

En effet, l'analyse architecturale de la structure en bois de la maison actuelle montre l'existence d'un noyau central primitif composé de deux pièces et d'un appentis sur la façade nord. Cette partie primitive date probablement de la deuxième moitié du XIX^e s. La maison principale a ensuite connu deux agrandissements successifs. Le premier, dans les années 1880, correspond à un agrandissement du rez-de-chaussée et de l'étage ; le second, datable des années 1920-1930, a constitué en l'adjonction d'une galerie périphérique soutenue par des poteaux ouvragés au dessin peu commun. Certains **contre-vents** de la façade actuelle seraient des remplois provenant du noyau ancien.



L'habitation Thomas-L'Hermitage, restaurée avec soin et entretenue avec passion, constitue, avec sa volumétrie trapue, son grand **galetas** où le café était mis à sécher et sa vue spectaculaire, une des caféières les plus intéressantes de la Côte-sous-le-Vent.

LA PRODUCTION DE CAFÉ EN GUADELOUPE

Le café, produit par un arbuste originaire d'Éthiopie centrale, serait connu depuis le XV^e s. Ce sont les Hollandais qui, les premiers, l'auraient cultivé dans leurs colonies, d'abord à Batavia (Indonésie), puis au Surinam. Les caféiers du Surinam seraient à l'origine des premières plantations françaises, d'abord à Cayenne, puis en Martinique et en Guadeloupe.

Gabriel de Clieu, alors jeune capitaine d'infanterie, développe la culture du café sur ses terres en Martinique dans les années 1720 et œuvre pour son introduction en Guadeloupe. Ce sont d'abord les exploitants sucriers de la région de Basse-Terre qui se consacrent à cette nouvelle production, spéculant sur le succès du café en France et cherchant à rentabiliser leur main-d'œuvre servile. Cette nouvelle culture leur permet aussi d'exploiter les zones peu propices à la culture de la canne, notamment les zones montagneuses, au climat humide et plus frais. La culture du café ne cesse alors de croître jusqu'en 1785 et devient la deuxième culture de Guadeloupe. Contrairement à ce que pourraient laisser penser les vestiges actuels de cette activité, le café n'est pas réservé aux seules terres de la Côte-sous-le-Vent. On en trouve sur une grande partie du territoire, y compris à Marie-Galante.

La période révolutionnaire coïncide avec le début du déclin du café. Au manque de main-d'œuvre et aux problèmes de taxation s'ajoutent, dans les années 1840, l'apparition de maladies, puis les mutations économiques engendrées par l'abolition de l'esclavage. Les surfaces cultivées sont ainsi divisées par six entre le dernier tiers du XVIII^e s. et le milieu du XIX^e s. Néanmoins, la culture du café se maintient, grâce à des incitations financières, jusque dans les années 1960. Elle a aujourd'hui quasiment disparu, mais quelques caféiers fournissent encore des crus d'exception en Côte-sous-le-Vent.

*Le caféier est une espèce robuste qui nécessite peu de soins mais qui ne peut s'épanouir qu'à une certaine altitude et à l'abri d'un ensoleillement trop direct. Sa culture nécessite une main-d'œuvre importante pour tailler les plants et cueillir manuellement les baies. Le traitement de la récolte se fait ensuite en plusieurs étapes qui, selon la taille de l'exploitation, sont plus ou moins mécanisées. Le dépulpage consiste à séparer le grain de la pulpe, puis les grains sont mis à fermenter avant d'être lavés. Le séchage, qui dure plusieurs semaines, se fait sur une terrasse ou dans les tiroirs d'un **boucan**. Dans la **bonifierie**, a lieu le décorticage, qui consiste à retirer la parche, sorte de peau résistante qui enveloppe le grain, grâce à l'action de pilons et d'une soufflerie. Le café peut être vendu vert ou bien torréfié. (S.L.)*



P.E. Dagoty, *Madame du Barry prenant son café*, XVIII^e s., estampe. Musée du Louvre, collection Rothschild