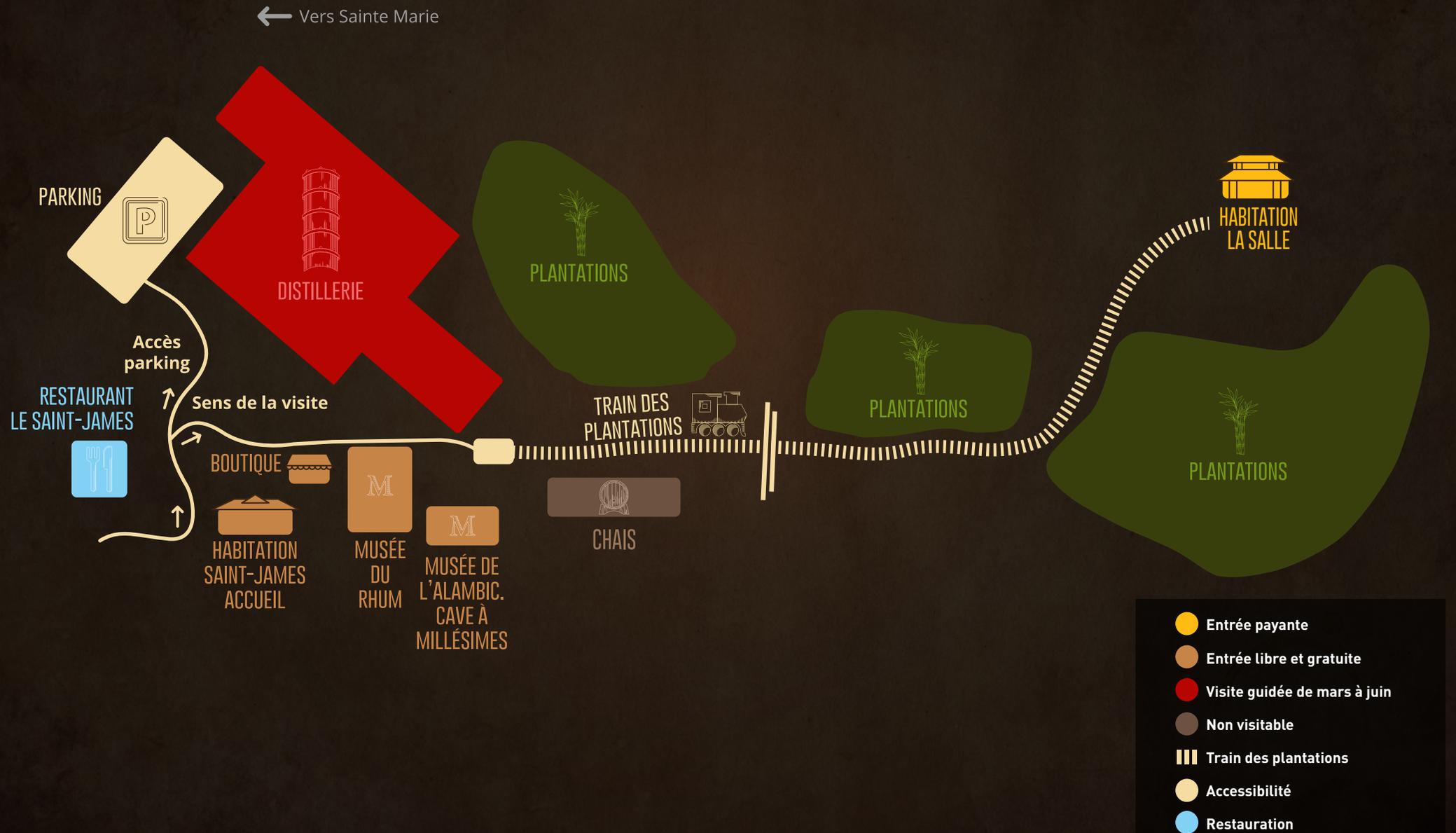


PLAN GÉNÉRAL



LE PLAN - LA SALLE

7 - ATELIER DU RHUM ET BOUTIQUE

Vous y trouverez un espace de vente et de **dégustation*** de nos Cuvées LA SALLE embouteillées artisanalement et scellées à la cire. Elles sont en vente exclusive dans notre **boutique**.

*dégustation offerte réservée aux personnes majeures



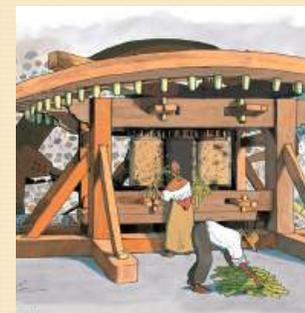
6 - GUILDIVERIE

L'Habitation-Sucrerie commença très tôt à distiller les sirops et jus de canne dans des **alambics** à **repass** pour en faire du tafia, l'ancêtre du rhum. Ces derniers sont désormais remplacés par des colonnes dites créoles qui distillent aujourd'hui du pur jus de canne en continu, et que vous pouvez voir à la distillerie SAINT JAMES.



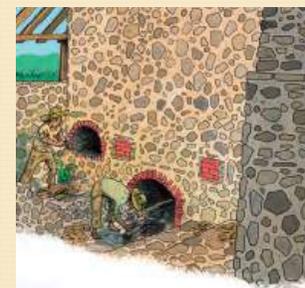
5 - ÉTUVE

Une fois le sucre cristallisé et le sirop évacué, les formes étaient portées à l'**Étuve** et mises à sécher sur plusieurs étages afin que les pains de sucre puissent être démoulés.



1 - MOULIN EN BOIS ET ROUE À AUBES

Pour broyer les cannes à sucre et en extraire le jus, le **moulin en bois** était entraîné par une **roue à aubes** qui utilisait la force hydraulique de la rivière toute proche.



2 - CHAUDIÈRES ET FOYERS

Le jus des cannes était ensuite chauffé successivement dans **cinq chaudrons à sucre** de taille décroissante afin d'en faire évaporer l'eau et le transformer petit à petit en **sirop épais**. Vous pourrez voir à l'extérieur du bâtiment, de l'autre côté du mur des chaudières, les traces des fourneaux d'origine.



4 - PURGERIE ET CHAIS

Ce bâtiment tout en longueur, appelé **purgerie**, a été restauré avec les vieilles pierres retrouvées sur place. Il servait au stockage des formes dans lequel le sucre se cristallisait en **pains de sucre coniques** après évacuation du sirop excédentaire. Le lieu accueille maintenant des **fûts de rhum** et sert ainsi de **chais de vieillissement**.



3 - ÉGOUTTOIR (LITS DE FORME)

Le sirop concentré, après avoir refroidi, commençait à cristalliser. Il était alors versé dans les **formes à sucre** (cônes en terre cuite) possédant une petite ouverture dans la partie inférieure pour que le sirop non cristallisé, s'évacue dans le bassin.