

Par

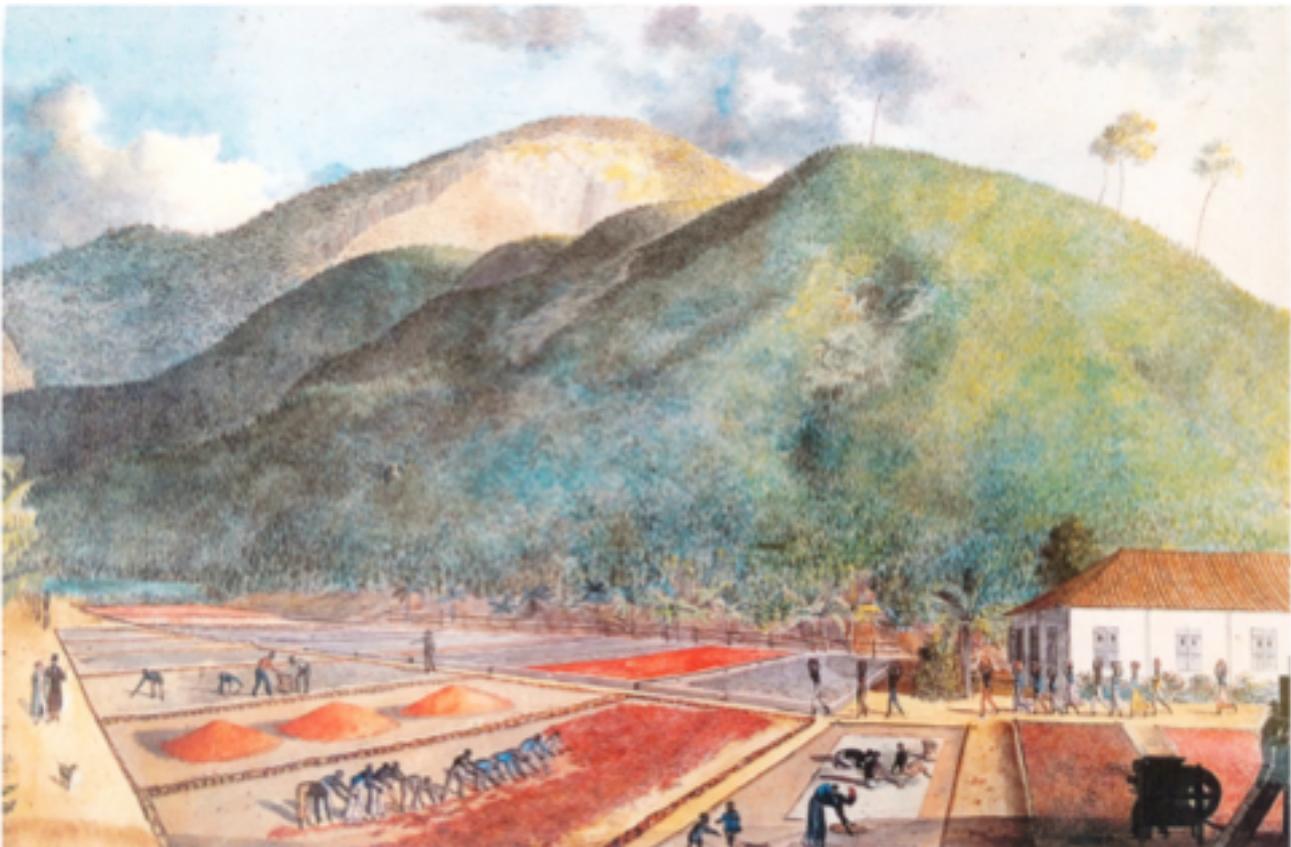
Philippe Le Gouallec

Ingénieur agroalimentaire

Co-fondateur Breizh Kabar

Membre Amicale Bretagne Réunion

1715 - Et Le café réveilla La Réunion !



« Récolte de café à Bourbon » Attribué à Jean-Joseph Patu de Rosemont (1766-1818)

Il y a 300, le 25 septembre 1715, le Chasseur, parti de Saint-Malo près d'un an auparavant, débarquait à l'île Bourbon 20 plants de café embarqués dans le port Yéménite de Moka. Cet arrivage allait mettre un terme à un demi siècle de « somnolence » de la colonie, possession de la Compagnie des Indes, et agissant au nom du roi de France. Il allait aussi ouvrir une ère de fort développement de l'île en lui trouvant enfin la vocation que ses dirigeants lui cherchaient depuis quelques décennies.

Cette modeste livraison allait aussi permettre à la France de prendre une part très active dans le commerce du café, denrée nouvelle et très recherchée en Europe, ainsi que dans la diffusion de la plante à la surface du globe. Elle en avait jusque là été écartée alors que les Hollandais avaient réussi à se l'approprier depuis deux décennies déjà.

« Cet article a pour vocation, à l'occasion du 300^{ème} anniversaire de l'arrivée des premiers plants de café à La Réunion, de donner un éclairage sur un élément majeur du patrimoine réunionnais, mais aussi breton, tant les liens entre les deux régions



L'introduction du café à La Réunion, alors appelée Bourbon, est donc le fait des navigateurs et entrepreneurs malouins. En deux siècles, Saint-Malo était devenu le premier port de France à la fin du XVII^{ème} siècle, grâce au dynamisme de ses marins et commerçants. Se substituant à la Compagnie des Indes devenue défaillante par manque de succès commerciaux, ils ont réussi en quelques campagnes entre 1708 et 1715, là où elle avait jusque là échouée.

La renommée du café de La Réunion ne fut pas immédiate. En effet, L'arrivée des plants ne fut malheureusement pas accompagnée du mode d'emploi tant au niveau de la culture que des techniques de préparation et de conditionnement après récolte. Et ce n'est qu'au bout de quelques décennies d'apprentissage et de dur labeur, que le Bourbon Pointu acquit ses lettres de noblesse auprès de ses consommateurs européens.

Cette qualité prestigieuse, est parvenue jusqu'à nous grâce au travail de recherche de quelques uns pour sortir le Bourbon Pointu du sommeil dans lequel il plongeait consécutivement aux coups de boutoir conjugués de la crise économique née de la concurrence d'autres pays aux coûts de production plus faibles, et des ravages causés par des cyclones et des maladies.

Cet article a pour vocation, à l'occasion du 300^{ème} anniversaire de l'arrivée des premiers plants de café à La Réunion, de donner un éclairage sur un élément majeur du patrimoine réunionnais, mais aussi breton, tant les liens entre les deux régions sont très forts dès l'origine du peuplement en 1663. Ce patrimoine fait partie de l'histoire mondiale de l'épopée du café à travers la planète. En tant que tel, il est une richesse appartenant à tous les réunionnais, dont il est primordial de diffuser la connaissance. Et de ce bien patrimonial, peut naître de vraies richesses économiques, comme le montre l'aventure, 300 ans après, de la mise en valeur actuelle du Bourbon Pointu. Ce dernier, en effet, trouve grâce, aujourd'hui encore, aux quatre coins de la planète, aux yeux de consommateurs avertis et sensibles aux histoires humaines.

Et 2016 pourrait aussi être l'heure d'une commémoration mettant en valeur La Réunion, et un temps où elle dominait la production mondiale de café.

L'épopée mondiale du café

Quand le café apparaît en Europe au cours de la première moitié du XVII^{ème} siècle, il a déjà une longue histoire. Cette histoire, centrée autour de la Mer Rouge, a probablement débuté entre le XIII^{ème} et le XIV^{ème} siècles. (1)

Le caféier est originaire du plateau d'Abyssinie en Ethiopie où il pousse à l'état sauvage. C'est là que les baies sont récoltées avant que des plantations ne voient le jour au Yémen à partir des plants éthiopiens. Cette culture en pays arabe produit jusque vers 1550 quasiment tout le café consommé alors en Orient.

Le café fut introduit en Inde vers 1650, mais les plantations ne se développeront qu'avec la colonisation anglaise. Et c'est probablement là que les Hollandais réussirent à s'approvisionner en plants qu'ils transférèrent à Batavia en Indonésie dans les années 1690.

Ils seront les premiers Européens à organiser leur propre production pour s'affranchir du monopole des Yéménites. Ils seront suivis par la France qui plantera à Bourbon en 1716, puis aux Antilles dans la décennie suivante.

Au milieu du XVI^e siècle on a déjà coutume de boire du café, en Egypte, en Syrie, en Perse ou en Turquie. On trouve des débits de café dans les villes de Médine, Le Caire, Bagdad, Alexandrie, Damas et Constantinople.

A ces voies et modes de diffusion pratiqués en temps de paix, il convient d'associer un autre moyen de propagation, conséquence des conflits qui ont sévi à cette période. C'est ainsi que l'avancée des armées de Soliman le Magnifique a contribué à faire connaître cette boisson aux peuples des Balkans, d'Europe Centrale, d'Afrique du Nord et d'Espagne.

Le café arrive à Venise en 1615. (2)

Il arrive à Marseille quelques années plus tard. La cité Phocéenne joua un rôle primordial dans la diffusion de la boisson dans le royaume de France. Ses commerçants implantés depuis longtemps au Caire et à Alexandrie en ramènent à la fois la marchandise et son usage, ces villes étant assez tôt approvisionnées par la Mer Rouge depuis le Yémen encore unique producteur. *En 1644 un navire d'Alexandrie débarque sa marchandise à Marseille où s'ouvre dix ans plus tard le premier café public. (3)*

Un célèbre marchand Phocéen, l'arménien Pascal Haroukian, ouvre un débit de Moka en 1670, avant de s'établir deux ans plus tard à Paris. (4)

Et c'est d'ailleurs Marseille qui obtiendra le monopole de l'introduction du café dans le royaume en 1693.

Les historiens s'accordent à relever la date de 1699, avec la venue de l'ambassadeur turc Soliman Mustapha Raca à Paris comme marqueur de la diffusion de la mode du café comme boisson. (5)

Saint-Malo premier port de France à la fin du XVII^e ème Siècle

Dès le début du XVI^e siècle, les marins malouins se spécialisèrent dans deux activités fondamentales

Avant même les voyages de Jacques Cartier, les navires de Saint-Malo fréquentaient les parages de Terre-Neuve pour y pêcher la morue. En livrant une grande partie de leur pêche en Méditerranée pour en rapporter vin, huile, fruits, alun, etc., ils transformaient une simple activité halieutique en fructueuse opération commerciale.

La Bretagne possédait en outre un intense activité de tissage : de Saint-Pol-de-Léon, de Quintin, de Noyal ou de Vitré, les toiles bretonnes convergeaient vers Saint-Malo qui était le principal port d'exportation vers Cadix. Les négociants malouins en rapportaient des produits d'Amérique et en particulier d'impressionnantes quantités d'argent monnayé (plus de 10 millions de livres en 1661, autant en 1673, etc.).

En près de deux siècles, Saint-Malo était devenu le premier port français vers 1680-1690.

Sur environ 120 bâtiments de plus de 50 tonneaux, près des deux tiers pratiquaient la pêche morutière et employaient 80 % des effectifs de marins. Par les trafics induits (sel, vin, avitaillement, etc.) la morue formait le socle du trafic malouin. Moins important en tonnage et en personnel, le commerce avec Cadix accentuait encore le caractère international du négoce malouin. Celui-ci avait d'ailleurs en partie colonisé la cité andalouse. (6)

Jean Delumeau nous donne des indices précis sur l'importance du trafic d'argent à Saint-Malo ; *on y constate la place prédominante de Rennes pour la frappe des monnaies d'argent, au point que cette ville dépassa Paris, en ce domaine, entre 1561 et 1680. Or, il est pratiquement certain que l'argent envoyé à Rennes provenait d'Espagne par Saint-Malo. (7)* Il fut même question d'établir un hôtel des monnaies à Saint-Malo pour y effectuer ces frappes.



Saint-Malo, gravure du XVII^eème siècle

L'épopée malouine dans l'Océan Indien (8)

La Compagnie des Indes essaya sans succès de nouer des contacts directs avec l'Arabie. En 1707 la Compagnie était au bord de la faillite.

Le gouvernement se trouva contraint de lui venir en aide. Ne pouvant plus tirer parti du privilège exclusif du commerce des Indes, il le céda en détails à des armateurs qui furent autorisés à armer des navires pour les régions réservées par l'édit, moyennant une redevance fixe ou une part dans les bénéfices. Le ministre Pontchartrain encouragea cette entreprise et essaya de convaincre les armateurs malouins dans le but de rembourser les dettes. Ce fut un succès.

Lors d'une première expédition *Le Curieux* et *Le Diligent* partirent de Brest le 6 janvier 1708 et rentrèrent à Saint-Malo le 8 mai et le 9 juin 1710. Ils arrivèrent le 3 janvier 1709 à Moka. Ils en repartirent le 20 août après un séjour en bon terme avec le gouverneur. Il signa le 16 janvier, au nom du souverain de Yémen un traité qui accordait aux Français de fortes réductions des droits sur le café. Sur le retour ils firent une longue relâche à Maurice (du 7 octobre au 16 décembre) alors occupée par les Hollandais, puis une plus courte à Bourbon. Tout au long de l'expédition, ils prirent possession de nombreux navires adverses. Les résultats de l'expédition furent si bons que la Compagnie put payer une première tranche de son énorme dette.

Les deux navires du 2^{ème} armement, *La Paix* et *Le Diligent*, sortirent de Saint-Malo dans les premiers jours de janvier 1711. *La Paix* revint le 11 juin 1713 et *Le Diligent* au mois de juillet. Les arabes avaient gardé bon souvenir de 1710 et firent bon accueil aux voyageurs. Plusieurs des officiers allèrent rendre visite à l'imam de l'Yémen qui résidait à 120 lieues de Moka. Le souverain souffrait alors d'un abcès à l'oreille que le chirurgien de *La paix* ou du *Diligent* eut la chance de guérir.

Sa reconnaissance se manifesta par plusieurs faveurs : confirmation des privilèges précédemment accordés aux navires français, don de cinq cents balles de café pour le roi, et surtout une aide précieuse pour le futur commerce du café.

Les Malouins qui connaissaient la jalousie farouche avec laquelle les hollandais gardaient les épices de leurs îles de la sonde, furent agréablement surpris lorsqu'ils entendirent le prince leur conseiller de cultiver le caféier à l'île Bourbon et proposer de leur donner quelques plans. Les 2 navires firent une courte relâche à Bourbon en février 1713 où ils firent naître l'espoir d'une culture prospère à laquelle la colonie n'avait jamais songé. La liquidation des cargaisons de l'expédition fut fabuleuse.

La 3^{ème} expédition est celle qui eut les conséquences les plus importantes puisqu'elle aboutit à l'introduction du caféier à l'île Bourbon et à la prise de possession de l'île de France. Elle comprenait 3 bâtiments : *La Paix*, capitaine JB Gravé de la Mancelière et *Le Chasseur*, capitaine Guillaume Dufresne d'Arzel, qui partirent le 21 mars 1714, et *l'Auguste*, capitaine François de la Bouéssière, qui pris la mer le 9 novembre. *L'Auguste* sortit du port de Moka le 15 août 1715 après avoir chargé 2.100 balles de café. Il emportait aussi 6 plants de caféier placés dans 6 demi-barriques pleines de terre. La Bouéssière arriva à Bourbon le 18 octobre 1715 où il resta



Portrait de Jérôme Phélypeaux, comte de Pontchartrain, dans sa fonction de ministre de la marine de Louis XIV



Blason de la Compagnie Française des Indes Orientales



jusqu'au 16 novembre. La joie dépassa alors tout ce que l'on prévoyait.

On eut en effet l'heureuse surprise de constater que les plantes de l'Yémen étaient semblables à des arbrisseaux assez communs dans l'île. Bourbon possédait donc sans le savoir des caféiers. Seuls deux plants survivront, mais leur descendance prospérera au côté des plants indigènes.

La confrontation physique de ces plants avec les arbustes repérés dans les forêts, quatre années auparavant, confirma définitivement l'existence d'un caféier à Bourbon. Sur place les esprits s'excitèrent et le conseil provincial de Bourbon chargea alors le gouverneur Parat d'exposer personnellement l'affaire aux dirigeants de la Compagnie à Paris afin *de donner les éclaircissements qui pourraient être nécessaires ce qu'il y aurait à faire dans une pareille conjoncture.* (10)

Des premiers pas hésitants... à la première place mondiale

Depuis 1664, date de création de la Compagnie Royale des Indes par la volonté du Roi et de Colbert de concurrencer la Compagnie des Indes d'Amsterdam alors très prospère, le premier objectif était de faire de Madagascar une colonie de peuplement à partir de l'implantation de Fort Dauphin. En 1674, le massacre de Fort-Dauphin signe la fin de cette espérance. Les projets vont alors s'orienter sur l'île Bourbon, mais avec un effort insuffisant pour permettre une réelle mise en valeur de cette terre isolée au milieu de l'Océan. *La Compagnie envoya des navires tous les ans mais avec de piètres résultats. Elle expédia à elle seule 1.500 émigrants, dont des gens instruits et de bonnes familles. Malheureusement, les chefs envoyés pour organiser ou gouverner la colonie furent choisis sans discernement : leurs erreurs ou leurs discordes firent échouer le grand projet de Louis XIV.* (8)

Dès 1709, on suspecte la présence de café indigène dans l'île Bourbon. En effet, les missions prospectives et commerciales des malouins ramènent des observations de leurs expéditions. Ainsi, Gaudron, un apothicaire documenté de Saint-Malo est présent sur les navires partis en 1708 et 1711. Pendant une relâche à Bourbon en décembre 1709, il est probable qu'il observe le café indigène. *Lors de son passage sur l'île en 1711, Hardancourt, alors secrétaire de la Compagnie, repère à son tour la présence de graines similaires à celles qu'il a observées en Inde, confirmant peut être l'existence d'un café indigène.*

En dépit d'une certitude apparente, la demande adressée à Jussieu confirme que l'on n'est pas sûr de l'identité botanique de cet arbuste. Il ne s'agit que de spéculations. (10)

Mais lorsque les plants de café arrivent de Moka en 1715, le doute est levé et la joie est immense. La perspective est en effet très grande de pouvoir acclimater la plante importée sachant qu'il en existe une similaire qui pousse à l'état sauvage.

Cependant, le défi à relever est énorme car nul ne sait comment cultiver efficacement et encore moins préparer les baies, les griller puis les conditionner... Les informations en provenance de la région de Moka sont très parcellaires, tant le Yémen cherche à protéger son monopole du commerce du café. Qui plus est, il s'agit pour la Compagnie de mettre la colonie au travail. Voici la description qu'en fait Albert Lougnon :

Le premier dénombrement de la population en 1686 révèle la présence de 269 personnes. En 1697 il y en avait 488, et en 1709, 894 : femmes, enfants et esclaves compris. C'était une pittoresque collection d'épaves. Quelques-uns étaient du « débris de Madagascar », ayant survécu à la ruine de Fort-Dauphin et du long périple qui les avait conduits de la Grande Ile en Afrique Orientale, le l'Afrique dans l'Inde, et de l'Inde à Bourbon. D'autres encore étaient restés là par hasard, soit que leur état de santé ne leur eut pas permis de rouler davantage, soit qu'ils eussent rompu volontairement ou non avec leurs compagnons de voyage, des « flibustiers » comme eux. Et il n'y avait pas que des Français. Indépendamment de quelques esclaves – même pas la moitié du total en 1709 – tiré un à un de Madagascar ou de l'Inde, et vendus par des navires de passage, l'île servant encore de refuge à des Anglais ou des Hollandais. (11)

Le défi sera relevé par les gouverneurs successifs.

Foucherolles, exerçant un poste de directeur, est bien décidé à obtenir des moyens de la Compagnie pour mettre l'île en valeur. Il rédigera un *rapport aux volumineuses instructions* en 1710. Il le fera sur la base des relevés faits par Feuilly, lieutenant du vaisseau Le Marchant des Indes, qui arpente l'île pendant une année, accompagné d'Antoine Desforges-Boucher. *L'article 36 de ces instructions est consacré au cafetier, ou arbre portant le caffè.*

Des décisions sont prises pour inciter les colons à se consacrer à la culture du café. *Le Conseil Provincial décide en décembre 1715, que tout homme valide, blanc ou noir, âgé de plus de 15 ans planterait 100 plants de café qu'il irait chercher dans la forêt.* (12)

Le 1^{er} décembre 1724, le Conseil Supérieur de Bourbon décide de sanctionner les colons qui ne développent pas la culture du café en les menaçant de mettre sous séquestre leurs concessions, voir de les punir de mort s'ils détruisent volontairement leurs caféiers. (13)

La Compagnie s'engage à acheter les productions aux colons à un prix fixe et relativement avantageux- qui n'ont pas d'autre choix que de livrer tous leurs grains aux magasins officiels-, comme elle pourvoira à la main d'œuvre servile, condition indissociable, dans les mentalité de l'époque, pour la mise en valeur agricole de terres tropicales.

Beauvillier de Courchant, le nouveau gouverneur, est entouré d'une équipe d'administrateurs de valeur. Son lieutenant, Desforges-Boucher lui succédera en 1723, suivi de Pierre-Benoît Dumas et de Mahé de Labourdonnais.

Ces dirigeants apparaissent véritablement comme les promoteurs de cette ère du café. (14)

Au cours de la première moitié du siècle, le total des cargaisons de café double tous les dix ans : on passe ainsi de 700.000 livres poids vers 1725 à 1.400.000 livres autour de 1735 puis plus de 3 millions après 1745. (15).

En 1744, l'île Bourbon est encore première productrice mondiale malgré la concurrence de La Martinique à partir de 1721. Après 1755, elle est balayée par la révolution du café de Saint-Domingue, la partie française de l'île contrôlant en 1789 la moitié de la production mondiale à elle seule, avec 77 millions de livres exportées dans l'année. (8)

Le corollaire de ce succès commercial est que les besoins en main d'oeuvre qu'exige la spéculation caféière souhaitée par la Compagnie, sont à l'origine de l'officialisation d'un système esclavagiste dans les îles Mascareignes. En 1723, sont promulguées des Lettres patentes royales qui aboutiront en 1724 à l'enregistrement à Bourbon du deuxième code esclavagiste français, le premier étant entré en vigueur aux Antilles en 1685 (16)

Bourbon Rond et Bourbon Pointu

La frénésie envahit la colonie en 1715 à l'arrivée de plants de café en provenance des plantations du Yémen. Ils permettront de certifier que Bourbon possède déjà une variété de café sauvage.

Il est important de suivre les appellations données aux différentes souches au cours du temps pour éviter les confusions, voire les contresens, nombreux sur le sujet.

*Le café indigène est appelé café marron. Il est décrit par Jussieu pour la première fois en 1713 mais n'est nommé par Jean Baptiste Lamarck qu'en 1783 : *coffea mauritiana*. (17)*



Antoine de Jussieu, « Histoire du café », dans Mémoires de l'Académie Royale des sciences, année MDCCXIII Paris 1716

Le taux de survie des plants arabes arrivés en 1715 étant très faible, le café marron sera aussi mis en culture, avec le même soin que celui importé. On s'apercevra bien vite qu'il n'a malheureusement pas sa qualité, ce qui conduira probablement à son abandon progressif.

Le café introduit prendra les nom de : *café arabe, café Moka, café pays, bourbon rond*. (18)

Lorsque l'on commence à planter à grande échelle sur l'île, des caféiers issus des plants introduits depuis l'Arabie : c'est le café pays que l'on appellera aussi Moka, puis ultérieurement le Bourbon rond. (19)

*Le café introduit sur l'île est bien le *coffea arabica* L, il n'y a évidemment pas de doute sur ce point. Or, on le nomma café du pays pour le différencier du café indigène découvert dans les forêts de l'île. Quant à l'appellation Bourbon rond, elle apparaît plus tard à la fin du XVIIIe siècle, et relève du souci de le différencier, lorsqu'une nouvelle variété, également cultivée sur l'île, procure des fèves aux extrémités pointues. (20)*

Une nouvelle variété de café est en effet découverte sur l'île en 1771, sans que l'on sache vraiment si elle a été introduite, s'il s'agit d'une hybridation, ou s'il y a une autre explication... *D'abord reconnu à Sainte-Marie, ce café présente surtout une rusticité plus grande que le Moka. (21)* Il prendra successivement les appellations de *café Leroy, Bourbon Pointu, café Laurina*. (18)

En parcourant la région de Saint Leu au début du XIXe siècle, Auguste Billard nous décrit ainsi le café Leroy « ...il se plaît dans les régions élevées et même un peu froides...le grain est plus allongé... ». Son nom vient d'un régisseur de Sainte-Marie, un certain Leroy, qui, le premier remarqua sa différence physique par rapport au Moka, puis sa bonne tenue, à un moment où les plantations de café connaissent de piètres rendements... Par ailleurs ses grains sont jugés excellents, et, autre avantage, il peut être planté dans les hauts et ne souffre pas de l'altitude. (21)



Jean Baptiste Lamarck, Encyclopédie méthodique, pl 160. Fig.1 Coffea arabica L., Fig.2 Coffea mauritiana Lc.

A l'époque l'origine du café Leroy est considérée comme africaine. Il aurait été introduit par un voyageur allemand nommé Wolf, qui l'aurait rapporté des côtes d'Afrique de l'Est vers 1770. (21)

Longtemps les botanistes ont cru à une hybridation entre le café Moka et le café indigène pour expliquer sa naissance. Ce n'est qu'au XX^{ème} siècle que les auteurs s'accorderont à reconnaître le café Leroy comme une variété de *coffea arabica*, plus précisément issu de la mutation *Laurina*, découverte sur l'île. (22)

Sa boisson fut grandement appréciée à la cour de Louis XV et considérée comme l'un des plus grands crus mondiaux par les connaisseurs.

La naissance d'un café d'exception : le Bourbon Pointu

La renaissance du Bourbon Pointu, disparu du paysage et des mémoires avec la fin de la plantation du café à La Réunion, sera initiée en 1999 par des Japonais passionnés de produits d'excellence et chargés d'histoire. Leur chef de file, Yoshiaki Kawashima, directeur d'une entreprise japonaise qui produit des cafés du monde entier, se mettra en quête à travers notre île du fameux Bourbon pointu dont il a entendu parler au Salvador. Une fois le caféier retrouvé deux ans plus tard, et sorti de plusieurs décennies d'oubli, il mettra, durant huit années, son expérience de développement de plusieurs variétés prestigieuses, au service du projet de reconstruction d'une filière d'excellence à La Réunion

Le goût de la boisson est raffiné et délicat. Ses propriétés sensorielles sont exceptionnelles, notamment grâce à des notes fruitées très originales : orange, mandarine et même letchi dans certains lots. Il a suscité un grand enthousiasme parmi les testeurs impliqués dans le projet.

Au début de l'année 2007, la Specialty Coffee Association du Japon accorde au Bourbon pointu la distinction rare de « café premium », qui s'applique aux produits ne souffrant d'aucun défaut et présentant des saveurs marquées.

C'est cette récompense qui a incité une entreprise japonaise à acheter une partie de la récolte avant même que la phase expérimentale du projet n'ait touché à sa fin. (23)

De l'importance du patrimoine et de l'histoire



Pont volant construit à l'île Bourbon, 1738, Paris BNF, cartes et plans PF218 BP4

L'arrivée du café a réveillé l'île Bourbon il y a 300 ans et l'a brutalement propulsée sur la voie du développement. Cette île délaissée, perdue au milieu de l'Océan Indien, et quasiment inhabitée en 1700, est devenue un centre d'intérêt de premier ordre pour le royaume. Sa population a été multipliée par 25 en un demi-siècle, la culture du café s'est répandue dans toute l'île pour atteindre 1500 tonnes annuelles à son apogée, et occuper la place de premier producteur mondial. L'activité presque frénétique du XVIII^{ème} siècle a conféré à Bourbon une renommée mondiale. Le souvenir de cette notoriété a fait germer dans un esprit situé à l'autre bout de la planète, l'idée de redonner vie au patrimoine et à l'histoire de la Réunion. Et cette résurrection végétale s'est accompagnée de la naissance d'une filière économique fournissant du revenu à une cinquantaine de caféiculteurs, d'une activité d'une part agricole et agroalimentaire, et d'autre part touristique. Aujourd'hui le café Bourbon Pointu est commercialisé au Japon à environ 500 €/kg, ce qui en fait *l'un des cafés les plus chers au monde.* (23)

Cet exemple démontre, s'il en est besoin, que le patrimoine, l'histoire et la culture constituent une véritable richesse collective. Richesse immatérielle, mais aussi richesse économique.

La Réunion a été un carrefour des échanges économiques et un carrefour des civilisations. Elle a tissé d'innombrables liens avec des territoires très divers, proches et lointains.

Or, ces liens constituent aujourd'hui autant de possibilités de rencontres humaines, culturelles voire économiques dans certains cas. Il est donc primordial d'entretenir, de cultiver, de mettre en valeur le patrimoine pour réactiver les mémoires. L'entretien de ce terrain fertile donnera la chance aux innombrables graines disséminées par l'histoire d'éclorre vers de nouvelles aventures, pour faire de la Réunion un champ de prospérité.

2016, des graines à faire germer?

Et certaines de ces graines pourraient germer en 2016. Cette année 2016, sera en effet celle de la commémoration du 350^{ème} anniversaire de la création de la ville de Lorient, berceau de la Compagnie des Indes et principale ville de départ et d'arrivée des navires commerçant avec l'Inde et La Réunion.

Le Festival Interceltique hébergé par cette cité, rassemble 750.000 visiteurs tous les ans avec une visibilité internationale.

Ce sera aussi l'année du 300^{ème} anniversaire du retour, dans la « cité corsaire », des navires malouins, ayant apporté le café à La Réunion, avec les conséquences que l'on sait, ainsi que pris possession de l'île de France lors de la même expédition. Saint-Malo est une des principales villes touristiques bretonnes et très animée durant l'été. Cette configuration du calendrier pourrait donc être une opportunité pour donner de la visibilité à La Réunion en Bretagne en 2016.

Alors, une occasion d'arroser le semis ?

BIBLIOGRAPHIE

- 1 : Le café à Bourbon, 1708-1946 : des origines à la départementalisation, T.N.C.Tchakaloff, P.Pongérard, D.Lamy, 2008, Musée des Art Décoratifs de l'Océan Indien, préface de Paul Vergès
- 2 : Le café à Bourbon, 1708-1946 : des origines à la départementalisation, T.N.C.Tchakaloff, P.Pongérard, D.Lamy, 2008, Musée des Art Décoratifs de l'Océan Indien, p30
- 3 : Le café à Bourbon, 1708-1946 : des origines à la départementalisation, T.N.C.Tchakaloff, P.Pongérard, D.Lamy, 2008, Musée des Art Décoratifs de l'Océan Indien, p33-34
- 4 : Le café à Bourbon, 1708-1946 : des origines à la départementalisation, T.N.C.Tchakaloff, P.Pongérard, D.Lamy, 2008, Musée des Art Décoratifs de l'Océan Indien, p34
- 5 : Le café à Bourbon, 1708-1946 : des origines à la départementalisation, T.N.C.Tchakaloff, P.Pongérard, D.Lamy, 2008, Musée des Art Décoratifs de l'Océan Indien, p33
- 6 : Saint-Malo au temps des négriers, Alain Roman, éd.Karthala
- 7 : Le Commerce malouin à la fin du XVII^e siècle. Delumeau Jean. In: Annales de Bretagne. Tome 66, numéro 3, 1959. pp.263-286.
- 8 : Les Bretons aux îles de France et de Bourbon au XVII^e et au XVIII^e siècles, BOURDE de LA ROGERIE H., *Mémoire de la société d'histoire et d'archéologie de Bretagne*. Tome 12, 1931, p. 217.
- 9 : L'île Bourbon pendant la régence, Albert Lougnon, Larose, 1956, p73
- 10 : Le café à Bourbon, 1708-1946 : des origines à la départementalisation, T.N.C.Tchakaloff, P.Pongérard, D.Lamy, 2008, Musée des Art Décoratifs de l'Océan Indien, p39
- 11 : L'île Bourbon pendant la régence, Albert Lougnon, Larose, 1956, p17
- 12 : Le café à Bourbon, 1708-1946 : des origines à la départementalisation, T.N.C.Tchakaloff, P.Pongérard, D.Lamy, 2008, Musée des Art Décoratifs de l'Océan Indien, p38
- 13 : Le café de la graine à la tasse, dossier ressource du Musée des Art Décoratifs de l'Océan Indien, www.madoi.re
- 14 : Le café à Bourbon, 1708-1946 : des origines à la départementalisation, T.N.C.Tchakaloff, P.Pongérard, D.Lamy, 2008, Musée des Art Décoratifs de l'Océan Indien, p41
- 15 : Le café à Bourbon, 1708-1946 : des origines à la départementalisation, T.N.C.Tchakaloff, P.Pongérard, D.Lamy, 2008, Musée des Art Décoratifs de l'Océan Indien, p64
- 16 : Le café, première culture clé de l'histoire de l'île Bourbon / La Réunion, JP Coevet
- 17 : Le café à Bourbon, 1708-1946 : des origines à la départementalisation, T.N.C.Tchakaloff, P.Pongérard, D.Lamy, 2008, Musée des Art Décoratifs de l'Océan Indien, p10
- 18 : Le café à Bourbon, 1708-1946 : des origines à la départementalisation, T.N.C.Tchakaloff, P.Pongérard, D.Lamy, 2008, Musée des Art Décoratifs de l'Océan Indien, p16
- 19 : Le café à Bourbon, 1708-1946 : des origines à la départementalisation, T.N.C.Tchakaloff, P.Pongérard, D.Lamy, 2008, Musée des Art Décoratifs de l'Océan Indien, p12
- 20 : Le café à Bourbon, 1708-1946 : des origines à la départementalisation, T.N.C.Tchakaloff, P.Pongérard, D.Lamy, 2008, Musée des Art Décoratifs de l'Océan Indien, p15
- 21 : Le café à Bourbon, 1708-1946 : des origines à la départementalisation, T.N.C.Tchakaloff, P.Pongérard, D.Lamy, 2008, Musée des Art Décoratifs de l'Océan Indien, p17
- 22 : Le café à Bourbon, 1708-1946 : des origines à la départementalisation, T.N.C.Tchakaloff, P.Pongérard, D.Lamy, 2008, Musée des Art Décoratifs de l'Océan Indien, p18
- 23: Bourbon pointu: a legendary coffee from Réunion is a resounding success , Frédéric Descroix, CIRAD, 2007

