

# *Généalogie et Histoire de la Caraïbe*

Numéro spécial septembre 2010

## **La Guadeloupe industrielle**

**Denise et Henri Parisis**

Avertissement sur les sources utilisées, citées en note :

Les documents d'archives ont été consultés, le plus souvent sous forme de microfilms, aux archives départementales de la Guadeloupe dont le fonds a été enrichi au long des années par Jean-Paul Hervieu.

Les actes notariés sont ceux conservés en Guadeloupe, qui n'ont pas toujours d'équivalent dans la collection des ANOM, en particulier pour ceux de la Basse Terre antérieurs à 1777 et pour les inventaires après décès, dont le double n'était pas envoyé à Versailles.

# Présentation

Comment définir une entreprise industrielle ? Il s'agit de transformer une matière première ou un produit semi-fini en biens de consommation, à l'aide de techniques adaptées. Cela nécessite un investissement en bâtiments, en machines, en ouvriers spécialisés. Le site d'implantation doit être choisi avec soin, pour permettre à la fois un bon approvisionnement en matières premières mais aussi une commercialisation optimale de la production. La fabrication en série de l'article, entraînant un prix de revient moindre, doit compenser l'investissement et donner des bénéfices.

En Guadeloupe, ces entreprises furent relativement limitées, surtout parce que, dès le début de la colonisation, la métropole encourageait l'arrivée des produits agricoles autant que possible à l'état brut. Ainsi, la fin de la préparation s'effectuait en France, ce qui fournissait de l'ouvrage à des milliers d'ouvriers. Ainsi, le café n'était pas torréfié aux Antilles, les chocolateries se situaient là-bas, le coton n'était ni filé ni tissé ici, le sucre se raffinait en France. En outre, aucun site minier n'a été découvert, jusqu'à aujourd'hui. Donc, en Guadeloupe, aucune minoterie, filature, usine métallurgique.

Les usines dont nous voulons parler entreront souvent dans la catégorie désignée aujourd'hui comme « PME ». Seules les usines sucrières centrales ont dépassé ce stade. Mais toutes ont marqué le paysage, souvent par des vestiges bâtis, plus souvent par des aménagements qui perdurent aujourd'hui, routes, canaux, ponts... Elles ont été les lieux de travail d'une classe ouvrière, formée d'esclaves d'abord, de libres ensuite, dont les conditions de vie méritent d'être précisées. En outre, la production de la plupart de ces manufactures était destinée à un usage local, ce qui explique que les recensements les mentionnent rarement.

Elles représentent des pages d'une histoire méconnue que nous allons tenter d'écrire.

## Premières industries : les raffineries de sucre

Les débuts de la production sucrière en Guadeloupe n'eurent pas le côté fulgurant qu'on leur prête généralement. Après l'arrivée en 1635, c'est vers 1645 que le gouverneur Houël, dans le cadre de la Compagnie des Isles d'Amérique, fit venir M. Trézel comme spécialiste de la fabrication du sucre. Celui-ci ne réussit que médiocrement et mourut assassiné. Après cette première compagnie vint le temps des Seigneurs-proprétaires. Houël institua le dispositif des moulins banaux (en très petit nombre), contrôlés attentivement par le gouverneur. Les habitants étaient réduits au rôle de planteur, portant leurs cannes à traiter en quelques sites. On ne peut donc pas encore parler alors à la Guadeloupe d'habitant sucrier.



*Wilhem Pies (1648)*<sup>1</sup>

### *Brésil*

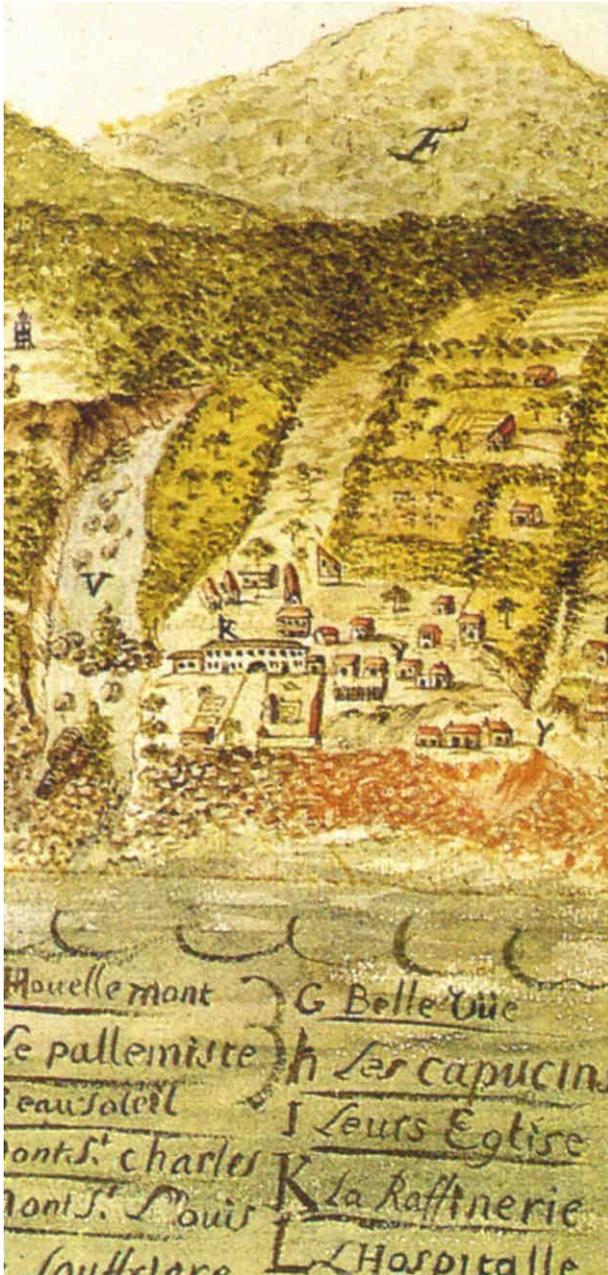
En 1654, l'arrivée des Hollandais venant du Brésil (Classen, Ganspoël, etc.) où certains étaient là-bas habitants-sucriers, relança la production de sucre mais toujours avec le système des moulins banaux. Les techniques sucrières utilisées au Brésil à cette époque étaient généralement très primitives, la fabrication se résumant en trois phases : presser la canne dans le moulin à bêtes, cuire le vesou dans des chaudières puis l'égoutter dans des formes coniques. Le produit obtenu, la « moscouade », sucre impur très brun, était encore imbibé de mélasse. Il était appelé aussi « sucre brut ». Les illustrations des livres à peu près contemporains de ces débuts montrent la rusticité des techniques.

---

<sup>1</sup> *Historia Naturalis Brasiliae*, Leyde, 1648.



Le raffinage des sucres bruts avait débuté dès 1633 à Bordeaux, initié par un marchand flamand traitant le sucre venant de Madère, des Canaries, du Brésil. Allemands et Flamands avaient été précurseurs, en Europe, de cette industrie. Vers 1667, Bordeaux commença à raffiner le sucre brut venant des îles françaises. Parmi les premiers raffineurs, on trouve Jacob Rattier et Isaac Lacam<sup>6</sup>, très liés à la famille Poyen qui s'installera en Guadeloupe. Ces petites usines se multiplient rapidement en métropole, à La Rochelle, Nantes, Rouen, Lille, Orléans.



La société Guestion va être la première à créer une raffinerie dans la ville de Basse-Terre, paroisse de Mont-Carmel, tout près de la mer et de la rivière aux Herbes, en 1672. Le gouverneur, M. du Lion, en parle à plusieurs reprises à son ministre<sup>7</sup> :

- le 28 mai 1672, « *M. de Gumisy, gentilhomme lucquois, associé de M. Guestion pour la raffinerie qu'il fait bâtir en cette isle, laquelle sera un fort bel ouvrage qui sera fort considérable et utile. Dans trois mois, le travail du raffinage s'y fera dans sa perfection [...]. Comme vous me l'avez commandé, j'ai fait tout mon possible pour contribuer à l'avancement de leur raffinerie.* »

- le 16 janvier 1673, « *Nous en avons une [raffinerie] dans cette île, appartenant à M. Guestion et compagnie, laquelle est d'un très grand mérite, très bien située et magnifiquement bâtie. Elle peut consommer en un an deux millions [de livres] de sucre brut ; M. Bony, qui en a présentement la conduite en qualité d'intéressé, m'a prié de mettre demain le feu au fourneau pour commencer le raffinage.* »

Raffinerie de la Société Guestion, à Basse-Terre<sup>8</sup>

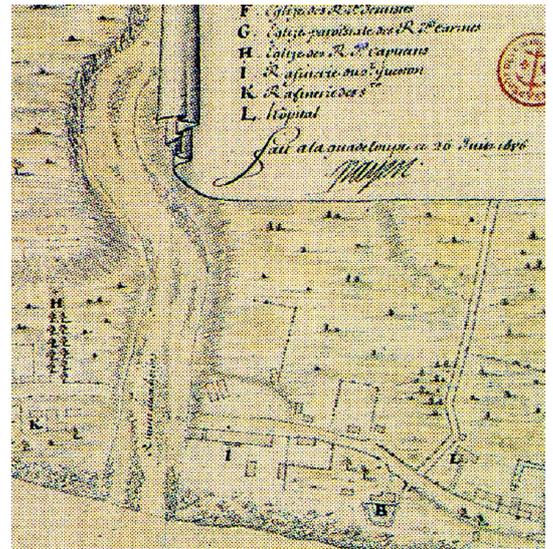
<sup>6</sup> Conseil du roi, 20 janvier 1693.

<sup>7</sup> ANOM, C/7a/1 et B. et Ph. Rossignol, L'origine de la paroisse Saint François de Basse Terre, *GHC* 44, 1992, p. 696.

<sup>8</sup> « Vue du bourg de Basse-Terre de la Guadeloupe » par le P. Charles Plumier (Paris, BnF, Estampes, JD 18).

- le 4 mars 1674 : « *Le soin d'établir des raffineries se multiplie et celui de blanchir les sucres bruts par la terre, laquelle se trouve ici très propre [convenable]. Le prix des sucres bruts est tellement avili qu'il ne vaut présentement que 50 à 60 sols le cent [livres], monnaie des îles, ce qui est encore un moyen pour persuader l'entreprise de raffiner.* »

Après cette première raffinerie, d'autres naîtront, une seconde, dans le quartier de Saint-François, à Basse-Terre, juste de l'autre côté de la rivière aux Herbes, une troisième au Baillif, près de la rivière. Celle-ci a été créée vers 1675 par les frères Poyen mais les raffineurs bordelais, Lacam et Rattier, en étaient actionnaires pour 3/7<sup>e</sup> <sup>9</sup>. Une quatrième naîtra, en un site à Vieux-Fort, avant 1687. Le recensement de 1699 mentionne deux nouvelles raffineries, l'une au Gosier, l'autre à Sainte-Anne <sup>10</sup>. Elles ont probablement été bâties pour compenser les pertes de la guerre de 1691, en des régions peu menacées par les attaques militaires.

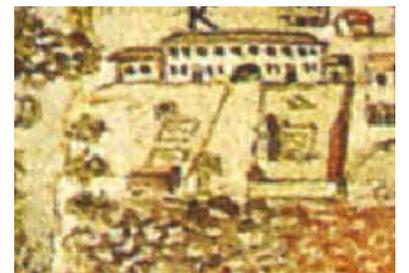


*Plan de Basse-Terre 1682* <sup>11</sup>  
(observez les deux raffineries I et K)

Simultanément, la Martinique disposera de 18 raffineries en 1698 <sup>12</sup>. En même temps, elles se multiplient en métropole : 29 en 1683, à Bordeaux, Rouen, Lille, etc.

Tentons de visiter une de ces premières usines de raffinage. Le dessin du père Charles Plumier nous permet de découvrir un bâtiment impressionnant par rapport aux édifices voisins.

C'est, de loin, le plus grand de la ville. Il comporte deux niveaux : au rez-de-chaussée, la partie centrale est occupée par une porte charretière. Puis, deux portes piétonnes et huit fenêtres. Au-dessus, dix baies. De part et d'autre, deux maisons, peut-être le logement du directeur et celui du personnel. Le côté nord est constitué par la berge de la rivière ; au sud, le bord de mer non aménagé, mais un mur d'enceinte avec un porche d'accueil, au sud, un mur et derrière, vers l'est, la Grand'Rue. La cour paraît avoir été aménagée en jardin.



<sup>9</sup> Philippe et Bernadette Rossignol, De Saint Affrique à Bordeaux en passant par la Guadeloupe, la famille Poyen, *Bulletin du Centre des Espaces Atlantiques*, nouvelle série n° 5, 1990, p. 142.

<sup>10</sup> ANOM, G1/498.

<sup>11</sup> ANOM, DFC Guadeloupe 15 B : « Plan géométrique du Fort de la Basse-Terre de la Guadeloupe, avec le bourg ».

<sup>12</sup> Christian. Schnakenbourg, Statistiques pour l'histoire de l'économie de plantation en Guadeloupe et en Martinique (1635-1835), *Bulletin de la Société d'histoire de la Guadeloupe* (BSHG) n° 31, 1977.

Voilà certes un admirable établissement, magnifiquement situé pour recevoir les tonneaux de sucre brut venant des habitations-sucreries du quartier puis ensuite expédier le sucre raffiné par le port, vers l'Europe. L'investissement pour créer cette nouvelle industrie a dû être considérable, supporté par des financiers qui en espèrent des revenus.

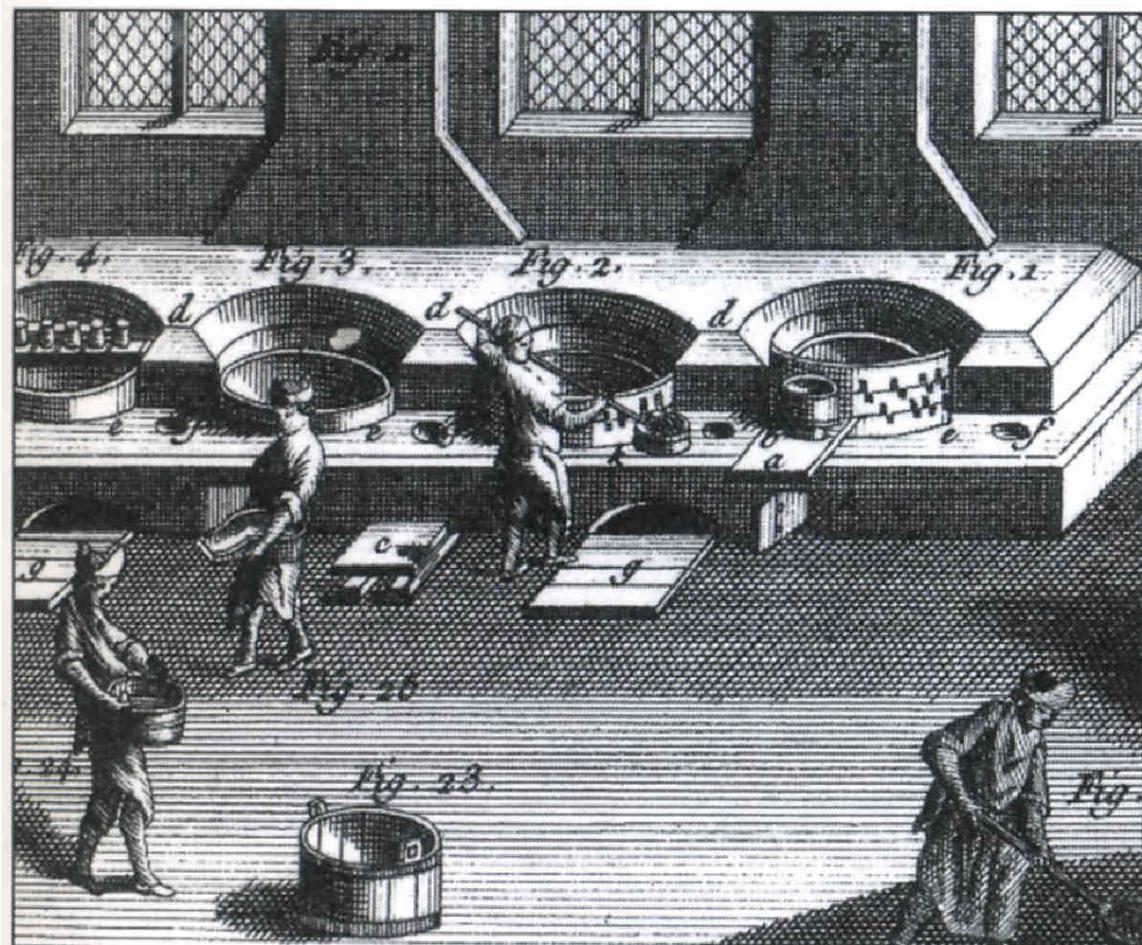
En quoi consiste le travail effectué ? Dès ces débuts, on peut parler de proto-industrie chimique. La première phase consiste à dissoudre le sucre brut dans l'eau de chaux. On chauffe et on écume, dans une chaudière nommée clarificateur. Puis on filtre sur un drap. La seconde étape est analogue sauf qu'interviennent en plus des œufs. Nouvelle filtration. Enfin, cuisson dans la batterie. Le travail s'achève dans des formes à sucre, où le sucre raffiné subit un terrage. Le père Labat, qui a connu ces raffineries à la Martinique, nous décrit la technique :

*« Dans les raffineries d'Europe, comme dans celles des Isles, il n'y a que deux chaudières montées. Elles ont ordinairement quatre pieds de diamètre et deux pieds et demi de profondeur, sans compter un œuvage <sup>13</sup> volant de 7 à 8 pouces qu'on met ou ôte selon le besoin. Leur fond est plat et uni. Les fourneaux qui sont dessous ont leurs entrées en dedans du bâtiment où elles sont montées et leurs soupiraux au dehors. [...] L'ouverture de leur entrée se ferme avec une porte de fer [...]. De ces deux chaudières, l'une sert à clarifier, et l'autre à cuire le sirop clarifié [...]. Voici comment on s'y prend. On pèse la quantité de sucre qu'on veut raffiner, et on la met dans la chaudière à clarifier avec le même poids d'eau de chaux. On écume avec soin [...] et quand l'écume cesse de venir, on passe le sirop par le drap. Après cela, on le clarifie, ce qui se fait en écrasant dans une bassine une ou deux douzaines d'œufs, blancs, jaunes et coques, que l'on mêle avec de l'eau de chaux et que l'on bat avec des verges pour la faire mousser. On verse une partie de ce mélange dans la chaudière et on remue avec une cuillère [...] la graisse et les autres impuretés du sucre se rassemblent à la surface ; on écume et on recommence autant de fois que nécessaire. On passe par le drap une seconde fois. Ensuite, on le cuit rapidement dans la batterie. On verse dans les rafraîchissoirs ; puis, on verse dans les formes à sucre qui ont été lavées et trempées longuement. Quand les formes sont refroidies, on place les formes sur les pots, puis on verse la terre, spéciale, comme pour faire du sucre terré. » <sup>14</sup>*

Les bâtiments de l'entreprise doivent donc permettre de stocker le sucre brut qui arrive, puis celui-ci est conduit dans la salle des chaudières où il sera traité. Vient ensuite le vaste local où sont placées les formes à sucre. Là, il subit le « terrage ».

<sup>13</sup> œuvage : « encaissement ou bord des cuves en usage dans les raffineries de sucre » (Supplément au Dictionnaire de l'Académie, 1827).

<sup>14</sup> R.P. Labat, *Nouveau voyage aux Isles d'Amérique*, II p. 265 ; Paris 1742 (réédition Horizons Caraïbes, 1972).



Une raffinerie, vers 1780 <sup>15</sup>

Qui sont les personnes employées dans l'usine ? A la tête, il y a un directeur, homme de confiance des propriétaires. Le raffineur est l'homme-clef de l'entreprise par ses compétences techniques. Le père Labat est catégorique : « *Les meilleurs raffineurs sont les allemands ou les hollandais qui sont propres, actifs, vigilants, attachés à leur travail et aux intérêts de leur maître.* » <sup>16</sup>

Le personnel proprement dit varie de 4 à 8 ouvriers selon l'importance de l'entreprise. Ceux-ci sont mieux rémunérés que d'autres ouvriers <sup>17</sup>. Quand il s'agit d'esclaves, ils sont considérés vraisemblablement comme « esclaves à talent ». Le prix demandé aux habitants qui apportent leur sucre brut à raffiner est très élevé. Le R.P. Labat précise qu'ils « *ne prenaient pas moins de 7 livres de sucre brut du meilleur, [...] pour rendre, 4 ou 5 mois après, une livre de sucre blanc (par expérience, il faut 2 livres et demie ou 3 de sucre brut pour une livre de sucre raffiné).* » <sup>18</sup>

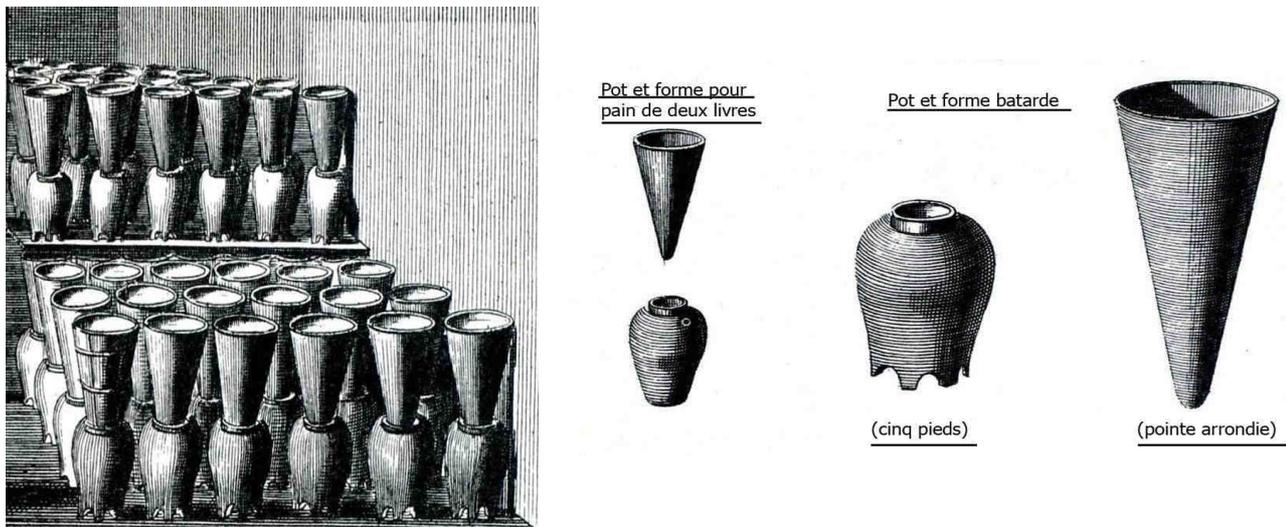
<sup>15</sup> Duhamel du Monceau vers 1780.

<sup>16</sup> R.P. Labat, op. cit., II, p. 266.

<sup>17</sup> Alexis Cordonnier, Une industrie fragile : le raffinage du sucre à Lille (1675-1790), *Revue du Nord*, 2001.

<sup>18</sup> R.P. Labat, op. cit., II, p. 242.

Dès 1674 partait de La Rochelle une cargaison avec des chaudières de cuivre, des pots de terre et des formes, du charbon de terre pour une raffinerie de Guadeloupe<sup>19</sup>. Tout le matériel était importé, ceci justifiant peut-être le prix de la prestation. Les pots de terre évoqués sont les formes à sucre et les pots correspondants ; la région de Bordeaux en produisait en quantité mais il est probable qu'on en fabriquait dans chaque région où se trouvaient des raffineries.



*Formes et pots de raffinerie d'après l'Encyclopédie*

Ces raffineries ne dureront pas. Dès 1682, on interdit l'importation du sucre raffiné puis le principe même des raffineries coloniales en 1684<sup>20</sup>. Des quatre usines recensées en Guadeloupe en 1687, il n'en reste qu'une en 1701 ; en Martinique, de 18 en 1698, on recense la dernière en 1699<sup>21</sup>.

Mais, en outre, la fin du XVIIe siècle voit deux attaques anglaises, en 1691 et 1703, sur la Guadeloupe, particulièrement sur le bourg du Baillif et la ville de Basse-Terre ; pillages et incendies dévastent deux fois ces agglomérations. Les bâtiments industriels ont disparu alors. Le Père Labat a connu celle du Baillif : après la rivière du Baillif, il y a les ruines d'une très belle raffinerie. Elle a été brûlée par les Anglais puis détruite par les crues<sup>22</sup>. Pourtant, deux autres établissements avaient été créés à la fin du XVIIe siècle au Gosier et à Sainte-Anne, quartiers en devenir, bien mieux à l'abri des attaques ennemies. Leur existence fut vraisemblablement brève. J-B Labat, écrivant au début du XVIIIe siècle, décrit celle de l'abbé Gueston : « *Il y avait, à côté de la rivière aux Herbes un très grand bâtiment de maçonnerie, couvert en demi-terrasse, appartenant au sieur abbé Gueston. Il avait*

<sup>19</sup> M. Delafosse : La Rochelle et les îles, op. cit., p. 238.

<sup>20</sup> Anne Pérotin-Dumon, *La ville aux îles, la ville dans l'île*, Paris, 2001, p. 126.

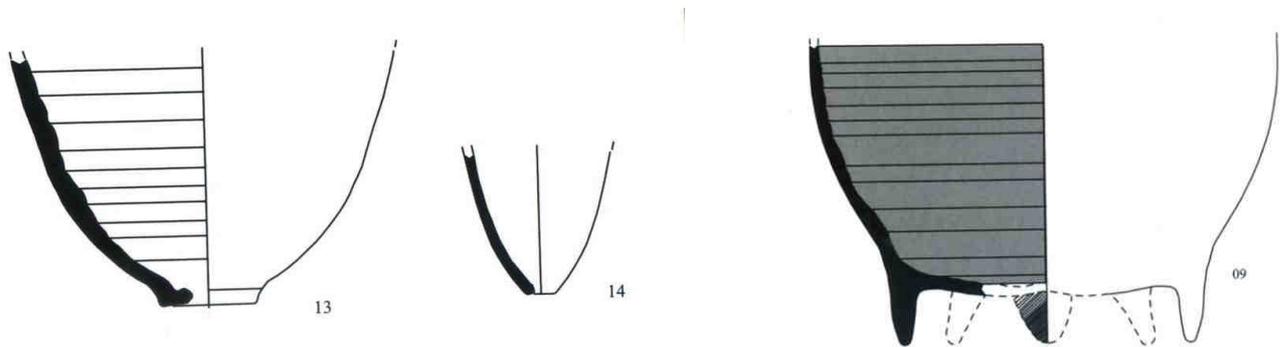
<sup>21</sup> Ch. Schnakenbourg, op. cit. BSHG 1977.

<sup>22</sup> R.P. Labat, op. cit., I, p. 374.

*servi autrefois de raffinerie, mais depuis que les habitants s'étaient mis à blanchir leurs sucres, toutes les raffineries étaient tombées. »*<sup>23</sup>

Cependant, les archéologues de Guadeloupe, effectuant des fouilles à l'embouchure de la rivière du Baillif, ont retrouvé le site de la raffinerie des Poyen. Les nombreux tessons trouvés correspondent à ces formes et pots venus de France, qui sont mentionnés dans une cargaison en 1674.

La silhouette, la taille et le coloris (beige clair) correspondent à la fabrication de la poterie de Sadirac, près de Bordeaux. M. de Caylus les décrit : « *Les formes ordinaires de Bourdeaux ont environ 20 pouces de hauteur sur 10 de diamètre ; les bâtardes, 36 pouces de hauteur sur quinze de diamètre* ». <sup>24</sup>



*Tessons trouvés au Baillif*<sup>25</sup>

En conclusion, il faut observer que ces usines avaient été créées selon les modalités utilisées dans les raffineries européennes. Leur emplacement, choisi à l'immédiat bord de mer et sur les berges d'une rivière, les menaçait, à chaque épisode cyclonique, des débordements du cours d'eau et des vagues furieuses de la mer. L'implantation en plein centre-ville multipliait les risques d'incendie ; quant aux attaques militaires, elles visaient inmanquablement les bourgs : « *après qu'on a passé la rivière du Baillif, il y a quantité de ruines des bâtiments qui ont été brûlés par les Anglais, et ensuite, détruits par des débordements de la rivière, entre lesquels il y avait une très belle raffinerie* »<sup>26</sup>. Tout avait été conçu par des investisseurs européens qui ne tenaient pas compte des réalités coloniales. Enfin, le roi et les raffineurs métropolitains étaient opposés à tout développement des colonies, mais, en même temps, les habitants-sucriers souhaitaient se substituer à cette industrie trop onéreuse.

<sup>23</sup> R.P. Labat, op. cit., I, p. 372.

<sup>24</sup> Anne de Caylus, Histoire naturelle du cacao et du sucre, Amsterdam, 1720.

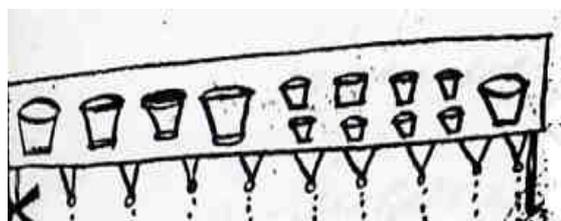
<sup>25</sup> DRAC Guadeloupe, Bilan scientifique 2005, Franck Bigot.

<sup>26</sup> R.P. Labat, op. cit., I, p. 374.

## Le terrage s'impose

Dès le début de la fabrication du sucre, on a utilisé la forme à sucre. Il s'agissait d'une sorte d'entonnoir dont la première fonction était de faire refroidir le sirop bouillant. Lors du refroidissement apparaissent des cristaux (le sucre proprement dit). On remue avec une baguette pour favoriser le phénomène. Le lendemain, on débouche l'orifice inférieur et la mélasse, c'est-à-dire ce qui n'a pas cristallisé, s'égoutte lentement.

« *Tout aussitôt, on verse le sirop dans des formes qui sont quelquefois de terre ; mais pour l'ordinaire, on les fait de bois, quarrées & en pyramide. Elles sont posées sur de grands tréteaux et il y a dessous des canots [récipients] pour recevoir ce qu'elles égouttent.* »<sup>27</sup>



Détail du dessin du Père Dutertre page 5

Là cesse le rôle des formes pour le sucre brut. Ceci permet de comprendre le peu d'importance de sa qualité.

Par contre, dans le raffinage, nous avons vu que le travail d'épuration chimique du sucre se prolongeait par un lent travail de purification par l'eau, le terrage : le sucre impur était placé dans la forme conique, grossièrement fermée en dessous par une poignée de paille. Au-dessus, une terre spéciale, argileuse, permettait un égouttage lent de l'eau. Après plusieurs semaines, on obtenait le sucre raffiné.

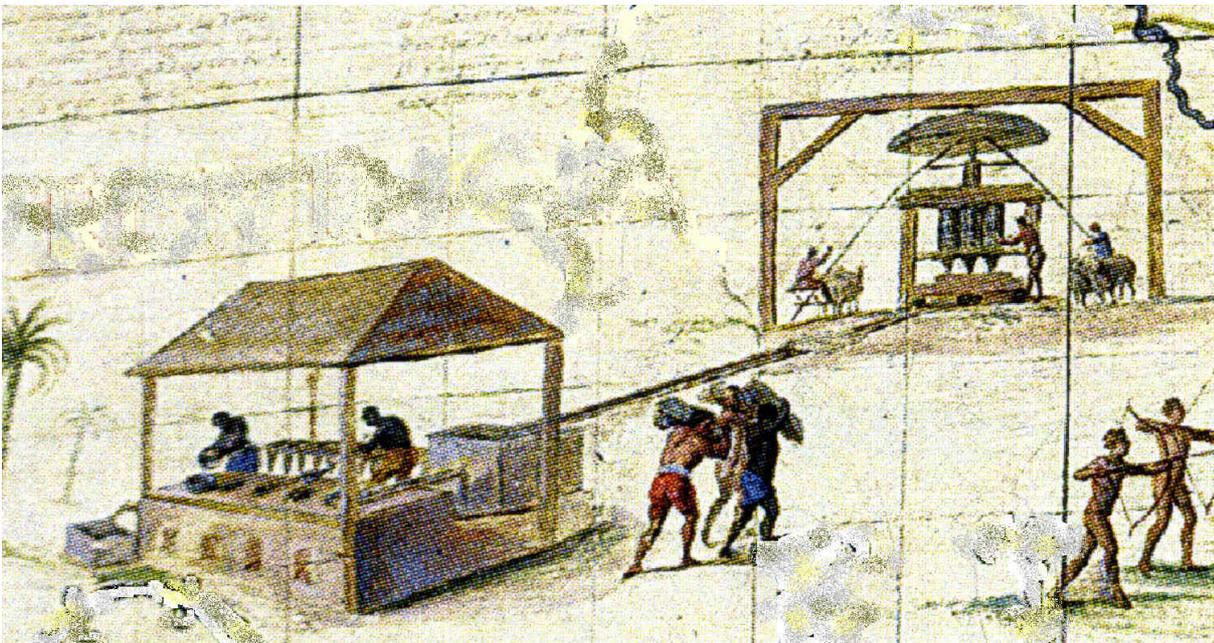
Cette opération nommée « terrage » était connue depuis longtemps ; au Brésil, de riches habitants de souche hollandaise l'employait dès le début du 17<sup>ème</sup> siècle. Dans son manuscrit, le R. P. Dutertre précise : « *Il est pourtant vrai qu'il y a un secret pour le faire beau [le sucre], très fin et ne le manquer jamais ; nous n'avons pas encore pu apprendre ce secret dans la Guadeloupe ; M. le Général de Poincy l'eut par hasard, car un sucrier portugais, homme fort expert qui le savait, ayant commis quelque crime pour lequel il devait être pendu, ledit Sire Général de Poincy lui donna sa grâce à condition qu'il enseignerait son secret à un de ses domestiques, [...] et depuis on fait du très beau sucre à Saint-Christophe.* »

<sup>27</sup> manuscrit cité ci-dessus, p. 227.

Il est vraisemblable que les arrivants brésiliens de 1654, maîtres de sucrerie, apportèrent quelques « secrets ». Cependant, les illustrations montrant des sucreries, tant au Brésil qu'en Guadeloupe, dans les années 1670-1680, montrent des établissements encore très archaïques.



*Sucrerie au Brésil 1688*



*Sucrerie aux Amériques*<sup>28</sup>

<sup>28</sup> Globe de Coronelli exposé à la BnF (Cartes et plans, Ge A 499).

Le gouverneur, Monsieur du Lion, est très catégorique : on ne fait pas encore de sucre terré en 1673. « *J'ai proposé à plusieurs habitants de s'appliquer à blanchir leurs sucres avec de la terre, en attendant qu'ils aient le moyen d'avoir des raffineries dans leurs habitations.* »<sup>29</sup>

L'année suivante, « *il ne reste ici aucun bateau à charger, il se fera dans cette île pendant cette année quantité de sucres et il n'y a pas d'apparence qu'il vienne des vaisseaux en suffisance pour les porter en France. [ ] Le soin d'établir des raffineries se multiplie et celui de blanchir les sucres bruts par la terre, laquelle se trouve ici très propre [convenable]. Le prix des sucres bruts est tellement avili qu'il ne vaut, présentement, que 50 à 60 sols le cent [livres], monnaie des îles, ce qui est encore un moyen pour persuader l'entreprise de raffiner.* »<sup>30</sup>

Ce manque de navires, récurrent en Guadeloupe, s'accroissait en période de guerre. A la fin du siècle, la guerre de Hollande, suivie par celle de la Ligue d'Augsbourg, amena les habitants à modifier leurs habitudes. Le père Labat nous explique que, depuis la guerre qui avait commencé en 1688, les vaisseaux, très rares, ne voulaient presque plus se charger de sucre brut :

« *Ils voulaient du sucre raffiné, du cacao, de l'indigo, du roucou, du coton et du caret* <sup>31</sup> [...]. *Les habitants s'appauvrissaient : certains arrachèrent leurs cannes, plantèrent de l'indigo, [...] cacao ou roucou. D'autres, plus sages, se mirent à blanchir leurs sucres.* »<sup>32</sup> « *Je soutiens qu'il est plus avantageux de blanchir son sucre que de le laisser blanchir à d'autres qui assurément ne le blanchiraient pas s'ils n'y trouvaient un gros profit.* »<sup>33</sup>

Des arrêts royaux venaient d'interdire les raffineries antillaises, qui, nous l'avons vu, furent, en plus, presque totalement détruites en Guadeloupe en 1691 par la guerre. S'inspirant des techniques du Brésil utilisées déjà par quelques habitants de l'île, des habitations-sucreries adoptèrent la technique du sucre terré. Cependant, l'investissement était lourd : construction de la purgerie (de très grande taille), de l'étuve, achat de formes à sucre. « *Les vaisseaux de Bordeaux trouvant un profit considérable à apporter des pots et des formes, en apportèrent en quantité.* »<sup>34</sup> Et surtout, ce travail nécessitait une main d'œuvre plus nombreuse, donc un plus grand nombre d'esclaves. Les guerres de l'époque durent freiner ces installations coûteuses mais quelques sucreries en sucre terré existèrent alors, telle celle de « l'Ilet » appartenant à la famille Duquerry (actuelle commune Saint-Claude<sup>35</sup>.)

<sup>29</sup> C/7a/1, 16 janvier 1673.

<sup>30</sup> C/7a/1, 4 mars 1674.

<sup>31</sup> Carapace de tortue.

<sup>32</sup> R.P. Labat ; II p. 242.

<sup>33</sup> R.P. Labat ; II p. 274.

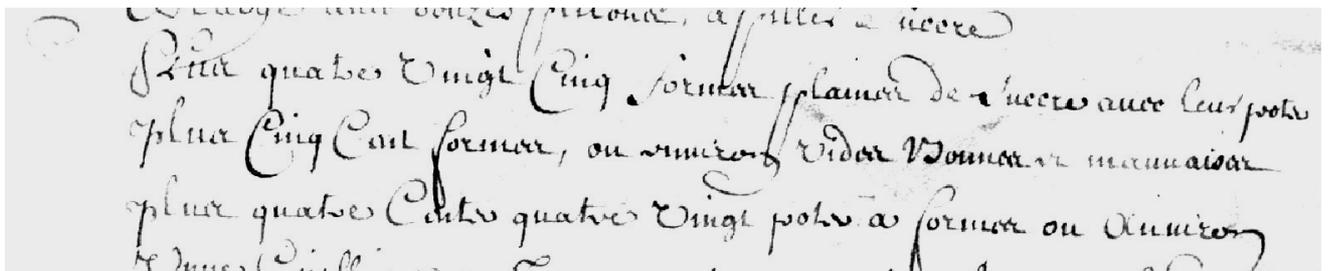
<sup>34</sup> R.P. Labat ; II p. 243.

<sup>35</sup> Inventaire de l'habitation de Lislette par Mr Isaac Duquerry, 4 août 1699, archives privées.

## Extraits de l'inventaire Duquerry

*Du ~~premier~~ août 1699  
 Inventaire de l'habitation de Lislette  
 fait faire par M<sup>r</sup> Isaac Duquerry*

Outre la maison de maître, le moulin à eau, la sucrerie à six chaudières de cuivre, on y trouve une « estuve en massonne couverte en aissantes <sup>36</sup> et lattée par dedans de cinq étages à mettre sécher le sucre où il y a une chaudière de fer pour chauffer l'estuve; une purgerie joignant l'estuve en charpente sur solage de massonne de 50 pieds de long sur 20 de large ; un grand canot à piler le sucre de 10 pieds de long sur deux et demi de large aux 12 pilons à piler le sucre ; 85 formes pleines de sucre avec leur pot plus 500 formes ou environ vides et 480 pots ou environ ; une autre purgerie en massonne de 30 pieds sur 17. »



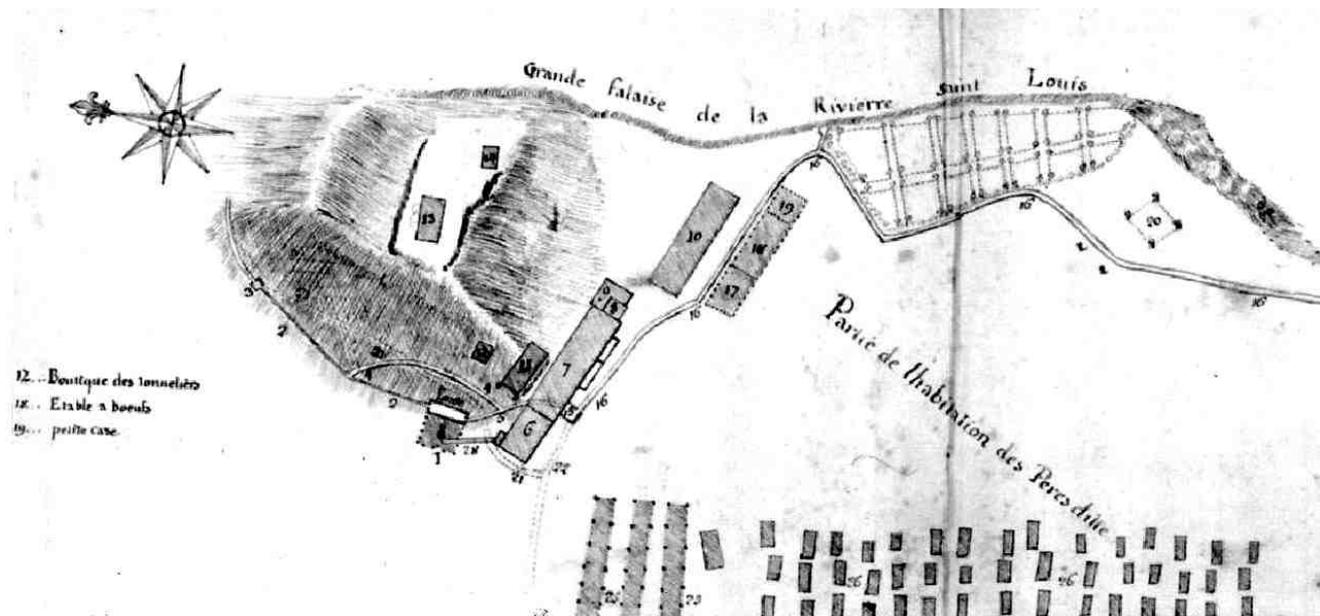
Ces habitations équipées pour la fabrication du sucre terré étaient encore très rares : la propriété des Dominicains en Martinique, Fonds Saint-Jacques, où le père Labat arrive en janvier 1794, était très modeste, sans purgerie, avec un moulin à bêtes. Le Père se charge de lancer ces constructions, de même que sur leurs deux autres sucreries, au Baillif.

Une partie importante des dépenses pour obtenir du sucre terré correspondait à l'achat des formes et des pots. En effet, la casse des formes était importante au moment du démoulage du pain de sucre. Ces poteries, venant de France, étaient coûteuses et l'approvisionnement irrégulier puisqu'il dépendait de l'arrivée des navires. On commença donc à fabriquer des formes et des pots sur les habitations qui s'y prêtaient. « On tire les formes et les pots de Bourdeaux ou bien on les fait sur les lieux quand on a de la terre propre à cela. » <sup>37</sup>. Il est presque impossible de deviner l'emplacement de ces habitations-sucreries équipées de poterie. Les terres propices correspondent à des zones de marais d'eau douce. Il fallait que l'habitation soit prospère, et qu'elle dispose de forêts à proximité

<sup>36</sup> Ou essentes : tuiles de bois.

<sup>37</sup> Caylus ; op. cit., p. 172.

pour la cuisson des poteries. Il est certain que ces équipements étaient peu répandus mais ils généraient des revenus immédiats. Le Père Labat en est conscient. Quelques jours après le départ des Anglais en 1703, il se rend au Baillif pour remédier aux désordres que la guerre avait causés aux biens des Dominicains. Il monte au Marigot, en haut de la Montagne Saint-Louis. « *Nous commençâmes par rétablir notre poterie, parce que les Anglais avaient brisé les pots et les formes de toutes les sucreries où ils avaient mis le pied.* »<sup>38</sup> Comme toujours, il décrit le résultat : « *Les formes qui se font aux isles sont d'une terre rougeâtre. Quand elles sont bien travaillées, elles sont assez unies et assez lisses, quoiqu'elles ne le soient jamais autant que celles de Bordeaux. Cela provient de la terre plus*



Copie du Plan particulier de l'habitation du Marigot appartenant aux R.P. Dominicains levé par l'ord<sup>re</sup> de M<sup>re</sup> le Commissaire le 11 X<sup>bre</sup> 1730 et par les Apprentis par lui nommés, ou reconnaitra évidemment par ce plan l'injustice de la demande des S<sup>rs</sup> De Bourg et l'impossibilité en sent les Terres de la leur accorder sans s<sup>er</sup> nuire entièrement

- 1. moulin
- 2. gouttières qui prennent leur eau au Canal 3, et la portent sur la grande roüe.
- 3. Canal recouvert de maçonnerie à son extrémité.
- 4. décharge des gouttières qui tombe dans le petit Canal 5 qui sert de la fosse.
- 5. Canal de décharge qui passe par-dessous la purgerie 7, et se jette dans le bac à forme 13.
- 6. Sucrerie
- 7. Purgerie
- 8. Etuve
- 9. Filerie.
- 10. autre purgerie.
- 11. Vinaigrerie.
- 12. Fosse.
- 13. maison
- 14. petit magasin
- 15. bac à forme.
- 16. continuation du Canal qui sert de bac à forme et conduit leur eau dans le creux de l'habitation des

que des ouvriers. »

Le plan détaillé de la sucrerie du Marigot au Baillif en 1730<sup>39</sup> montre bien qu'il n'y a aucune poterie. Il y a peut-être un peu d'exagération, quand le Père évoque cette poterie : en quelques années, depuis son arrivée aux Antilles, il a fait construire le canal de la montagne Saint-Louis, le moulin à eau, des purgeries avec étuve, aussi bien sur les deux sucreries de Guadeloupe qu'à Fonds Saint-Jacques en Martinique... Or, le four d'une véritable poterie représente un très gros travail architectural. De plus, dans son atelier modèle, il ne cite pas de potier. Ces poteries privées, annexes des sucreries, n'ont laissé aucune trace, ni sur le terrain, ni dans les archives. Il faut supposer que le travail de fabrication des cônes restait rustique, s'inspirant des techniques anciennes, amérindiennes ou africaines :

<sup>38</sup> R.P. Labat ; op. cit., IV p. 308.

<sup>39</sup> ANOM, dossiers du personnel, E 47, Bourg, Antoine de.

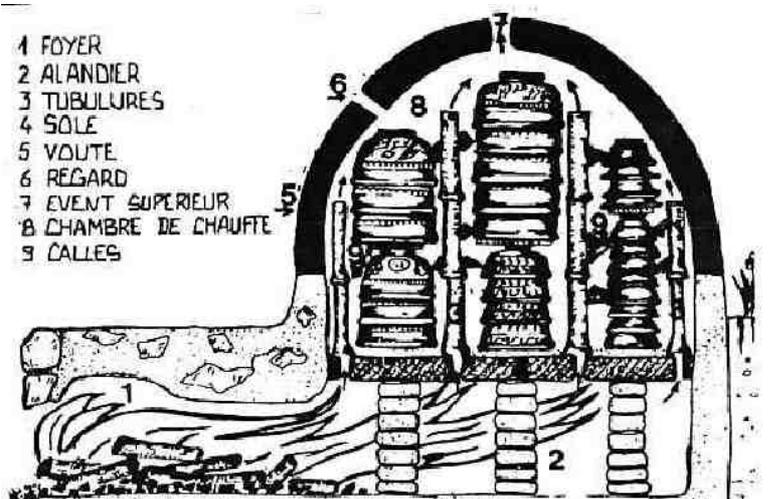
- pour fabriquer la forme, la technique du colombin <sup>40</sup>, bien connue des amérindiens et des africains, pouvait suffire pour ces objets très simples, ou le moulage autour d'un modèle, constamment employé depuis l'époque gallo-romaine ;



*Essai de four amérindien, en Guadeloupe*

- pour cuire la poterie, le four réalisé à partir d'une fosse creusée dans la terre, où on installe les formes crues et séchées, couvertes de bois comme combustible, convenait pour ce type de pot, selon la méthode amérindienne.

Une technique plus élaborée était utilisée depuis l'Antiquité : le foyer était bâti d'une manière durable mais la voûte qui couvrait les poteries pendant la cuisson était refaite à chaque chauffe. Ces fours sommaires semblent avoir été utilisés jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, particulièrement à Saint-Martin où se fabriquaient, en 1847, 13.700 potiches par an, « régulièrement estampées en portant la marque du fabricant », pour la seule zone française <sup>41</sup>. Dans cette île, aucun emplacement de four n'a encore pu être repéré.



- 1 FOYER
- 2 ALANDIER
- 3 TUBULURES
- 4 SOLE
- 5 VOÛTE
- 6 REGARD
- 7 EVENT SUPERIEUR
- 8 CHAMBRE DE CHAUFFE
- 9 CALLES

Le début du XVIII<sup>e</sup> siècle voit le nombre d'habitations-sucreries augmenter très rapidement : 73 en 1700, 168 en 1720, 253 en 1740. Le mouvement continuera jusqu'en 1755 : 334 <sup>42</sup>.

<sup>40</sup> Colombin : poterie par superposition de longs boudins d'argile solidarisiées en les pressant les uns contre les autres.

<sup>41</sup> Conseil privé de la Guadeloupe ; 5 juin 1847 ; ADG 2 Mi 13 R 10.

<sup>42</sup> Ch. Schnakenbourg, Statistiques ..., op. cit.

Cependant, les recensements ne comptent pas séparément les « sucreries en blanc » alors que dès 1718, 58% des exportations de Guadeloupe se fait en sucre blanc. Ce pourcentage atteint 90 % vers 1740.

Quant aux poteries, les recensements ne commencent à les mentionner qu'en 1748, mais il y en a déjà 7. Il faut donc supposer qu'elles se sont créées progressivement pendant le deuxième quart du XVIII<sup>e</sup> siècle. Elles ont atteint le nombre maximum de 33 en 1787, mais il est probable que la plupart d'entre elles restaient modestes comme équipement.

Actuellement, il subsiste des vestiges de 4 poteries industrielles, à Terre de Bas et à Trois Rivières.

## Les usines de poterie

Curieusement, la plus ancienne mention d'une usine est fournie lors de la naissance de Marie-Françoise, fille de Jacques, potier esclave de M. Marre à Trois-Rivières, le 12 janvier 1716<sup>43</sup>. Il s'agit d'une poterie située à l'embouchure de la rivière Grande-Anse, dont il subsiste encore des vestiges.



Le chiffre inscrit dans un cercle indique le nombre de poteries

Parmi les 33 poteries de 1787, nous étudierons 6 poteries documentées, la plupart étant situées à Trois-Rivières et aux Saintes.

Poteries	Commune	Emplacement	Epoque d'activité	Vestiges
P 1	Trois Rivières	Rivière Grande Anse	avant 1716- 1810	Oui
P 2	Trois Rivières	Plage Grande Anse	avant 1760-1810	Oui
P 3	Terre-de-Bas	Anse Fidelin	avant 1760-1900	Oui
P 4	Terre-de-Bas	Anse à Dos	avant 1760- 1790	Oui
P 5	Terre-de-Haut	Anse de Marigot	vers 1770-1780	Non
P 6	Sainte-Rose	Madame	vers 1780-1800	Non

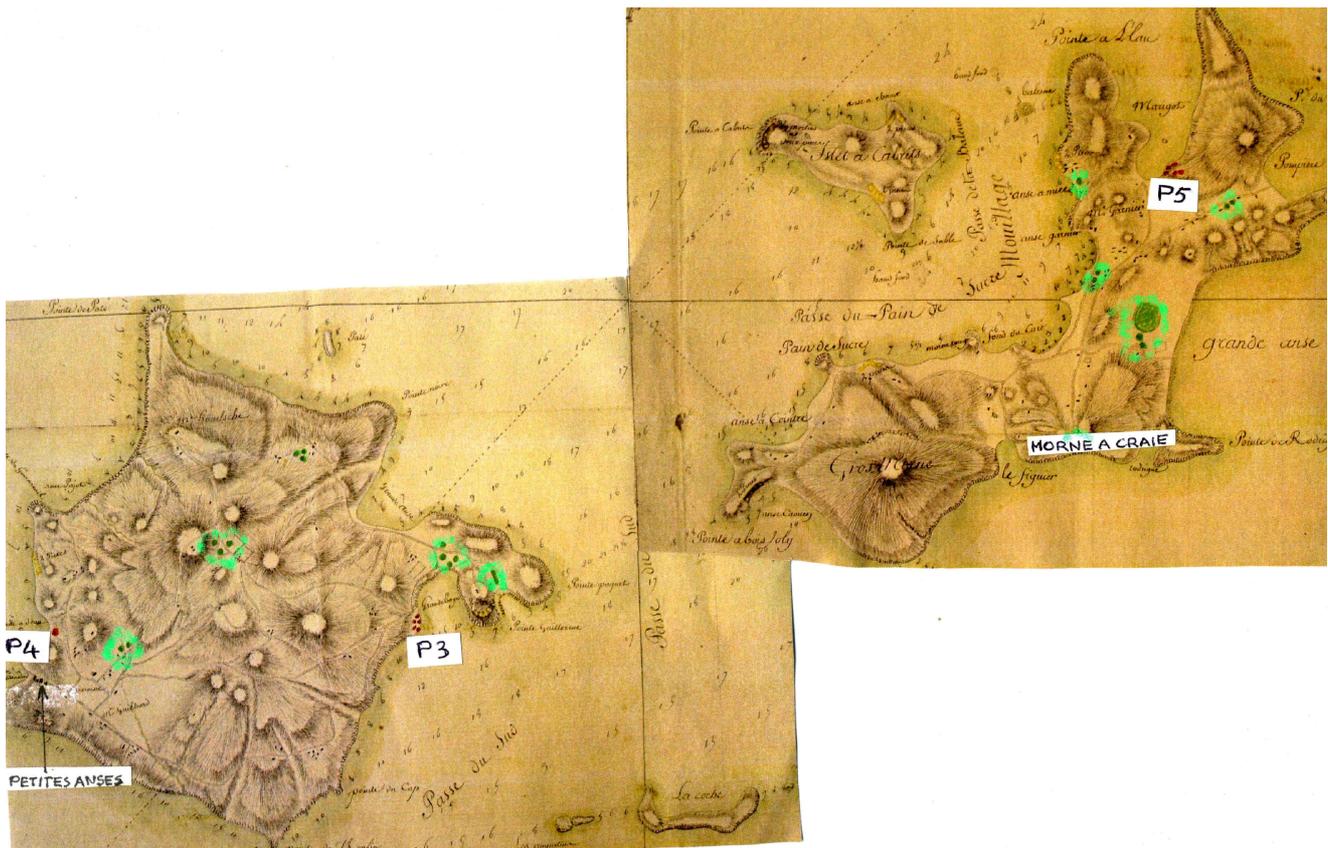
<sup>43</sup> Registre paroissial de Trois Rivières, de 1715 à 1725, aux ADG.

Cette répartition géographique obéit aux besoins de l'industrie potière :

- la présence de forêts permettant de se procurer le bois, combustible de cette époque
- l'existence de la terre adaptée : la glaise
- la proximité d'une plage pour l'embarquement facile de ces produits très fragiles. Le transport par cabrouet était impensable en grande quantité, à cause de la casse sur les chemins.

### La terre glaise

La glaise est une terre argileuse alluvionnaire formée principalement de silicate d'alumine hydraté. Presque pure, elle se nomme kaolin et est utilisée pour les poteries fines. La teneur plus ou moins grande en sels de fer la teinte en ocre jaune ou rouge. Chaque habitant-potier se procurait la majeure partie de la terre nécessaire dans son voisinage, ce qui a donné naissance à des mares par enlèvement de la terre. Ainsi, sur la savane de la poterie P 2, se trouvaient « 40 barriques de terre à pots »<sup>44</sup>.



Carte des Saintes en 1765 (en vert, les mares où se prélevait la terre)<sup>45</sup>

<sup>44</sup> Me Fontaine, 9 mars 1774 (ADG).

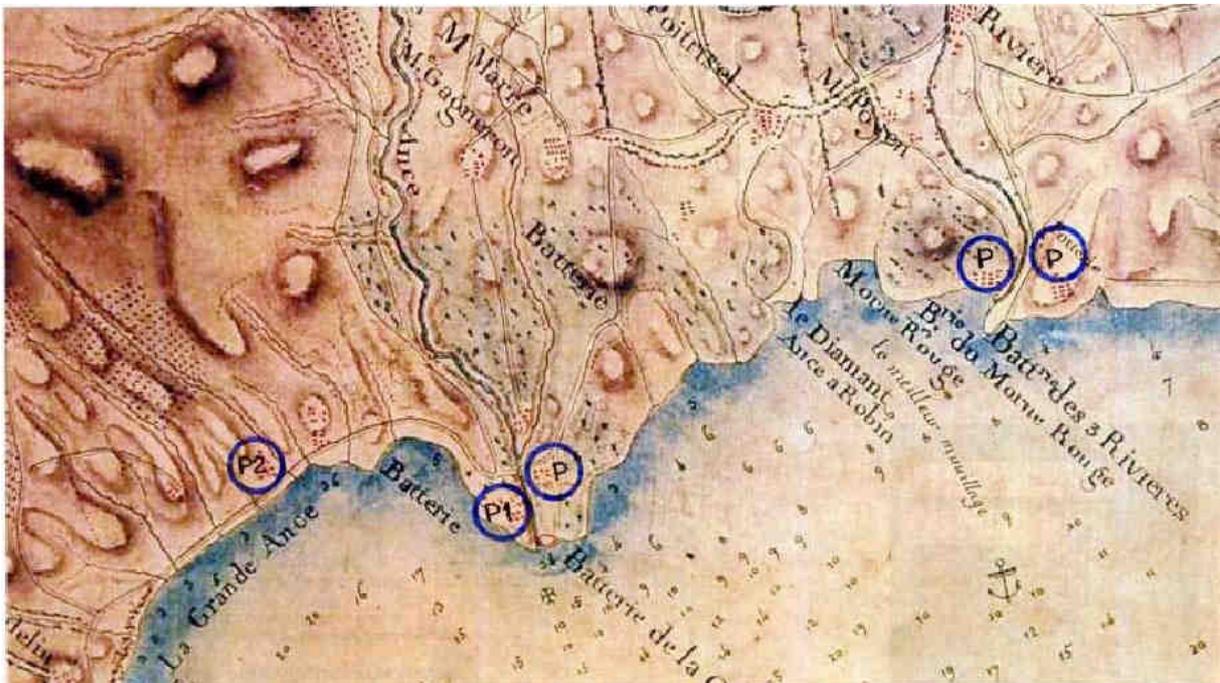
<sup>45</sup> ANOM, DFC, Les Saintes ; carte 4 B ; 25 novembre 1765.

La terre des Saintes était particulièrement recherchée par les potiers, peut-être parce qu'elle permettait de réaliser des pots autres que les formes à sucre. Tous disposaient de quelques parcelles à Terre-de-Haut, entre la baie de Marigot, celle de Pompierre et la Grande Anse. A Trois-Rivières, dans un inventaire, est mentionnée « *une barquée de terre des Saintes propre à la fabrication de la poterie* » (P 2) <sup>46</sup>.

M. Grizel de Sainte-Marie, propriétaire de poterie à Terre-de-Bas au début du XIX<sup>e</sup> siècle affirmait : « *Nul doute qu'un faïencier habile ne trouvât dans l'argile blanche une source de fortune et ne réussît à mettre dans le commerce des faïences aussi fines que celles de France, qu'il serait même de laisser à des prix plus doux, n'ayant pas à supporter le fret, ni à craindre la chance de mer, soit un cassage toujours ruineux* » <sup>47</sup>. Il ne semble pas que quiconque ait jamais réalisé ces faïences ou des pipes en terre mais la terre blanche était recherchée. Effectivement, la partie sud de la colline de Terre-de-Haut nommée « Morne à Craie » contient du kaolin.

C'est à la baie de Marigot que se situait la poterie de Terre-de-Haut, dont il ne reste pas de traces. Cependant, en 1811, la valeur des parcelles des Saintes était devenue presque nulle, « *attendu que toute la terre propre à faire de la poterie a été retirée et employée à la manufacture* » <sup>48</sup>.

Cette glaise est répandue en de nombreux lieux en Guadeloupe et des poteries ont existé dans presque toutes les communes. La paroisse de Trois-Rivières a eu jusqu'à 5 poteries, simultanément, et Goyave, 9.



Poteries de Trois-Rivières

<sup>46</sup> Me Dupuch, 15 avril 1785.

<sup>47</sup> Sauzeau de Puyberneau, *Monographie sur les Saintes*, Bordeaux, 1901 (bibliothèque des ADG, A 1166).

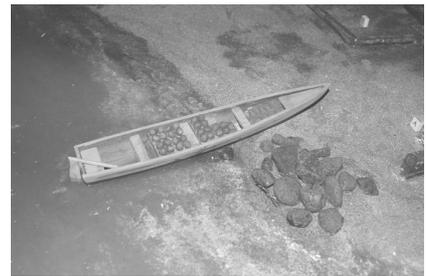
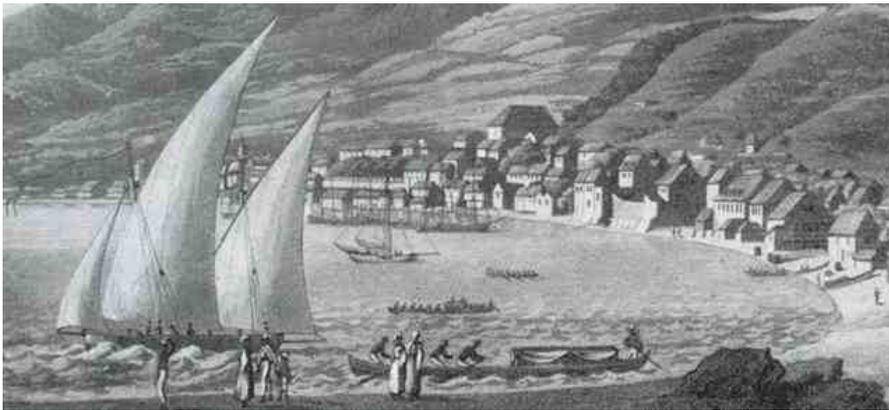
<sup>48</sup> Me Bonnet, 6 février 1811.

## Les pirogues

Chaque usine de poteries disposait de pirogues pour livrer sa production, toujours à la rame et sans voiles, la gête des voiliers entraînant une casse inadmissible des marchandises. Les inventaires notariés le confirment.

« une pirogue, un mauvais canot » (P 2)<sup>49</sup> ; « une pirogue de 10 avirons, et une de 4 » (P 3)

« une grande pirogue de 32 pieds de long sur 9 de large, avec ses 9 avirons, sans voiles ni mâts » (P 3)<sup>50</sup>



## Le travail de la terre dans la manufacture :

1- La première étape consistait à écraser les mottes de terre.

La méthode archaïque consistait à taper avec des barres de fer : « un banc à battre la terre de bois de noyer, de 30 pieds sur 18 et 4 pouces d'épaisseur, monté sur poteaux de bois incorruptible et 4 barres de fer à battre la terre » (P 2)<sup>51</sup>.



*Banc pour écraser les cônes de sucre (Frans Post ; Brésil, 1640)  
(très semblable aux bancs destinés à la terre)*

<sup>49</sup> Me Fontaine, 4 mars 1774.

<sup>50</sup> Me Desbonne, 10 septembre 1838.

<sup>51</sup> Me Dupuch, 16 janvier 1788.

Mais, on installa aussi des moulins entraînés par un animal : « *un moulin à broyer la terre, en très bon état ; une jument créole tournant le moulin* » (P 1) <sup>52</sup>.



*Vestiges du moulin à terre, à Terre-de-Bas (P3)*

#### *Maquette de moulin à broyer la terre*

2 - Ensuite, il fallait détremper la terre pour en chasser les débris végétaux, la mouiller, la passer pour éliminer les cailloux : « *la garniture du moulin à passer la terre et 5 grages de cuivre* », puis la laisser décanter avant qu'elle soit utilisable. La poterie de Terre de Bas (P 3) avait, en 1838, « *un bassin en maçonnerie d'environ douze pieds de long sur 5 de large, divisé en trois parties, deux servant à recevoir de l'eau pour la manipulation de la terre, et l'autre à couler la terre préparée* » <sup>53</sup>. Ultérieurement, la même poterie s'était équipée de deux grands bacs à décantation, en forme de demi-cylindres séparés par un couloir de circulation.

Il fallait enfin un local où la terre préparée séchait sommairement, en général sous forme de boule grossière



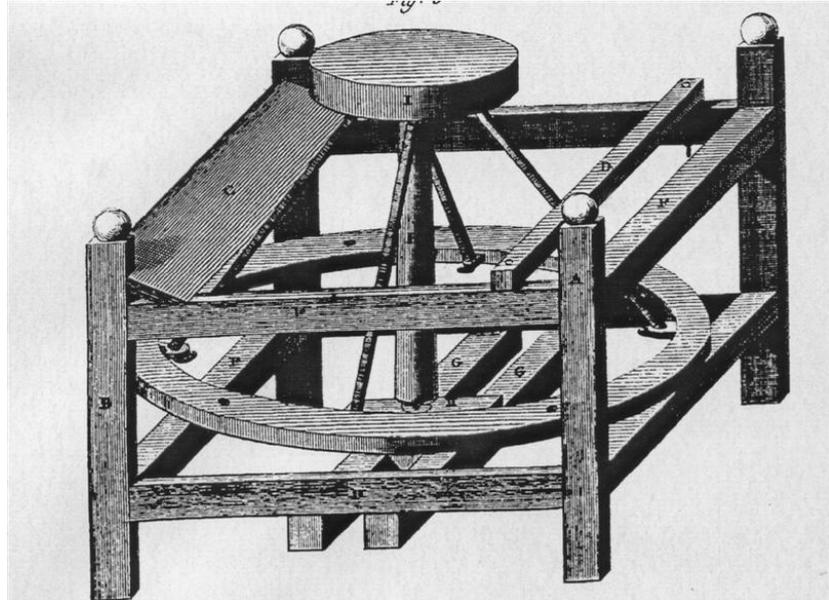
*Maquette du bassin pour manipuler la terre et la couler (maquette et photo : poterie P 3)*

<sup>52</sup> Me Regnault, 31 mai 1785.

<sup>53</sup> Me Desbonnes, 15 novembre 1838.

3 - Puis venait le moment de façonner les poteries. Le bâtiment, de grande taille, était de fabrication simple : « la poterie de 80 pieds sur 24, en fourches de bois incorruptible, couverte de paille et herbe à bonhomme sur gaulettes et chevrons ronds » (P 2)<sup>54</sup>. Mais, à Terre-de-Bas, le bâtiment de 140 sur 35 est en maçonnerie, couvert en essentes (P 3)<sup>55</sup>. Toute la production se faisait avec des tours à manivelle (de 4 à 6 selon les sites).

*Tour à roue composée  
(Encyclopédie)*



Là travaillaient les ouvriers spécialisés, les potiers. Puis les poteries crues devaient sécher plusieurs jours dans un local aéré, simple hangar en bois couvert en paille ou en essentes, à moins qu'on ne les installât dans la salle des potiers.



*Vue partielle de l'atelier des potiers  
(à gauche), la grande citerne (au  
centre) et le moulin à terre (à droite)  
Poterie Fidelin (P 3) à Terre de Bas*

<sup>54</sup> Me Dupuch, 16 janvier 1788.

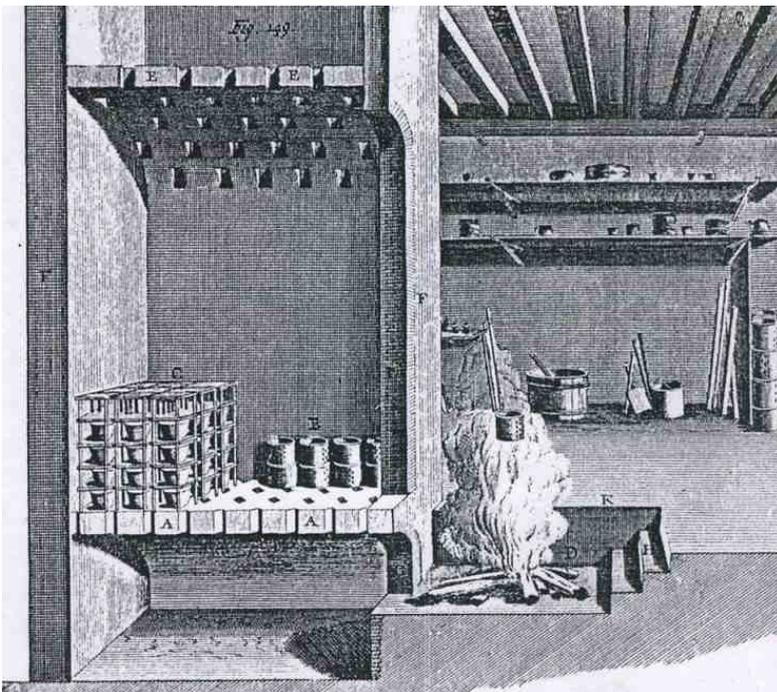
<sup>55</sup> Me Bonnet, 11 février 1811.



*Détail de l'atelier des potiers (P 3)*

4 - Le four est l'élément essentiel de ces manufactures, coûteux et de grandes dimensions. Il y en a souvent deux. L'un d'eux, à Terre-de-Bas, mesure 7 m sur 5 et plus de 8 m de haut. Ce four plus ancien, réalisé en très belle maçonnerie, réformé vers 1810, était plus large, plus haut et comportait deux foyers. A Trois-Rivières, est décrit : « un four à poterie de la contenance de 550 pièces de poterie estimé 6 600 livres et un autre, plus petit, à réparer 800 livres » (P 2)<sup>56</sup>.

La construction de ces fours « à réverbère » était complexe. Au niveau bas se trouvait un ou plusieurs foyers surmontés par un plancher perforé. Les poteries reposaient sur ce sol. Au-dessus, une seconde voûte perforée laissait circuler les gaz chauds.



*Four à réverbère  
(Encyclopédie  
Diderot et d'Alembert)*

<sup>56</sup> Me Dupuch, 16 janvier 1788.



*Les claveaux d'un des foyers à Terre-de-Bas (P 3)*

*Remarquez la forme des pierres servant de clefs de voûte.*

Même s'ils sont ruinés aujourd'hui, ces fours restent impressionnants. Les claveaux des voûtes des foyers de la poterie de Grand'Baie, sont réalisés en pierre sombre.

L'intérieur de ces fours est doublé de briques réfractaires de teinte claire, réalisées à l'unité. Leurs dimensions sont très variables : longueur de 20 à 45 cm, hauteur de 10 à 25 cm, épaisseur de 35 à 40 cm. Il ne peut s'agir que d'une fabrication locale, effectuée dans une poterie de Guadeloupe. L'intérieur du four, aussi hermétique que possible, devait assurer une température atteignant environ 900 degrés, pendant plusieurs heures.



*Les briques réfractaires intérieures et la porte de chargement à l'arrière (P 3)*

*Observez la nature des briques réfractaires, de teinte rougeâtre*



*Voûte du four de la poterie P 1 à Trois-Rivières*

## Les poteries fabriquées

Les fabrications des usines ont été très longtemps centrées sur la fabrication des formes à sucre avec leurs pots qui s'utilisaient beaucoup et se brisaient souvent. Mais il y avait d'autres produits.

A la plage de Grande Anse, en 1774, on trouvait :

« 1100 formes et 2560 pots, 550 pièces de poterie verte » (P 2) <sup>57</sup>

« dans la savane, 2300 pots et autant de formes, dans le four, 79 faîteaux de terre, 150 carreaux de terre du pays, et 240 gueules [?] » (P 2) <sup>58</sup>

« 8 650 formes et 5 803 pots » (P 3) <sup>59</sup>

A Trois-Rivières (P1), on trouve, en 1785, des « féteaux » [tuiles faïtières], des carreaux de terre du pays, des « gueules » [?].

Les années 1810-1820 voient disparaître plusieurs de ces poteries, dont la production était axée sur la fabrication des formes et pots. Le déclin rapide de la fabrication du sucre terré, lourdement taxé à partir de cette époque, fit cesser rapidement l'usage de ces récipients. La seule manufacture qui ait résisté est celle de Terre-de-Bas (P 3).

M. Grizel de Sainte-Marie, propriétaire de cette poterie affirmait devant notaire, en 1838 : « si, avant 1825 et quelques années depuis, la poterie se vendait bien, il y a au moins dix ans qu'elle se vend fort mal et n'est même plus vendue ; et il est de notoriété publique que les dépenses de faisance valoir, d'entretien, de réparations et reconstruction de plusieurs bâtiments entièrement détruits par le cyclone de 1825, n'ont pas été couvertes par les revenus. » (P 3) <sup>60</sup>

Pour subsister, il a fallu diversifier la production. En 1838, on y trouve encore 600 formes et 360 pots, mais aussi 7 pots de fleur, 86 jarres, 864 pots à anse, et 150 plus petits. En outre, on fabrique des carreaux pour les sols. En 1855, on peut y acheter des briques.

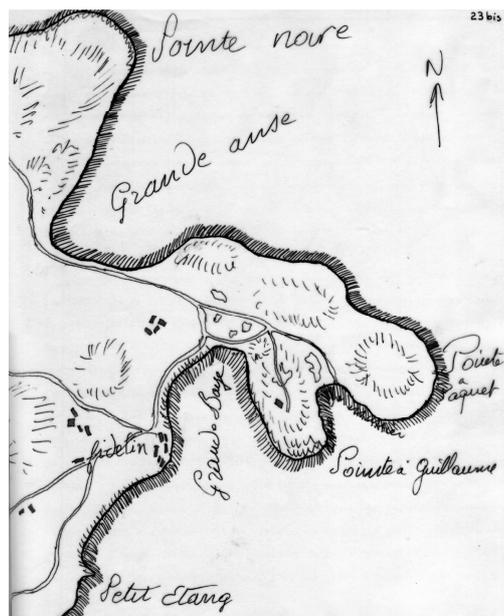
---

<sup>57</sup> Me Fontaine, 9 mars 1774 (ADG).

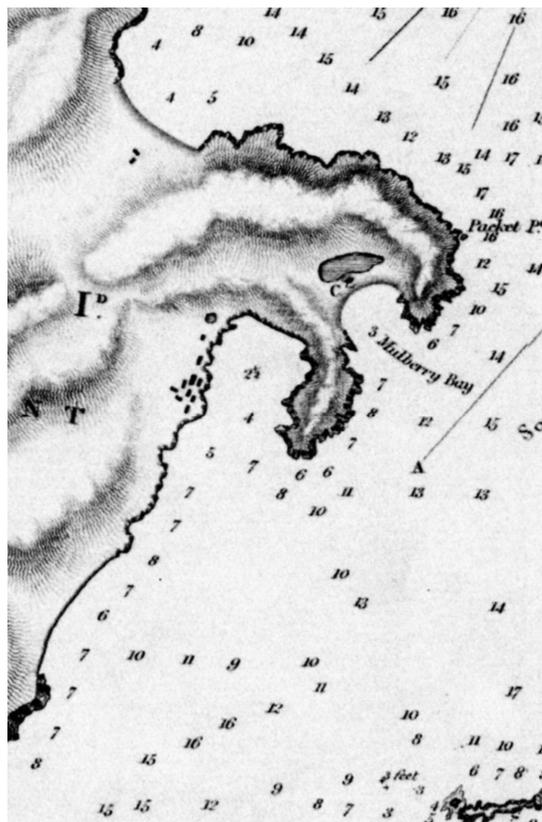
<sup>58</sup> Me Dupuch, 14 avril 1785.

<sup>59</sup> Me Bonnet, février 1811.

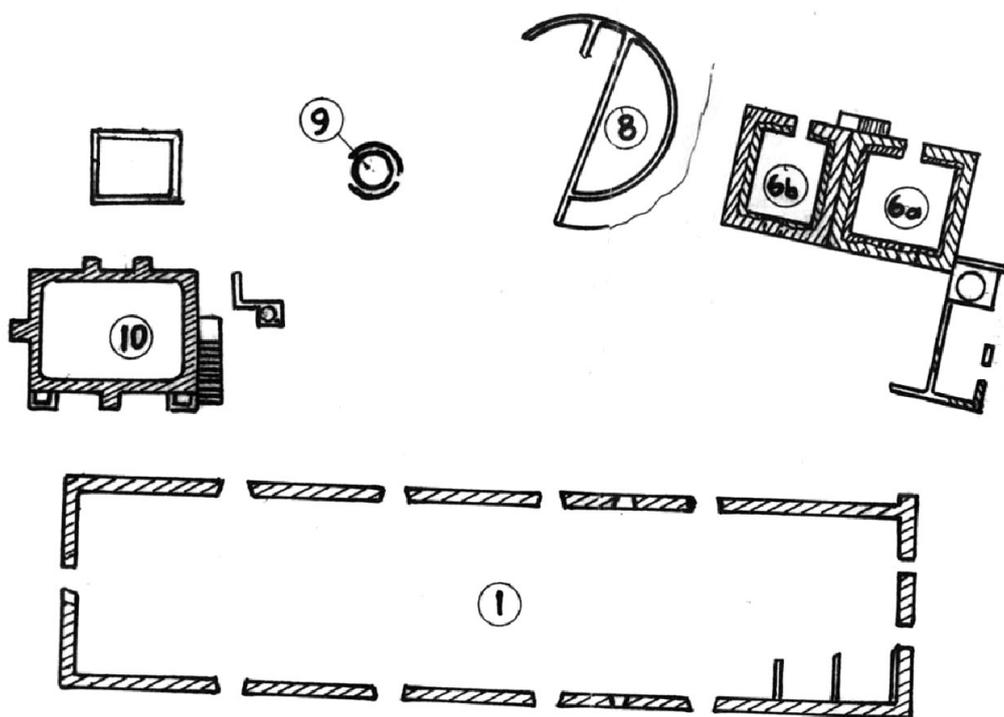
<sup>60</sup> Me Desbonne, 8 août 1838.



La poterie Fidelin en 1765 <sup>61</sup>



Poterie Fidelin vers 1810 <sup>62</sup>



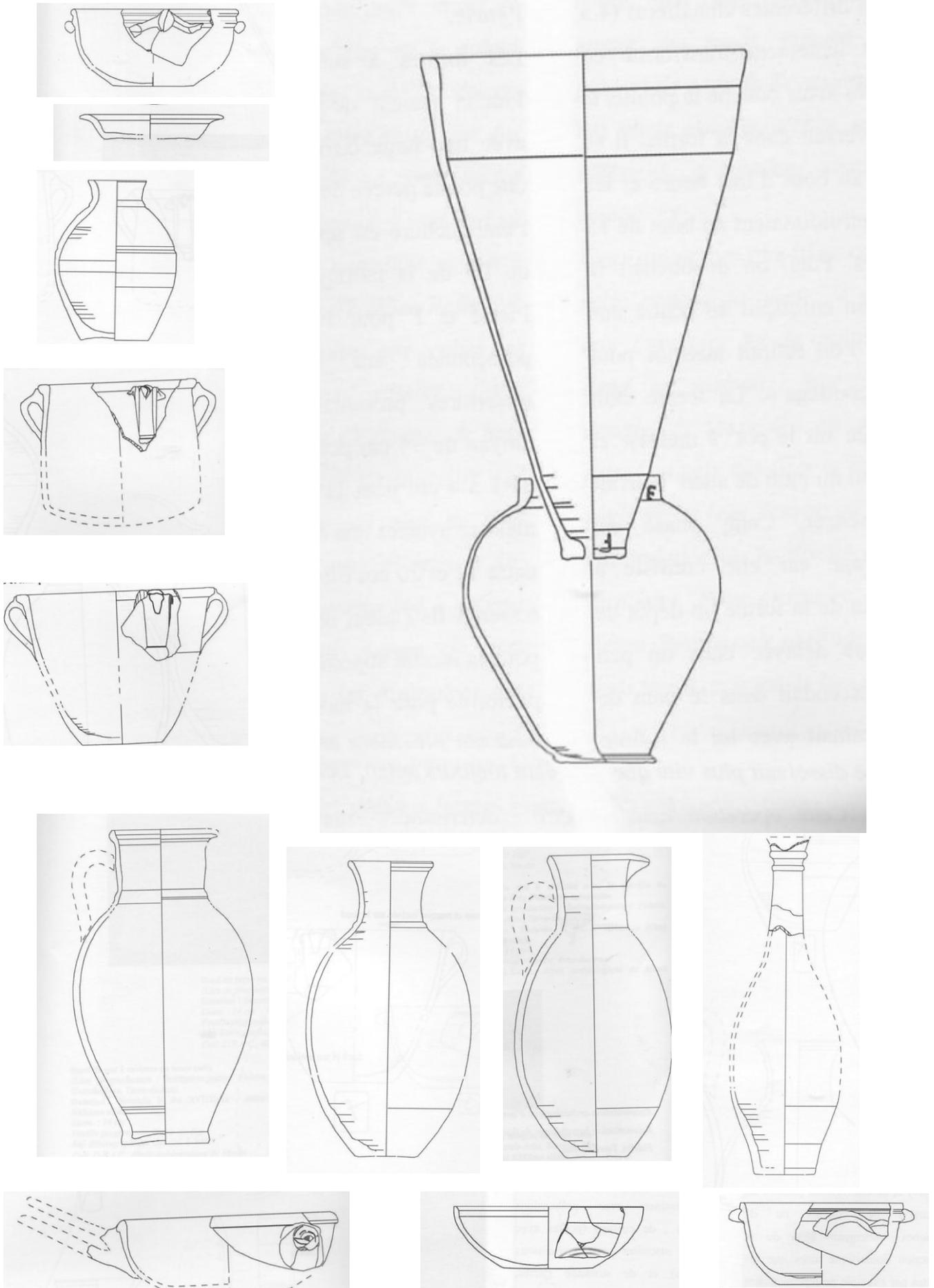
Plan actuel des vestiges de la poterie Fidelin <sup>63</sup>

<sup>61</sup> ADG « Carte des Saintes où se trouve un très bon mouillage pour les bateaux », 1765.

<sup>62</sup> ADG « A plan of the Saintes », vers 1810.

<sup>63</sup> 1 : salle des potiers ; 6 : fours ; 8 : préparation de la terre ; 9 : moulin à écraser la terre ; 10 : citerne.

Productions de la poterie Fidelin à Terre-de-Bas (Fouilles et dessins d'Isabelle Gabriel)



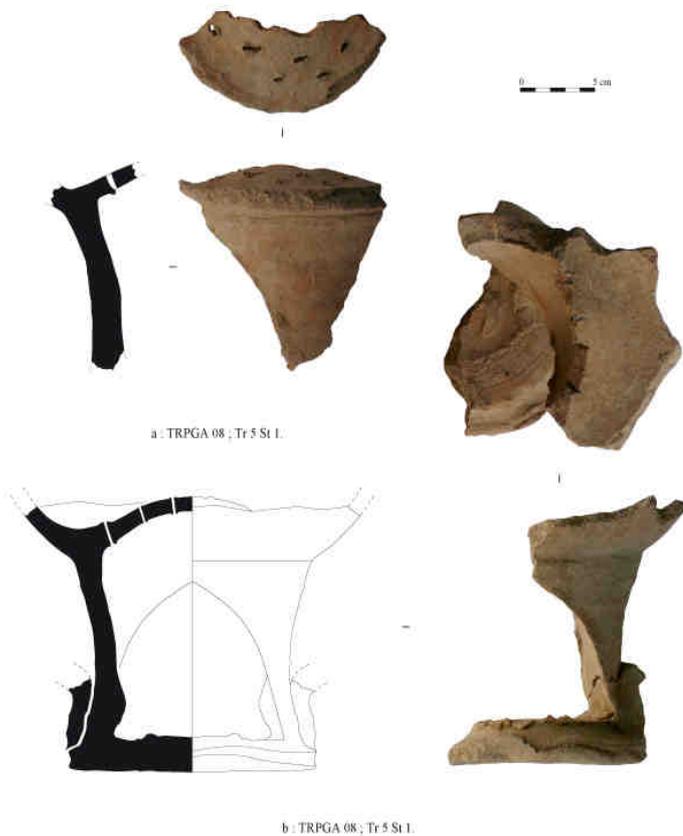
Les réchauds pour le charbon de bois appartiennent à la tradition africaine. On en trouve chez divers particuliers (provenance incertaine) mais ces réchauds ont été également fabriqués par les poteries locales (fouilles de la poterie P 1 de Trois-Rivières, en bas de page).



*Réchaud  
(collection privée)*



*Réchaud et son canari  
(collection privée, à Sainte-Rose)*



*Réchaud trouvé à la  
poterie P 1 de Trois-Rivières<sup>64</sup>  
(fouilles archéologiques DRAC)*

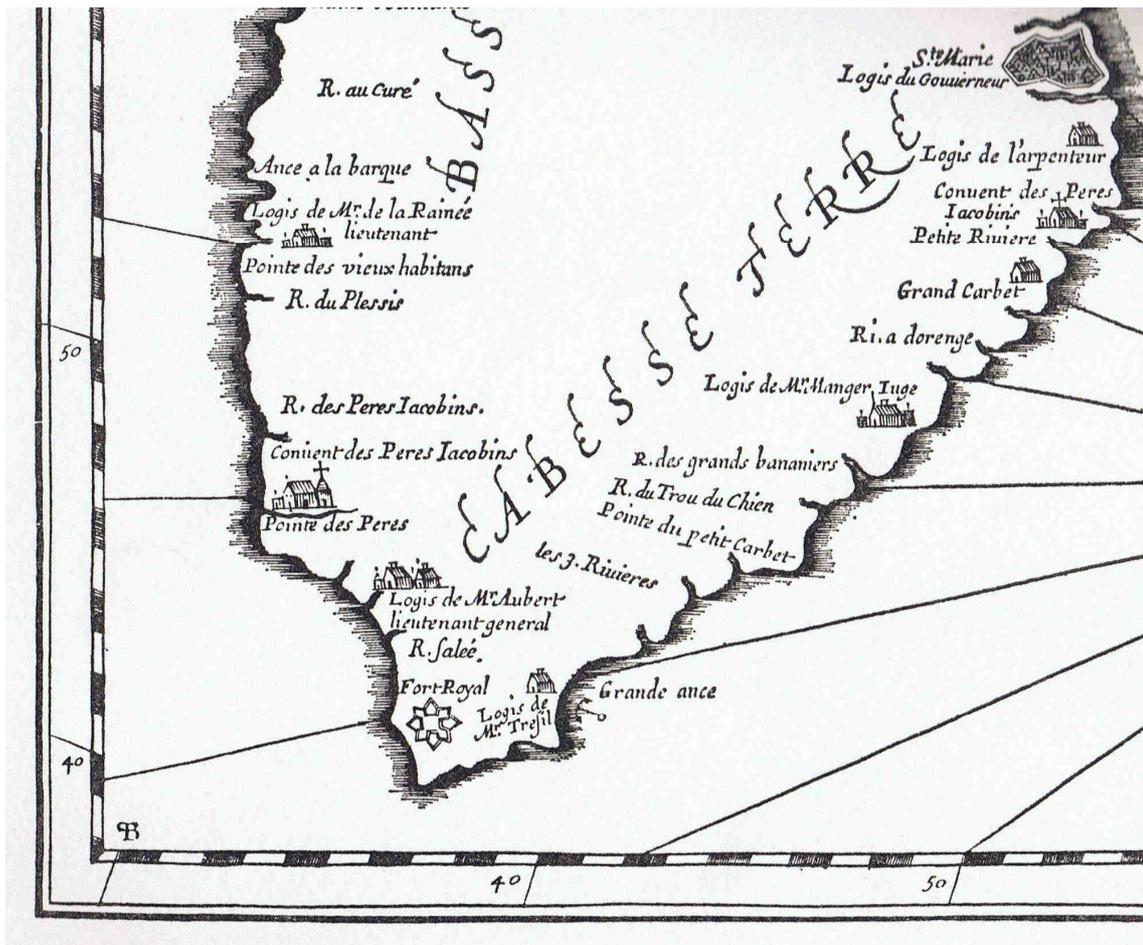
<sup>64</sup> Photos et dessin de Fabrice Casagrande.

## Les propriétaires et les potiers

### Les propriétaires

Le Père Labat est formel : au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, les poteries fabriquant les formes à sucre et leurs pots sont des annexes des grandes sucreries disposant des commodités pour ce travail (terre, bois). L'acheminement des produits n'est que secondaire puisque la production est principalement utilisée sur place. On ne peut donc parler d'industrie au sens propre du terme ; la construction des bâtiments nécessaires se limite à l'essentiel.

La documentation retrouvée permet de préciser l'histoire de la poterie située à l'embouchure de la rivière Grande Anse à Trois Rivières.



Carte du sud de la Guadeloupe<sup>65</sup> (détail). Remarquez le « Logis de Mr Tresil » en bas.

<sup>65</sup> « Description de l'isle de Gadeloupe », carte gravée et publiée par Jean Boisseau vers 1643 (ADG).

Au tout début de la colonisation, la rive est de la rivière abrite ce qui est sans aucun doute la première sucrerie de la Guadeloupe, créée par le sieur Trézel. Celui-ci était un hérétique envoyé par la Compagnie des Isles de l'Amérique pour « faire du sucre ». Il arriva en Guadeloupe vers 1640 et y mourut en 1648, assassiné <sup>66</sup>. La terre appartenait au chevalier Houël qui la reprit ensuite. Elle s'étendait le long de la plage appelée Grande Anse sur 1 200 pas de large et elle était limitée à l'est par la rivière sur 2 200 pas de haut. M. Houël possédait également la rive est de la rivière sur 800 pas de large et c'est là que se situaient la sucrerie et les zones cultivées en 1671.

La partie est fut vendue à Jean-Baptiste Parize de la Seine, notaire et procureur du Conseil souverain, proche de Houël. Sa famille et lui-même s'installèrent à Trois-Rivières, sur le site, avant 1686. De leurs trois enfants, une fille, Marie, épouse Jean-Baptiste Marre, aux Trois Rivières en 1697 <sup>67</sup>. Il est le propriétaire du premier ouvrier potier connu, Jacques, esclave de M. Marre, père du bébé Marie-Françoise, baptisée le 16 janvier 1716, dont la mère était Suzanne, elle aussi esclave de M. Marre. Le couple de Jean-Baptiste Marre et Marie Parize aura onze enfants. C'est la dernière, Anne Constance Marre, née en 1717, qui épousera Robert Coquille en 1739. C'est peut-être à l'occasion de son mariage qu'elle devient propriétaire de la partie en bord de mer de la propriété potière, séparée de la partie sucrière des Marre. Elle s'étend des deux côtés de la rivière, jusqu'à l'extrême bord de mer. A partir de là, on peut sans doute parler d'industrie potière puisque c'est la seule activité de cette famille. Après la mort de son mari, en 1756, la veuve continue, avec ses enfants ou ses gendres. En 1783, la poterie est vendue à un des gendres, Jean-Baptiste Thyrus de Pautrizel, mais la vente sera résiliée en 1785. Les acquéreurs sont Jean-Pierre Fidelin, propriétaire de la poterie de Terre de Bas, et son fils Gabriel Fidelin. C'est Gabriel qui s'occupera de l'établissement, jusqu'à son arrêt vers 1811.



*Marques retrouvées sur le site : illisible, Pautrizel,*

*Fidelin et Fidelin*

<sup>66</sup> B. et Ph. Rossignol, Nicolas Leroy du Mé, *GHC*, n° 30, septembre 1991, p. 384.

<sup>67</sup> Yvain Jouveau du Breuil, Famille Parize, *GHC*, n° 71, mai 1995, p. 1349.



La poterie P 2, proche de la plage de Grande Anse à Trois Rivières, a fourni une marque CSR correspondant à la famille Coquille Saint-Rémy, qui en a été propriétaire entre 1774 et 1788.

A la poterie de Terre-de-Bas (P 3), où des fouilles archéologiques ont été menées, les propriétaires successifs sont peut-être Pierre Guichard comme créateur, puis, à coup sûr, Jean-Pierre Fidelin, de 1764 jusqu'en 1809, puis le gendre de ce dernier, Marie-Joseph Grizel Sainte-Marie et d'autres descendants.



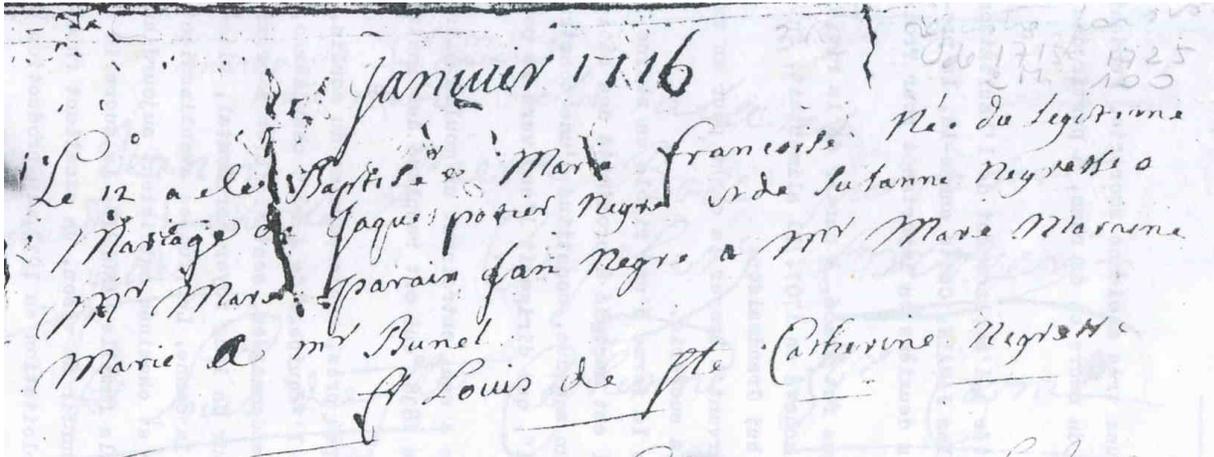
Les marques retrouvées portent toutes le F de Fidelin.

Des fouilles ultérieures sur d'autres sites permettront, sans doute, de compléter cette collection de marques de potiers. Quant aux blancs créoles propriétaires, on retrouve certains noms, correspondant à une spécialisation de ces familles : Fidelin, Moizard, Grizel, Coquille, puis les descendants, avec des alliances multiples entre des familles.

## Les ouvriers potiers

Bien entendu, tous ceux dont nous allons parler sont des esclaves. On les qualifiait peut-être d'« esclaves à talent », qualificatif qui convenait particulièrement bien. Nous allons tenter de réunir les quelques renseignements qui les individualisent.

Le premier connu est *Jacques*, potier travaillant à la poterie de **Trois-Rivières**, près de la rivière Grande Anse (P 1). Il baptise sa fille en 1716 <sup>68</sup>.



Ce document fait partie du registre paroissial d'origine, conservé pour cette commune des Trois Rivières entre 1715 et 1725. Il réunit des actes de naissance, mariage ou décès relatifs à toutes les âmes, libres ou esclaves et quelle qu'en soit la couleur <sup>69</sup>.

C'est un acte notarié rapportant un contrat de mariage qui apporte une autre information sur les esclaves de la poterie (P 1) de Trois-Rivières <sup>70</sup>. On y découvre que Anne Constance Marre, veuve de Robert Coquille (et donc propriétaire de la poterie jusqu'en 1783), a vendu un esclave, *Roch*, en 1781, à Monique, négresse libre. Celle-ci, née sur l'habitation Bisdary, aujourd'hui à Gourbeyre, avait été cédée à un prêtre, J-G Moreau, qui l'avait libérée. Désirant épouser Roch, nègre esclave de la poterie, elle l'achète puis « *désire contracter mariage avec lui pour qu'il jouisse de l'état et des prérogatives de la liberté. [...] Elle regarde, dès à présent, le dit Roch de condition égale à la sienne.* » Ce document précise que Roch, natif de Trois-Rivières, est le fils légitime de Jean-Félix, dit *Niévy* et de Pétronille, esclaves de la veuve Coquille.

<sup>68</sup> Janvier 1716. Le 12 a été baptisée Marie Françoise, née du légitime mariage de Jacques, potier, nègre, et de Suzanne, négresse à Mr Marre ; parrain Jan, nègre à Mr Marre ; marraine Marie à Mr Bunel.

<sup>69</sup> ADG, registre paroissial de Trois Rivières (microfilm 2 Mi 100).

<sup>70</sup> Me Franchon, 11 juin 1781, acte 77

Les documents suivants concernant ce site datent de 1783 et 1785. Bien entendu, nous ne retrouvons pas Jacques, ni Suzanne, ni Marie-Françoise mais il y a d'autres potiers : *Hippolyte*, commandeur et potier de 20 ans, absent en 1785 ; *Jacques*, mulâtre, potier, en état de travailler quoique un peu estropié d'une main, de 58 ans ; *Niévy*, nègre potier de 47 ans ; *Jean-Laurent*, nègre potier de 35 ans ; le nègre *Coco-Louis*, potier de 68 ans ; *Charles*, nègre, apprenti potier de 25 ans et *Colas*, nègre également apprenti potier de 18 ans. L'atelier comporte une trentaine d'esclaves de tous âges, parmi lesquels 6 enfants <sup>71</sup>.

Puis les renseignements manquent pendant plusieurs années, mais l'état civil de la ville de Basse-Terre nous apprend le mariage, le premier jour complémentaire de l'an VI (19/09/1798), de Justine Niève, noire de 24 ans, native de Trois-Rivières, fille en légitime mariage de *Niève* et Yonyon, tous deux décédés, avec Léon, marin noir originaire des Saintes, âgé de 25 ans, fils de Joco et de Béatrix. *Niévy* faisait partie des potiers rencontrés précédemment à la poterie P 1 de Trois-Rivières, né vers 1738. Son épouse, Niougou, était née vers 1739 ; Justine est née en 1768 ; ils faisaient tous partie de l'atelier de la poterie.

Il est facile de deviner que Justine et Léon étaient alors libres puisque nous sommes à la période de la première émancipation. Léon, marin, travaillait certainement à la poterie de Terre-de-Bas (P 3) et il faisait de très fréquents parcours entre ce lieu et la poterie de Trois-Rivières (P 1), toutes les deux appartenant aux Fidelin.

Peut-être même cette poterie de Trois-Rivières était-elle provisoirement fermée, les propriétaires s'étant réfugiés aux Saintes (alors non républicaines puisque anglaises).

#### *Marques de potiers de P 1*



<sup>71</sup> Me Regnault, 31 mai 1783 et 9 juin 1785.

Il existe un autre inventaire de cette poterie, datant de février 1811, mais il ne cite pas de potier et les prénoms que nous avons rencontrés n'y figurent pas. En outre, l'atelier n'évoque pas une poterie au travail ; les anciens noms sont rares (peut-être morts à l'époque révolutionnaire) mais il y a des esclaves venus d'Afrique.

La poterie (P 2) de Trois-Rivières, près de la plage, disposait de plusieurs potiers nommés *Léger, Joseph, André* et *Théodore* qui étaient compris, en même temps que les bâtiments de poterie, dans la vente à Jacques Germain Coquille de Saint-Rémy, en 1774. Il la revendit, en 1785, à son fils Antoine Germain Nicolas Constance qui la revendit à son tour en 1788. C'est l'occasion d'avoir l'inventaire de l'atelier en 1785 et 1788 <sup>72</sup>. Que sont devenus les quatre potiers de 1774 ? En 1785, voici *Léger*, nègre créole, maître potier, âgé de 57 ans, estimé 1 900 livres (peut-être à cause de son âge) ; *André*, nègre créole, potier, borgne, 36 ans, estimé 2 000 livres ; *Théodore*, nègre créole, potier, 40 ans, 3 300 livres. Il n'y a donc que trois potiers. En 1788, nous retrouvons *Léger*, nègre potier, 60 ans, prisé 1 500 livres ; *Théodore*, câpre, potier, 33 ans, prisé 3 000 livres ; *Bazile*, fils de Geneviève, 21 ans, apprenti potier, prisé 3 000 livres. Malheureusement, l'absence de documents ultérieurs ne permet pas de savoir leur devenir.

La poterie de **Sainte Rose** nous est connue par les recensements révolutionnaires de l'an V et de l'an VI, alors que la commune se nomme « Tricolor ». La poterie, qui avait été séquestrée, appartenait au ci-devant Dutilhet. Son terrain de 7 ha était limitrophe, à l'est, de la rivière Madame, et s'étendait, au nord, jusqu'à la mer. On peut encore repérer sur place quelques tessons de poteries fabriquées par cette entreprise. Le personnel se composait, en l'an V, de *Mentor*, chef de la poterie, assisté de sept manœuvres, Limba, Prosper, Jean-Baptiste, Ignace, Simon, Marie et Pélagie. En l'an VI, l'atelier comporte 13 personnes, *Mentor* est toujours chef, *Limba* et *Jean-Baptiste* sont qualifiés de potiers.

A **Terre-de-Bas**, les inventaires les plus anciens de la poterie Fidelin datent de 1811, après la mort de Jean-Pierre Fidelin. Les potiers cités sont *Jean-Charles*, nègre créole de 45 ans, valant 4 500 livres ; *Jean-Jacques*, autre nègre créole, potier de 48 ans, valant également 4 500 livres. Ce sont les seuls, mais peut-être y a-t-il des apprentis. En 1838, nous retrouvons *Jean-Charles*, toujours potier, âgé de 70 ans, évalué 800 francs ; *Alexandre*, mulâtre de 55 ans, potier, 800 F ; *Stanis* (ou Stanislas), câpre potier de 46 ans, valant 1 600 F ; *Dominique*, câpre de 56 ans, potier, 600 F ; *Sylvain*, de 21 ans,

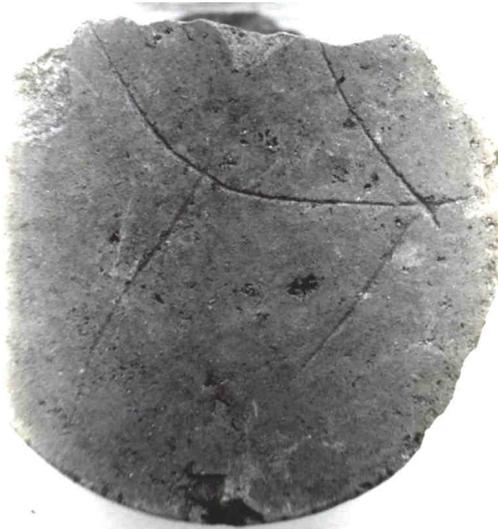
<sup>72</sup> Me Dupuch, 14 avril 1785 et 16 janvier 1788 (ADG).

câpre potier, 1 800 F. En 1840, nous retrouvons *Jean-Charles* (73 ans), *Auguste* (68 ans), *Léon* (68 ans), *Alexandre* (68 ans), *Stanis* (49 ans), *Dominique* (59 ans), *Sylvain* (34 ans). *Léon* était présent en 1838, mais sans qualification. *Jean-Jacques* a disparu entre 1811 et 1838, peut-être affranchi ou mort.

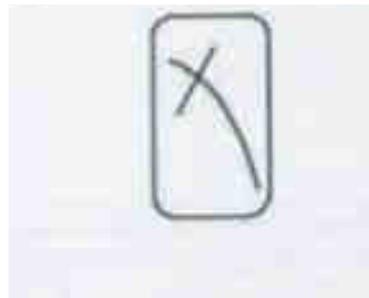
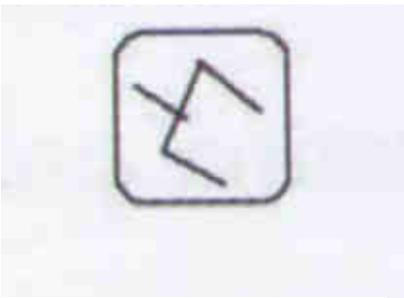
Un certain nombre de ces potiers se trouvaient, dans leur jeunesse, à Trois-Rivières, travaillant à la poterie (P1), qui était en co-propriété entre Jean-Pierre Fidelin et son fils Gabriel. Après le décès de Jean-Pierre, le partage de l'héritage avait amené un grand nombre des potiers avec leur famille à Terre-de-Bas. Ainsi, *Léon*, qui finit ses jours à Terre-de-Bas, pourrait bien être celui qui s'était marié avec Justine Niévy en 1798, à Basse-Terre.

On ne retrouve aucun de ces potiers dans la liste des nouveaux libres de la poterie de Grand'Baie. Quelques-uns étaient déjà très âgés en 1840 mais on peut envisager que les plus jeunes ont pu être émancipés avant 1848.

On peut aussi évoquer la valeur de ces ouvriers potiers, nègres à talent. On les estimait, quand ils n'étaient pas trop âgés, à 4 500 livres. Les évaluations sont plus faibles à partir du moment où les sommes sont données en francs (1 800 F pour *Sylvain*) mais ce sont les valeurs les plus élevées de tout l'atelier <sup>73</sup>.



*Marques de tâcherons des potiers de Terre-de-Bas* <sup>74</sup>



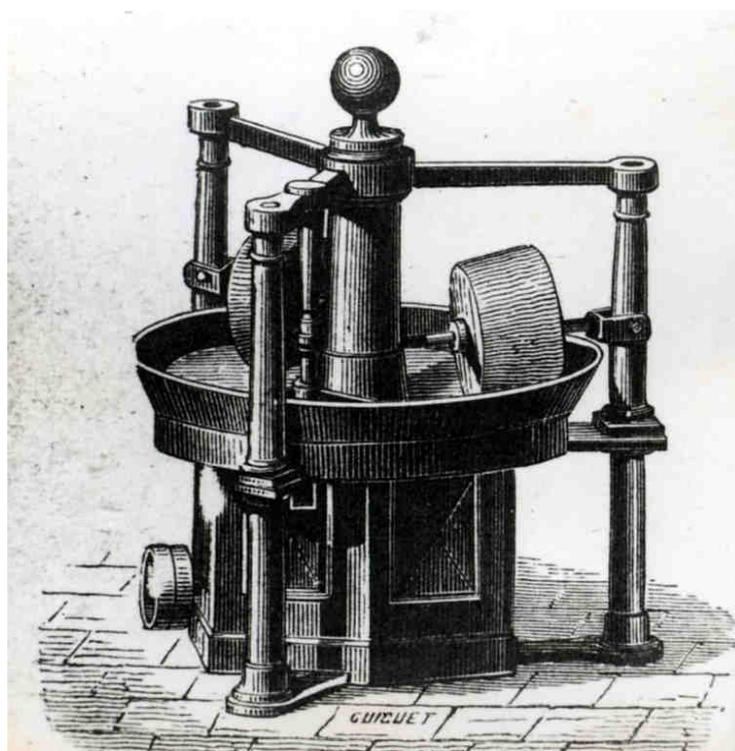
<sup>73</sup> A partir de 1826, on a substitué à la livre coloniale le franc : 1 livre équivaut à 0,54 franc. Un potier estimé à 4 500 livres vaudrait environ 2 500 F.

<sup>74</sup> Marques relevées en prospection par D. et H. Parisis et en fouilles par I. Gabriel.

## Une chocolaterie industrielle ancienne

Nous avons tous rencontré, ici et là, dans la campagne, quelques cacaoyers qui font la fierté de leurs propriétaires. Il est difficile d'imaginer que ce fut, dès le début du XVIII<sup>e</sup> siècle mais aussi entre 1850 et 1950, une culture d'exportation.

Aujourd'hui, quelques anciens nous montrent les pierres qui servaient à fabriquer, à la maison, la pâte de cacao, conservée sous forme de bâton ou parfois de boule. C'est une autre fabrication que je veux évoquer aujourd'hui. Il s'agit de la chocolaterie de l'habitation Morne Table, à Saint Claude, au lieu dit Choisy qui appartenait à la famille Cabre. Elle a dû être installée peu avant 1883 <sup>75</sup>.



La « chocolatière », à côté de l'aqueduc et, à côté, la même machine, telle qu'elle est représentée dans une encyclopédie de 1845. Elle fonctionnait dès la fin du XIX<sup>e</sup> siècle.

La poudre de cacao est versée sur le plateau avec le sucre et les parfums comme la vanille ; en dessous, un foyer chauffe doucement le tout. Les lourds cylindres de pierre, mis en mouvement par la roue à eau, malaxent la pâte.

<sup>75</sup> Source : Almanach de la Guadeloupe



Les chocolateries traitaient cette poudre, en y ajoutant sucre et vanille, pour en faire des plaques. Un ensemble de machines de chocolaterie a été conservé en place. Une roue à eau les entraînait, par l'intermédiaire de courroies sur des poulies.

A l'étape suivante, la pâte encore souple passait dans des laminoirs pour devenir « plaque de chocolat » qu'il restait à emballer.



La superficie plantée en cacaoyers était de 734 ha en 1874 et encore de 500 ha en 1950. Les graines récoltées étaient, pour la majeure partie, destinées à l'exportation. Une petite partie était traitée sur place pour les besoins locaux. Quelques usines, généralement situées à la Côte sous-le-vent, grillaient les fèves puis les râpaient, produisant une poudre de cacao analogue à celle qui est vendue actuellement dans les supermarchés.

## Postface en guise de conclusion

Ainsi s'arrêtent les documents que Denise et Henri Parisis nous avaient remis pour consultation en mai 2009, à leur arrivée à Paris pour leurs vacances annuelles, avant leur départ pour la Vendée, en insistant sur le fait que c'était « une ébauche », qu'ils devaient compléter et corriger.

Mais Denise était déjà malade et, en juin, c'est à l'hôpital que nous l'avons revue, avant son retour en Guadeloupe un mois plus tard. La maladie l'a emportée le 13 septembre.

Tel qu'elle était, cette étude, résultat de longues recherches, nous semblait très novatrice, sur un sujet fort peu exploité, et nous avons proposé à Henri de la publier. Laurent, leur fils, en a retrouvé le fichier dans l'ordinateur de Denise et nous l'a envoyé. Qu'ils soient vivement remerciés l'un et l'autre de nous en avoir confié le texte pour publication.

Nous n'avons pas voulu apporter de compléments, aussi n'y a-t-il pas de conclusion. Nous nous sommes contentés de corriger de rares fautes de frappe et, avec l'aide précieuse de Jean-Paul Hervieu, fin connaisseur des fonds guadeloupéens, de compléter et préciser les références archivistiques et bibliographiques. Nous avons ajouté le chapitre sur la chocolaterie, autre fichier qui était dans l'ordinateur de Denise

C'est l'hommage que nous rendons ainsi à Denise et à Henri, pour leur chaleureuse amitié et dans le souvenir de tant d'échanges passionnants autour de l'histoire et de l'actualité de cette Guadeloupe que nous aimons et qu'ils ont tant sillonnée.

*Bernadette et Philippe Rossignol*

## Table des matières

Premières industries : les raffineries de sucre	4
Le terrage s'impose	12
Les usines de poterie	19
- La terre glaise	20
- Les pirogues	22
- Le travail de la terre dans la manufacture	22
Les poteries fabriquées	27
Les propriétaires et les potiers	31
- Les propriétaires	31
- Les ouvriers potiers	34
Une chocolaterie industrielle ancienne	38

## Index des personnes citées

Bony	6	Gueston	5, 6, 10
Bragelongne	5	Guichard	33
Bunel	34	de Gumisy	6
Cabre	38	Houël	4, 32
Classen	4	Lacam	6, 7
Coquille	2, 33	de Lisle	5
Coquille Saint Rémy	33, 36	Marre	19, 32, 34
Dalibert	5	Moizard	33
Du Lion	6, 14	Moreau	34
Duqueruy	14, 15	Parize de la Seine	32
Duthillet	36	de Pautrizel	32
Fidelin	24, 28, 29, 32, 33, 35, 36, 37	Poincy	12
Ganspoël	4	Poyen	6, 7, 11
Gautier	5	Rattier	6, 7
Grizel de Sainte Marie	21, 27, 33	Trézel	4, 31, 32
<b>Les potiers et leurs familles</b>			
<i>Alexandre</i>	36, 37	<i>Justine Niève</i>	35, 37
<i>André</i>	36	<i>Léger</i>	36
<i>Auguste</i>	37	<i>Léon</i>	35, 37
<i>Bazile</i>	36	<i>Limba</i>	36
<i>Béatrix</i>	35	<i>Marie</i>	34, 36
<i>Charles</i>	35	<i>Marie Françoise</i>	19, 32, 34, 35
<i>Coco-Louis</i>	35	<i>Mentor</i>	36
<i>Colas</i>	35	<i>Monique</i>	34
<i>Dominique</i>	36, 37	<i>Niève ou Niévy</i>	35
<i>Geneviève</i>	36	<i>Niougou</i>	35
<i>Hippolyte</i>	35	<i>Pélagie</i>	36
<i>Ignace</i>	36	<i>Prosper</i>	36
<i>Jacques</i>	19, 32, 34, 35	<i>Roch</i>	34
<i>Jan</i>	34	<i>Simon</i>	36
<i>Jean-Baptiste</i>	36	<i>Stanis ou Stanislas</i>	36, 37
<i>Jean-Charles</i>	36, 37	<i>Suzanne</i>	32, 34, 35
<i>Jean-Jacques</i>	36, 37	<i>Sylvain</i>	36, 37
<i>Jean-Laurent</i>	35	<i>Théodore</i>	36
<i>Joco</i>	35	<i>Yonyon</i>	35
<i>Joseph</i>	36		