

Marie-Galante *perle créole*

Michel Bataillard



A PA ANNI AN LIVÈNAJ BÈF KA BIZWEN KYÉ A-Y - AN JA VWÈ
VAN VANTÉ, KOKO VÈT TONBÉ, COCO SÈK RÈSTÉ AN PYÉ -
BALYÉ DOUVAN LAPÔT A-W AVAN VWÈ DOUVAN KAZ A LÉZÔT
SAL - BÈF KI PA VLÉ RANTRÉ AN BWA KA DI KON A-Y TWO
LONG - CHODYÈ KA DI KANNARI BONDA A-Y NWÈ - CHANTÉ BA
ON BOURIKÈT SÉ KAKA I KA BA-W - CHOUVAL KI NI PLIZYÈ
MÈT TOUJOU KOUCHÉ SAN SOUPÉ - CHYEN PA KA FÈ CHAT,
PITIT A CHYEN SÉ CHYEN - DO KA MÒ POU ZÉPÒL, MANDÉ
ZÉPÒL SI DO KA VIV - DOMINO KA RIMÉ ANPAGAL, MÈ PA KA
JWÉ ANPAGAL - ELÈKSYON SAN FWÔD, SÉ KOUBOUYON SAN
PIMAN - ÈVÈ PASYANS OU KA VWÈ TÉTÉ A FOUMI - FO DÒMI
A KOTÉ JAN POU KONNÈT JAN I KA RONFLÉ - FANM ENMEN
KANKAN KON MOUCHANMYÈL ENMEN SIWO - GWO MO TJOUYÉ
TI CHYEN - GRENAD KA PÔTÉ KOURÒN, I PA RENGNE POU SA -
JOUÉ BIEN ÉPI MAKAK, MÈ PA PILÉ LATCHYÉ-LI - JAKO MÒNE
PA KA KONDUI JAKO LAVIL - JOU LA OU PLI BYEN ABIYÉ, OU
PA KA RANKONTRÉ BELMÈ A'W - KRAPOLAD DI SÉ MANNYÈ
ASIZ LI KI FÈ SI TOUT JENNEF KONTAN'Y - KAN DIFÉ PRAN
KAZ VWAZEN, OU DWÈT MÈTÉ BAB A'W TRANPÉ - KOULÈV KI
VLÉ VIV PA KA KOURI GRAN CHIMEN - LÈ MIZÈ BARÉ BOURIK,
I KA KOURI PLI VIT KI CHOUVAL - LÈ OU KA MAYÉ, OU KA KITÉ
L'OGUEY-OU AN PA LAPOTE MANMAN-OU, ÉPI OU KA PATI - LÈ
OU WÈ ZO AN GRAN CHIMEN, PA DI I PA JEN MONTÉ SI TAB -
LÈ POUL BWÈ DLO I PA KA OUBLIYÉ DI BONDYÉ MÈSI - MAKAK
SAV KI PYÉ-BWA I KA MONTÉ, I PA KA MONTÉ LÉPINI - MOUN
SOU PA KA JEN TONBÉ SI JANDAB - MOUTON MARÉ PA LÈ WÈ
KOUTO - ON CHYEN TIN KAT PAT, MEN SÉ ON SÈL CHIMEN I
KA FÈ - PALÉ FWANSÉ PA VLÉ DI LÈSPRI - POUL KA KOUVÉ ZÉ
KANNA, MÈ YO PA KA ALÉ ANDLO ANSANM - PA MELANJE KOKO
EPI ZABRICO - PREMYÈ KOUCHÉ GANGNÉ KABANN - RICH KA
FÈ SA YO LÉ, MALÉRÉ KA FÈ SA YO PÉ - ROB SWA KA FÈ TOUT
MOUN BYEN, MÈ I PA KA TOUJOU KOUVÈ JIPON PROP - SA KI
AN BÈK OU PA TA'W, SA KI AN FAL OU SÉ TA'W - SI DIFÉ PRAN
AN BAB KANMARAD OU, ROUZÉ TA'W ! - SA KI KA DI ACHTÉ
CHOUVAL A GRO VANT PA BAY ZÈB POU'Y MANJÉ - SA KI PA
BON POU ZWA PA BON POU KANNA - VANT PÉTÉ, BON MANJÉ
PA GATÉ - YO PA KA MONTRÉ MAKAK FÈ GRIMAS

Marie-Galante perle créole

**Cet ouvrage de 100 pages a été tiré
à 1000 exemplaires, tous envoyés à Marie-Galante.
Vous pouvez vous le procurer exclusivement
à la rhumerie Bielle.**



Michel Bataillard



**M A R I E
G A L A N T E**
(de l'espagnol
María Galanda, "la gra-
cieuse"), île des petites
Antilles françaises au sud-est
de la Guadeloupe dont elle
dépend. Population 12 000 habi-
tants (Marigalantais). Ville princi-
pale : Grand Bourg, deux autres com-
munes se partagent l'île, Capesterre au sud-
est, Saint-Louis au nord-est. Marie Galante,
qui s'étend sur 157km² est un plateau cal-
caire de forme arrondie, légèrement incliné
d'est en ouest, fracturé en deux parties Nord
(les bas) et Sud (les hauts) par la faille de
la barre de l'île. Point culminant, le morne
Constant, ne dépasse pas 204m. Princi-
pales productions : sucre, rhum,
sirop de batterie, cassave,
manioc et plages. Langues :
créole et français.



Express-des-îles	Catamaran à passagers à grande vitesse en aluminium
Chantier naval	Austal
Longueur hors tout	47 m
Largeur	11,10 m
Tirant d'eau	1,80 m (1,50 m hors appendices)
Type de propulsion	Hydrojets
Puissance de propulsion	2 x 2465 kW
Production électrique	2 x 150 kW
Vitesse	32,5 noeuds
Passagers	360
Véhicules	10



Le Val'ferry au départ de Grand-Bourg

Pour venir à Marie-Galante, il faut passer par la gare maritime de Bergevin à Pointe-à-Pitre en Guadeloupe.

Deux compagnies se partagent la clientèle : L'Express des Îles et Brudey Frères. Leurs NGV (navires à grande vitesse) vous mèneront en 1h à Grand-Bourg, port principal de Marie-Galante. Certains s'arrêtent à Saint-Louis mais pas tous. Se renseigner.

Pour les bagages, vous pouvez les prendre avec vous ou les mettre dans un container. Ci-contre, Harry, le pilote de l'Express des Îles, à son pupitre. Décontraction rime avec concentration... Salut Harry !



Avan ou bakyé,
apwann najé.
(Avant de t'embarquer
sur un bateau, apprends
à nager). Prudence est
mère de sûreté.



Bato pou alé lapwent
les navettes de Guadeloupe



La première chose que le visiteur aperçoit de Grand-Bourg est son port, puisqu’il vient essentiellement par la mer...
Chef-lieu de Marie-Galante, la ville s’étale sur une large plaine au bord de l’eau. Au nord, la rivière de Saint-Louis marque la frontière de la commune, très étendue.
Depuis 1648, arrivée des colons français, cette bourgade paisible a oublié le fort qui y avait été construit à l’époque, ainsi que le nom de Joinville, dû au prince du même nom et qui, en 1838, avait visité l’endroit.

Grand-Bourg

Superficie : 5 554 hectares

Population : 5 893 habitants (recensement INSEE de 1999)

Population active : 2 526 personnes

Les principaux rendez-vous de l’année

Janvier - Février : Carnaval

Pâques : Compétition de bœufs tirants

Pentecôte : Festival de Marie-Galante « Terre de Blues »

27 Mai : Abolition de l’esclavage

21 Juin : Fête de la Musique

Juin – Juillet : Tour cycliste de Marie-Galante ou Grand Prix du Pays Marie-Galante

15 Août : Fête patronale de Grand-Bourg

28 octobre : Journée internationale du créole

Décembre : Marché de Noël et Chanté Nwel

Apwé van,
sé kâm.
(Après le vent,
le calme revient).

*Granbou
Grand-Bourg*



**Apatoudi menné koulèv
lékol, sé fè-y sizé i tout.**
Ce n'est pas tout de mener
une couleuvre à l'école,
c'est de la faire s'asseoir
qui est le plus dur). Il est
plus facile d'entreprendre
que de réaliser.

Dans le petit port tranquille, on peut voir au débarcadère les deux navettes qui relient Marie-Galante à la Guadeloupe dont elle dépend. C'est la « double-insularité » de l'île.

A gauche, le mouillage de plaisance et à droite, le port de pêche, fréquenté aussi par les touristes en mal de ponton...

A fond et à flanc de colline, l'hôpital. A gauche, en montant après le cimetière aux tombes blanches, la route de Saint-Louis.

*Granbou
Grand-Bourg*



**Bannann jonn
pa ka vini vèt.**
Les bananes jaunes
ne reverdissent pas.
*Certaines évolutions
sont irréversibles.*



Ci-dessus, l'Hôtel-de-ville, bien reconnaissable à ses deux tours ajourées. Non loin à gauche, le monument aux morts. Si les rues de Grand-Bourg ressemblent à d'autres villes, avec des maisons de toutes sortes et dans tous les états possibles ainsi que de vieilles cases en ruines et tout droit sorties d'un vieux film créole, le parking du port affiche complet, rempli de véhicules de location qu'une dizaine d'enseignes comme dans ce vieux camion vous louent à votre arrivée. L'île mesurant 15km du nord au sud, la location est-elle à « kilométrage illimité » ! Vous pourrez également louer un scooter, plus près de la nature...



*Granbou
Grand-Bourg*



Lorsqu'on parcourt les rues de Grand-Bourg, il en est une petite, jouxtant le marché, qui offre deux magasins bien particuliers : un coiffeur relax et sympathique (ci-dessous) et une petite échoppe fourre-tout (ci-dessus) où l'on trouve des balais faits main et un bric-à-brac hétéroclite géré par la propriétaire, une dame d'un âge respectable et respecté, qui règne sur ce petit monde de façon fort romantique, bercée par une radio invisible. *Pas de photo d'elle s'il vous plaît !* Sur le port, quelques enseignes atypiques, agences, magasins, lolos. Ci-contre, une agence immobilière, dans une case typique s'il en est !



Rendez-vous des branchés informatique en face de l'embarcadère et des loueurs, le café-restaurant Ornata (code wi-fi à demander) est ouvert tous les jours de 8h à 20h et offre, outre les boissons, des petits plats de midi (sur commande le soir) pour toutes les faims... A côté, un des magasins de souvenirs de la ville.



Balyé ka konmansé an salon, i ka fin an katch.
(Le balai commence son travail au salon et le finit dans les latrines). Après avoir mangé son pain blanc, il faudra manger son pain noir.



Le bar d'en face offre de magnifiques fresques murales, comme vous pouvez le voir ici.



*Granbou
Grand-Bourg*

Chef-lieu du canton. Ses habitants sont appelés les Capesterriens et Capesterriennes. La commune s'étend sur 46,2 km² et compte 3 490 habitants (recensement publié en 2012) avec une densité de 75 personnes au km². Située au sud-est de l'île, Capesterre de Marie-Galante, à ne pas confondre avec Capesterre Belle-Eau en Guadeloupe, est une petite ville dont les maisons sont groupées autour d'une place centrale où l'on trouve l'église et l'Hôtel-de-ville. En bordure de mer, elle accueille un petit port réservé aux barques de pêche. Une rue principale la traverse, parallèlement à la mer, qui conduit vers l'ouest à Grand-Bourg et vers l'est à la côte au vent.

Anba latè
pa ni plézi.
(Sous terre il n'y
a pas de plaisir).
Profitons de la vie.



On peut voir à Capesterre un petit marché au poisson, une chapelle dédiée à Sainte Anne, la plage de la Feuillère à l'entrée du bourg, ainsi que celles des galets et Petite Anse, les éoliennes de Catherinette, le moulin de Bézard et la distillerie de Bellevue qui fournit avec les éoliennes une partie de l'électricité de l'île grâce à une batterie de capteurs solaires.

*Kapèstè
Capesterre*



L'église rénovée de Capesterre, dédiée à sainte Anne, patronne du bourg.



intérieur de l'église



l'autel, fleuri à souhait



Devant l'hôtel-de-ville, la statue de Félix Eboué, ancien gouverneur de la Guadeloupe (de 1936 à 1938) qui réussira à calmer l'agitation ambiante et assainira les finances avant d'être nommé au Tchad. Il est inhumé au Panthéon.



*Kapèstè
Capesterre*



**Bato koulé pa
anpéché dot (lézôt)
navigé.** (Un bateau qui
a coulé n'empêche pas
les autres de naviguer).
*Les échecs ne doivent
pas décourager.*

Du haut de l'hôtel du Soleil Levant, dont le nom n'a pas été choisi au hasard, on peut admirer la ville en contrebas et les eaux turquoise à l'intérieur de la barrière de corail, ainsi que celles, bleues et plus profondes, de l'Atlantique dont les vagues viennent parfois frapper avec force. Du vent pour le kite surf !



L'association pour le Développement de la Pêche à Marie-galante exploite et gère le marché aux poissons et le village de pêcheurs de Capesterre-Marie-Galante, contribue à la protection des zones de pêche, protège les espèces menacées (oursins, lambis, mollusques, crustacés), limite certaines pratiques de pêche sur zone (filet), développe toutes activités liées à l'exploitation de la pêche et de la mer, transforme et vend des produits et articles de pêche. Ci-dessous, le bord de mer avec, en fond, le port de pêche.



*Kapèstè
Capesterre*



**Kanari gra, ròch
difé santi bon.**
Lorsque la marmite
est riche, la pierre
(sur laquelle on fait
cuire le repas) sent
bon.

Située au nord-est et en face de la Guadeloupe, Saint-Louis possède une baie très appréciée des navigateurs. Tout le long du littoral, de nombreuses plages abritées des vents d'est se déroulent, pour le plus grand plaisir des estivants et marie-galantais. Le ponton accueille la navette ainsi que quelques bateaux reliant l'île aux Saintes, départ le matin, retour le soir.

*Senlwi
Saint-Louis*

l'église saint-Louis de la ville....
très longue et sobre.
L'île est jumelée avec Belle-île-en-mer
depuis une célèbre chanson de Laurent
Voulzy, personnalité guadeloupéenne.



Un peu plus loin, une stèle aux marins disparus.



Alé légliz
pa vlé di dévo.
Aller à l'église ne
veut pas dire être
dévot. L'habit ne
fait pas le moine.

Maurice Barbotin, curé de Saint-Louis à Marie-Galante en 1950,
a publié de nombreux écrits sur l'île. Entr'autres : un recueil
de proverbes créoles, un dictionnaire pratique du créole en
Guadeloupe, le dictionnaire du créole de Marie-Galante.
La place de l'église principale porte son nom.



Stèle de Louis Delgrès, à la
sortie de la ville.



La petite mairie de Saint-
Louis, entre bourg et plage,
œuvre de l'architecte Ali
Tur, date de 1932. Une rue
principale en long depuis le
débarcadère (avec échopes
de loueurs) et une nord-sud
le long de la côte forment
l'ossature de la petite ville.

Les navettes (de Guadeloupe
vers les Saintes) délivrent
régulièrement leur flot de
touristes que des loueurs de
voitures et scooters viennent
chercher jusqu'au pied du
bateau au bout de la digue.
La plage, superbe, jouxte ce
ponton et propose des bars
et restaurants les pieds dans
l'eau ou presque...

Que du bonheur dans un
endroit calme et reposant, sauf
chez Henri quelques soirs...
mais c'est « musique live » !

Senlwi
Saint-Louis



Face à la Guadeloupe de Terre de Bas, et plus à l'est Les Saintes, puis la Dominique...
Point de vue de Saint Louis, à flanc de colline, signalé depuis la route qui relie la ville à Grand-Bourg.
Au premier plan, les célèbres bœufs marie-galantais...

A pa on sèl jou
bèf bizwen ké a'y.
Le bœuf a besoin
de sa queue tous
les jours.

Senlwi
Saint-Louis

**Fok ou mantché néyé
pou aprann najé.**
Il faut avoir manqué de
se noyer pour apprendre
à nager.
*C'est en s'approchant
très près du danger qu'on
apprend à le maîtriser.*



La plage de Folle Anse



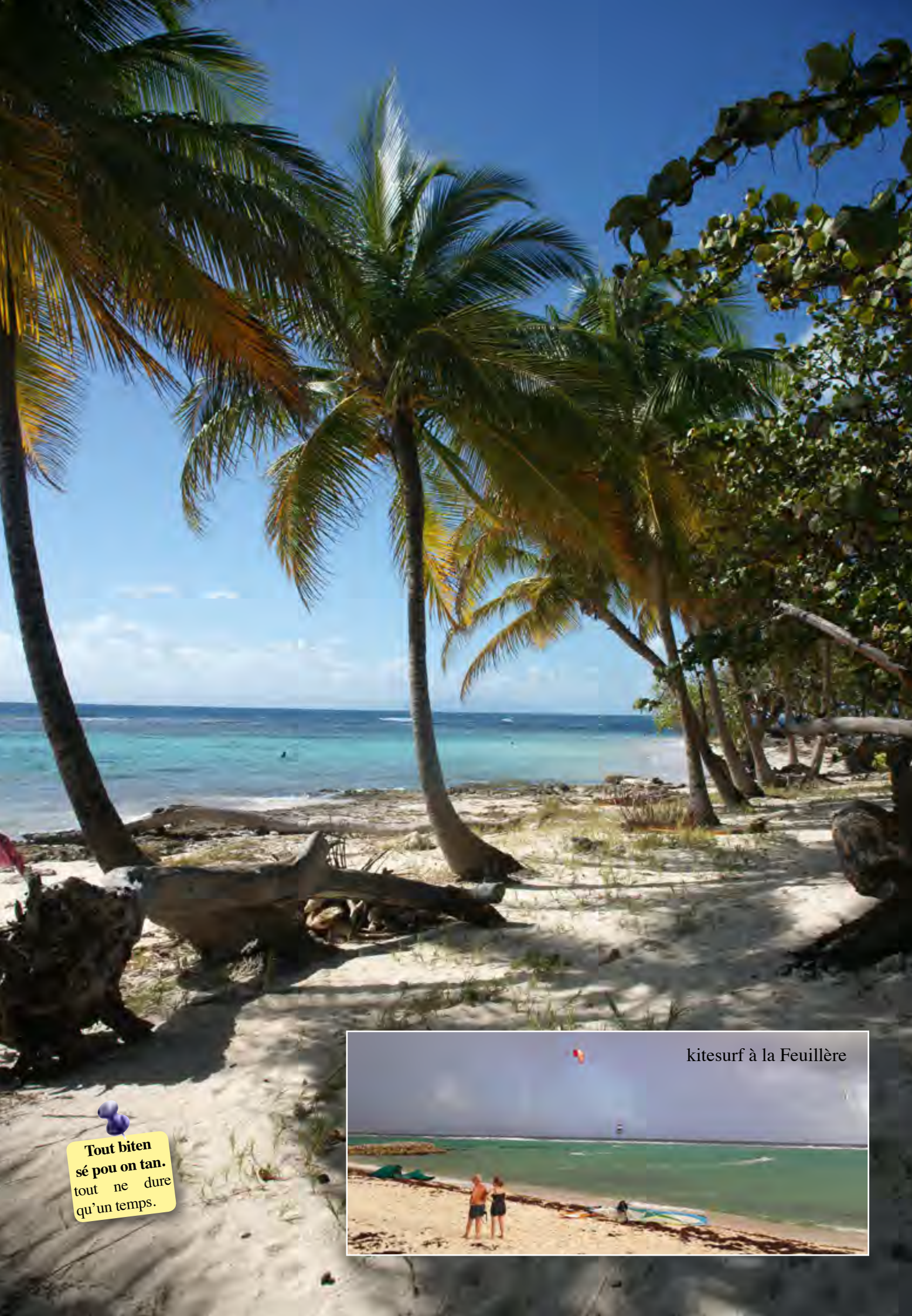
Face à la Guadeloupe, la plage d'Anse de Mays passe pour la plus belle par sa longueur, l'absence (pas partout) de cailloux ou oursins et les magnifiques couchers de soleil qu'elle offre.

Elle est aussi parcourue par des « coureurs de plage ». On aperçoit, au fond, la plage d'Anse Canot qui, comme son nom l'indique et par sa position qui l'abrite de tous les vents, accueille les canots, voiliers et charters à la journée, qu'ils soient en catamaran ou bateau à moteur. Pour contempler le fond marin et ses poissons multicolores, on se rapprochera de la barrière de corail, visible à ses vagues le long de la côte de l'île, plus ou moins proche suivant l'endroit.

Au bout de l'Anse de Mays, la plage de Moustique est moins fréquentée, un peu caillouteuse et à bande étroite qui fait que vous mouillez votre serviette lorsque l'eau monte... Attention au mancenillier, tronc marqué en rouge ! Personnellement, je préfère la plage de Grand-Bourg pour les commodités et la structure de jeux pour les enfants ou celle de Folle Anse pour la nage-farniente, une bouée-frite autour des bras et contempler ses doigts de pieds ou le coucher de soleil !

**Pourquoi la plupart
des coques de lambis
ont-elles un trou ?**
On les perce pour en
déloger leur occupant
et les proposer au
marché ou dans les
restaurants...

*Plaj
les plages*



Tout biten
sé pou on tan.
tout ne dure
qu'un temps.



kitesurf à la Feuillère

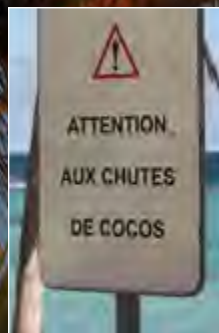


Les plages de « la galette » (c'est ainsi qu'on surnomme parfois l'île) sont nombreuses et un peu différentes. Ci-dessus, celle de la Feuillère à l'entrée de Capesterre est belle, un peu ventée parfois, bénéficiant de deux bars-restaurants de plage ; on la préférera par temps calme. Elle est fréquentée par les surfeurs et kite-surfeurs parce qu'exposée aux vents d'est.
Ci-dessous, la plage de Vieux-Fort, au-dessus de Saint-Louis, aux couleurs magnifiques, avec des caribets pour les déjeuners-pique-niques familiaux ou entre amis. Page de gauche, une des plages de Capesterre.



**Conseil à l'attention du
jeune en voiture :**
Il est très dommage de
confondre parfois la plage
avec une discothèque à
ciel ouvert... Les basses
s'entendent fort, causent des
dommages irréversibles à
vos oreilles et ne ravissent
pas les touristes !

Plaj
les plages



vu à Capesterre !



plage de Moustique

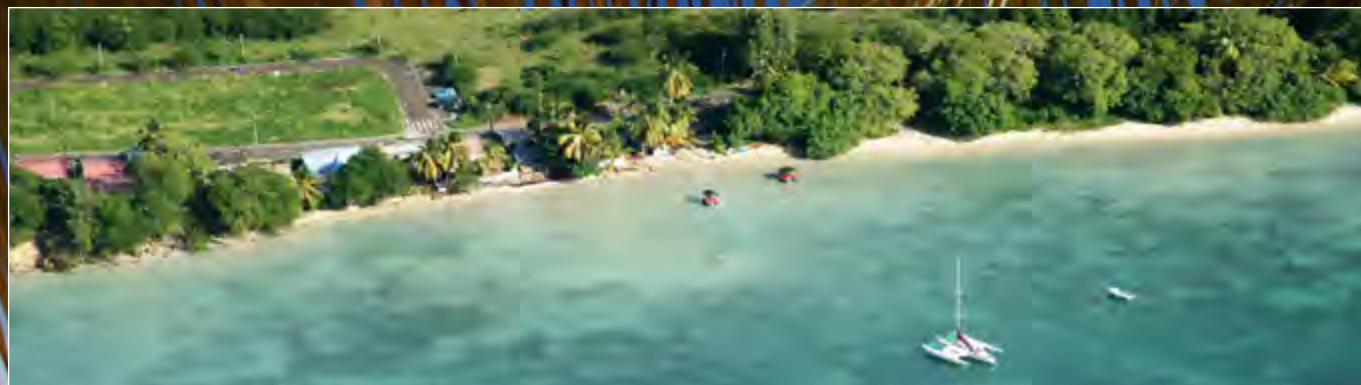


**Tout krab
konèt trou-yo.**
Tous les crabes
connaissent leur
trou.



Habitant de la plage, le Chevalier, ou crabe jaune, ravira vos moments de détente en vous montrant, quelquefois de très près, comment on débarrasse un trou du sable qui l'obstrue, en le sortant entre ses pinces... Yeux escamotables à l'horizontale ! Si vous ne bougez pas, il ne vous verra pas... Son copain le Touloulou (ci-dessus) ou crabe rouge, est aussi présent mais plus discret.

La plage du « troisième pont » à Grand-Bourg, ici photographiée au coucher de soleil, est fréquentée (mais pas exclusivement !) par les écoliers et étudiants et leurs profs de gym. Balisée par des flotteurs et des lignes, elle est aussi entourée de barques de pêcheurs qui viennent parfois déposer à terre leurs lambis ou chatrous. Très pratiques, des toilettes-douches !! Merci à la mairie de Grand-Bourg ... Ne changez rien, le côté familial-jovial est très apprécié ! Structures gonflables sur l'eau pour le plaisir des enfants. Ci-dessus, la plage de Moustique, au-dessus de Saint-Louis, dans les raisiniers...



Lanmè pa ni branche.
(La mer n'a pas de
branche). Il faut se
méfier de la mer et ne
pas aller trop loin car
il n'y a pas d'endroit
où s'accrocher pour se
sauver.

Les pieds dans l'eau ! Jamais phrase n'a été aussi adaptée aux plages de Saint-Louis et au nord de l'île. Ajoutez quelques établissements comme la « Baleine rouge », le « Plaisir des marins » ou « Chez Jacqueline » et vous pouvez siroter tranquillement votre planteur en admirant le turquoise de l'eau ou/et déguster un plat créole en vous demandant s'il ne serait pas possible de faire durer le plaisir un peu plus longtemps...

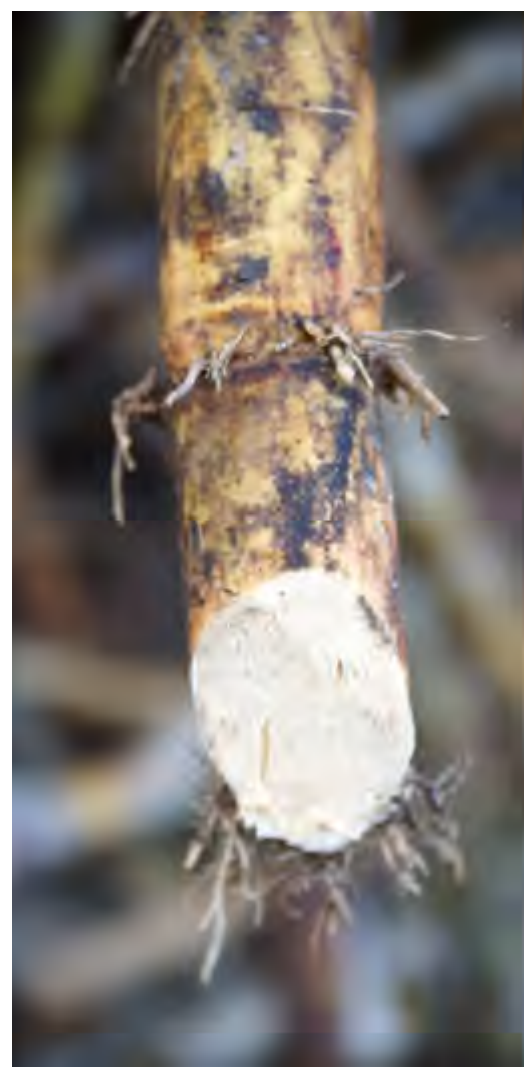


*Plaj
les plages*



**Koumande
pa ka koupe kan.**
à chacun sa place, un
gérant de plantation
ne coupe pas la canne
(expression utilisée
couramment lors de
la pratique du jeu de
dominos...)

plants de canne à sucre en fleurs



Pouvant atteindre jusqu'à 6 mètres de haut et un diamètre de 1 à 6 cm, le plant de canne proviendrait de Nouvelle-Guinée, mais il n'existe plus à l'état sauvage. La plante, qui ne supporte pas le froid, est surtout cultivée au Brésil, mais elle représente 20% de la masse agricole produite dans le monde, avec 1,7 milliard de tonnes en 2008. Le sucre de canne représente encore de nos jours près de 80% de la production mondiale.

Il existe de nombreuses variétés de cannes, comme *saccharum robustum*, *saccharum officinarum*, *saccharum spontaneum*, *saccharum sinense*, que les marie-galantais traduisent par *canne grise*, *canne roseau* ou *canne paille*.

A Marie-Galante, la canne est omni-présente, que ce soit dans les champs, mais aussi par les bœufs que l'on voit paître un peu partout, et qui servent encore à emmener les tiges coupées aux distilleries ou à la sucrerie.

On raconte qu'autrefois, les enfants (et quelquefois les adultes) coupaient les meilleures cannes pour leur utilisation personnelle à l'intérieur des champs pour que ça ne se voie pas depuis le bord. Tous les enfants de l'île ont connu le mélange farine de manioc-sucre de canne, que leurs parents leur donnaient et qui « collaient au corps ! ». Ne quittez pas Marie-Galante sans goûter le jus de canne (à Grand-Bourg les week-ends, aux abords du marché aux poissons, il est pressé en direct par des vendeurs locaux).

*Kann
la canne*



Bon bœf,
bon savanne.
Si le bœuf est beau,
c'est que le pré est
gras. On récolte ce
que l'on a semé.



*Il vous arrivera peut-être de croiser
ce genre d'attelage dans l'île, qu'on
a oublié ou presque en métropole, et
c'est bien dommage... Salut Kembé !*



LES DISTILLERIES

L'île produit sans nul doute l'un des meilleurs rhums agricoles du monde, produit par fermentation et distillation du jus de la canne à sucre, le vesou. Les trois distilleries (Bellevue, Bielle et Poisson) fabriquent un rhum titrant 59°. Les palais peu habitués aux alcools forts apprécieront de déguster les différentes liqueurs proposées. Les fins connaisseurs sauront apprécier le rhum vieux vieilli en fût de chêne plus de huit ans.

Punch à faire : 1 cuillerée à café de sirop de batterie
1 zeste de citron, 2 doigts de rhum.

Recette de planteur de Guy Hypolite...

Pour un litre de planteur : 1/4 de rhum - 3/4 de jus (au choix, goyave, mangue, orange, ananas, selon goûts), un trait de grenadine, un bâton de cannelle, vanille, laisser macérer deux heures minimum. Mmm !

A déguster avec modération évidemment. Merci Guy !



*Kann
la canne*



Apwé ou bwè adan on ma, fô pa ou kaka adan-y. Après avoir bu dans une mare, ne la souille pas. Il ne faut pas cracher dans la soupe.



Ci-dessus, quelques-uns des produits disponibles à la boutique, une belle habitation en surplomb d'un domaine boisé. Dégustation gratuite.



Le moulin de Bellevue, en très bon état et qui fonctionne, avec de nouvelles voiles.



La distillerie Bellevue de Marie Galante apparaît en 1769.

Première distillerie des Antilles respectueuse de l'environnement et unique distillerie écopositive au monde, elle est aussi la plus importante de Marie-Galante avec une production de 850 000 litres.

Elle coule un rhum d'une rare finesse régulièrement médaillé : Or 2008, Or 2009, Argent 2010 et argent 2011.

Campagne de février à juillet.

Vous y trouverez également tous les produits du terroir de Marie-Galante.

Visite libre et dégustation offerte.

Horaires d'ouverture : Tous les jours de 9h30 à 13h00, dim. inclus.

Section Bellevue - 97140 Capesterre

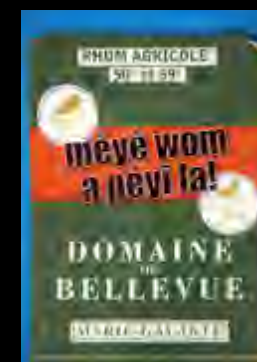
Tel: 05.90.97.26.50 Fax: 05.90.97.47.11 Port: 06.90.48.31.60

www.distillerie-bellevue.com/

infos@distillerie-bellevue.com



Ci-dessus, une partie des nombreux panneaux solaires répartis sur le domaine et qui fournissent de l'électricité à l'île.



A CONSOMMER AVEC MODERATION
BELLEVUE

Womm le rhum



Dynamo entraînée par courroie



Pompe à vapeur à double piston



Phytoremédiation :

la distillerie bielle est véritablement écologique avec son traitement des vinasses par les plantes : la phytoremédiation.

C'est le traitement des eaux chargées en matières organiques par les plantes comme la jacinthe d'eau et la fougère sauvage. Ecologique et économique !



Ancienne colonne de la distillerie



La distillerie Bielle produit chaque année 330 000 litres de rhum à 59°. Fabrication de rhum blanc 59° et 50°, rhum vieux de ses propres chais et liqueurs : chocolat, coco, café, bois bandé, shrubb...). Un grand magasin, qui devrait être bientôt accessible au public, propose de nombreux produits et idées-cadeaux.



La distillerie a été souvent récompensée au Concours Général Agricole.

2011 : médaille d'or rhum blanc 59° et pour le rhum vieux Brut de Fût 2003.

2013 : médaille d'or au Concours Général Agricole.

A voir : la distillerie (campagne de mars à août), la sucrote et son musée de la machine à vapeur, la boutique de création de peinture sur tissu Toumaï et ses produits locaux, confitures, cosmétiques, etc.

Entrée libre.

Section Bielle 97112 Grand-Bourg.

Tél. : 0590 97 93 62 / Fax : 0590 97 85 14

Facebook : Rhum BIELLE de Marie-Galante

Horaires : du lundi au samedi : 9h30-13h00.

Le dimanche (en saison) :

10h-12h - de nov. à mai & juil. à août.

Mail de Bielle : info@rhumbielle.com

Site de Bielle : www.rhumbielle.com



BIELLE
A CONSOMMER AVEC MODERATION
*Wonn
le rhum*



Ci-dessus, l'ancienne habitation du domaine, en 2004, rasée depuis.

Ci-dessous, la canne arrive à la distillerie.

A gauche, l'entrepôt de fûts de rum.

Au-dessus, embouteillage des bouteilles de rum Père Labat 59°.

En haut à droite, un échantillon des produits proposés dans le magasin.



Ronm pa ka
boulé karaf.
Le rhum ne soûle
pas la carafe.



La distillerie Poisson produit près de 150 000 litres par an de ce rhum très réputé. Campagne à partir de février.

Boutique de produits et boissons alcoolisées.

Fabrication du rhum Père Labat, rhum ambré, blanc, vieux à 59°. Dégustation gratuite.

Section Poisson 97112 Grand-Bourg.

Tél. : 0590 97 03 79 / Fax : 0590 97 79 65

Facebook : Père Labat

Horaires : du lundi au samedi : 7h00-12h00. Entrée libre.

Possibilité d'ouverture le dimanche pour mini 10 pers.

Mail : domaine-poisson@orange.fr

Jean-Baptiste Labat appelé aussi Père Labat (Paris, 1663 – Paris, 1738) fut missionnaire dominicain, botaniste, explorateur, ethnographe, militaire, propriétaire terrien, ingénieur et écrivain. En 1694, il arrive en Martinique et perfectionne le procédé de distillation en important de Charentes du matériel qu'il adaptera à la fabrication du rhum. L'eau de vie (guildive sucrée) qu'il élabore deviendra le rhum. Sur l'île de Marie-Galante, la distillerie Poisson produit encore aujourd'hui un rhum qui porte le nom de son créateur.

PERE LABAT
A CONSOMMER AVEC MODERATION

*Wonn
le rhum*

Kaka poul pa bè.
la crotte de poule
n'est pas du beurre.
Il faut se méfier des
apparences.



SUCRERIE DE SAINT-LOUIS

La sucrerie se visite, voir sur place...



L'économie de Marie-Galante est principalement tournée vers la canne à sucre. Elle emploie près de 3500 personnes, soit un tiers de la population de l'île (un peu plus de 12 000 habitants en 2012). L'exploitation de la canne comprend le sucre, mais aussi le rhum avec trois distilleries qui fabriquent parmi les meilleurs rhums agricoles des Antilles : Bellevue, Bielle et Poisson (Père Labat). Les trois usines fabriquent aussi des punches ou des liqueurs, au coco, chocolat, gingembre, bois bandé mais encore des sirops de canne à sucre, sirops de batterie, etc...

Quelques produits plus originaux utilisant du sucre (ci-dessous) viennent compléter une belle panoplie artisanale.



Ci-dessus, quelques-uns des produits qu'on trouve à l'arrivée des bateaux... A consommer avec modération !



SIROP BATTERIE



Jus de canne cuit en série dans différentes « chaudières » et qui par évaporation et concentration du jus donne un sirop ou masse cuite.

La dernière chaudière s'appelle la « batterie », d'où le nom. La masse cuite est le stade avant la fabrication du sucre. Ce sirop ou masse cuite était mis dans des poteries poreuses et de forme ogivale, qui après évaporation de l'eau étaient retournées et donnaient des « pains de sucre »...d'où le nom du « pain de sucre de Rio » et « du pain de sucre des Saintes », en remplacement du sucre dans le ti-punch ou les recettes comme le bonbon sirop (un gâteau) ou des recettes à base de sucre de canne liquide. On en trouve facilement à Marie-Galante, soit aux fabriques, soit au port de Grand-Bourg, à l'arrivée ou au départ des bateaux. Ici, la fabrique d'Eric Blanchédent à Faup, « le Chouchou ».



*Sik
le sucre*



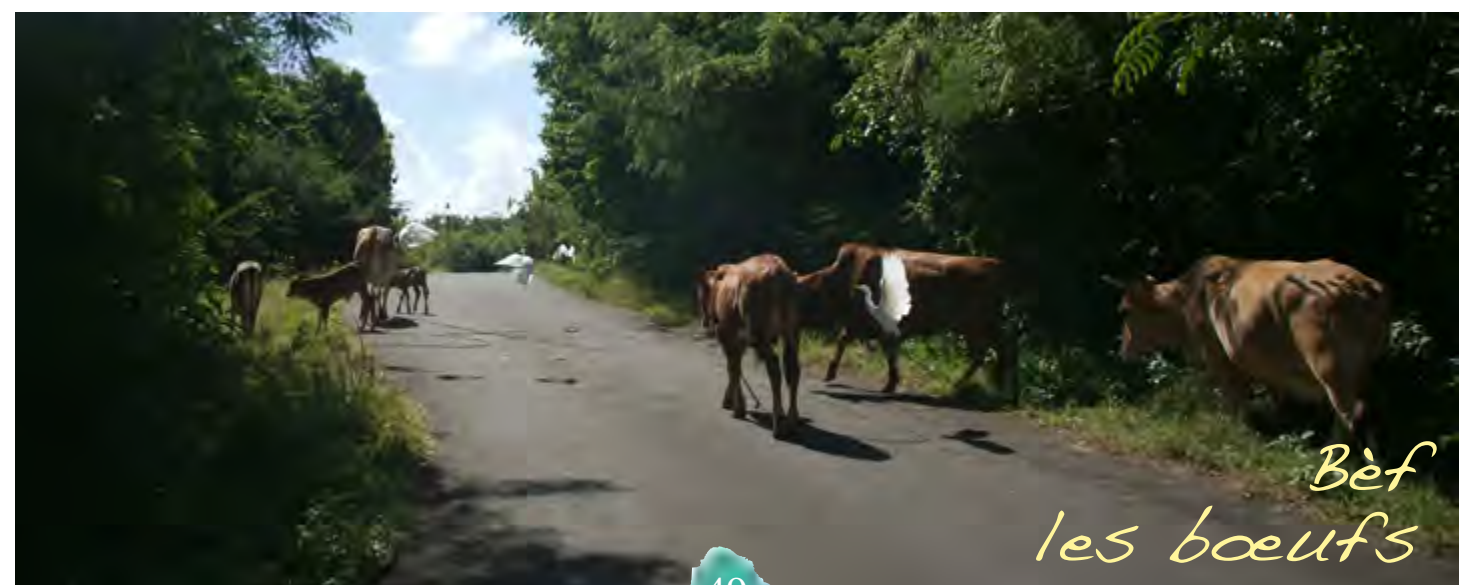
**Bèf dèyè
ka bwè dlo sal.**
Les derniers bœufs
arrivés à la mare n'ont
plus que de l'eau sale
à boire. *Les derniers
ont les restes.*

Ci-dessous, l'une des
spécialités pâtisseries de
Marie-Galante, le « caca
bœuf » !



Le bœuf créole (bœf kréyol), qui représente près de la moitié de ces animaux en Guadeloupe, fait l'objet depuis quelque temps d'un regain d'attention et d'insémination artificielle par l'INRA du Moule, du fait de sa diminution par croisement avec son confrère européen. Moins charpenté que son confrère d'Europe, le bœuf créole est cependant plus résistant aux maladies comme la tique du Sénégal. C'est aussi pour les ruraux de l'île un complément de revenu certain et on peut voir ces animaux un peu partout dans la campagne Marie-Galantaise, souvent accompagnés de leur oiseau fétiche, l'aigrette pique-bœuf, un oiseau entièrement blanc, le bec et les pattes pouvant être d'orange à rouge. Ce héron venu d'Afrique est apparu d'abord en Guyane vers 1940 pour se répandre sur les Antilles.

Lorsqu'il est attelé, le bœuf est tenu par les naseaux, ce qui suffit au conducteur pour le faire avancer où il veut. Les îliens sont naturellement fiers de leurs animaux et peignent les sabots ou le ventre lors des défilés... Sur ces pages, les différentes variétés que l'on peut voir dans l'île.



*Bœf
les bœufs*



Ci-dessus, le milieu du parcours, le plus dur et le plus raide, avant le virage. Un aide se tient derrière la charrette pour glisser sous les roues une cale de bois et éviter que l'engin ne redescende en marche arrière, source d'accidents certains. Beaucoup de marie-galantais apprécient ce sport local parfois un peu rude. Ci-dessous, l'un des concurrents tire la langue, on devine pourquoi !

Bèf i pa ka jouké
ka vin mové.
Le boeuf qu'on ne
met pas sous le joug
devient mauvais.
Oisiveté est mère de
tous les vices.



Nées à Marie-Galante, les compétitions commencent en avril, lorsque la canne est coupée et que les bœufs ne sont plus nécessaires aux travaux des champs. Les animaux, tirant une charrette chargée de poids suivant leur catégorie, doivent monter une pente et un virage en fin de parcours sans toucher les bords. La montée est à 10 ou 12% et ils sont chargés jusqu'à parfois 2 tonnes et plus sur un parcours de 100 à 180m suivant l'inclinaison. Le chauffeur a droit à treize coups de fouet et pas un de plus. Beaucoup de personnes demandent que la course s'arrête lorsque les bœufs ne peuvent plus avancer, pour ceux qui n'arrivent pas jusqu'en haut de la côte. Une coupe (ci-dessus) et un prix récompense le gagnant de la catégorie.



Rédi a bèf
les bœufs tirants



Bon vyann pa ka
kouri gran chimen.
La bonne viande ne
court pas les rues.
Les bonnes choses
sont rares.

Touristes : Avant de
photographier
quelqu'un,
demandez-lui, ça fait plaisir
et c'est rarement refusé !



Les défilés de chars à bœufs donnent lieu à de véritables compétitions de costumes aux couleurs chatoyantes et sont parmi les plus belles images qu'il m'a été possible de voir à Marie-Galante la bien nommée. Dentelles, chemises immaculées et madras bigarrés sont un régal pour les yeux. Merci à tous les habitants pour ce bal somptueux donné avec parcimonie mais, comme dit l'adage : « tout ce qui est rare est cher »...



Alex Brute, incontournable figure marie-galantaise est cultivateur, taximan, conducteur de charrette, etc... 06 90 50 87 31.



Kabwèt
les chars à bœufs



Alèkilé kabrit pa pè chyen (ankò).
De nos jours les chèvres n'ont pas (plus) peur des chiens. *De nos jours les défavorisés ne se laissent plus faire.*

Zafè kabrit' pa zafè mouton. Les affaires de la chèvre ne sont pas celles du mouton. *Que chacun s'occupe de ses affaires.*

An chandèl kabrit ka sanb ti fi.
A la chandelle, la chèvre ressemble demoiselle. *La nuit tous les chats sont gris.*



Comme les charrette à bœufs, les petites carrioles à chèvres sont courante à Marie-Galante, et elles défilent sur le même mode que les premières, avec évidemment moins de poids, le conducteur ménageant ses animaux marchant le plus souvent à côté. Pour celui qui n'a pas les moyens de se payer un bœuf ou un cheval, la chèvre reste une solution et, en plus, elle donne du lait ! Sur ces deux pages, défilé de cabwettes devant la plage de Vieux Fort en février 2010. Ci-dessous, rappel, les charrettes à chèvres étaient aussi connues en métropole, comme à Paris et Lyon...



5150, LYON, - Place Bellecour, La Voiture aux Chèvres

*kabrit
les chèvres*



Ci-dessus, les gros avocats pays (nature, en salade ou en guacamole), qui n'ont rien à voir avec les petits vendus en métropole. En dessous, ignames, madères ou malangas. A droite, une papaye coupée, des groseilles pays (on en fait un sirop à nwel) et du curcuma (ne pas confondre avec le gingembre). Dans le sachet, des bouillons cubes fabriqués en Haïti. Beaucoup de fruits et légumes viennent de Dominique, certains du Costa Rica. Ci-dessous, Lina, l'une des « figures » du marché, au milieu de ses produits. N'achetez pas qu'à une seule, les vendeuses ont beaucoup de mal à gagner leur vie !



An pa ka manjé
soup an-mwen cho.
Je ne mange pas ma
soupe chaude.
La vengeance est un
plat qui se mange
froid.



Situé sur la place de l'église et sous une toiture le protégeant du soleil et des intempéries, le marché de Grand-Bourg a lieu tous les matins et propose des fruits, légumes, mais aussi vêtements, chaussures et tenues diverses. Les commerçants proposent des produits locaux mais aussi de Dominique toute proche. Quelques magasins de fruits et légumes complètent l'offre, ainsi que des points de vente ambulants sur la place du marché au poisson et qui, dit-on, vendent plus de produits locaux qu'importés. Ci-contre, une habituée du marché qui m'appelait « mon chéri »)

Ne cherchez pas les prix, ils ne sont pas affichés, seul un touriste se demande pourquoi. Certains vendeurs pratiquent également la politique du petit cadeau après achat pour fidéliser leur clientèle. Goûtez les piments végétariens, un petit poivron rouge, orange ou vert non pimenté, d'origine martiniquaise et qui parfume toute la cuisine; Un délice odorant presque introuvable en métropole !

*mauwché
le marché*



Egalement lieu de rencontre, le marché au poisson est un endroit convivial où il n'est pas rare que le client attends SON pêcheur préféré !



Le marché au poisson de Grand-Bourg (le plus grand) se tient tous les matins entre 8 et 11h au port de pêche. Les barques à moteur, des Saintoises pour la plupart, reviennent de pêche et proposent directement aux acheteurs leurs lots de poissons assez différents suivant les jours. On peut ainsi y voir ci-dessous des daurades coryphènes, langoustes brésiliennes et page de droite des vivanneaux (ou œils de bœuf) à la robe rouge et une murène verte. Au-dessus du port, les frégates guettent les morceaux... Le long de la route entre Capesterre et Grand-Bourg, d'autres pêcheurs proposent souvent langoustes, chatrous (poulpes) ou lambis à la saison (d'octobre à décembre). Ci-dessus, Ernest (le pirate), l'un des « nettoyeurs » de poisson qui officie avec l'aide d'une planchette de bois sur laquelle sont clouées des capsules de bouteille, l'idéal pour écailler un poisson...



Vant pété, bon manjé pa gaté.
Que le ventre pété mais ne gaspillez pas la nourriture.



Une murène verte, à la mine patibulaire !



Des oursins, pêchés quelques jours en décembre...



*Pwason
le poisson*



A pa lè ou fen pou
mété manjé si difé.
Ce n'est pas au
moment où tu as faim
que tu fais cuire ton
repas. Il faut savoir
être prévoyant.



Le ragoût de lambi, bien relevé, est un régal.
Ci-contre, le mollusque dans sa coquille, tout frais
pêché. En haut, la pêche du jour !

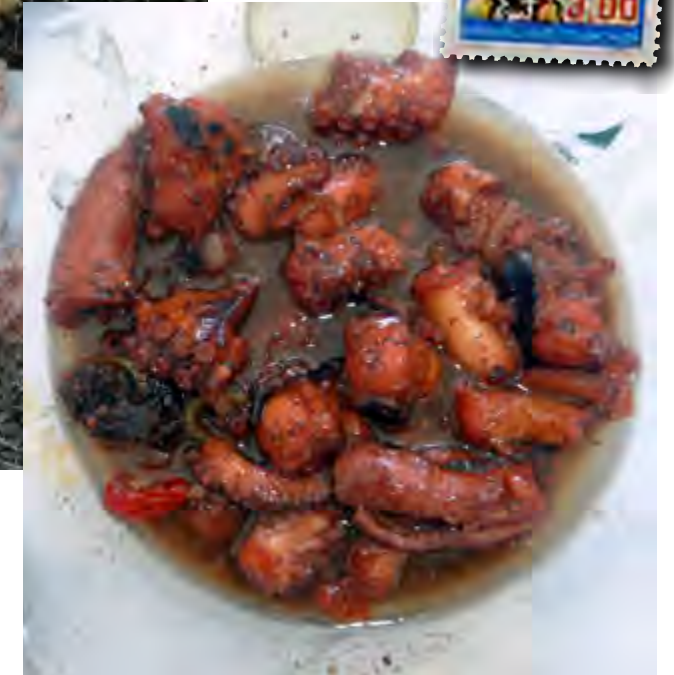


Maintenant protégé et pêché seulement pendant quelques mois en hiver, ce mollusque gastéropode est un des mets préférés des Marie-Galantais, surtout en ragoût mais aussi grillé. La technique (ci-dessus) est de pratiquer avec un petit marteau pointu (1) un trou dans le haut de la coquille et de couper avec un couteau le pied qui relie le mollusque à son habitation. Il n'y a plus qu'à le retirer (2) et le nettoyer.
Claude (ci-contre), au troisième pont, vend ainsi sa production de la matinée, accompagné de ses collègues pêcheurs. Il ramène les coquilles en mer, sauf si vous avez la bonne idée de vouloir en ramener en métropole (en soute !), fait de plus en plus rare...

*Lambi
le lambi*



A pa sa ka travay plis
ka manjé plis.
Ce n'est pas celui qui
travaille le plus qui
mange le plus.
Les plus riches ne sont
pas les plus travailleurs.



Floriane, tu as préparé le plus succulent ragoût de chatrou (ci-dessus à droite) que j'aie jamais goûté ! Un moment de pur bonheur chez Floriane et Pierre Lincertain, petit bar après Gueule Grand Gouffre, sur la droite). Pierre, je n'oublierai pas ta générosité... Vous êtes tous les deux la gentillesse même. Salut p'tit frère !

Caractérisé par ses huit bras tentaculaires qui peuvent être chacun garni de plus de 200 ventouses, le chatrou ou chatou a le sang bleu et vit environ six mois, se déplaçant au ras du sol et doublant presque son poids tous les trois mois. Il se nourrit de coquillages et de crabes, s'aidant pour cela de ses mandibules cornées en forme de bec de perroquet. La femelle fécondée pond ses œufs en une grappe accrochée à un rocher. Elle les surveille ainsi pendant six semaines, les aérant, nettoyant, jusqu'à éclosion et, pour sa part, la mort par épuisement. Pour se déplacer, elle propulse l'eau violemment par un siphon, ce qui la fait avancer, tête la première, dans l'autre sens. Une poche au noir sécrète une encre dense qu'elle projette vers l'arrière pour couvrir sa fuite. Enfin, elle est homochrome, change de couleur suivant l'environnement et l'émotion.

Ce poulpe, que l'on rencontre fréquemment sur les étals de l'île, se prépare la plupart du temps en fricassée (j'ai vu aussi en tartes avec légumes). C'est un plat incomparable pour qui aime les tentacules... et qu'il faut avoir goûté au moins une fois, vous ne l'oublierez pas.

*Chatou
le chatrou*



Planteur et assiette créole (boudins, avocat, melon, rillettes, chiquetaille de morue et salade mixte...).



Accras de morue



boudins noirs (cuisson)



bokits



boudins blancs (fabrication)



boudins noirs (fabrication)



bokits



Bébélé, spécialité de Marie-Galante.



bananes plantain, ignames, patates douces, madères



Chaudage de madame Lancelot, aux Basses.

La cuisine marie-galantaise associe évidemment les légumes pays et la viande de porc ou de bœuf. Manquent à ces pages tous les ragoûts (de cabri, poulet, lambi, porc, chatrou, etc..) que l'on trouve un peu partout dans les restaurants ou lolos de l'île. Deux spécialités sont typiques de Marie-Galante, le bebele (bébéle), qui est un assortiment de légumes frais et intestins de bœuf, coupés en dés très petits accompagnés de dombrés maison et le chaudage, qui était autrefois le bouillon dans lequel on faisait cuire les boudins et ensuite les bas morceaux de la bête abattue. On le trouve en plusieurs endroits de l'île dans quelques restaurants plus ou moins spécialisés. Les boudins deviennent durs à réaliser, avec les nouvelles normes qui régissent les cuisines. Les bokits, à droite en haut, sont très appréciés des habitants jeunes ou moins jeunes. Ce sont des petits pains frits dans l'huile et que l'on remplit ensuite des diverses compositions. A déguster aux bœufs tirants !

Manjé lokal
les spécialités

Appelée souvent l'île aux cent moulins, Marie-Galante conserve encore nombre de ces constructions qui servaient à broyer la canne à sucre. On peut les voir un peu partout et dans tous les états. Ce patrimoine disparaîtra petit à petit si rien n'est fait comme on avait commencé à le faire à Bézard. Beaucoup sont en ruines (à droite) et il arrive que des arbres poussent à l'intérieur !

Tout jé sé jé, kasé bwa
an fès a makak pa jé
Toutes les plaisanteries
sont des plaisanteries,
casser du bois dans le
derrière d'un singe n'est
pas une plaisanterie.
Toutes les plaisanteries ne
sont pas bonnes à faire.

Mécanisme du moulin
de Bézard



LES MOULINS DE L'ÎLE

Ballet à Grand-Bourg

Situé dans le bassin cannier proche de Roussel Trianon, il est le seul moulin agrémenté de 3 écussons. La tour est fendue de haut en bas.

Barre de l'île à Saint-Louis

Il reste une partie de la poutraison, la pierre de scellement du mécanisme et la goulotte à vesou.

Beauregard à Grand-Bourg

Une partie du mécanisme a servi à la restauration du moulin de Murat. Belle maçonnerie mais destruction des piédroits de la baie principale.

Beaurenom à Grand-Bourg

Situé au cœur d'un ensemble d'habitations.

Beauséjour à Capesterre

Mécanisme déplacé pour compléter celui de Murat.

Bonneval à Grand-Bourg

En bon état.

Borée à Capesterre

Construction soignée, en grandes pierres de taille. Enduit en sable rose. À proximité, on aperçoit une citerne à coulevres et les vestiges du foyer de l'alambic.

Bouquinquant à Grand-Bourg

Élément d'un ensemble de bâtiments cachés par la végétation, vestiges d'une des seules habitations ayant appartenu à un nègre de couleur, un maître maçon, G. Louis. Écusson 1829.

Calebassier à Capesterre

Très beau moulin en bon état. Crépi en sable rose. Site facile d'accès et superbe cadre sauvage. Superbe

écusson, vestiges de machineries.

Étang-Noir à Capesterre

Situé au cœur d'un ensemble d'habitations, ce moulin est déjà bien abîmé par la végétation.

Girard à Capesterre

Pierre taillée de la tour de dimension exceptionnelle. Modifié pour installer un moulin horizontal en fer en extérieur. Sur baie nord, toboggan pour évacuer la bagasse. Fragment d'un moulin à bêtes.

Grand-Étang à Capesterre

Belle maçonnerie recouverte d'un enduit rosé. Partie avant fendue de haut en bas.

Situé au cœur d'un paysage agricole traditionnel.

Héloin à Capesterre

Tour de moulin classique.



LE MOULIN DE BEZARD

Restauré par le premier chantier école de la Guadeloupe en 1994 et ouvert à la visite jusqu'à récemment, le Moulin de Bézard a fonctionné jusqu'en 1956. Il avait conservé tout son appareillage datant du 19^{ème} siècle en état de marche ! La présence d'une petite étoile identique à celle trouvée sur la tombe de SERVANT Vital décédé en 1818 et enterré à Capesterre, laisse penser que sa construction aurait eu lieu entre 1800 et 1820. Construit en pierre de taille, c'est en effet à partir de 1808 que les moulins à vent maçonnés remplacent ceux montés sur une simple charpente en bois. Cependant, un détail intéressant, ses ailes sont démontables en période cyclonique. [@lesilesdeguaadeloupe.com](https://lesilesdeguaadeloupe.com)

Ce moulin était l'un des derniers à fonctionner (avec celui de Bellevue), il est aujourd'hui abandonné. Quel dommage...

*Moulin
les moulins*



Cavité naturelle s'étant formée par l'effondrement de la voûte calcaire de la falaise, Gueule Grand Gouffre est l'un des sites naturels à voir, tout en haut de l'île, après Vieux Fort.

Un chemin non goudronné vous y emmène, mais si vous avez une voiture de location, faites attention aux grosses ornières remplies d'eau en période pluviale.

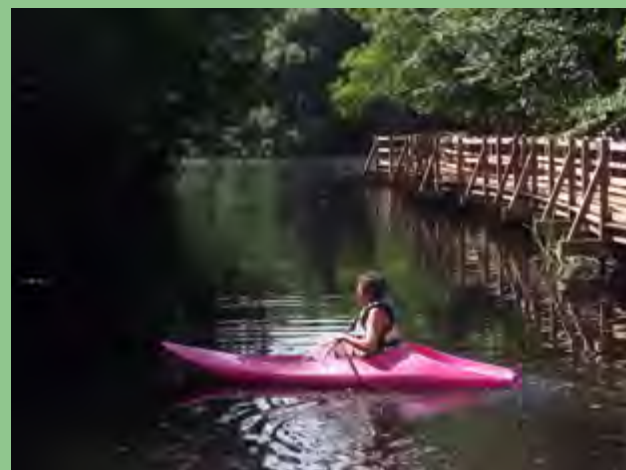
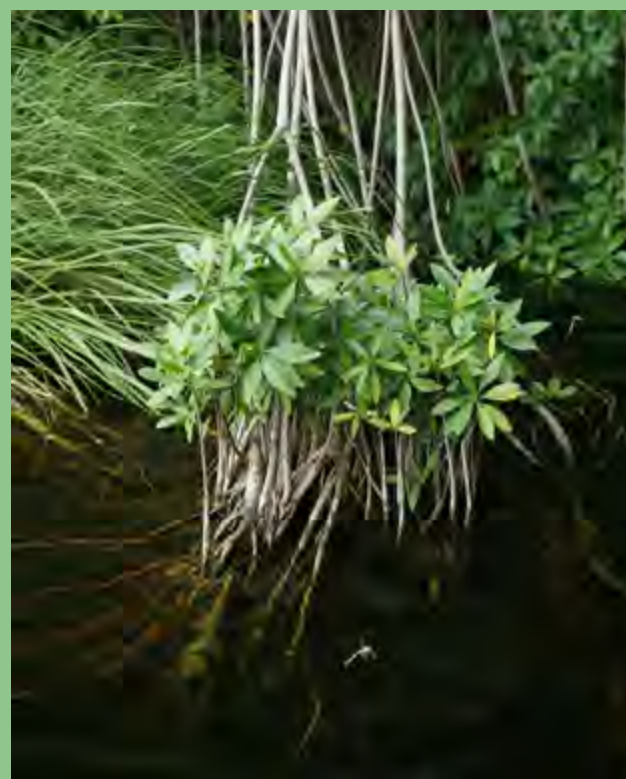
Au bout de cette route, un petit sentier et des palissades vous permettent de contempler l'étendue d'eau depuis le haut des falaises, ainsi que les vagues qui pénètrent dans la cavité, parfois avec force. Il est fortement déconseillé de quitter la terrasse qui finit le chemin pour une photo plus proche, le bord du gouffre n'étant pas stable.

Djèl gwan goul'
Gueule Grand Gouffre



Ti grenn ka fè gwo pyébwa. Les petites graines donnent de gros arbres. Il ne faut pas se fier aux apparences.

L'observatoire à oiseaux, accessible depuis la plage



Le CISMAG de Marie-Galante vous propose, de 10h à 13h, une balade en bateau à pédales ou en canoë. Ces derniers vous attendent sagement amarrés au ponton. Adressez-vous à la personne qui garde ces bateaux, elle vous trouvera un gilet de sauvetage à votre mesure et se fera un plaisir de vous accompagner à vos embarcations. CISMAG Plage de Vieux Fort - 97134 Saint Louis. Téléphone: 0590 97 07 41



A faire... Calme, reposant, beau !



En face de la plage de Vieux Fort, un ancien bras de rivière (que les canots descendaient pour apporter aux voiliers en attente au bord de mer les produits d'une distillerie aujourd'hui disparue) a été transformé en une promenade aquatique doublée d'un ponton et d'un observatoire à oiseaux auquel on peut accéder par un chemin proche du ponton. La promenade en kayak ou pédalo est plus plaisante l'après midi avec un peu d'ombre, et vous serez transportés dans un autre monde pendant une heure ou deux.

Attention si vous vous enfoncez jusqu'au bout de la mangrove avec les pédalos, ils ne sont pas très manœuvrables (sans entraînement) en marche arrière...

*Mangwòv
La mangrove*

Frappée par les vents d'est, la côte au vent contraste avec le reste de l'île par ses bords déchiquetés et ses vagues incessantes qui frappent d'abord la barrière de corail et ensuite la côte elle-même. Le long du littoral, on peut voir de nombreux bois flottés apportés directement par la houle. Une plage à l'est de Capesterre, « les galets ». Une seule route continue un peu et se perd en un petit chemin. Côte sauvage...



**Lannè bèl :
makak kapitenn.**
quand la mer est belle,
même le singe est
capable d'être capitaine.
Il est facile de diriger
quand il n'y a pas de
difficultés.

Le bord de mer, mélange de pierres, corail et autres animaux fossiles est assez singulier et mérite que vous vous penchiez pour l'observer. Belle vue avant la grande descente qui mène à cette côte ventée.

Tout krab-la mô en bari-la. Tous les crabes sont morts dans le baril. C'est la fin de tout.

Les touristes sont très souvent des gens ordinaires qui ont économisé longtemps pour pouvoir payer cher l'avion, le bateau, la location sur l'île, la voiture pour se déplacer et le séjour. On doit les respecter.



Si on observe bien, la mer passe sous l'extrémité de la roche en surplomb.

Il arrive que des pêcheurs locaux se hasardent tout au bord, en recherche de petits coquillages. Dangereux...



Kòt ô van
la côte au vent



Ci-dessus une adresse sympa à Vanniers, près de Fond Lolo, où Jesula (une haïtienne pur jus) propose du poulet grillé avec une petite salade quand vous voulez sur commande, à côté de son -bar épicerie bazar vêtements- qu'on appelle ici un *lolo*.



Atann si manjé a bèlmè, ou ka manjé ta Si tu comptes sur le repas de ta belle-mère, tu mangeras tard. Il ne faut compter que sur soi-même.



Egalement au marché près de l'église en journée, bokits, grillades et paninis avec une petite table pour le « déguster sur place »...



Ce sont les petits restaurs-lolos de rues que l'on trouve dans beaucoup d'îles antillaises, surtout à Saint-Martin (lolos de Grand-Case) où ils sont très grands et organisés. Ci-contre, ceux de la place du marché au poisson de Grand-Bourg, ou dans la campagne (Murat, Ducos, Vanniers, etc...), beaucoup plus petits.

Vous y goûterez du poulet, des ailes de dinde ou des ribbs de porc, grillés à côté de la cabane dans un demi-bidon, ou encore des frites, bokits ou agoulous, assis à une table de jardin avec les fauteuils adéquats. Simplicité et convivialité sont de mise et il n'est pas rare de voir chats, chiens ou oiseaux venir quémander les miettes de votre repas avec insistance. Pour les boissons, faites une croix sur la bouteille de Bordeaux et rabattez-vous sur la bière (beaucoup sont maltées) ou le jus de fruit, le soda ou l'eau plate...



Et les restaurants ?

Vous en trouverez beaucoup le long des plages, depuis la Feuillière jusqu'au nord de Saint-Louis, les pieds dans l'eau ou avec vue, proposant les plats locaux. Goûtez le ragoût de lambi ou de chatrou, le colombo de cabri ou les boudins créoles, le bébé ou le chaudage, plats typiques de Marie-Galante. Quelques pizzerias et même crêperies complètent l'offre. On en a trouvé quelques-uns un peu lents et désorganisés, mais dans l'ensemble, vous ne serez pas déçus. Plats entre 15 et 20€ en moyenne.

Pour les petits plats de midi et salades, Ornata est le lieu qu'il vous faut, car vous ne trouverez pas ou très peu de solutions « sur le pouce » en mi-journée... A développer !!!

Poul é fwit les poulet-frites

Murat grill, à la sortie de Grand-Bourg vers Capesterre, le soir, sauf le dimanche. On peut manger sur place. Service impeccable dans barquettes à emporter. Passer vers 19h ou commander vous évitera de repartir bredouilles ! Poulet grillé, ailes de dinde, ribbs, frites, légumes et boissons diverses...



Chez Pierre,
à l'heure de l'apéro



tenir jusqu'à 5 (gros) dominos dans le creux d'une main, c'est possible à Marie-Galante...

Règles du jeu marie-galantais

Étaler les dominos sur la table, points cachés. Distribuer les dominos aux joueurs. Le premier joueur est celui qui a le double six. Il pose ce domino, son voisin pose à l'une des extrémités un domino dont l'une des parties a le même nombre de points.

Chaque joueur joue à son tour et l'on constitue ainsi une chaîne dont les parties voisines ont le même nombre de points. Lorsqu'un joueur n'a pas de domino qui convient, il dit « je boude » en tapant un domino sur la table et passe son tour. Le vainqueur est celui qui a placé le dernier de tous ses dominos.

La tradition à Marie-Galante est d'exprimer l'adresse de son jeu en tapant TRÈS fortement le domino sur la table, ce qui signifie à peu près : « t'as vu celle-là, pas mal, hein ? », ce à quoi le voisin répond de la même façon : « Tiens, et celle-là tu l'as vue ? ». Il arrive ainsi quelquefois que le joueur casse le domino (pourtant épais de 8mm environ !!) en le tapant... La tactique : bloquer le jeu des autres pour placer ses propres dominos. Détail : n'essayez pas de dîner en même temps dans la salle à côté, vous n'arrêterez pas de sursauter...

Les dominos seraient, paraît-il, des pièces de jeu d'origine chinoise. A la fois probable et contradictoire d'après certains historiens. Il semblerait que le jeu de dominos le plus ancien ait été trouvé dans le tombeau de Toutankhamon, en Egypte.

Un jeu de dés datant des indiens serait à l'origine des dominos tels que nous les connaissons aujourd'hui, que les Européens connaissent sous le dé à six face. Les chinois auraient modifié ce dé en une pièce plate, réversible, représentant des points de 1 à 6. Mais en Europe, une face supplémentaire apparut, le blanc. Ces pièces étaient à l'origine en ivoire, comme beaucoup de jeux anciens. Les marins les fabriquaient en os de baleine pour passer le temps sur les baleiniers. L'habit des religieux Dominicains, blanc et recouvert d'une cape noire, ressemblant étrangement aux dominos tels qu'ils sont apparus (face noir, face blanche), serait à l'origine du nom « Domino ».

C'est à priori au 18^{ème} siècle que les traces du jeu de domino tel que nous le connaissons de nos jours apparurent en Europe, tout d'abord en Italie avant de se propager au reste du vieux continent. Il devint l'un des jeux le plus populaire ; des joueurs passionnés se retrouvaient dans les pubs, les bars, et il fut en ces temps très joué dans les familles bourgeoises.



Partie avec Philippe...



<http://www.jouerauxdominos.com>

Domino ka rimé anpagal, mé pa ka jwé anpagal.
On brasse les dominos en désordre, mais on ne les joue pas n'importe comment. Il y a des règles à respecter.

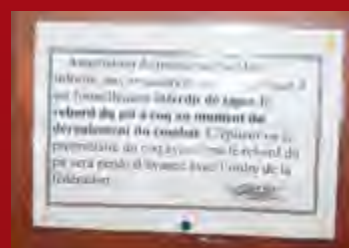
Conseil à l'attention du touriste (très) moyen :
Ce n'est pas parce que le ti-punch ne coûte pas cher et que la bouteille est sur la table qu'il faut remplir son verre à ras-bord... (vu à la Pirogue !)



Domino
les dominos



**Poule pa ka chanté
douvan kòk.**
La poule ne chante
pas devant le coq.



Joab



Le pitt à coq du moulin de Saint Marc est le dernier de l'île. C'est une association dont l'objet est de perpétuer et de promouvoir la tradition des combats de coqs à Marie Galante. Lieu d'élevage, de préparation et de combats de coqs, avec son bar associatif et son restaurant, c'est aussi un lieu de rencontres et d'échanges pour les coqueleurs et toute personne intéressée par son objet. L'association organise tout au long de l'année des visites et démonstrations de combats de coqs à l'attention des touristes, dans le but de leur faire découvrir cet élément essentiel du patrimoine guadeloupéen.

*Pit' a kòk
le pitt à coqs*



Jan tanbou-la ka
bat, jan pou ou
dansé. On danse selon
le rythme du tambour.
Il faut apprendre à
hurler avec les loups.



Riche en couleurs, le carnaval de Marie-Galante existe depuis 1981 et n'a rien à envier à ses voisins. Les groupes comme Samba de Grand-Bourg, Bambou de Saint-Louis, Explosion, Flan'm et Camille Soprane, Othentic Mass, Syncopale de Capesterre, autant de groupes qui se succèdent dans les rues pour le plus grand bonheur des touristes et habitants. On peut y voir et écouter de bons musiciens comme des débutants et les tenues sont parfois très recherchées et inventives. Les chorégraphies sont aussi étudiées, que ce soit des musiciens ou des danseurs-danseuses.



karnaval
le carnaval



Lè nèg razé,
sé la i pli brodé,
c'est quand un nègre
est fauché qu'il porte
des habits brodés
Quand on est pauvre,
on est fier.



kannaval
le carnaval



ancienne sucrerie



la mare



moulin



Case en gaulettes, du nom des branchages tressés en bois de chandelle. Le toit était recouvert de paille de canne et roseaux de marécage tressés, nid à scolopendres.

Dlo paka monté mon'. L'eau ne remonte pas les mornes. Il y a des choses impossibles à réaliser.

Château Murat



Cette ancienne habitation sucrerie de la fin du XVIII^e siècle – début XIX^e siècle est l'une des plus anciennes de l'île. On peut voir sur le site la maison principale (château Murat), les anciennes cuisines (l'administration de l'écomusée), l'annexe (le centre de documentation), la sucrerie et sa cheminée complète, le moulin à vent, le moulin à bêtes, le parc à bœufs transformé en jardin de plantes médicinales, la mare, le parc paysager et les abords de Murat. Petit historique :

- 1660 - 1691 : 1^{ère} sucrerie .
- 1740 – 1807 : Habitation Bellevue.
- 1807 : Achat par les Murat Père et fils. Ils rasent ce qui subsiste du passé.
- 1814 : Construction somptueuse des bâtiments (vestiges actuels).
- 1826 : Murat achète l'habitation limitrophe « la Plaine ». L'habitation devient alors « Bellevue-Laplaine ».
- 1839 : Décès de D.E. Murat.
- 1868 : Habitation saisie puis série de revente. Se dénomme « Habitation Murat » à partir de cette période.
- 1899 : Fait partie de l'usine de Grande-Anse.
- 1966 - 1970 : Reconstruction des bâtiments par une équipe dirigée par Régine du Mesnil du Buisson.
- 1984 – 1993 : Exposition permanente dans maison principale.
- 2009 : Démarrage de la restauration de la maison principale.
- 2011 - L'inauguration de la Maison principale après des travaux de rénovation, le 8 juin.

Visite gratuite du domaine et de l'exposition.



Jardin des plantes médicinales



*Chato Mirât
L'habitation Murat*



La mare au punch

La dénomination de « pirogue » viendrait de celle du quartier ainsi appelé parce qu'on y aurait trouvé une pirogue caraïbe inachevée. Une sucrerie y est attestée dès 1669. A partir de 1780, on note un moulin à vent en plus du moulin à bêtes. Dans le dernier quart du XIX^{ème} siècle, Pirogue est une habitation traditionnelle prospère de 148 ha dont 96 réservés à la culture de la canne. Le moulin à vent est équipé d'un mécanisme en fer horizontal et on fait installer dans l'usine du matériel à vapeur correspondant à une usine moderne. Celle-ci fonctionnera jusqu'en 1946, mais les balances de Pirogue continueront à réceptionner et peser les cannes acheminées pour leurs transformations à l'usine de Grande Anse jusqu'en 1964. Il subsiste sur le site, à l'abandon depuis cette date, les vestiges de l'usine et de la balance.

LA MARE AU PUNCH

La tradition attribue à ce lieu des événements dramatiques qui survinrent les 24 et 25 juin 1849 à l'occasion des premières élections législatives aux Antilles. De graves incidents électoraux survenus à Marie-Galante entraînèrent alors l'invalidité des résultats du scrutin législatif de l'ensemble de la Guadeloupe par l'Assemblée nationale. L'opposition entre les partisans de Schoelcher et de Perrinon (républicains) dénonçant la fraude et les forces de l'ordre firent entre 50 et 100 morts. De nombreuses arrestations donnèrent lieu à des condamnations parfois très lourdes lors du procès qui se déroula en 1850. Lors de ces événements, d'anciens esclaves devenus libres auraient pillé et incendié l'habitation Pirogue puis déversé dans la mare située à proximité tout le rhum et le sucre de l'habitation. Trois jours et trois nuits de fête auraient suivi.

CG de Guadeloupe

*Bitasyon Piròg
L'habitation Pirogue*



Bèf ka soté là bayè ba.
Les boeufs sautent par dessus-la barrière là où elle est basse. Il faut choisir le bon moment pour agir, mettre les chances de réussir de son côté.



Roussel-Trianon était déjà probablement une habitation sucrerie à la fin du XVII^{ème} siècle. Dans les années 1720-1740, elle appartient à Nicolas Bonhomme, un créole marie-galantais. Elle passe ensuite entre les mains des familles Fossecave puis Botreau-Roussel... Avant l'abolition, les sucreries utilisent essentiellement les énergies naturelles pour le broyage de la canne : moulin à bêtes ou à vent à Marie-Galante. Le moulin à vent de cette habitation est un des plus beaux de l'île. La qualité de son soubassement en pierre de taille et de ses décorations (étoile taillée à huit branches en saillie, cœurs), démontre le savoir-faire des tailleurs de pierre, des maçons (esclaves ? libres ?) et des charpentiers. Prospère à partir de la période révolutionnaire, l'habitation passe progressivement à la vapeur à partir de 1845. En 1860, Victor Roussel, propriétaire de l'habitation Trianon, est le premier à introduire en Guadeloupe les appareils à triple effet Derosne et Cail pour les opérations de cuite, sans doute au moment où il achève la construction des nouveaux bâtiments qui constituent l'usine de Trianon.



*Bitasyon Wousèl
L'habitation Roussel*



Comme ici *Chez Henri* à Saint-Louis, les groupes se produisent tout au long de l'année dans les salles et restaurants de l'île.



O'tantik

Le groupe O'tantik, à Saint-Louis, pour Nwel. Animation garantie !

Yannick Cabrion



Puissance 2000



Jean-Luc Colonneau, chanteur



Djozz, auteur-interprète.
A la guitare, Pierre Cafournet.

En fin d'année, la Nuit des Stars regroupe les meilleurs solistes, chanteurs ou musiciens de Marie-Galante, au Dantana Café et sur fond de plage de la Feuillère, les pieds dans le sable... Quelques-uns des musiciens font partie de plusieurs formations musicales et mélangent les genres.



Ce groupe (chef Juddy Jacquin), basé à Grand-Bourg, se produit sur l'île et s'est doté d'un vrai studio pour les répétitions. Entre 9 et 11 musiciens suivant les déplacements et le calendrier...
Ca dépote grave et on kiffe ! :-)



Rodrigue Enséqué
à la batterie.
Salut Rod !



Camille Sopran'n ***

De son vrai nom Camille Hildevert, ce saxophoniste de renommée internationale qui joue également de la batterie et d'autres instruments encore...) est né et habite toujours à Saint-Louis, où il se repose entre deux concerts ou voyages au bout du monde. Baptisé *Sopran'n* par son public dès l'âge de dix-sept ans, il n'a cessé d'explorer des styles de musique très différents, du traditionnel au moderne, du jazz pur à la biguine, jouant avec les meilleurs et pour notre plus grand plaisir.



Camille et Patrick Vincent ont créé le *Marie-Galante Jazz Group*. Si vous croisez ce musicien hors pair au hasard d'une promenade, vous entendrez peut-être le son de son « sax » au joué si particulier qui fait qu'on le reconnaît bien sur la Galette. On trouve son autobiographie accompagnée d'un CD sur l'île. Cherchez bien... et il vous la dédicacera...
Merci Camille pour ce petit morceau improvisé sur la plage de Sen Lwi !



Mizik
La musique



Hérité de la contredanse et très couru des « beaux danseurs » du XIX^{ème} siècle, le quadrille se dansait par couples formant un carré, généralement quatre, ou deux couples se faisant face (quadrette). Suivant le lieu, les couples se répartissaient ainsi en double lignes, avec des figures identiques imposées. Beau !



Sé lajan ki ka fè diab dansé.
C'est l'argent qui fait le diable danser.
Le nombre de personnes qui apprécient quelqu'un augmente en fonction de l'argent qu'il possède.



parfois des instruments de fabrication artisanale comme des maracas réalisés avec un tube de produit anti-moustiques, du plus bel effet !
Le maître de ballet distille dans le micro et en rythme avec la musique ce que doivent faire les participants qui, pour la plupart, s'amusent beaucoup.



Quelques groupes, dont celui-ci ci-dessus, qui a son quartier général à Grelin et s'entraîne les dimanches à partir de 18h, se produisent parfois en public lors de fêtes ou pour Nwel. Un petit orchestre local aussi l'accompagne, avec



Au temps des kiosques à musique...

*Dansé
La danse*

2017
AKIYO KA
AYO
BOBBY RUSH
DISSONANCE
FAADA FREDDY
GROUPO KOMPAY SEGUNDO
MALIKA TIROLIEN
MORGANE JI
RONY THÉOPHILE
SIZZLA

2016
CEIBA
ELLE & ELLES
EXILE ONE
ISRAËL VIBRATION
KAN'NIDA
K'KOUSTIK
KONSHENS
LOKUA KANZA
MACÉO PARKER
M MADO & FLADREZEAU

2015
ALAIN JEAN-MARIE
MAYRA ANDRADE
JIMMY CLIFF
VASTI JACKSON
SEUN KUTI & EGYPT 80
SISTER SLEDGE
ANZALA
NOSTALGIA
GUY VADELEUX & O'TANTIK
MARLOW ROSADO
MISIE SADIK

2014
G'NY
ANGÉLIQUE KIDJO
BARRINGTON LEVY
FLAVIA COELHO
TITO PUENTE JR
JAMES «JT» TAYLOR
KAN'IFIS
JEAN JEAN ROOSEVELT
KENNY NEAL

...

Tout bwason ka
soulé, sé ronm
sel ki ni bon do.
Toutes les boissons
soûlent, seul le
rhum a bon dos.

Matado
paka mô épi bonda.
Belle femme n'emporte
pas beau cul au paradis.
Il faut savoir rester
humble.

GROUPO KOMPAY SEGUNDO



KASSAV



DAMIAN MARLEY



AYO



OMAR PENE



GUY DAVIS



source : <http://www.terredeblues.com/>



UN FESTIVAL INSCRIT DANS LA DURÉE

En 2000, la Communauté de Communes de Marie-Galante décide de créer le festival. D'abord nommé « Créole Blues », il devient le Festival de Marie-Galante, « Terre de Blues » en 2005, lors de sa sixième édition. En 2016, la Région Guadeloupe rejoint l'organisation, confirmant son souhait de porter et de maintenir la qualité du festival qui contribue au rayonnement de la Guadeloupe dans le monde.

La Communauté de Communes de Marie-Galante, l'Office du Tourisme de Marie-Galante et le comité d'organisation ont conservé l'idée première, consistant à lier les trois Saint-Louis : St Louis, célèbre fief du blues aux États-Unis dans les années 1930, Saint-Louis du Sénégal, symbole d'une ascendance africaine, et Saint-Louis de Marie-Galante, créole, se retrouvent autour de la musique qui naît de cette traversée.

Le Festival reçoit chaque année, lors du week-end prolongé de la Pentecôte, des artistes qui, par leur musique, font vivre ce lien.
www.terredeblues.com



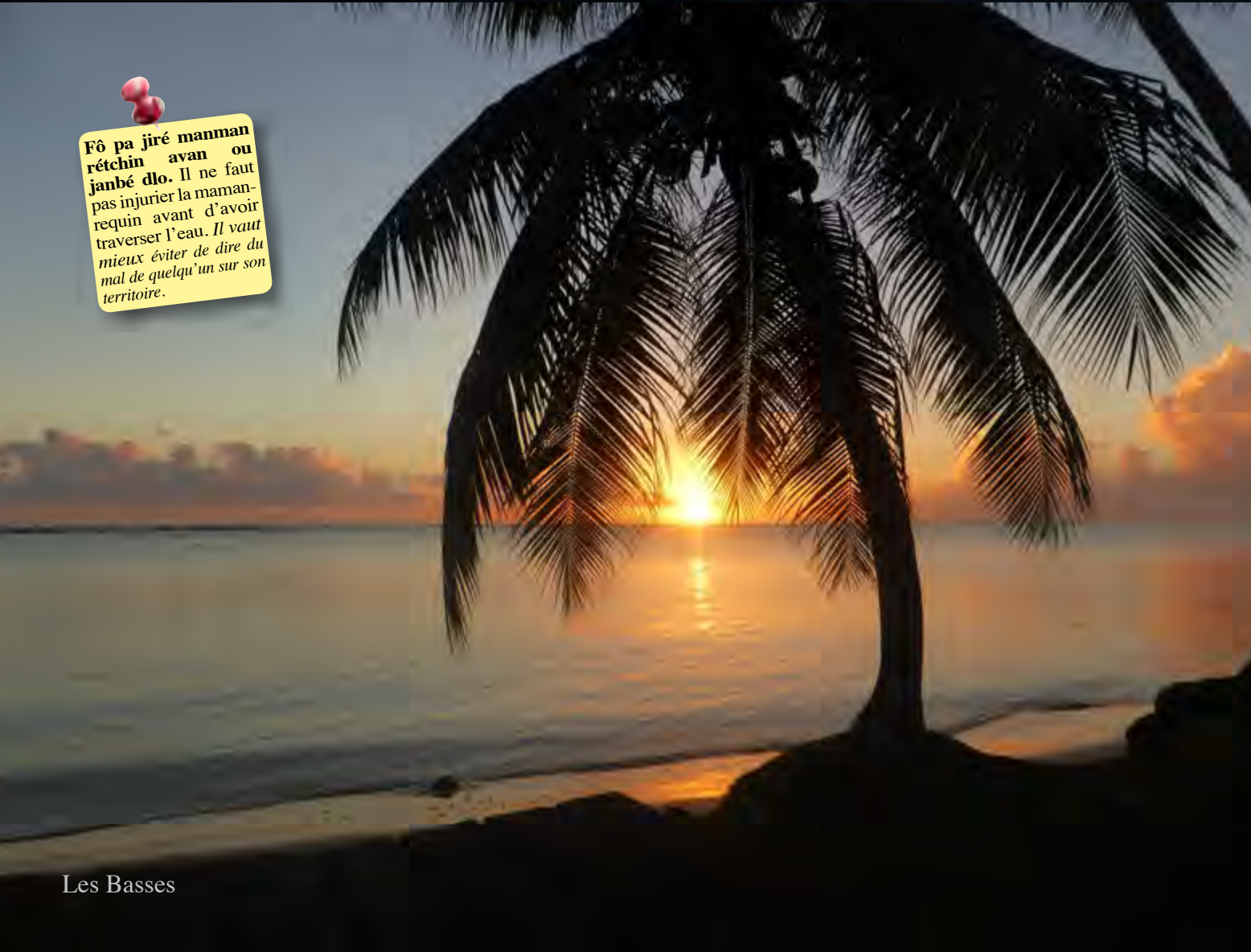
Terre de blues



Anse de Mays, vue sur Basse-Terre et les nuages surplombant la Guadeloupe.



Plages de Saint-Louis,
vue sur les Saintes



Fô pa jiré manman
rétchin avan ou
janbé dlo. Il ne faut
pas injurier la maman-
requin avant d'avoir
traverser l'eau. Il vaut
mieux éviter de dire du
mal de quelqu'un sur son
territoire.



*Solèy ka kouché
Couchers de soleil*



PATRIMOINE
EN DANGER !

Au fil du temps et avec les nouvelles techniques de construction, le béton armé a remplacé le bois de chandelle ou la gaulette des murs et la tôle ondulée de couleur vive a supplanté la canne et le roseau pour le toit. Mais on trouve encore dans les ruelles ou en campagne ces petites cases au charme infini avec leur galerie de façade et dont certaines sont régulièrement réparées, repeintes et toujours habitées. Espérons qu'elles survivront le plus longtemps possible, malgré toutes les normes modernes. Pourquoi ne pas créer une exception bien encadrée afin qu'on puisse toujours en construire ? Classement au patrimoine, non taxation ? A suivre...

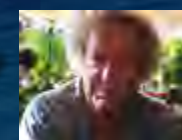
Remerciements

La campagne marie-galantaise, au nord de l'île. L'habitat rural très dispersé, les plantations de canne et la végétation dense font de Marie-Galante un océan de verdure posé sur la mer des Caraïbes.

Lafimé pa ka
maché san difé.
Il n'y a pas de
fumée sans feu.

Anita Selbonne (plats et sucreries diverses)
Sylvain Barbier
Anne Brouard - Sylvain Jonneaux (Maison de l'Indigo)
Claude (pêcheur - Les Basses)
Françoise et Olivier Gendrot (Domaine Karaïb - Deshaies - Guadeloupe)
Guy Hypolite (pour sa gentillesse, les conseils, plats, boissons et avis)
Philibert Jacquin (an ka vini !)
Jean-Claude Jovial (et ses bœufs)
Floriane et Pierre Lincertain (Anse du Vent) et toute leur famille
Liliane Lancelot (plats locaux, Les Basses)
Claude Poirot (Domaine Poisson)
Elisabeth Thiery (Distillerie Bielle)
Pierre Cafournet et Wallace Larney
Jacqueline (restaurant Chez Jacqueline)
*et les marie-galantais pour leur gentillesse
et l'accueil.*

*Ce livre a été patiemment
et amoureuxment compilé
lors de plusieurs séjours
(depuis 2004)... :-)*



L'auteur, en contemplation perpétuelle d'une île magique...

Un peu de créole pour échanger...

Bonjou	Bonjour
Bonswa	Bonsoir
Ba mwen ...	Donne moi ...
Doudou	Chéri
Sa ou fè ?	Comment vas tu ?
Sa ka maché ?	Ca va ? Ca Marche ?
Si ou plé	S'il te plaît
Pani pwoblem	Pas de problème
Côté ou ka allé ?	Où vas tu ?
Ka ki là ?	Qui est là ?
Ka sa yé ?	Qu'est-ce que c'est ?
Resté là an ka vini !	Reste là, j'arrive
Tanzantan	Parfois, de temps en temps
I pa bon	C'est mauvais
Annou ay !	Allons-y !
Gidé mwen	Guide moi
Lagé- i !	Laisse le partir !
Vini là !	Viens là !
Bagail la chô	C'est très chaud
Mi plisi !	Quel plaisir !
An pa tini pwen lajan	Je n'ai pas un sou
An kay fé on ti poz	Je vais me reposer un peu
Ki moun ki di ou sa ?	Qui t'a dit cela ?
An nou pran on lagout	Allons prendre un petit coup de rhum
Es ou tandé sa mwen di ou ?	As tu entendu ce que j'ai dit ?

Fait bon i bon memm !	C'est vraiment fameux !
An nou zouké ô swé a	Allons danser ce soir
Ki laj a ou ?	Quel âge as tu ?
Ba mwen an ti punch !	Donne moi un ti-punch !
Ba mwen an CRS souplé	Donnez moi un punch (citron, rhum, sucre) svp
Safè cow !	Tant pis pour toi !
Tiembè raid, pa moli !	Tiens bon !
Man ka vini !	J'arrive !
I bon !	C'est bon ! Ca suffit !
I ka pléré gro dlo	Il pleure à chaudes larmes
Ou pran fè !	Ton compte est bon !
Ou ka fè mwen bat	Tu m'exaspères
Zot ka fou té fè	Vous exagérez
Kité mwen ba-w an ti kamo	Laisse moi t'en raconter une bonne

Sommaire

La navette de Guadeloupe	7	Les moulins	67
Grand-Bourg	9	Gueule Grand Gouffre	69
Capesterre	17	La mangrove	71
Saint-Louis	23	La côte au vent	73
Les plages	29	Les lolos	77
La canne	37	Les dominos	79
Le rhum Bellevue	41	Le pitt à coqs	81
Le rhum Bielle	43	Le carnaval	83
Le rhum Père Labat	45	L'habitation Murat	87
Le sucre	47	L'habitation Pirogue	88
Les bœufs	49	L'habitation Roussel	89
Les bœufs tirants	51	La musique	91
Les chars à bœufs	53	Le quadrille	93
Les chèvres	55	Terre de blues	95
Le marché	57	Couchers de soleil	97
Le poisson	59	Cases créoles	99
Le lambi	61	Campagne	100
Le chatrou	63	Remerciements	101
Les spécialités	65	Un peu de créole	102

Il n'y a pas d'animaux dangereux à Marie-Galante (à part des scolopendres qui piquent). On trouve de petits lézards ou geckos dans toutes les maisons, qui attendent le soir et la lumière des lampes pour manger les insectes qu'ils happent autour... Trop mignons et très utiles !

Bèf Filip !

Marie-Galante, île créole par excellence, reste encore un endroit à part aux Antilles, tant par sa verdure que par ses plages, la tradition ancrée au terroir et aux racines et la gentillesse des habitants.

Si vous y passez, peut-être serez vous imprégné de la tranquillité de sa campagne, de la beauté de son littoral, de la douceur de vivre qui s'en dégage et du parfum de ses rhums agricoles parmi les plus réputés au monde.

Ce livre est un bel album de voyage. Si vous connaissez l'île, vous reconnaîtrez sans peine son ambiance à travers ces pages. Si vous n'y êtes jamais allé, gageons qu'il vous en donnera l'envie, et peut-être y resterez-vous un peu plus longtemps que prévu !

an ka vini !



18€

Editions Empreintes

228 rue de Mejou Braz - 29760 Penmarc'h

ISBN : 978-2-918515-18-0. EAN : 9782918515180

Dépôt légal : janvier 2018