

La Tivoliennne

Une entreprise familiale ancrée dans le terroir martiniquais



Marthe Nathalie Levert



Edouard Levert

«J'ai déjà fait la moitié du chemin, continuez !». Ainsi parlait Edouard Levert à ses enfants, Max et Josette, peu avant sa disparition en 1976. Officier de l'armée française, il avait fondé La Tivoliennne, un nom trouvé par Marthe Nathalie, son épouse guadeloupéenne, née Saint-Maximin, et en avait fait une structure familiale. Il y avait d'ailleurs investi l'argent de sa retraite. En 1940, avant de mettre au point le café torréfié, son produit-phare, La Tivoliennne produisait des sirops composés (orgeat, menthe, grenadine), que les pharmaciens utilisaient pour la fabrication de leurs potions, ainsi que de délicieuses confitures de banane et de barbadine. Max Levert se souvient encore de ces sacs de fèves en parches (du nom de la fine pellicule qui recouvre les grains de café) livrés par les producteurs à l'école de Tivoli, avant d'être acheminés à dos d'hommes jusqu'à l'atelier de torréfaction.

Aujourd'hui encore, l'entreprise, devenue société après la mort, en 1992, de Marthe Levert, n'a pas succombé à l'attrait de l'automatisation à outrance, et continue à fabriquer un café artisanal, corsé à souhait, né du savant - et très secret - mélange de fèves issues des meilleurs terroirs dont le nôtre (des producteurs locaux livrent les grains de café made in Martinique qui sont ajoutés au mélange), et du travail d'artiste de Patrick Claude, maître torréfacteur maison, 15 ans d'entreprise. C'est lui en effet qui dose les grains prêts à être aspirés par le torréfacteur, c'est encore lui qui contrôle la torréfaction, décide du moment du refroidissement. «Il utilise ses trois sens», commente Max Levert, la «mémoire» de La Tivoliennne : l'ouïe (le craquement des fèves cuites), la vue (leur couleur marron foncé) et l'odorat, cette odeur à nulle autre pareille de la fève séchée à point et qui libère son arôme. A observer cette énorme machine, l'on se dit qu'il est bien loin le temps de nos

grands-mères, quand elles séchaient leur café dans une simple poêle. Impossible également de ne pas penser à La Tivoliennne des débuts, quand Marthe Levert, en short, ouvrière parmi les ouvrières, aidait à la torréfaction, avec ses ustensiles d'époque. Patrick Claude, lui, «gère» chaque jour la fabrication de 768 kilos de café torréfié, avec pour principal souci la qualité du produit qui sera ensuite mis en sac, puis conditionné dans l'atelier foyalais de la rue Victor Hugo.

Sous l'impulsion d'Hervé Toussay, son actuel gérant (Max Levert, lui, est à la retraite), La Tivoliennne est en pleine expansion. Fin 2002, toutes les activités ont été regroupées à Tivoli, le bâtiment de torréfaction agrandi et doté d'une nouvelle machine, avec une capacité de production de 240 kilos de café à l'heure, contre 180 auparavant et de... 300 tonnes de café par an. La vingtaine de salariés travaille sur un seul et même espace. Pour son grand coup de neuf, l'entreprise a investi 1,8 million d'euros, cofinancé par les fonds européens, l'Etat et la Région Martinique. Et pour marquer plus encore le coup, La Tivoliennne s'est dotée d'un nouveau packaging, plus moderne, et plus pratique pour le consommateur.

De concert, Hervé Toussay et Max Levert fourmillent de projets pour la société. La diversification de la production en est un, avec peut-être à moyen terme la fabrication d'un café «plus soft», pour satisfaire le consommateur et se plier aux desiderata des conditionnels du café moins corsé.

Les confitures ? Les goyaviers et les bananiers poussent du côté du Vauclin, nourris à l'engrais organique des parches séchées et rejetées lors de la torréfaction. Cinquante à soixante tonnes de confitures et gelées sont ainsi produites chaque année puis conditionnées dans des boîtes en aluminium. Mais «on va s'occuper des confitures dans un second temps», plaide le directeur de la société. Pour l'heure en effet, La Tivoliennne se recentre autour du café, se restructure, pour mieux évoluer. Là-haut, au paradis des entrepreneurs pionniers, Marthe et Edouard Levert en seraient très fiers, assurément !



REGION
MARTINIQUE



CE PROJET EST COFINANCÉ
PAR LE FOND EUROPÉEN
DE DÉVELOPPEMENT RÉGIONAL
N° 8.033.01



Caisse Générale
de Sécurité Sociale
Martinique



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE