et d'eaux, vous ferez un très bon ferment, qui accélérera vos opérations, et votre petite eau aura une force extrême. Le suc de cannes étant cuit à la consistance de sirop doit être considéré comme de la mélasse ; il faut alors lui faire occuper dans votre composition la place de cette dernière.

Les matières destinées à composer votre grappe doivent toujours être employées froides, à moins que la température n'exigeât que vous les fissiez tiédir ; mais il ne faut jamais passer ce degré de chaleur, parce que la fermentation qui se fait spontanément donne plus d'esprit recteur que celle qui est produite par une chaleur artificielle. Il n'y a que les ferments qui doivent être employés chauds et dans les proportions que j'ai indiquées.

Lorsque vos cuves sont vides, nettoyez-les et remplissez-les aussitôt de nouvelle grappe.

Au commencement de la récolte, les cuves qui sont ordinairement restées longtemps vides ont contracté une odeur acide ; la grappe en sort de mauvaise qualité. J'ai connu des personnes qui ont été embarrassées pendant plusieurs semaines pour trouver un remède à cet accident. Elles perdaient beaucoup de sirop, d'écumes et de temps, et elles ne faisaient qu'un rhum de basse qualité. La propreté est le seul remède à employer dans ces occasions. Lorsque vous commencerez à mettre au moulin, échaudez vos cuves, écurez vos alambics, brûlez-y de la bagasse, afin de faire évaporer toute la mauvaise odeur ; lavez encore plusieurs fois avec 40 ou 50 gallons d'eau bouillante, brûlez de la bagasse verte. Vos cuves exhaleront ensuite une forte odeur spiritueuse que votre odorat pourra à peine supporter : votre grappe alors fermentera promptement et convenablement.

Lorsque la grappe est mûre et qu'on n'en peut faire usage sur-le-champ, on a l'habitude de remplir la cuve avec du sirop pour empêcher que la liqueur ne tourne à l'acide. Les parties spiritueuses étant la vie de toutes les liqueurs de cette espèce, elles ne peuvent entrer en putréfaction tant que ces parties ne sont pas évaporées. Il suffit, pour prévenir cette

évaporation, de couvrir les cuves. Tous les chimistes conviennent que les parties les plus volatiles et les plus spiritueuses des liqueurs sont celles qui montent les premières par l'action de la chaleur ; si vous retenez ces parties en couvrant vos vaisseaux, il est certain qu'elles ne pourront s'évaporer. En ajoutant du sirop, vous nécessitez une nouvelle fermentation, puisque vous affaiblissez celle qui est établie. Tout cela me paraît incontestable.

Il est essentiel de faire usage des sirops pendant qu'ils sont nouveaux ; en vieillissant ils fermentent et s'éventent, c'est ce que vous ne croirez peut-être pas ; mais l'expérience vous le prouvera.

Si vous employez de l'eau malpropre, la fermentation sera plus lente ; les parties alcalines la retarderont ; vous n'obtiendrez qu'un produit imparfait et en petite quantité. En ne faisant usage que des matières propres, la grappe sera plus généreuse ; elle parviendra plus tôt à maturité. Vous ferez alors vos opérations avec beaucoup d'avantage et vous parviendrez à cette célérité si nécessaire dans les travaux d'une rumerie.

Plusieurs habitants et distillateurs croient que la grappe est mûre et ils la distillent quand ils voient s'élever à la surface des globules ou bluettes qui se forment à deux ou trois pouces de distance l'une de l'autre et qui disparaissent aussitôt. Cet effet a lieu par la fermentation des parties inférieures et de l'air (*d*) qui s'en dégage ; ce qui prouve que toute la grappe n'a pas entièrement fermenté et qu'il peut se former encore une portion d'esprit dans les parties qui avoisinent le fond. Je crois donc qu'il ne faut charger les alambics que quand on voit une petite pellicule se former sur toute la superficie de la grappe ; alors, il ne se fait plus aucun mouvement interne dans la liqueur et si, comme je l'ai recommandé, on la laisse encore pendant 24 heures sur sa lie, elle en sera plus riche.

Cent gallons d'écumes ne donnent ordinairement que de 15 à 16 gallons de sirop ; quelquefois un gallon de sirop donne autant que 5, 6, 7 et 8 gallons d'écumes. Le sirop de sucre raffiné n'est pas aussi généreux ni aussi facile à fermenter que celui du sucre brut, car les parties fermentescibles du premier sont plus condensées et elles sont émoussées par la quantité de terre grasse qui s'y trouve mêlée.

Si par quelque accident, quelque négligence votre grappe tournait à la fermentation acéteuse⁶⁷, il faudrait la jeter, n'en faire aucun usage, nettoyer, échauder vos cuves, y brûler de la bagasse.

Aussitôt que la fermentation spiritueuse cesse, si la liqueur n'est pas bien couverte, la fermentation acéteuse s'établit et la putréfaction succède bientôt.

Il ne m'est pas possible de prescrire des règles fixes pour connaître à quel point la fermentation spiritueuse et parfaite et la fermentation acéteuse prête à se faire. Je laisse les personnes plus éclairées que moi s'occuper de cette découverte importante ; je dirai seulement que plus votre grappe sera riche en esprit moins vous serez sujet à vous tromper. On peut cependant connaître à peu près quand la liqueur a parcouru tous les degrés de la fermentation spiritueuse, en prenant de la grappe dans un vase transparent et en y mêlant quelque acide. Si vous apercevez un mouvement entre les parties, c'est une preuve que la fermentation acé-

67. Acide.

teuse n'a pas encore commencé ; mais tout distillateur intelligent deviendra bientôt, par l'expérience, un bon juge sur ces matières.

[*Affiches Américaines* n° 7, 18 février 1786, p. 87-88]

Il me semble que la hauteur des cucurbites actuellement en usage est disproportionnée à leur largeur (*e*). Je crois que cette dernière proportion doit être à la première, comme trois à quatre. Les collets ne sont pas assez ouverts. Le chapiteau devrait avoir la figure d'un cône renversé. Si l'on objectait que des cucurbites plus larges consommeraient plus de bois, ce serait une erreur, parce que la grappe acquérant une fois plus promptement le degré de chaleur nécessaire, il faudrait la moitié moins de temps pour la distiller ; ainsi, on doit croire au contraire qu'il y aura une économie sur le bois. Cette économie sera encore plus grande si le fourneau a une porte que l'on puisse fermer lorsque la liqueur sera suffisamment échauffée ; par ce moyen, on pourra entretenir un degré de chaleur toujours égal. Si l'on établit les proportions que j'ai indiquées entre la hauteur et la largeur, les vapeurs ayant moins d'espace à parcourir pour s'élever, parviendront plus promptement au chapiteau. En augmentant son diamètre, il sera facile de lui donner la forme conique. On pourrait pratiquer dans son intérieur une gouttière spirale, qui commencerait à la partie supérieure et qui ferait plusieurs révolutions jusqu'en bas, où elle aboutirait à l'ouverture intérieure du bec, et de là la liqueur passerait par le serpentin. La raison qui a fait donner originairement aux chapiteaux la forme sphérique est facile à concevoir : on sait que la quantité de fluide contenue dans un globe est toujours plus grande que celle qui remplit un corps de la même surface et de figure différente ; mais en faisant, comme je l'ai conseillé, l'ouverture du chapiteau plus grande, on pourra augmenter la capacité de cette partie de l'alambic (*f*). Je démontrerai bientôt que le diamètre du serpentin est aussi trop étroit.

Un peu avant que l'esprit ne monte au chapiteau, vous devez avoir soin de diminuer le feu, en y jetant de l'eau froide et de l'entretenir ensuite au même degré d'activité ; par ce moyen vous éviterez qu'une trop forte ébullition n'élève des parties de la grappe, qui troubleraient la liqueur (*g*).

La célérité est des plus importante dans l'art du distillateur ; non seulement elle fait obtenir une plus grande quantité d'esprit recteur, mais elle ajoute encore à la valeur, elle diminue la consommation de bois et le travail des esclaves.

L'ingénieur docteur Halles publia, en 1757, une dissertation (*i*) dans laquelle il a prouvé que par l'addition d'un conduit d'étain placé dans le chapiteau d'un alambic cylindrique de 6 à 7 gallons, et de 15 pouces de diamètre, rempli d'eau de mer, on pouvait obtenir une pinte et demie d'eau douce en 5 minutes, ce qui est égale à 54 gallons en 12 heures. Ne serait-il pas possible de pratiquer dans nos alambics quelque chose de semblable, telle que la gouttière spirale que j'ai proposée ? Il est certain que plus l'espace qui recevra la liqueur sera grand, plus elle pourra s'y condenser facilement et j'estime que le rhum qui est actuellement 4 ou 5 heures à passer pourrait être distillé en moins de 2 heures par les changements que je propose de faire.

J'ai dit que le diamètre intérieur des serpentins était, en général, trop étroit. J'ajouterai que l'épaisseur est aussi trop forte. Si vous faites ce diamètre plus large, le rhum passera plus facilement et l'on parviendra à lever plusieurs obstacles qui arrêtent très souvent. Le rhum sortira plus froid quand l'eau rafraîchira une plus grande surface, et si l'épaisseur est de moitié moins forte, le métal recélera moitié moins de chaleur et l'eau aura une double puissance pour la dissiper. Il me semble encore que si le serpentin ne faisait qu'une ou deux révolutions, au lieu de huit, et même que s'il n'était qu'un tube destiné à conduire les vapeurs du chapiteau dans les vaisseaux placés au-dessous pour les recevoir, cet ustensile produirait encore mieux l'effet qu'on en attend.

Je vais proposer un moyen pour entretenir le chapiteau toujours froid, avec moins d'eau qu'on en emploie ordinairement et par lequel on pourra, conséquemment, condenser la liqueur beaucoup plus vite.

Quelques personnes établissent un courant d'eau continu sur le chapiteau ; d'autres font des gouttières extérieures, par lesquelles le fluide s'écoule ; mon expédient doit être préféré.

Placez un vaisseau convenablement pour recevoir l'eau dont vous devez vous servir. Ayez un certain nombre de fauberts⁶⁸ ; et qu'un nègre placé au-dessus du chapiteau applique sans cesse ces fauberts mouillés. Par ce moyen le chapiteau se refroidira au point que vous pourrez toujours y tenir la main. Un nègre vieux ou infirme pourra parfaitement s'acquitter de ce travail.

Le serpentin d'une cucurbitate de 1 000 gallons (4 000 pintes) doit avoir 2 pouces de diamètre dans la partie qui reçoit le bec du chapiteau. L'extrémité inférieure peut avoir 6 pouces d'ouverture et 6 lignes d'épaisseur. Ces données serviront de proportion pour tous les autres serpentins, en raison de la grandeur des cucurbites.

Un seul alambic suffit pour les habitations ordinaires ; il en faut deux sur celles qui sont plus considérables. Deux moyens alambics valent mieux qu'un très grand : ils font le rhum plus savoureux et en plus grande quantité, et ils consomment moins de bois ; la petite eau en est aussi meilleure, et l'on peut les faire travailler 2 fois par jour, sans veiller trop avant dans la nuit. Il est très avantageux que vos alambics répondent à la contenance de vos cuves, parce que cela empêche que votre grappe ne fermente plus qu'il ne faut.

Vos alambics doivent être nettoyés tous les 8 jours ; il faut les écurer, ainsi que leurs chapiteaux, et rincer les serpentins. Si vous ne prenez pas ces soins, il se formera une croûte dans le fond des cucurbites, qui les détruira en peu de temps. Le vert-de-gris s'emparera du cuivre et le rhum contractera une qualité vénéneuse. Après avoir laissé écouler les vidanges, avant de mettre de nouvelles grappes, versez quelques seaux d'eau fraîche dans les cucurbites et nettoyez-les avec un balai, ou avec une brosse destinée à cet usage ; laissez ensuite écouler l'eau, fermez le robinet et si vous n'avez pas de grappe pour recharger sur-le-champ, versez un peu d'eau, afin d'empêcher le fond de brûler.

Il est essentiel que le serpentin soit placé bien d'aplomb dans le baquet, autrement le rhum ne coulerait pas uniformément et librement ; il viendrait

68. Balai employé ordinairement dans la marine, fait avec de vieux cordages.

quelquefois en abondance et d'autres fois comme un fil. Si vous faisiez éprouver à la grappe un trop fort degré de chaleur, ne fut-il même qu'un peu plus grand que d'ordinaire, vous entendriez bientôt un sifflement, auquel succéderait une explosion, qui romprait l'alambic, enlèverait le chapiteau ; la liqueur enflammée mettrait le feu à la manufacture et il en résulterait peut-être l'incendie de toute l'habitation (*j*).

Quand vous chargerez les cucurbites, laissez un espace de 7 à 8 pouces de haut (*k*).

Quelques personnes ont l'habitude de charger leurs alambics pendant qu'ils sont excessivement chauds, et y laissent la grappe jusqu'au lendemain matin pour la distiller ; il en résulte une perte considérable de vapeurs spiritueuses. Laissez donc vos alambics vides jusqu'au lendemain et ne les chargez qu'au moment de distiller.

Vous pouvez chauffer avec le bois ou la bagasse, mais le bois est préférable, parce qu'il donne un feu égal, et qu'on ne peut obtenir de la bagasse. Le feu doit être proportionné à la grandeur de la cucurbitte, mais il faut que le rhum sorte du serpentín aussi froid qu'il est possible ; il en résulte une plus grande quantité de produit et une liqueur exempte d'empyreume⁶⁹. Lorsqu'en touchant le bec du chapiteau, vous le trouverez très chaud, il faudra jeter de l'eau sur le feu pour empêcher que la grappe en distillation ne se mêle avec l'esprit, ce qu'on doit soigneusement éviter. Le degré de chaleur doit être constant, ainsi que je l'ai déjà recommandé : une porte au fourneau est très utile à cet effet (*l*), pour diriger le feu convenablement, en ouvrant ou fermant cette porte, ce qui augmentera ou diminuera le courant d'air. Il faut prendre les mêmes précautions en rectifiant la petite eau.

[Affiches Américaines n° 8, 25 février 1786, p. 105-106]

Pour faire cette rectification, je mets du sel dans l'alambic en même temps que la petite eau. J'ai reconnu que cette addition améliorerait le rhum. Une pinte (une chopine de France) de sel fin, sur 100 gallons de petite eau augmente la gravité des parties aqueuses, mêlées à l'esprit recteur. Ces parties s'élèvent alors moins facilement avec l'esprit qui, par ce moyen, est purifié et déflégré de quelques degrés, et par conséquent, avec moins de feu, vous obtiendrez un rhum plus spiritueux et plus agréable au goût. On peut clarifier le sel, en le faisant fondre dans l'eau bouillante et le décantant ensuite. Le rhum ainsi distillé soutiendra mieux la mer. Quelques-uns prétendent que le sel donne au rhum une qualité bitumineuse, qui se mêle et s'élève pendant la distillation : c'est une erreur (*m*).

Pour avoir la preuve, il faut prendre du rhum dans un verre et y laisser tomber une goutte d'huile. Vous jugerez de la force du rhum par le temps que l'huile emploiera à tomber au fond du verre ; le rhum sera d'autant plus fort que l'huile se précipitera plus promptement. Lorsque vous connaissez, par cette preuve, la force du rhum contenu dans chacune de vos jarres, vous prendrez une quantité suffisante de chaque espèce, pour réduire tout ce dont vous aurez besoin à la même qualité

69. Goût de brûlé.

(n). Quelques distillateurs mêlent la petite eau avec les premiers produits avant de la distiller ; le rhum en est beaucoup moins savoureux : il faut rectifier la petite eau et par là vous ferez perdre à votre liqueur le goût désagréable qu'on lui trouve si souvent et qui ne provient que du défaut de rectification. Cette odeur n'est pas inhérente à l'esprit ; on l'en purge facilement, et cette déflegmation peut se faire par un alkali⁷⁰ (o) comme par le feu. Au moyen de l'addition d'un alkali on obtiendra du rhum, par des distillations répétées, un alcool comme celui que donne l'esprit-de-vin. Le rhum devient, en vieillissant, plus agréable et plus bienfaisant. S'il vous restait une quantité de petite eau incapable de remplir un alambic, il ne la faudrait pas distiller sans y ajouter assez d'eau pour remplir la cucurbité ; vous en obtiendrez alors un esprit plus parfait que s'il était seul. J'en ai donné les raisons : il est inutile de les répéter.

§ *Le reste manque et faisant 80 lignes in-4°; on croit que ces dernières pages intéressaient peu pour la distillation du rhum.*

Nous avons eu l'occasion de parler avec plusieurs personnes des raisons qui ont empêché les Français de faire du rhum jusqu'à présent. Les uns ont allégué que les Anglais avaient des précédés qui nous étaient inconnus ; ce Mémoire prouve le contraire. Une observation plus attentive sur cette espèce de manufacture nous aurait conduit sans doute à la perfection comme nos voisins. D'autres ont prétendu que nos sirops et nos tafias nous rendaient autant, toutes proportions gardées, que le rhum aux Anglais : cette opinion est très mal fondée. M. Roberjot-Lartigue, sur l'habitation duquel on fabrique actuellement du rhum (p), nous a assuré qu'il fallait autant de sirop pour un gallon de tafia que pour faire la même quantité de rhum. Le tafia vaut actuellement ici 132 livres la barrique, qui contient 240 pintes. On ne vend pas le rhum à la Jamaïque par barrique, mais par gallons. Nos 240 pintes font 60 gallons. Le rhum ordinaire et marchand se vendait à Kingston, il y a fort peu de temps, 6 livres le gallon. Les 60 font 360 livres. Ainsi, d'une même quantité de sirop nous ne tirons que pour 132 livres de tafia, tandis que les Anglais en font pour 360 livres de rhum ; il en résulte 7 onzièmes de perte, et l'emploi de nos écumes, et la facilité de payer les cargaisons américaines en rhum, au lieu de les solder en gourdes, comme nous y sommes souvent obligés : quand ces cargaisons excèdent la valeur d'un chargement en sirop, une partie du produit passe en espèces dans les Etats-Unis. Cette raison politique ne paraîtra peut-être pas suffisante pour déterminer à la fabrication de rhum, parce qu'il est nécessaire de faire des changements dans les guildiveries pour les convertir en rhumeries ; mais une augmentation de bénéfice de près des deux tiers paraîtra, sans doute, suffisamment puissante et l'on ne sera pas arrêté par les résultats de quelques tentatives infructueuses qui ont été faites au Haut-du-Cap. L'ignorance seule a fait échouer ces essais : ceux que les propriétaires en avaient chargés n'avaient sans doute aucune connaissance pour réussir dans ce qu'ils avaient entrepris. Tout fabriquant de tafia pourra, s'il le veut, faire du rhum, après la lecture de ce mémoire et consulter, au besoin, John Clarke, sur l'habitation de M. Roberjot-Lartigue, au Cul-de-Sac ; ce distillateur, fixé dans la colonie par les soins de l'administration,

70. Base.

possède tous les talents de son état ; il se fera un devoir et un plaisir de donner en anglais et en français tous les éclaircissements dont on pourra avoir besoin. On peut nous adresser, sous le couvert de M. l'Intendant, toutes les lettres qu'on voudra lui faire parvenir, et nous nous chargeons de faire passer promptement les réponses. Par le secours des lumières qu'on s'empresse à répandre, nous nous flattons que le tafia sera aussi rare à Saint-Domingue dans quelques années que le rhum y est peu commun maintenant. Si, comme nous sommes fondés à le croire, il s'exporte de la colonie trente mille boucauds de sirop par an, ce sont trois millions de gallons de cette denrée qui, à 20 sous, font trois millions de livres. Cette même quantité de sirop ferait trois millions de gallons de rhum qui, à 6 livres, rendraient 18 millions. Ce même sirop distillé en tafia ne ferait que 6 600 000 livres à 132 livres la barrique, ou 2 livres 4 sols le gallon. Ainsi, en vendant du rhum aux Américains au lieu de sirop, nous gagnerons les 15 millions de valeur que cette denrée acquerra étant fabriquée en rhum ; et en n'estimant le sirop employé pour faire du tafia qu'au tiers de celui qui s'exporte, ce qui est sans doute trop peu, ce sont 20 millions dont la colonie augmentera son revenu chaque année par la conversion des guildiveries en rhumeries. On peut objecter que les cargaisons américaines ne pourraient payer nos 20 millions de rhum : nous le croyons de même, car nous n'estimons pas que la valeur de ces cargaisons ait passé, l'année dernière, 6 ou 7 millions ; mais les Américains ne trouvant que du rhum dans les îles anglaises et françaises, il faudra ou qu'ils apportent des cargaisons plus riches, ou de l'argent, pour acheter la quantité de rhum nécessaire à leur consommation ; alors, la contrebande d'exportation, s'il y en a, n'aura vraisemblablement plus lieu, par le fait même des Américains ; mais nous nous abstenons de développer cette dernière idée.

Nous sommes chargés de faire connaître au public que M. le Maréchal de Castries a engagé les négociants des principales places de commerce en France à envoyer dans cette colonie les ustensiles propres à la distillation du rhum, d'une forme plus avantageuse et mieux entendu que ceux qui ont été apportés jusqu'ici.

Depuis la rédaction de cet article, il est arrivé ici un distillateur de la Jamaïque, que nous croyons posséder parfaitement les connaissances de son état ; il a communiqué à M. l'Intendant les recommandations dont il est porteur. Nous offrons de le faire connaître plus particulièrement à ceux qui voudront l'employer.

- (a) On sait que tous les habitants sucriers de la Jamaïque distillent eux-mêmes leurs sirops.
- (b) On l'estime ordinairement en France de 26 à 30° du thermomètre de Réaumur⁷¹.
- (c) Voyez les mots fermentation, vin et vinaigre dans le dictionnaire de chimie de M. Macquer, et la Leçon 52 de M. de Fourcroy.
- (d) L'auteur n'a nullement parlé de l'air fixe⁷².
- (e) Voyez le Mémoire sur les rhumeries dans notre feuille n° 3 [Supplément du Port-au-Prince, du 21 janvier 1786]

71. 1 degré Réaumur = 1,25 degré Celsius ; la fourchette est donc : 32,5 à 37,5° Celsius.

72. Dioxyde de carbone (CO₂).

- (f) *Les chapiteaux des alambics qui servent dans les brûleries de France ont la forme d'un cône aplati et renversé.*
- (g) *Nous croyons, pour mieux sentir l'importance des conseils que l'auteur donne ici, qu'il serait très utile de lire l'article Eau-de-Vie dans le Dictionnaire Encyclopédique⁷³ et de jeter les yeux sur la planche du Distillateur d'eau-de-vie, tome second des planches du même ouvrage, édition de Paris, in-f°. Sans le secours que nous avons retiré de la lecture de ces deux articles et de quelques autres ouvrages sur la distillation, il nous aurait souvent été très difficile de comprendre l'auteur, parce que son ouvrage est rempli de termes d'art et quelquefois de mots qui ne sont en usage que dans les rhueries de la Jamaïque, et qu'ils ne se trouvent pas dans les dictionnaires anglais. La lecture de cet article Eau-de-Vie suppléera à beaucoup de détails intéressants dont l'auteur ne s'est pas occupé.*
- (i) *Elle doit se trouver dans l'Analyse de l'air, par Halles, traduite par M. de Buffon.*
- (j) *Voyez L'Encyclopédie, au mot eau-de-vie.*
- (k) *Ce sont des pouces anglais. Le pied anglais est au pied français, comme 1 200 à 1 280.*
- (l) *Voyez L'Encyclopédie, au mot cité.*
- (m) *L'auteur fait ici une digression sur la distillation de l'eau de la mer, qui donne une eau pure, saine et exempte de toute odeur bitumineuse ; il démontre que si l'eau, qui exige pour être distillée un plus grand degré de chaleur que les esprits, ne contracte pas cette odeur, le rhum ne peut la prendre par l'addition du sel. Il cite l'Essai de M. Land, sur les maladies des Européens dans les pays chauds, à la suite duquel on trouve l'indication d'un moyen simple et facile pour distiller l'eau de la mer. Cet ouvrage a été imprimé pour la première fois en 1674 ; il est fort estimé en Angleterre : on vient de le traduire en France ; nous en parlerons peut-être plus amplement.*
- (n) *La preuve à l'aréomètre est beaucoup plus certaine et doit être préférée.*
- (o) *Nous avons fait cette expérience avec de l'esprit de tafia et de l'alkali volatil-fluor⁷⁴. Quelques gouttes d'alkali ont fait perdre, presque sur-le-champ, à un tiers de bouteille d'esprit de tafia le goût empyreumatique qu'il avait auparavant. Nous ne conseillons pas aux guildiviers de se servir de ce moyen ; ils n'y trouveraient point leur compte, mais on peut faire des essais en grand avec des alkalis infiniment moins coûteux, tels que la potasse, la perlasse et même les cendres de bagasse.*
- (p) *Nous avons éprouvé ce rhum à l'aréomètre, il a donné 22° et demi ; le tafia de la même habitation, première qualité, n'a donné que 21°. Le tafia, marchand, pris dans différents magasins, 20°⁷⁵.*

73. Il s'agirait plutôt de l'article « eaux distillées » au tome V de *L'Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert.

74. Ammoniaque.

75. 20° Cartier correspondent à 53% vol. d'alcool, 21° Cartier à 56% vol. d'alcool, 22° Cartier à 59% vol. d'alcool, 23° Cartier à 62% vol. d'alcool (pour un liquide à une température de 15° Celsius). Le « rum » anglais aurait donc tendance à avoir une teneur en alcool plus forte que les tafias français.

F – De l'art de passer du « tafia » au « rhum »

Dans un mémoire anonyme daté de 1786, l'auteur souligne l'avance technique des Anglais dans la méthode de fabrication du rhum et déplore la routine qui prévaut selon lui dans les colonies françaises. Cependant, si on sait que le rhum est d'abord un sous-produit des résidus distillés de fabrication du sucre, l'auteur indique plus loin qu'il existe la possibilité d'en faire directement avec du jus de canne, de deux manières que l'on peut résumer ainsi : le vesou est en partie réduit (parfois en partie bouilli) par cuisson, les écumes de cette cuisson sont récupérées, le tout mélangé avec de l'eau en respectant des proportions précises, différentes selon qu'il y ait eu simple cuisson ou une part d'ébullition. De cette « grappe » ainsi obtenue, l'auteur fait ce commentaire (quand il n'y a eu que simple cuisson) : « le rhum qu'on en distille est très bon ; on le nomme à la Barbade, où il s'en fabrique beaucoup, esprit de rhum ». Enfin, il indique le moyen d'éviter que le rhum ne prenne trop de couleur s'il est stocké dans des barriques ayant contenu du vin, et donne aussi une recette pour vieillir artificiellement le distillat... à une époque où la répression des fraudes n'existait pas, et avec l'assentiment des autorités officielles.

La manipulation de cette liqueur est à très peu de chose près la même dans toutes les îles ainsi que les déboursés : ce sont de gros sirops de sucre et des écumes mêlées avec une certaine quantité d'eau et de vidange qu'on fait fermenter dans des tonneaux pendant huit à dix jours, c'est-à-dire jusqu'à ce que la fermentation, qui doit être vineuse, ne soit presque plus perceptible. Alors on met cette composition, appelée vulgairement grappe, dans un alambic et on la distille de la même manière qu'on fait l'eau-de-vie en France. La première liqueur qui passe par l'alambic est le tafia chez les Français et le rhum chez les Anglais, ensuite vient la petite eau qui est un tafia ou rhum très faible. Les colons français la mêlent avec leur tafia, quoiqu'elle ait un goût et une odeur très désagréables, mais les Anglais la mettent à part pour la rectifier par l'alambic, ce qui leur donne un rhum très spiritueux qu'ils nomment *esprit* et qui sert à donner une grande force à leur rhum ordinaire ; par ce moyen ils le rendent propre à parvenir dans toutes les contrées de la Terre sans être affaiblie par le trajet. Un peu plus ou un peu moins de cet *esprit* compense toutes les distances. La liqueur qui reste au fond de l'alambic après la distillation de la petite eau est la vidange.

D'où vient donc que nos insulaires n'obtiennent dans leurs guildiveries que des tafias qui répugnent à tous les étrangers, pendant que les Anglais fabriquent le rhum, objet si précieux à leurs colonies, puisque la vente de cette liqueur suffit pour réparer les pertes et pour fournir aux dépenses d'exploitation de leurs sucreries ? Le chapiteau et le serpentín des alambics font seuls cette différence.

Les chapiteaux de nos alambics ont trop peu de capacité, et leur embouchure ou les collets par lesquels ils s'adaptent à ceux des alambics sont trop courts ; de sorte que les vapeurs qui se subliment, malgré le feu le mieux ménagé, n'ayant point assez d'espace pour circuler, il ne se fait qu'une médiocre ségrégation d'esprits d'avec les parties aqueuses de la grappe, mêlées avec ces esprits : de là les mauvaises qualités du tafia.

Les serpentins de nos alambics n'ont ni assez de matière ni assez de circonvolution, ce qui s'oppose encore à la bonté de la liqueur. Les Anglais ont depuis longtemps senti les défauts de nos guildiveries ; aussi les ont-ils perfectionnées, tandis que nous restons asservis aux premières idées et aux premières habitudes sur cet objet intéressant. (...)

Procédé pour donner au nouveau rhum, dans l'espace d'un mois, la couleur et le goût du rhum le plus vieux.

Pour trois cents gallons de rhum, on prend :

- 1° Quatre pains de boulanger, d'une livre chaque ; on les ouvre pour en ôter la mie ; on fait rôtir les croûtes jusqu'à ce qu'elles soient presque réduites en charbons. On les laisse bien refroidir et on les concasse.
- 2° Quatre livres de raisins secs, tirés, s'il est possible, de Malaga : si on manque de raisins, on prend des pruneaux secs que l'on concasse, noyaux et pulpes ensemble.
- 3° Une livre de thé vert.
- 4° Une douzaine d'ananas bien mûrs et de bonne qualité, concassés, sans ôter la peau.
- 5° On met, sur trois cents gallons de rhum, tous ces ingrédients, que l'on partage suivant la grandeur des futailles qui le contiennent. Ces futailles ne doivent pas être exactement remplies, afin qu'en les roulant et en les agitant fortement, on puisse brasser la liqueur : ce que l'on doit faire exactement au moins une fois en vingt-quatre heures, pendant quinze jours. On ne les bouche pas exactement, afin que les parties trop effervescentes puissent s'en évaporer. On les transvide ensuite et l'on laisse reposer pendant quinze autres jours cette liqueur ; après ce temps-là, on peut la donner à boire comme vieille. Les plus habiles connaisseurs y seront trompés.

Mémoire sur les avantages que les habitants des colonies françaises trouveront à faire du rhum au lieu de tafia et sur l'art de composer les grappes et de distiller cette liqueur (1786)

Repris par les *Affiches Américaines* (n° 53 – pages 605 à 608 –, n° 55 – page 630 –, n° 56 – pages 632 à 634 – et n° 57 – pages 640 à 642 – des 7, 14, 16 et 21 décembre 1786) puis par le *Manuel des habitants de Saint-Domingue* de S.J. Ducœurjoly (Paris, 1802 ; tome 1, p. 135-175).