

Conférence du dimanche 24 janvier 2021 d'Alexandre DIJOUX
Lieu : MADOI (Musée des Arts Décoratifs de l'Océan Indien)
Compte-rendu réalisé par Manuella MELCHIOR, Professeur relais au MADOI

« L'histoire du café dans le monde »
Focus sur le café à Bourbon



Lithographie en couleurs, Louis Antoine Roussin, Album de la Réunion, 2ème édition, 1886, T.IV, p.172.

Service éducatif

Manuella Melchior, professeur relais- DAAC/ Rectorat de la Réunion

Marie-Manuella.Melchior@ac-reunion.fr

DORILAS Hugnette, responsable d'exploitation au MADOI

Hugnette.dorilas@museesreunion.re

1/ La découverte du café

La découverte en Éthiopie

Nous sommes au 9^{ème} siècle de notre ère en Éthiopie lorsque khaldi, un berger constate que ses chèvres se retrouvent dans un état d'excitation après avoir mangé les feuilles et les graines alors inconnus de tous, le café. Il goûta quelques graines et se trouva revigoré et exempt de fatigue. Il ramène cette plante dans son village, la fait découvrir aux moines qui décident alors de s'intéresser à cette plante aux vertus tonifiantes. Elle allait permettre aux moines d'assurer les veillées pendant les longues sessions de prière. C'est donc à cette époque que la découverte du Coffea arabica est faite. Il faut toutefois noter que le fruit est consommé vert et qu'il est dégusté vert puisque l'on ne connaît pas encore la magie de la torréfaction. Le fruit est aussi mélangé avec certains ingrédients pour fabriquer des galettes. Les personnes les ramenaient avec elles lorsqu'elles allaient faire de longues marches.

Le café au Yémen

Le café quitte l'Éthiopie pour arriver au Yémen. Une invasion éthiopienne au Yémen serait à l'origine de cette introduction selon les uns ou les yéménites ont entendu parler de cette plante à vertus et ont souhaité l'introduire tout simplement dans l'arrière-pays montagneux du Yémen selon les autres. Les Yéménites développent le commerce du café.

L'extension dans le monde musulman

Dans la région, à la Mecque le café continue à se faire connaître. Après dégustation, les pèlerins souhaitaient pouvoir disposer du café quotidiennement cependant avec ses effets enivrants le café frôle les interdits dans le monde musulman mais les mœurs changent et le café continue sa propagation dans le Moyen Orient. Plus tard, tout le monde musulman consomme à cette époque le café qui commence à rapporter. Le café arrive aux portes de l'Europe via la Turquie aussi on raconte qu'une invasion turque en Autriche serait à l'origine de la découverte du café par ces derniers. Pendant l'offensive, les Turcs laissent derrière eux un butin de guerre. Plus tard, Prospero Alpini médecin et botaniste est envoyé d'Italie au Caire et c'est ainsi que le café est découvert par les Européens grâce à son ouvrage qu'il rédige. Le café se rapproche alors des terres européennes. Le café traverse donc la Mer Rouge et l'Égypte qui constitue une véritable plaque tournante du café. Progressivement la France s'intéresse également au café, denrée qui arrive d'Arabie.

Le café en Europe :

Le port de Marseille va être le lieu de prédilection pour le café en devenant le port d'importation pour toute l'Europe notamment aux alentours du 17^{ème} siècle. Les ports de Hambourg et bien d'autres vont détourner ce monopole. Cependant via son port vers l'Égypte, Marseille garde une place prépondérante dans les échanges du café.

Service éducatif

Manuella Melchior, professeur relais- DAAC/ Rectorat de la Réunion

Marie-Manuella.Melchior@ac-reunion.fr

DORILAS Hugnette, responsable d'exploitation au MADOI

Hugnette.dorilas@museesreunion.re

2/ L'aventure du café à Bourbon

Au début du 18^{ème} siècle, on découvre un café sur l'île Bourbon, on parle d'un café sauvage, bâtard, primitif voire indigène. C'est Louis Boyvin D'Ardancourt qui le signale aux Bourbonnais au moment où avec le capitaine de quartier de Saint-Paul accompagné de quelques porteurs, il mène une expédition dans les hauteurs du quartier. Ainsi dans la botanique, il s'agit de l'apparition d'une seconde espèce de café après l'espèce cultivée au Yémen. Boyvin D' Ardancourt est le secrétaire général de la compagnie des Indes qui revient de Pondichéry qui s'était documenté aux Indes sur le café avant de faire escale à Bourbon. Le produit est ramené dans le Royaume de France puis analysé par Antoine de Jussieu. Il faut savoir qu'en 1711 nous sommes en pleine période des premiers voyages de négoce, de longs périple sont effectués par le consortium Malouin vers les Indes et le port de Moka.

L'armement de 1711 avec une relâche dans l'île Bourbon en 1713 fera entrer l'île Bourbon dans l'aventure du café. Le bateau qui a donc quitté Saint-Malo en 1711, fait relâche à Bourbon en 1713. Pendant l'escale à Moka, les Français apportent une aide médicale précieuse au sultan du Yémen qui souffrait d'un abcès à l'oreille. Lagrelodière qui est un aide-major à Pondichéry accompagne le chirurgien au palais. Il parle arabe et permet le traitement de l'abcès. Pour remercier le Royaume de France, Le sultan adresse une lettre à Louis XIV et lui donne la possibilité de revenir chercher des plants de café et des graines de tout ce qui pousse en Arabie heureuse avec une exigence, celle de les envoyer dans une colonie des Mascareignes concernant les arbres à café. En 1713, un premier plant est envoyé à Bourbon mais il périt. Il ne reste qu'un rameau. Lorsque les Malouins montrent ce rameau, les personnes à Bourbon reconnaissent une plante qui existe déjà sur l'île. Un échantillon de notre café sauvage est ramené de nouveau au royaume. Il est analysé par Antoine de Jussieu, le gardien du jardin du Roi et médecin et botaniste de Louis XIV. En 1716 est publiée dans l'Académie royale des sciences une information concernant le café sur l'île Bourbon pour la première fois. De plus, il s'agit de la première mention concernant un café autre que celui d'Arabie.

L'armement de 1714 permet d'aller récupérer des plants de café en Arabie. Arrivés en 1715 dans notre île, de nombreux pieds de café ont péri pendant le voyage. Pendant ce voyage, la France prend possession de l'Isle de France. Un seul des plants de café d'Arabie fleurira sur l'île Bourbon. Le café sauvage est produit sur l'île en même temps.

Desforges Boucher est nommé gouverneur et relate le développement du café indigène. Il donne des précisions au sujet du café local comme la petitesse des feuilles de café et décrit la graine qui est pointue à une extrémité. Le café naturel pousse à 600 mètres d'altitude à Saint Paul. Il y a une première récolte de ce café sauvage mais le ramassage se fait au sol. Il y aura également une tentative d'implantation de ces cafés que l'on va retirer des forêts pour les ramener plus proche des habitations à basse altitude. Desforges Boucher succède au gouverneur Parat qui avait laissé des instructions avant de quitter l'île il était question de valoriser le café local. De Jussieu apporte de son côté des informations précieuses et note que le café sauvage garde ses esprits plus

Service éducatif

Manuella Melchior, professeur relais- DAAC/ Rectorat de la Réunion

Marie-Manuella.Melchior@ac-reunion.fr

DORILAS Hugnette, responsable d'exploitation au MADOI






Hugnette.dorilas@museesreunion.re

longtemps que le moka. Cependant le café sauvage rencontre des problèmes d'acclimation . Il est amer. Ainsi, seul le café d'Arabie est autorisé à Bourbon.

En 1721, un prêtre l'Abbé Gaubil de passage dans l'île parle de deux cafés à Bourbon, celui d'Arabie et le café sauvage.

3/ Les variétés de café dans l'île

Au 19^{ème} siècle, cinq variétés de café sont reconnues sur l'île Bourbon:

-  Café Bourbon rond
-  Café Leroy
-  Café Myrte
-  Café Eden ou d'Ouden
-  Café marron

Le Bourbon rond de la Réunion

Il s'agit du café peï de la Réunion.

Le Bourbon rond est une variété née sur l'île à partir de l'introduction du café d'Arabie. Le café concerne alors les régions de St-Denis à la Rivière des remparts car ce sont les meilleurs terroirs. En 1780, la France avec Saint-Domingue devient premier producteur de café mondial. Il y a également la souche hollandaise avec le café typica. La souche Hollandaise se répand aux Amériques et dans les îles des Caraïbes.

La souche française implantée à la Réunion sera diffusée également dans le monde. Pendant 300 ans, tous les cafés cultivés de la planète descendent ces deux souches. Il y aura également pendant cette période des retours en Arabie et en Éthiopie pour aller chercher les plans originels, le moka. La café Bourbon n'a pas une bonne réputation car il est décrit « blanchâtre, allongé, inodore » par Duchesne en 1797.

En 1817, les gourmets lui préfèrent ceux d'Amérique.

Cependant, dans certaines archives les Anglais semblent le préférer.

Le Café Bourbon dans sa monographie est distingué comme suit :

- Le Bourbon blanc (le café reconnu comme blanchâtre)
- Le Bourbon jaune
- Le Bourbon vert

Dans une classification d'un mélange de tous les cafés, le Bourbon jaune doré est reconnu comme le plus parfait car il est plus riche en saveurs.

Le café Bourbon est le 2^{ème} meilleur café au rang mondial au 19^{ème} siècle.

C'est un café qui a une excellente réputation. En 1938, Frédéric MARTIN vante toutes les vertus du Bourbon.

Service éducatif

Manuella Melchior, professeur relais- DAAC/ Rectorat de la Réunion

Marie-Manuella.Melchior@ac-reunion.fr

DORILAS Hugnette, responsable d'exploitation au MADOI

Hugnette.dorilas@museesreunion.re

Le café d'Eden ou d'Ouden

Charpentier de Cossigny en 1770 signale l'existence de multiples variétés poussant aux abords des plantations. On observe alors le café d'Eden ou d'Ouden avant le café Leroy. C'est un café qui commence à rivaliser avec le moka. Le grain est semi-transparent et passe pour être plus parfumé. Certaines personnes pensent qu'il s'agit d'une dégénération du café d'Arabie. On note dans certains écrits l'existence du café myrte qui semble être confondu au café d'Eden.

Le café marron

Il est découvert en Île-de-France par Philibert de Commerson et décrit en 1783 par le chevalier Lamarck mais il pousse aussi dans l'île Bourbon, l'espèce sera nommée *coffea mauritiana*. Le chevalier Lamarck est un des membres fondateurs du Muséum national d'histoire naturelle de Paris. Des herbiers sont réalisés. Lamarck dit même que « le café marron des forêts de l'île Bourbon se rapproche par la bonté et le goût au café moka ». Cela rappelle les analyses de Desforges Boucher et de Jussieu, les deux cafés se ressemblent.

Il existe une référence à ce café marron dans *l'histoire abrégée des drogues simples*, volume 2, Nicolas Jean-Baptiste. C'est un café qui est très fort voire a des effets vomitifs. C'est un café qui sera considéré comme impropre.

Le café Leroy...Le Bourbon pointu

Mutation du Bourbon rond en pointu ou encore de la mutation de l'arabica. Il s'agit d'un café arabica unique. En 1821, il y a une mention botanique du café Bourbon pointu. C'est un café qui voyage par la suite dans d'autres régions du monde. Localement le café sera baptisé Leroy.

Ce café sauve la filière au 19^{ème} siècle car on constate que le café introduit d'Arabie dégénère et une maladie provenant du bois noir, arbre d'ombrage affecte les cafétérias. Le café Leroy n'est pas apprécié au départ sur le marché Français car on préfère toujours le bourbon rond. C'est l'espèce la moins cultivée même si le café Leroy résiste mieux à la sécheresse et convient aux plantations les plus hautes de l'île.

Au début 20^{ème} siècle, le café appelé bourbon pointu sur le marché national jouit d'une bonne réputation. C'est la variété qui sera choisie lors de la relance de la filière en 2000. Il devient grand cru mondial grâce au travail des planteurs de la coopérative et également avec le support d'organismes tels que le Cirad et l'Ird.

Service éducatif

Manuella Melchior, professeur relais- DAAC/ Rectorat de la Réunion

Marie-Manuella.Melchior@ac-reunion.fr

DORILAS Hugnette, responsable d'exploitation au MADOI

Hugnette.dorilas@museesreunion.re

Un grand merci à Alexandre DIJOUX pour sa conférence !



Pour information, Alexandre DIJOUX peut être contacté par mail :

kajelontan@gmail.com

Essai publié sur la question du café d'Alexandre DIJOUX :

L'incroyable histoire du café Bourbon pointu de La Réunion, Edilivre, 2016.

Service éducatif

Manuella Melchior, professeur relais- DAAC/ Rectorat de la Réunion

Marie-Manuella.Melchior@ac-reunion.fr

DORILAS Huguette, responsable d'exploitation au MADOI

Huguette.dorilas@museesreunion.re