

Le café

En 1706, des caféiers arrivés de Java poussent au jardin botanique d'Amsterdam. Le XVIII^e siècle se passionne en effet pour ces cultures exotiques dont le roi Louis XIV suit avec une extrême attention toutes les tentatives d'acclimatation. Une décennie plus tard, en 1720 exactement, le capitaine d'infanterie Gabriel de Clieu (et non Desclieux comme on l'écrit souvent) rapporte en Martinique deux pieds de café offerts par le maire d'Amsterdam au nouveau roi de France, Louis XV. Ces arbres, qui apprécient le climat humide et la terre fertile des zones tropicales, prospèrent. En 1736, la Martinique compte 6.000 hectares plantés de 20.000 caféiers. Et voilà que les Français se mettent à consommer le café de notre île qui acquiert une belle notoriété, avant d'être progressivement supplanté au XVIII^e siècle par la monoculture de la canne à sucre, puis de la banane.

Avant



Torréfaction à Tivoli



Conditionnement dans l'atelier foyalais, rue Victor Hugo

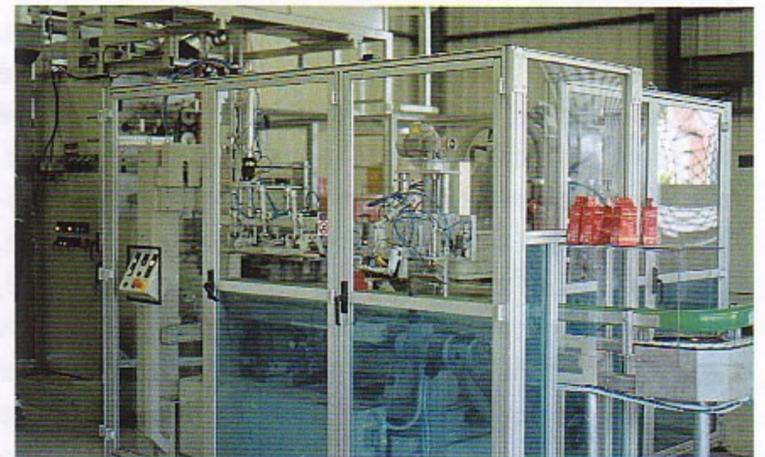


Hervé Toussay

Après



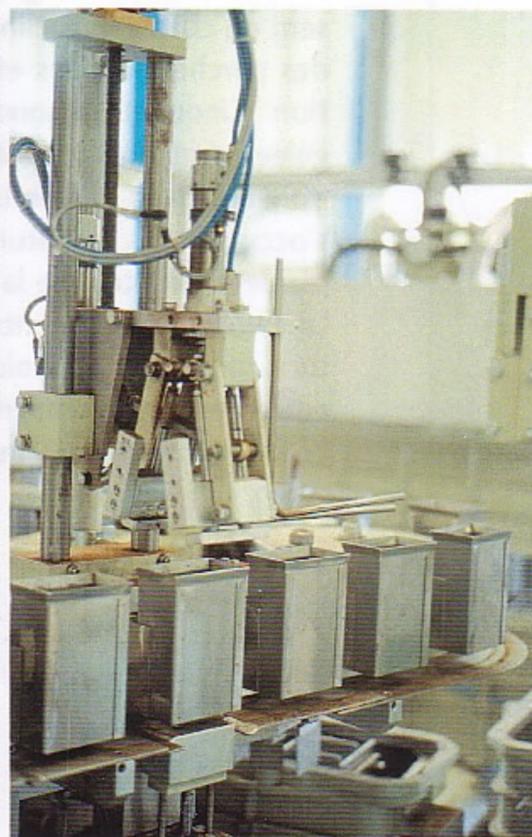
300 tonnes de café par an



Une salle de traitement du café aux normes CE



240 kgs de café torréfié à l'heure



20 paquets de café produits par minute

la Tivolienne

Création : 1940
CA : 2 M€
Effectif : 18
Production : café, confiture
Dirigeant : Hervé Toussay

20 rue Henri Stéhlé - Tivoli
97200 Fort-de-France / Martinique
Tél. : 05 96 64 05 93
Fax : 05 96 64 91 04
E-mail : cafe@lativolienne.fr
Site : www.lativolienne.fr

