

Les boissons de la cantine avec billard de Jeanne Barret

Les boissons fortes sont : le vin, l'eau-de-vie d'Europe, l'arack des Indes, la guildive fabriquée dans l'île.

Les boissons chaudes sont : le thé, le café, le chocolat

Fangourin ou flangourin

A Maurice, les premières eau-de-vie ont été obtenues à partir de la sève d'un palmier indigène: le latanier. Vers 1639, les Hollandais importent et cultivent la canne à sucre, c'est une graminées dont la tige est riche en sucre

A l'origine, la canne à sucre est simplement pressée par broyage dans un moulin (un fangourin) composé de deux cylindres tournant en sens opposé et actionné par des animaux. Le jus ou vesou était recueilli et mis à fermenté de façon naturelle donnant un vin de canne ou fangourin ou flangourin. Les fibres ou bagasses étaient récupérées et évacuées.



Une copie de ce type moulin est visible dans le jardin botanique mauricien de Pamplémousses

L'arak, arac ou arack .

C'est une eau-de-vie préparée à partir de moût de raisin fermenté donnant du vin qui sera ensuite distillé. Cette eau-de-vie doit être essentiellement importée ou faite à partir du vin importé. En effet, la vigne donne des résultats décevants à l'Isle de France. Les raisins ne mûrissent jamais complètement et ils sont trop acides pour être mangés. Par ailleurs, les fortes pluies lui sont préjudiciables.

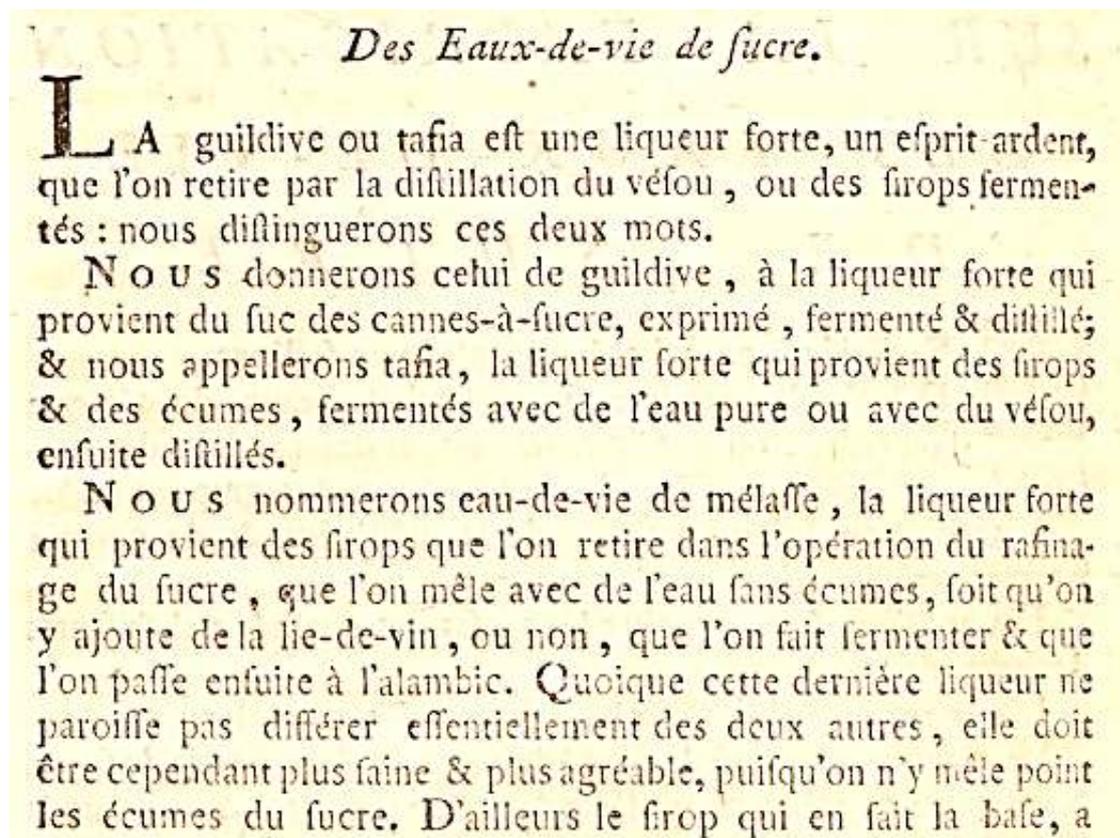
Des essais ont été faits à différentes périodes et avec des variétés différentes. Les premiers remontent à la période hollandaise avec Lamotius (1677 – 1692).

Bernardin de St Pierre nous dit « La vigne n'y réussit pas en échalat, elle donne en treilles des grappes dont il ne mûrit qu'une partie à la fois, comme celles des jardins d'Alcinoüs : ce qui ne vaut rien pour la vendange »

Guildive, Tafia, Rhum.

Le terme Guildive vient phonétiquement du terme anglais *kill devil* (« tue diable ») qui désigne les alcools obtenus par distillation à partir de la bagasse ou de la canne à sucre.

Concernant ces alcools, nous pouvons nous référer au travail de Cossigny'



Transcription :

« La guildive ou tafia est une liquer forte, un esprit ardent, que l'on retire par distillation du véfou, ou des farops fermentés : nous distinguerons ces deux noms.

Nous donnerons celui de guildive, à la liqueur forte qui provient du suc des cannes-à-sucre, exprimé, fermenté et distillés ;et nous appellerons , tafia, la liqueur forte qui provient des sirops et des écumes, fermentés avec de l'eau pure ou avec du véfou, ensuite distillés.

Nous nommerons eau-de-vie de mélasse, la liqueur forte qui provient des sirops que l'on retire dans l'opération du raffinage du sucre, que l'on mêle avec de l'eau sans écumes, soit qu'on y ajoute de la lie-de-vin, ou non, que l'on fait fermenter et que l'on passe ensuite à

l'alambic. Quoique cette dernière liqueur ne paraiffe pas différer effentiellement des deux autres, elle doit être cependant plus faine et plus agréable, puifqu'on n'y mêle point les écumes du sucre..... »

DA N S les Colonies Françoises & Angloifes de l'Amérique, on fait depuis long-temps une liqueur forte que l'on nomme *Guildive*, ou *Tafia*, ou *Rum* : ce dernier nom est anglois ; les deux autres font françois. Les auteurs que j'ai consultés paroiffent confondre les noms de *guildive* & *tafia*. Il me semble cependant, que l'on affecte plus particulièrement le nom de *guildive*, à la liqueur forte que l'on retire par la distillation du suc des cannes-à-sucre, qu'on nomme *véfou*, & qu'on laisse fermenter, fans mélange ; & le nom de *tafia*, à la liqueur que l'on retire par le même moyen, des firops & des écumes, dans la fabrication du sucre, après avoir laissé fermenter ces substances délayées dans de l'eau pure. Suivant cette distinction, la *guildive* seroit le produit du *véfou*, & le *tafia* celui du sirop & des écumes du *véfou*. L'eau-de-vie de mélasse que l'on fabriquoit autrefois en France, & qui

étoit le produit de la fermentation du sirop mêlé avec de l'eau & de la lie-de-vin, étoit une espèce de *tafia*.

Je diviserai ce mémoire en plusieurs sections.

DA N S la première, je parlerai des eaux-de-vie que l'on retire, ou que l'on peut retirer des produits des cannes à-sucre, & je dirai un mot de la distillation des grappes (a).

(a) On appelle *grappe* dans les Colonies, la liqueur fermentante, que l'on destine à la distillation, pour en retirer une eau-de-vie.

Les liqueurs chaudes : le thé, le café et le chocolat

Les théiers ont été introduits en 1765 par l'abbé Galloys. Il faut attendre les années 1815 pour que des essais de culture à grande échelle soient faits. Les 1000 à 1500 pieds de l'essai ont été recueillis dans les jardins de différentes habitations.

Les cacaoyers auraient été introduits par Joseph François Charpentier de Cossigny de Palma vers 1759. Les gousses venues de Pondichéry n'ont pas donné les résultats escomptés.

Les caféiers ont été introduits par les colons de l'île de Bourbon vers 1721. La production resta locale en raison de la concurrence de Bourbon et de Madagascar.