



HAL
open science

Introduction historico-économique au paradigme productif rhumier

Christian Saad

► **To cite this version:**

Christian Saad. Introduction historico-économique au paradigme productif rhumier. 2023. hal-04051509

HAL Id: hal-04051509

<https://hal.univ-antilles.fr/hal-04051509v1>

Preprint submitted on 3 May 2023

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

INTRODUCTION HISTORICO-ECONOMIQUE AU PARADIGME PRODUCTIF RHUMIER

Si l'apparition du rhum en tant que tel est relativement tardive, son histoire est ancienne. En effet, il faut remonter à l'origine de la canne à sucre dont il est issu pour en saisir les enjeux profonds et multiples. Cette histoire nous conduit de la Nouvelle-Guinée dix mille ans avant notre ère d'où proviendrait la canne à sucre (*Saccharum officinarum*), et son adoption antique puis médiévale par différentes cultures et civilisations. La canne à sucre se déplace ainsi vers l'ouest arrivant et passant dans les mains des Chinois, des Indiens, des Perses, des Arabes, des Européens, puis elle traverse l'Atlantique pour arriver aux Amériques et aux îles Caraïbes.

Ce déplacement vers l'ouest conduira à la mise en place d'un mode singulier de production du sucre avec des recettes productives particulières que l'on peut définir comme un paradigme productif. Ce paradigme productif particulier, développe des principes généraux et des recettes productives qui seront ainsi appliqués partout où la production de sucre se développe.

La découverte du rhum est postérieure à celle de la production du sucre et de la découverte de l'Amérique par les Européens. Le sucre qui fait rapidement l'objet dès le XVI^e siècle d'une forte demande, exige d'abord de la part des Portugais et dans une moindre mesure des Espagnols, la mise en exploitation de plantations de plus en plus importantes dans leurs nouvelles colonies. Un siècle plus tard, la même tendance se trouvera chez les Anglais et les Français. C'est cette augmentation des surfaces cultivées en canne à sucre qui permet de découvrir la possibilité à partir du jus de canne ou de la mélasse résiduelle, une nouvelle boisson fortement alcoolisée : le tafia qui deviendra par la suite le rhum.

Initialement, le rhum qui commence à être produit au début du XVII^e siècle est totalement intégré au paradigme sucrier. Notre hypothèse centrale est qu'au fur et à mesure de ses améliorations, le rhum se détachera du paradigme sucrier pour en former un à part entière. Cela provient en grande partie des améliorations techniques liées aux alambics et à l'amélioration du tafia qui s'affinera et qui sera de plus en plus consommé dans le monde à partir du XVIII^e siècle.

Après avoir défini le concept de paradigme, puis de paradigme productif, nous en verrons l'utilisation dans le domaine de la production de sucre. L'apport de l'alambic fera aussi l'objet d'une attention particulière car c'est notamment grâce à leur amélioration que le paradigme rhumier pourra s'autonomiser du paradigme sucrier en tant que système productif complet et homogène.

I) Thomas Kuhn : le paradigme et les révolutions scientifiques

De la pré-science au paradigme comme principe fondateur des sciences modernes

Le philosophe des sciences américain Thomas Kuhn constate que dans l'histoire des sciences, toutes les théories scientifiques possèdent un cœur, assimilable à un noyau dur. Ce cœur est la partie qu'il est impossible de remettre en question sans remettre fondamentalement en cause la théorie elle-même. Kuhn parlera dans son ouvrage phare de 1962 *La structure des révolutions scientifiques*, de paradigme. Le paradigme est ainsi le cadre dans lequel se déroulent les

sciences et il est assimilable à un certain nombre de principes et de méthodes qui sont partagés par une communauté scientifique. Le paradigme a ceci de particulier qu'il désigne l'ensemble des valeurs, des croyances, des techniques qui sont reconnues et partagées par les membres d'une communauté scientifique au cours d'une période donnée. Il est aussi une représentation et un modèle cohérent du monde reposant sur une « matrice disciplinaire », un modèle théorique, et des concepts précis.

Kuhn est novateur pour son époque car avant lui, les philosophes et historiens des sciences portaient de l'hypothèse d'une évolution continue et par sédimentation du savoir à partir de logiques et de découvertes individuelles. Cette approche individualiste de la science et de la connaissance scientifique relève pour Kuhn de la pré-science. En effet, une cohérence interne définit ainsi la science moderne, cohérence qui n'est pas une affaire d'individus mais de groupes constitués de chercheurs ayant une vision partagée de la connaissance dans le contexte du moment. Le paradigme se définit par Kuhn comme « *les découvertes scientifiques universellement reconnues qui, pour un temps, fournissent à une communauté de chercheurs des problèmes types et des solutions*¹ ».

On comprend, avec cette définition, que les paradigmes sont par essence normatifs et qu'ils construisent la pensée scientifique du moment. Kuhn précise même que dans des stades de la pré-science ou de la science primitive, de nombreuses écoles vont s'intéresser à des sujets communs mais ces écoles seront divergentes quant à leurs analyses, aux hypothèses de départ, mais aussi leurs concepts et leurs interprétations. Il en déduit que l'absence d'un cadre théorique commun et consensuel, rend difficile un progrès scientifique général : « *Durant toute la période antérieure à l'adoption d'un premier paradigme, quand il y a une multitude d'écoles concurrentes, les preuves de progrès, sauf à l'intérieur même des écoles, sont très difficiles à trouver*² ». Cela s'explique car les différentes écoles et courants de pensée vont évoluer en précisant leurs concepts et leurs hypothèses de façon isolée, en remettant en permanence en question les fondements et les hypothèses des autres écoles.

Kuhn base son raisonnement sur l'histoire des sciences en prenant des exemples particulièrement significatifs. Ainsi nous dit-il, quand un paradigme est dominant il n'est pas réfutable. Les faits qui entrent en contradiction avec le paradigme ne sont pas considérés comme des réfutations mais sont vus du moins, dans un premier temps, comme étant des anomalies. Kuhn prend l'exemple du paradigme newtonien qui a dominé les sciences physiques pendant plusieurs siècles. Ainsi, lorsque l'orbite d'Uranus montre des irrégularités par rapport à la théorie de Newton, plutôt que de remettre en question celle-ci, on a supposé l'existence d'une nouvelle planète qui perturbait par les lois de la gravitation newtonienne, l'orbite d'Uranus. C'est ainsi que l'astronome français Urbain le Verrier a découvert Neptune par des calculs mathématiques. Dans la même logique, des irrégularités ont été aussi perçues dans l'orbite de mercure et, faute de trouver une planète qui expliquerait la perturbation, il fut déclaré que la proximité du soleil rendait invisible cette planète. Plus tard, c'est la physique relativiste d'Einstein qui a expliqué les irrégularités de l'orbite de Mercure mais le paradigme newtonien lui, n'accepte pas cette réfutation. Dans la même optique, Kuhn prend des exemples de paradigme particulièrement significatifs dans l'histoire des sciences. Il citera par exemple le paradigme de Ptolémée et son principe de géocentrisme le paradigme de Copernic avec

¹ Thomas Kuhn, la structure des révolutions scientifiques, Paris, Champs Flammarion 1983, p.11.

² Ibid, p.223.

l'héliocentrisme, le paradigme de Newton avec le principe de la gravitation et enfin le paradigme de la relativité générale d'Einstein.

Le paradigme dominant est reconnu par la majorité de la communauté scientifique. La science est ainsi faite de personnes qui n'ont pas envie de changer d'hypothèses fondamentales à chaque fois que des résultats ou des expériences entrent en contradiction avec le paradigme. L'approche de Kuhn conduit à ce que la science peut et doit être considérée dans le contexte socio-historique dans lequel elle se développe. Le paradigme est pour cela un consensus entre les plus grands chercheurs de la science dont il est question. Il peut être aussi associé à la définition d'un ensemble de problèmes et de méthodes légitimes d'un domaine de recherche pour plusieurs générations de chercheurs. En ce sens, un paradigme ouvre à de nouvelles perspectives de recherches et propose un ensemble de nouveaux problèmes à résoudre à la communauté scientifique de la science considérée. À l'opposé de la pré ou proto science confrontée à une multiplicité d'écoles ayant toutes un poids quasi similaire, le paradigme ouvre le champ à la science normale et à une vision pacificatrice et unificatrice de la connaissance scientifique. En effet, au sein du paradigme il n'y a pas d'opposition sur des points fondamentaux entre les chercheurs qui sont dans le même champ d'études. Le paradigme fait donc passer d'une science éclatée et immature, à une science unifiée et adulte avec un ensemble de modèles acceptés comme un cadre de travail commun partagé et une vision du monde commune.

De la science normale à la crise du paradigme

L'établissement et l'acceptation du paradigme par la communauté scientifique, conduit ainsi à la science normale qui établit le cadre épistémologique dans lequel évolue la recherche mais aussi l'enseignement : « *c'est l'étude des paradigmes (...) qui prépare principalement l'étudiant à devenir membre d'une communauté scientifique* »³. Cette science normale est fondamentalement liée au paradigme car c'est la recherche de la science normale qui « est dirigée vers l'articulation de phénomènes et théories que le paradigme fournit déjà⁴ ». Dans le cadre paradigmatique défini, la science se construit par un ajustement, des mises au point et des réglages plus ou moins fins : « C'est à des opérations de nettoyage que se consacrent la plupart des scientifiques durant toute leur carrière. Elles constituent ce que j'appelle la science normale⁵ ».

Un autre élément fondamental vient du fait que toutes les disciplines veulent reproduire et continuer à suivre le paradigme jugé valide. En conséquence, on ne change pas facilement le paradigme car celui-ci, par-delà le consensus qu'il induit, a une certaine efficacité dans la production et l'amélioration des connaissances. C'est aussi la garantie avec la production de manuels et de publications scientifiques reconnues, d'améliorer le caractère sédimentaire et intégratif de la connaissance. Le chercheur peut ainsi s'appuyer sur un corpus théorique déjà constitué ainsi que sur des méthodes éprouvées afin de commencer ses recherches au niveau de connaissance émanant du paradigme.

Enfin, Kuhn montre que les paradigmes peuvent entrer en crise et être remplacés par d'autres. Cela passe par des révolutions scientifiques issues des crises du paradigme. Le procédé est

³ Ibid p.30.

⁴ Ibid. p.47.

⁵ Ibid. P.46.

simple : plus le temps passe et plus de nouvelles questions et énigmes se posent au paradigme. Si celui-ci arrive à répondre imparfaitement dans un premier temps à ces interrogations, par la suite, et consécutivement aux nombreux questionnements et anomalies, le paradigme entre en crise. La crise peut donner lieu à des dissensions au sein de la communauté scientifique. Celle-ci finit par répondre aux questions jusqu'alors irrésolues conduisant mécaniquement à un nouveau paradigme qui se forme. Ce dernier prendra la place de l'ancien et développera à son tour une nouvelle façon de « faire » la science et de voir le monde. Kuhn précise ainsi que l'ancien et le nouveau paradigme ne peuvent cohabiter ensemble c'est pour cela que « *guidés par un nouveau paradigme, les savants adoptent de nouveaux instruments et leurs regards adoptent de nouveaux instruments et leurs regards s'orientent dans une direction nouvelle (...) les changements de paradigme font que les scientifiques, dans le domaine de leurs recherches, voient tout d'un autre œil⁶* ».

Kuhn précise aussi qu'il n'y a pas de vide entre le passage de l'ancien et du nouveau paradigme. Il y a donc obligatoirement une substitution simultanée entre l'ancien et le nouveau paradigme. « *Décider de rejeter un paradigme est toujours simultanément décider d'en accepter un autre et le jugement qui aboutit à cette décision implique une comparaison des deux paradigmes par rapport à la nature et aussi de l'un par rapport à l'autre⁷* ».

II) Le concept de paradigme appliqué aux sciences économiques : le paradigme productif

Le paradigme kuhnien appliqué aux sciences sociales

Si le concept de paradigme part de réflexions épistémologiques sur les sciences exactes à commencer par la physique, les chercheurs en sciences sociales pourront être intégrés au schéma paradigmatique de Kuhn. Dans les sciences sociales, le paradigme décrit l'ensemble des croyances, des expériences, de vécu, qui vont influencer la façon dont un individu perçoit et accueille la réalité perçue. Les sciences sociales vont aussi tenter d'appréhender les réactions de l'individu face à cette réalité. Pour les sciences sociales, le paradigme est identifiable à un système de représentation qui permet à l'individu social de définir l'environnement, de communiquer sur cet environnement et d'essayer de le comprendre ou de le prévoir. Mais ici, et encore plus que pour les sciences exactes, le paradigme est une grille de lecture particulière permettant d'interpréter des données par la mobilisation d'instruments et de concepts théoriques spécifiques. On peut ainsi citer le paradigme de la naissance et du développement du capitalisme avec la pensée de Weber dans *L'Éthique protestante et l'esprit du capitalisme*, celui de la lutte des classes et de l'exploitation issues des travaux de Marx, ou encore celui de la démocratie avec Tocqueville. En sociologie on peut aussi citer le paradigme du déterminisme classique de Durkheim ou encore le paradigme structuro-fonctionnaliste de Talcott Parsons ou celui de Bourdieu qualifié de structuro-constructiviste. Dans le domaine économique, le paradigme dominant actuel est celui de l'équilibre général provenant des travaux de Léon Walras complété par Pareto et son concept d'optimum.

⁶ Ibid, p. 157.

⁷ Ibid, p.115.

Le paradigme technologique de Dosi

Toujours en sciences économiques, Giovanni Dosi dans un article désormais célèbre de 1982, s'appuie sur les développements de Kuhn et de son concept de paradigme pour définir le paradigme technologique : « *Un « paradigme technologique » définit contextuellement les besoins qui sont censés être satisfaits, les principes scientifiques utilisés pour la tâche et la technologie matérielle à utiliser. En d'autres termes, un paradigme technologique peut être défini comme un « modèle » de solutions à des problèmes technico-économiques sélectionnés sur la base de principes hautement sélectionnés issus des sciences naturelles... conjointement avec des règles spécifiques visant à acquérir de nouvelles connaissances et à les protéger, chaque fois que possible, contre diffusion rapide aux concurrents* »⁸.

On le constate, ici, le paradigme technologique est assimilable à un modèle de sélection d'une catégorie de problèmes technologiques qui sont fondés sur des principes provenant des sciences naturelles, des sciences exactes mais aussi sur certaines technologies et matériaux. À partir de là, Dosi parlera de trajectoire technologique comme étant le modèle « normal » de résolutions des problèmes dans le cadre du paradigme technologique. Ce dernier est donc une somme de solutions techniques face à des problèmes donnés.

Cette réflexion de Dosi sur le progrès technologique s'inscrit plus fondamentalement dans sa volonté d'étudier et d'analyser la croissance économique. Pour lui, celle-ci provient en grande partie du progrès technologique et, c'est la raison pour laquelle le concept de paradigme technologique lui semble si important : il permet à coup sûr de proposer des « recettes » techniques qui marchent dans le cadre de problèmes techniques rencontrés. La résolution de ces problèmes permettra plus facilement d'atteindre la croissance économique et on en déduira une trajectoire technologique qui est dans le contexte donné, la plus efficace possible. En sens inverse, le paradigme montrera les trajectoires de recherches et les solutions potentielles à éviter. Il peut donc être considéré comme un programme de recherche qui face à des problèmes techniques, offre des solutions réelles et des progrès techniques à rechercher. Ce paradigme technologique a donc un effet particulièrement puissant chez les techniciens, ingénieurs mais aussi les chercheurs du domaine technique en question.

Les innovations au sein du paradigme productif considéré sont toujours mineures et incrémentales ce qui les conduits à ne jamais remettre en cause le paradigme lui-même. Ce dernier constitue donc une vision générale, une conception globale des problèmes liés à la production auxquels sont confrontées les entreprises. Partant, le paradigme se compose d'une sorte de modèle de la technologie en jeu. Pour la période moderne, on peut prendre l'exemple de l'ordinateur et des problèmes technologiques spécifiques identifiés par ce modèle. Par exemple, les problèmes de stockage de l'information ou de l'amélioration de la vitesse du microprocesseur, etc. Dans cet exemple, le paradigme technologique – l'ordinateur – est assimilable à une activité de résolution de problèmes – stockage, rapidité du microprocesseur – où ces derniers sont choisis et proviennent directement du paradigme lui-même. En ce sens, le paradigme technologique va entraîner des prescriptions fortes sur la direction du changement technologique à envisager c'est-à-dire la direction qui sera empruntée par les améliorations

⁸ Dosi, G. 1982. *Technological paradigms and technological trajectories: A suggested interpretation of the determinants and directions of technical change. Research Policy* 11: 147–162.

techniques futures. Ces améliorations constituent la ligne directrice provenant du paradigme et définissent les trajectoires et les progrès technologiques.

Trajectoires et progrès technologiques

Dosi va ainsi déterminer quatre caractéristiques des trajectoires technologiques.

- Les trajectoires peuvent être plus ou moins profondes ou fortes. Elles vont dépendre du nombre de technologies éliminées.
- Les technologies peuvent être plus ou moins complémentaires entre elles de telle sorte que le développement de certaines d'entre elles peut rendre difficile le développement des autres.
- La notion de frontière technologique est définie comme étant le niveau atteint dans un parcours technologique en lien direct avec des dimensions techniques et économiques.
- Dans certains cas où la trajectoire technologique est très prononcée, il peut être difficile de passer d'une trajectoire à l'autre. On peut donc parler d'irréversibilité du paradigme productif.

Concrètement, le paradigme productif est une façon dominante de penser l'organisation de la production dans un espace et des industries pour une période donnée. L'histoire économique contient de nombreux exemples de paradigmes productifs qui vont se succéder. Comme le montre Kuhn pour le paradigme scientifique, le paradigme productif entre à un moment en crise et est remplacé par un autre. Le paradigme productif est donc une façon concrète de la façon de produire une marchandise particulière. Cette conception est partagée initialement par des chercheurs puis elle va s'appliquer aux ingénieurs et aux techniciens mais aussi aux investisseurs, aux entrepreneurs, etc. Le paradigme productif se caractérise aussi sur le plan micro-économique par une organisation du travail singulière tant sur le plan social – conditions de vie – technique – mode d'organisation de la production –, qu'organisationnel – normes, hiérarchie –. Le paradigme productif outre ces aspects micro-économiques, a des liens directs sur le plan macro-économique. Il intègre la commercialisation du ou des produits concernés, des aspects financiers, les processus de recrutement de la main-d'œuvre, des réglementations et des normes juridiques, etc. Cela conduit le paradigme productif à être reproduit et diffusé en tant que façon de penser la production « comme un bloc ⁹ ». En effet « *lorsque les capitalistes ou les entrepreneurs estiment possible de reproduire globalement un système qui marche, ils choisissent cette solution finalement rationnelle puisqu'ils prennent leur décision dans un monde incertain*¹⁰ ». Cela les conduit à garder le paradigme productif tant que celui-ci fait montre d'efficacité ce qui a pour effet de ne pas rendre le paradigme productif sensible aux variations des taux de profit. Enfin, pour qu'il y ait un nouveau paradigme, cela suppose que l'ancien paradigme soit en crise. Cela va s'expliquer par un changement radical des mentalités dans la façon de produire, ou par une crise sociale profonde, par des changements institutionnels et politiques majeurs, etc.

⁹ Pierre Dockès *Le paradigme sucrier (XI-XIXe siècle)*, in *l'Économie de l'esclavage colonial*, CNRS éditions, Bayeux, Novembre 2002. P.110.

¹⁰ Ibid.p.110.

Un des exemples les plus magistraux de paradigme productif que l'histoire économique nous fournit, vient du paradigme productif sucrier et du paradigme rhumier.

III) Histoire de la canne à sucre et mise en place du paradigme sucrier

Histoire et développement ancien de la canne à sucre (saccharum)

Avant d'évoquer la question du rhum, il est essentiel de connaître l'histoire de la canne à sucre¹¹ dont est évidemment issu le rhum. La canne à sucre serait originaire de Papouasie Nouvelle-Guinée où elle a été vue probablement à l'état sauvage autour de 10 000 ans avant notre ère. Elle aurait ensuite été adoptée en Inde 8000 ans av. J.-C. sur la côte du Bengale non loin du delta du Gange et de l'Assam. Elle se retrouve toujours dans l'Antiquité, en Chine, mais les historiens émettent l'hypothèse que c'est d'Inde pour la première fois, que l'idée de broyer la canne, d'en chauffer le jus et de le laisser cristalliser a germé. Le *Sakara* ainsi obtenu serait l'ancêtre du sucre en ces temps très lointains. Les Perses, lors de leur expansion en Inde au VI^e siècle av. J.-C. ont découvert la canne à sucre puis l'ont introduite chez eux. La Perse fut à son tour conquise par Alexandre le Grand, son amiral Néarque et ses soldats au IV^e siècle av. J.-C. Ce sont les premiers Européens à voir la canne à sucre. Celle-ci est décrite comme « un roseau qui donne du miel sans le concours des abeilles ». L'empire gréco-romain n'eut toutefois qu'une vague idée de l'existence de la canne à sucre. Hérodote et Théophraste ont cependant évoqué un miel de canne, fabriqué des mains de l'homme et différent de celui des abeilles. Dans l'antiquité, la culture du *Sakara* reste limitée au delta de l'Indus, au sud de la Chine et au golfe Persique.

La production sucrière se développe fortement en Chine au VIII^e siècle apr. J.-C. dans la région de Canton. À l'est, la canne à sucre est aussi cultivée dès le VII^e et VIII^e siècle dans la région de Bassora en Irak, entre le Tigre et l'Euphrate. Par la suite, l'Égypte développe la canne à sucre dès le Xe siècle et, à la même époque, elle atteint la Syrie et la Palestine. Avec les premières croisades du XI^e siècle, les Européens y trouvent la canne à sucre. Une double filière méditerranéenne se développe et elle se déplace d'est en ouest. D'abord une « filière arabo-musulmane qui s'étend très précocement vers la Sicile, le Maroc et l'Espagne ¹² ». La Sicile est arabe entre 831 et 878 et elle sera reprise entre 1061 et 1091 par les Normands. De même, c'est le sud de l'Espagne qui fera partie de cette première filière avec Málaga et Valence. La deuxième filière est chrétienne et elle « *passé du royaume franc de Jérusalem (en particulier dans les plaines de Jéricho), où les Croisés ont découvert les plantations sucrières, à l'île de Chypre après la création du royaume des Lusignan (en 1193)*¹³ ».

Les Croisés reviennent chez eux avec le goût du sucre et, lorsqu'ils reconquièrent les terres, ils continuent à produire la canne. En 1205 la Crète devenue vénitienne, développe la culture de la canne à sucre. Rhodes en 1309 appartient à l'ordre des Hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem et devient en partie une terre de canne à sucre. De même, la Sicile reconquise par les Normands continue la production de canne à sucre commencée par les Arabes. En 1194 la Sicile devient germanique et Frédéric II de Hohenstauffen accordait un grand soin à ses plantations

¹¹ La canne à sucre dont il est question ici est essentiellement de l'espèce *Saccharum officinarum*, de la famille des *Poaceae* ou graminée, de la sous-famille des *Panicoideae*.

¹² Pierre Dockès, op. cit. p. 116.

¹³ Ibid. p.116.

sucrières. La filière chrétienne continuera l'expansion de la culture de la canne à sucre vers l'ouest avec la reconquête des territoires occupés jusqu'alors par les Arabes. Sont ainsi reprises les Baléares en 1229, Valence en 1238. Málaga conquise en 716 par les musulmans et intégrée à l'Émirat de Cordoue, en 755, sera reprise par les chrétiens en 1487. Grenade, cinq ans plus tard, sera de nouveau une terre chrétienne. Les chrétiens, en retrouvant les terres conquises par les Arabes, vont récupérer les plantations sucrières qui existaient dans ces régions.

Expansion coloniale et mise en place du paradigme sucrier

On constate donc un déplacement très explicite d'est en ouest avec un paradigme productif qui reste identique. On trouve ainsi une exploitation des terres sur le principe des latifundia, une technologie identique avec des moulins, le mode d'organisation du travail qui se fonde sur centralisation et l'habitat et avec ici un : « *rapport social esclavagiste « en chiourme », (...) la tendance à privilégier l'île comme lieu clôt, aisément contrôlable (ou du moins l'isolat), et les aspects mortifères de la monoculture (l'espace tend à se vider de sa population libre laborieuse, l'économie devient très sensible aux aléas du marché)¹⁴ ». L'esclavage se développera ici « *que lorsque, localement on ne trouve pas une main-d'œuvre asservie suffisante. Ainsi, en Espagne, après la « Reconquête », les chrétiens pourront compter sur la main-d'œuvre maure, expérimentée, et maintenant asservie¹⁵ ».**

En outre, dans les îles méditerranéennes qui sont en général peu peuplées, l'utilisation des esclaves est systématique. À Majorque, plus d'un tiers de la population est esclave en 1328¹⁶ et cette statistique sera aussi quasiment la même pour Chypre, la Crète et une partie de la Sicile. Les esclaves viennent essentiellement de trois régions. D'abord, du Soudan mais aussi d'Afrique du Nord et de la Mauritanie et enfin des régions slaves : Balkans, Carpates, Caucase, qui vont vers les comptoirs de la mer Noire, puis vers ceux de Venise et de Gênes. Ces deux villes fourniront l'essentiel du capital de cette entreprise sucrière avec une aide précieuse du sud de l'Allemagne, de Chypre et d'Anvers. À Venise, il s'agit essentiellement de grandes familles aristocrates. On peut citer par exemple la famille Cornaro décrite par Braudel comme « *rois du sucre¹⁷* ». À Chypre, le capital vient de quelques familles puissantes comme les Corner, les Lusignan, les Ferrer et l'Église catholique. À Gênes le rôle de la banque « Casa San Giorgio » banque qui favorisera comme le dit Braudel les « sucrières » méditerranéennes¹⁸. Il dira aussi à propos de la conquête de Chypre par Venise qu'il s'agit d'une victoire dans la guerre du sucre. On peut par ailleurs noter que les premières raffineries de sucre sont installées dès le XIII^e siècle à Venise qui obtient un monopole sur le commerce du sucre. Bruges et Anvers commercialiseront le sucre pour l'Europe du Nord.

Un autre événement historique, la montée en puissance de l'Empire ottoman, aura une incidence majeure sur le sucre et ses lieux de production. En effet, dès 1363 l'Empire ottoman étend son empire avec la prise d'Andrinople entre 1361 et 1363. Cette ville byzantine de Thrace, devient la capitale de l'Empire ottoman jusqu'en 1453, date de la prise de Constantinople par les Turcs.

En septembre 1396, la bataille de Nicopolis signe une victoire retentissante du sultan Ottoman Bayezid 1^{er} sur une croisade menée par Sigismond de Luxembourg roi de Hongrie, et confirme

¹⁴ Ibid.p.117.

¹⁵ Ibid, p.117

¹⁶ Charles Verlinden, *L'esclavage dans l'Europe médiévale* tome 1, Péninsule Ibérique-France, 1955, p.357.

¹⁷ Fernand Braudel, *La Méditerranée et le monde méditerranéen à l'époque de Philippe II*, Paris, 1966, tome I, p.192.

¹⁸ Ibid. p.164.

la puissance ottomane qui sera réaffirmée le 10 novembre 1444 par la bataille de Varna. Cette bataille oppose les forces de la Hongrie, de la Pologne et de la Valachie sous le commandement du roi Ladislas III Jagellon aux Ottomans conduits par le sultan Mourad II. Le parachèvement de la puissance ottomane se réalise en 1453 avec la prise de Constantinople par les Turcs et l'expulsion des Maures d'Espagne. Cela aura comme conséquence d'accélérer et d'amplifier le déplacement de la production de canne à sucre vers l'ouest. Il semble alors indispensable d'éviter l'Empire ottoman car, « *leur présence coupe la voie principale d'approvisionnement en esclave « slaves »*¹⁹ ». Les comptoirs de Caffa et Tana, appartenant jusqu'alors aux Vénitiens, sont désormais sous l'autorité de l'Empire ottoman et « le recours à la traite traditionnelle venue du Soudan devient impossible ou très coûteux²⁰ ».

Qui plus est, la canne à sucre présente dans le bassin méditerranéen est souvent cultivée en monoculture. Elle obtient des rendements décroissants, de moins en moins satisfaisants. La canne à sucre est en effet exigeante, conduisant à des profits relativement limités. Par exemple, en Sicile dès le XVe siècle, les moulins à sucre ne semblent pas spécialement efficaces. En conséquence, c'est à la fois pour contourner l'obstacle que représentait l'Empire ottoman et pour donner un second souffle à la production de la canne à sucre, qu'une nouvelle étape était franchie et qui conduit une fois de plus, à un déplacement de la production cannière vers l'ouest.

Les Portugais, initialement appuyés par Gênes, veulent découvrir de nouvelles terres. Ceuta fondée par les Phéniciens au VIIe siècle av. J.-C., est conquise par les Omeyyades en 709, par le Califat de Cordoue en 931 et les Mérinides de Fez en 1387. C'est en 1415 lors de la bataille de Ceuta que les Portugais en prirent possession. Cette bataille est de fait le début de l'organisation de l'exploration de nouvelles terres au nom d'un État et pas simplement le fait d'aventuriers. Cette prise de Ceuta est d'autant plus importante qu'elle initie le début des explorations maritimes des États européens de la fin du XVe siècle et au XVIe siècle. Ainsi, les Portugais prirent possession de Madère en 1418. Dès 1419, l'île de Porto Santo est reconnue terre portugaise. De nombreux incendies détruisent l'île mais les cendres ont l'avantage de la fertiliser ce qui pousse les colons à y développer l'agriculture, essentiellement des vignes et la canne à sucre. Ainsi, dès 1450, ils commencent les plantations de la canne à sucre sur l'île. Cette production sera cultivée par les Guanches, peuple autochtone de Madère, qui seront par la suite remplacés par des esclaves Africains.

Les îles Canaries sont découvertes par les Européens en 1312 par Lancelot Maloisel. Tout comme Madère, le peuple autochtone de ces îles les Guanches, sont vaincus sur l'île de Grande Canarie entre 1478 et 1483 et ceux de La Palma en 1492 et, en 1496, c'est Tenerife qui est conquise définitivement par les Espagnols. Ces îles seront rapidement développées sur le plan agricole. Le vin et surtout la canne à sucre y sont développés vers 1480. Christophe Colomb aurait séjourné lors de son premier voyage en 1492 vers les Amériques, sur l'île des Canaries Las Palmas. Le massacre des Guanches, lors de la conquête espagnole de 1478, conduit l'île à produire du sucre avec une main-d'œuvre provenant de la traite négrière.

De même, les îles du Cap-Vert découvertes en 1456 par le navigateur génois Antonio de Noli sont au XVIe siècle totalement intégrées au commerce triangulaire. Le même destin tragique est vécu par l'île de Sao Tomé découverte par João de Santarem et Pedro Escobar le 21 décembre 1470. La canne à sucre y est implantée par les Portugais et ce sont plusieurs milliers

¹⁹ Pierre Dockès, op. cit. p. 119.

²⁰ Ibid, p.119.

d'esclaves qui chaque année qui arriveront de force à Sao Tomé afin de développer ces plantations. Les Açores elles, découvertes en 1427 par le navigateur portugais Diogo de Silves n'auront que peu de plantations de canne à sucre.

Que comprendre de cette période où toutes ces îles deviennent portugaises ? « *À mesure de l'avancée des Portugais, la traite s'organise avec les tribus commerçantes côtières qui razzient les esclaves de l'intérieur et les vendent aux négociants portugais* »²¹. Les esclaves provenant désormais du continent africain travailleront dans les plantations de canne à sucre dans ce qui a été appelé la « Méditerranée atlantique ». Par exemple, le sud du Portugal, l'Algarve, sous l'impulsion du génois Giovanni della Palma, développe les plantations de canne à sucre dès le début du XVe siècle. Initialement, et tout au long du XVe et du XVIe siècle, la main-d'œuvre dans les plantations du sud du Portugal est d'origine Guanche des îles Canaries. Par la suite, ce sont les esclaves provenant d'Afrique qui remplaceront les Guanches. Ce phénomène va se développer dans toutes les régions européennes où il y a des plantations sucrières : les esclaves d'origine africaine « *sont introduits partout dans les îles de la « Méditerranée atlantique », mais également en Sicile, à Valence, Séville, Majorque, Naples, jusqu'en Crète et à Chypre* »²². À la même époque, des commerçants italiens et flamands s'installent à Madère et organiseront l'exportation vers l'Europe. Mais les îles de la Méditerranée de même que Valence, Málaga et l'Algarve, dès la fin du XVe siècle et surtout à partir du XVIe siècle, auront du mal à répondre à une demande de plus en plus forte.

Le paradigme sucrier franchit l'Atlantique : ses débuts aux Amériques

Le traité de Tordesillas signé en juin 1494 entre l'Espagne et le Portugal, vise à partager de façon pacifique les terres non conquises du « Nouveau Monde ». Les possessions déjà colonisées comme le Brésil restent acquises au Portugal et le reste des Amériques est attribué à l'Espagne. C'est au cours de son second voyage, que Christophe Colomb apporte la canne à sucre sur l'île d'Hispaniola. Par la suite, Hispaniola, Cuba, la Jamaïque et Porto Rico font de la production de canne à sucre mais l'Espagne est bien plus préoccupée et intéressée par l'or et l'argent dans les colonies d'Amérique centrale, le Mexique et la partie andine de l'Amérique du Sud. Hispaniola et Cuba sont considérées par les Espagnols comme des bases arrière. Les navires espagnols y font escale avant de retourner en Espagne. Les Espagnols ont ainsi tendance à délaisser le développement agricole de leurs colonies. Cependant, à partir de 1505 Hispaniola produit malgré tout du sucre et la première exportation vers l'Espagne a lieu en 1516. Dans un tel contexte, et pour les Espagnols, la canne à sucre est essentiellement cultivée pour la demande interne à l'inverse des Portugais qui eux, vont développer de manière importante la canne à sucre au Brésil.

Cortès introduit la canne à sucre au Mexique en 1519, Pizarre au Pérou en 1533 et les Portugais qui sont au Brésil à partir de 1500 « *transfèrent des techniciens et du matériel sucrier de Madère sur la côte brésilienne et produisent du sucre à partir de 1520. En quelques décennies, ils deviennent les premiers exportateurs du sucre vers l'Europe* »²³.

Ainsi, au cours de son second voyage, Christophe Colomb apporte la canne à sucre sur l'île d'Hispaniola. De leur côté, les Portugais, en introduisant cette graminée au Brésil, permettent au paradigme sucrier de s'implanter dans les Amériques à grande échelle. « *La main-d'œuvre est composée d'esclaves africains. Des Indiens étaient sur place ? Pourquoi pas eux ? Ce ne*

²¹ Ibid, p.121.

²² Ibid, p.121.

²³ Huetz de Lemps, *Histoire du rhum*, éditions Desjonqueres, Paris, 1997, p.1

fut pourtant le cas qu'à la marge (...) De fait, de même qu'il était difficile d'imposer l'esclavagisme en chiourme aux Africains en Afrique, il était difficile d'imposer ce même système aux Indiens du Brésil. Vérité de toujours : il faut déraciner, casser ou éviter les solidarités, tout contact avec les habitants du pays, disposer d'un contrôle absolu sur un petit nombre d'hommes. Au Brésil, au milieu de la forêt, avec ces plantations « isolats », le paradigme peut fonctionner avec des coûts de surveillance modestes²⁴ ».

On retrouve ici une idée fondamentale qui caractérise le paradigme sucrier : il a su s'adapter aux différentes époques et aux multiples lieux de son implantation. Les variations subies par ce paradigme sont incrémentales – moulins à bras ou à animaux remplacés par des moulins à eau, moulins à trois meules verticales, etc. – et ce qui le caractérise c'est sa stabilité technique dans les structures productives. Ce mode de production du sucre qui commence autour du Xe siècle sera quasiment le même tout au long du Moyen Âge et il arrivera sous la même forme dans les îles de l'Atlantique pour être transféré quasiment à l'identique au Brésil. Les Portugais cultivant la canne à sucre à grande échelle au Brésil seront rejoints plus d'un siècle plus tard avec l'arrivée des Anglais et des Français qui occupent désormais les îles délaissées par les Espagnols. Cela conduit à de véritables plans nationaux de plantations de canne à sucre dans un but commercial.

Comme le constate Dockès, le paradigme sucrier aura ainsi des caractéristiques productives communes bien que subissant des adaptations en fonction des pays.

- *« Il se développe dans des îles, plus généralement des isolats naturels*
- *La tendance est à la monoproduction sucrière*
- *Nous sommes en présence de grands domaines, les habitations ou engehos de assucar, avec leurs « jardins », vastes étendues plantées en cannes, découpées en carreaux*
- *La population d'origine, lorsqu'elle existe, est généralement éliminée. Sur ces exploitations travaillent des équipes d'esclaves noirs.*
- *Au cœur de l'habitation, nous trouvons l'exploitation industrielle autour d'un ou de plusieurs moulins pour broyer les cannes (...) Nous trouvons des chaudières pour la cuisson du jus extrait*
- *Quelque peu en hauteur, sur un morne (colline), légèrement à l'écart, sous le vent des cases des esclaves et des ateliers, la casa grande, la maison du maître, du régisseur ou du gérant*
- *La logique d'ensemble suppose un circuit commercial spécifique : en amont l'approvisionnement en esclaves par la traite des Africains (...) Le raffinage se fait souvent dans les ports métropolitains. Ces circuits commerciaux sont animés par les armateurs, grands marchands, grandes compagnies. Ceux-ci dominent la production, retirent la part la plus importante des profits du sucre. (...)*

Loin d'être un une nouveauté caractéristique de ces temps et lieux, ce mode de production vient de loin. On le retrouve pratiquement inchangé dans ses aspects divers, techniques, économiques, sociaux depuis les IXe et Xe siècle²⁵.

²⁴ Ibid, p.123.

²⁵ Pierre Dockès, op.cit, p.113.

Au XVII^e siècle, Amsterdam est considérée comme le centre de l'économie mondiale. Elle est aussi la capitale mondiale du commerce mais aussi du raffinage sucre. La West Indische Compagnie est créée en 1621 et elle poussera via des financements, les expéditions hollandaises au Brésil, l'idée étant de conquérir le Brésil afin de bénéficier de l'immense territoire canier. Ainsi, entre 1630 et 1654, la Hollande occupe le nord-est du Brésil. En 1654 les Portugais reprennent le Brésil et chassent les Hollandais qui se rendent aux Antilles anglaises et françaises. En Guadeloupe et en Martinique, l'arrivée de ces protestants calvinistes, ou de Juifs portugais fera l'objet, dans un premier temps, de réserve et de méfiance. Ils sont cependant accueillis en Martinique par le gouverneur Duparquet et en Guadeloupe par Houël. Ces demandeurs d'asile particuliers ont un savoir-faire en avance sur leur époque. Ils vont ainsi montrer les techniques de cristallisation d'un sucre de qualité dit « sucre terré » ou encore cassonade blanche.

La culture de la canne à sucre, et plus généralement l'industrie sucrière, débouche naturellement sur la production d'eau-de-vie de canne. Ainsi, la canne à sucre venant anciennement de zones tropicales, la fabrication du rhum se fera essentiellement dans les mêmes zones que la production de canne à sucre. Elle semble dans un premier temps, totalement intégrée au paradigme sucrier mais elle s'en autonomisera petit à petit afin de devenir elle-même, un paradigme productif à part entière. L'alambic, en tant que procédé idiosyncratique au rhum, facilitera l'extirpation de celui-ci du paradigme sucrier. Cela favorisera la création et le développement du paradigme rhumier avec à son tour ses propres modes de production et ses propres rapports sociaux-techniques. La distillation en tant que procédé spécifique aux spiritueux en général et singulièrement au rhum doit ainsi être analysée.

IV) Aux sources de la distillation : l'alambic

Histoire de l'alambic

Le paradigme rhumier est fortement dépendant du paradigme sucrier dont il est directement issu. C'est la découverte des alambics et du principe de distillation qui permettront la distillation de l'eau-de-vie de canne et la création du rhum. L'alambic est ainsi un apport technique essentiel qui permettra d'une part, l'autonomisation du rhum du paradigme sucrier et d'autre part, la constitution ontologique de son existence en tant que paradigme.

Le mot alambic vient à la fois de l'arabe *Al-Anbīq* mais aussi du grec *Ambix* qui signifie vase. Du point de vue scientifique, la distillation permet de séparer par la chaleur un liquide volatil d'un liquide moins volatil que lui. Ainsi, c'est grâce à la distillation que l'on passera de la canne à sucre au rhum. La distillation permet de séparer par la chaleur les éléments constitutifs d'un liquide ou d'un solide et à les recueillir sous la forme de gaz. Souvent, le gaz peut grâce au procédé de condensation, devenir liquide. Dans le cas de l'alcool, celui-ci bout à 78,34°C tandis que l'eau à 100°C. Ainsi, tout liquide fermenté chauffé entre 78° et 100° C verra naturellement l'alcool se séparer de l'eau en s'évaporant. Par la suite, avec la condensation par refroidissement, les vapeurs d'alcool se transformeront en liquide : l'alcool liquide. C'est grâce aux alambics que peut s'effectuer la distillation.

Les alambics sont très anciens et les premiers d'entre eux sont appelés alambic mongol ou chinois et datent de 3500 ans av. J.-C. Ils sont en céramique et le récipient du bas était réchauffé

puis on récupérait par le haut les concentrés par refroidissement. Aucun alambic de ce type n'a été retrouvé mais ils ont été décrits par les historiens. Une autre hypothèse de l'historien Levey suppose que la distillation était connue en Mésopotamie dès la fin du IV^e millénaire av. J.-C. Cet alambic ancien était probablement constitué d'un pot à double rebord « *placé sur un foyer et muni d'un couvercle dans lequel les vapeurs se seraient condensées pour couler ensuite dans la gorge du double rebord*²⁶ ». On peut toutefois noter que la distillation sans alambic était connue depuis Aristote car ce dernier constate que lorsque l'eau est chauffée dans un vase, sa vapeur se condense spécifiquement sur le couvercle du vase : « *L'expérience nous a appris que l'eau de mer réduite en vapeur devient potable et le produit vaporisé, une fois condensé, ne reproduit pas l'eau de mer... Le vin et tous les liquides, une fois vaporisés, deviennent eau*²⁷ ». L'évaporation fournit ainsi pour Aristote de l'eau, et ce, quel que soit le liquide. Cette transformation semble totalement conforme aux idées d'Aristote car les liquides, quels qu'ils soient, eau de mer ou vin par exemple, sont réduits après évaporation à de l'eau, de la liquidité, considérée comme un des quatre éléments fondamentaux de la nature selon les philosophes anciens. Ces propos d'Aristote sur l'eau de mer entraîneront une pratique qui se généralisera. Ainsi, Alexandre d'Aphrodise (150-215), un des premiers commentateurs d'Aristote signale qu'on peut chauffer de l'eau de mer dans des marmites d'airain et qu'il était possible de boire l'eau condensée à la surface des couvercles.

Des descriptions semblables sont relatées dès le premier siècle apr. J.-C. pour deux liquides totalement différents : le mercure d'un côté et l'essence de térébenthine de l'autre. Dioscoride et Pline décrivent l'extraction du sulfure de mercure – le cinabre – ainsi que l'extraction d'une huile de pin par le même principe de chauffage puis de condensation. Le procédé utilisé pour extraire le mercure par vaporisation est identique que celui décrit par Alexandre d'Aphrodise pour rendre l'eau de mer potable. Tous ces progrès techniques évidents, aboutissent plusieurs siècles plus tard, à la connaissance de l'alcool et sont historiquement le point de départ de l'alambic moderne.

Des alambics du 1^{er} siècle av. J.-C. ont été retrouvés au Pakistan dans la région du Peshawar. Ces alambics sont appelés type « gandharien, grec » et ils sont en céramique. Il semble que ces alambics soient utilisés non pour distiller de l'alcool mais plutôt du parfum. Plus tard, au IV^e siècle apr. J.-C., les philosophes et savants de l'École d'Alexandrie connaissaient et pratiquaient la distillation afin d'obtenir des essences à partir des plantes aromatiques. Les Arabes, après avoir conquis l'Égypte, vont utiliser et faire connaître les principes de la distillation. Selon Hoefler, Zosime le Panopolitain qui est un auteur du III^e siècle, décrit avec précision des alambics vus dans le temple de Phta à Memphis en Égypte où furent créés les premiers appareils distillatoires proprement dits. Zosime fonde ses propos sur

« Les traités techniques de deux femmes alchimistes, nommées Cléopâtre et Marie (...) L'appareil est constitué par une chaudière, ou plutôt par un récipient en forme de ballon, où l'on plaçait le liquide ; mais le couvercle est remplacé par un système plus compliqué, savoir un large tube surmontant le ballon, et aboutissant par en haut à un chapiteau, en forme aussi de ballon renversé, pour la condensation. Ce chapiteau est pourvu de tubes latéraux coniques et inclinés vers le bas, destinés à recueillir le liquide condensé et à en permettre l'écoulement au-dehors, dans de petits ballons. Toutes les parties essentielles

²⁶ Chastrette, histoire de la distillation des essences et de l'alcool, <http://www.spiritueuxmagazine.com/2016/01/histoire-de-la-distillation-des.html>

²⁷ Aristote, *Météorologiques* (Livre 2, § 3)

d'un appareil distillatoire sont dès lors définies. Ce sont ces tubes latéraux et leurs récipients qui constituent le progrès capital et qui caractérisent l'alambic²⁸ ».

Ces alambics ont été dessinés par Berthelot et ils se trouvent dans la marge d'un manuscrit grec du XI^e siècle, conservé à Venise. « *Le couvercle est remplacé par un large tube aboutissant à un ballon pourvu de tubes latéraux inclinés vers le bas, destinés à recueillir le liquide condensé et à en permettre l'écoulement dans de petits ballons²⁹ ».* Zosime fera une différence entre les alambics à deux becs appelés dibicos et ceux ayant trois becs, les tribicos. « *L'écoulement de la vapeur avait lieu simultanément par ces becs multiples, et la condensation s'opérait dans deux ou trois récipients à la fois³⁰ ».*

Un alambic décrit par Synésios de Cyrène, auteur de la fin du IV^e et du début du V^e siècle, se trouve dans des écrits plus récents³¹. Cet alambic composé d'une chaudière ayant un chapiteau pourvu d'un tube et chauffé dans un bain-marie, n'a que très peu varié jusqu'au XVI^e siècle. L'alambic est passé avec une certaine stabilité technique des Égyptiens aux Grecs puis aux Arabes qui les ont énormément utilisés. Jabir ibn Hayyan (721-815) dont le nom a été occidentalisé en Geber, a étudié de façon exhaustive les différentes techniques de distillation dans un traité qui sera traduit en 1531 par le fond historique de la bibliothèque de l'université de Complutense : *De alchimia, libri tres, Argentorati*. Le médecin et alchimiste de Bagdad Al Kindi (801-873) dans son *Livre sur les parfums, la chimie et la distillation*, décrit la préparation de 107 essences. Dans *The Early history of distillation*³² il est précisé qu'Albucasis (940-1013) le chirurgien et savant arabe de Cordoue, fait une description précise de l'appareil utilisé pour distiller le vin, l'eau de rose et le vinaigre. Cet appareil ne semble pas très différent des alambics des alchimistes grecs. C'est l'école de Salerne en Italie qui, à partir du XIII^e siècle va perfectionner les alambics. Ces progrès font l'objet de nombreuses études que l'on peut retrouver chez des auteurs comme Brunschwig en 1500 et 1507, Porta en 1609 et French en 1651.

L'école italienne de médecine de Salerne a étudié de près les connaissances des Arabes sur la distillation. C'est elle qui va introduire l'utilisation de l'alcool en médecine. De l'*aqua ardens* des alchimistes, on passe à l'*aqua vitae* des médecins. L'expression eau-de-vie, est utilisée ainsi dès la fin du 13^e siècle en lien direct avec les propriétés médicinales de l'eau ardente et avec l'élixir de longue vie. Les médecins de l'Académie de Salerne vont prôner l'utilisation de l'*aqua ardens*.

C'est le codex manuscrit du XII^e siècle de l'Académie de médecine de Salerne, le *Compendium Salernitanum* qui va inciter pour la première fois l'utilisation de l'*aqua ardens*. Un siècle plus tard, les progrès permettent de passer de l'*aqua ardens* à une *aqua vitae* forte en alcool. Cette découverte vient de Thaddaeus Florentinus (1223-1303), médecin à Bologne. Il décrit vers 1280, comment obtenir l'alcool presque pur (autour de 90°) par rectification c'est-à-dire par redistillation. Cette redistillation est effectuée en général 3 ou 4 fois mais elle peut être effectuée jusqu'à une quinzaine de fois. Thaddaeus Florentinus évoque et mentionne pour la première fois le système de refroidissement, le serpentín et la cuve refroidie par de l'eau courante.

²⁸ Berthelot, La découverte de l'alcool et la distillation, Revue des deux mondes tome 114, 1892.

²⁹ Chastrette, op.cit.

³⁰ Berthelot, La découverte de l'alcool et la distillation, Revue des deux mondes tome 114, 1892.

³¹ On peut ainsi citer Hoefer, Histoire de la chimie, 1866, Didot, Paris, tome 1, p.270.

³² *The Early history of distillation*, p.571. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/pdf/10.1002/j.2050-0416.1907.tb02205.x>

Thaddaeus Florentinus est l'autorité absolue sur la distillation, et ce, jusqu'à la fin du 15e et du début du 16e siècle.

Porta en 1609 dans son traité *De distillationibus*, donne de nombreux procédés relatifs à la distillation et il mentionne deux progrès techniques majeurs : le serpentín réfrigérant et les condensations graduées. À l'inverse de ceux de Zosime, les tubes d'un des alambics de Porta « sont situés à des hauteurs inégales, et l'auteur indique que le tube le plus élevé fournit l'esprit-de-vin le plus pur. L'appareil le plus compliqué ressemble à une hydre à sept têtes³³ ». Dans les alambics des Grecs antiques, les vapeurs se condensaient mal et la condensation était difficile. Il fallait chauffer faiblement les alambics et les distillations très lentes pouvaient durer plusieurs semaines. Porta présente des alambics qui ont des tuyaux coudés permettant l'allongement du parcours des vapeurs favorisant ainsi la condensation.

Il est donc fort logique que le mot alcool soit d'origine arabe et désigne initialement une poudre très fine qui par la suite a été associée aux produits de la distillation. De même, il semble qu'Avicenne (980-1037) célèbre philosophe et médecin Persan, aurait utilisé des alambics pour la production de l'essence de rose. La distillation fut ainsi découverte par les chrétiens d'Occident à partir des écrits des érudits arabes – dont Avicenne lui-même – qui ont été traduits entre la fin du IXe siècle et le XIe siècle par les médecins de l'école de Salerne en Italie et probablement aussi par les alchimistes juifs espagnols. Arnaud de Villeneuve enseignant de l'Université de Montpellier, a rédigé en 1311 « un traité dans lequel il montrait l'importance du produit de la distillation du vin comme médicament : il n'hésita pas à l'appeler *aqua vitae*, *eau-de-vie*, nom repris et diffusé par son disciple Raymond Lulle ; ce nom sera ensuite largement utilisé sous diverses formes (*eau-de-vie*, *aquavit*...) dans plusieurs pays d'Europe³⁴ ». L'Espagne et le Portugal privilégieront le degré d'alcool en utilisant l'expression *aqua ardens* qui deviendra *aguardiente* en espagnol et *aguardente* en portugais.

Au début du Moyen Âge, les alchimistes utilisent ces alambics pour trouver un élixir de longue vie qui donne son nom au liquide provenant de l'alambic : eau-de-vie. Elle se répand à partir du VIIe siècle et bien plus tard, en 1624, est créée la corporation des distillateurs qui commencent la transformation des vins d'Aunis et de Saintonge en eau-de-vie. Il est aussi intéressant de noter que dès l'antiquité indienne, les boissons fermentées étaient connues et assez répandues. On peut citer le sidhu, les āsava, les arista, le gaudi et le maireya. Le sidhu provenait de la canne à sucre fermentée et le gaudi lui, provenait de la mélasse. Mais, c'est le Moyen Âge qui voit le principe de distillation appliqué au produit fermenté.

V) Le paradigme rhumier : du Kill-Devil à l'augmentation de la consommation de rhum (XVIe-XIXe siècle)

Début de la production de tafia : l'apport des alambics modernes

Lorsque les Européens s'installent dans les Amériques ils amènent souvent avec eux des alambics. L'explication est simple : les spiritueux qui viennent d'Europe, comme les brandies et le cognac, sont à cette époque particulièrement onéreux et réservés aux plus riches. Le besoin

³³ Chastrette, op.cit.

³⁴ Alain Huetz de Lempis, Histoire du rhum, éditions Desjonqueres, p.14, paris, 1997.

d'obtenir par distillation un alcool moins onéreux et issu de la canne à sucre devient dans ce contexte, presque une nécessité. Les Hollandais ont joué un rôle crucial dans l'histoire de la distillation car l'eau-de-vie est jusqu'au XVI^e siècle extrêmement coûteuse. Un changement technique non négligeable survient : les alambics sont désormais construits en cuivre et non plus en céramique. Cela leur permet de mieux conduire la chaleur et il n'y a de plus aucun risque à craindre des réactions chimiques entre le métal et les substances alcooliques lors de la distillation. Les alambics en cuivre ont aussi un avantage indéniable sur leurs prédécesseurs tant sur le plan de la quantité distillée que sur le principe même de la condensation qui est améliorée avec l'utilisation des serpentins. L'augmentation des capacités de distillation des alambics aura une incidence majeure sur le prix de vente de l'eau-de-vie. Les Européens apprécient de plus en plus celle-ci et l'eau-de-vie de vin se banalise dans les régions viticoles mais aussi en Europe du Nord où elle est appelée « vin brûlé » puis brandwin puis brandy. Les eaux-de-vie de vin ont ainsi été « les premières à faire l'objet d'un commerce international³⁵ ».

L'Europe du Nord particulièrement rude, d'un point de vue climatique, ne permettait évidemment pas la viticulture, et les achats d'eau-de-vie provenant du sud de l'Europe étant particulièrement onéreux, la fabrication d'eau-de-vie à partir de céréales s'est rapidement développée. Les Irlandais et les Écossais se lancèrent ainsi dans la production du whisky tandis que les Hollandais ont commencé à fabriquer des alcools de grain qu'ils n'ont cessé d'améliorer par de nombreux mélanges parfumés au genièvre. Ce *gin* a un grand succès au Royaume-Uni. Petit à petit, les alcools forts sont connus et appréciés et c'est « ce goût pour les « boissons fortes » qui explique l'essor du rhum dans le monde tropical.³⁶ ».

Connaisseurs et amateurs de brandwin appelé aussi brandy, les Hollandais augmentent la fabrication d'eau-de-vie et de son commerce. C'est pour cela que la région du Cognac, la Charente, sera à cette époque en lien étroit avec ces producteurs hollandais d'eau-de-vie. C'est fort de ce savoir-faire qu'ils développent la distillation au Brésil puis par la suite aux Antilles françaises.

Il semble plausible de supposer que les Portugais et les Espagnols dès le XVI^e siècle à Madère ou aux Canaries ont pratiqué la distillation de la canne à sucre. Les Anglais qui annexent la Barbade en 1627, considèrent que l'eau-de-vie de canne existait dans l'île de la Barbade avant 1630. Cette eau-de-vie de canne qui est en réalité un proto-rhum, est initialement connue sous le nom de *Kill-Devil* ou *rumbullion*, adoptée par les danois sous le nom de *kiel-dyvel*. L'expression extrêmement métaphorique montre à quel point le « tue diable » est à cet époque particulièrement fort et pas encore de la qualité d'aujourd'hui. C'est Giles Sivester, un riche planteur de canne à sucre de la Barbade qui évoque le premier le *rumbullion* en 1652. À la même époque, l'acte de vente d'une plantation la *Three Houses Plantation*, répertorie dans son inventaire quatre cuves pour le *rum*.

L'expression imagée de *Kill-Devil* n'est plus utilisée dès la fin du XVII^e siècle et c'est à cette époque que se développe l'usage du mot *rum*. Ce mot n'est pas étymologiquement incontesté car de multiples hypothèses sont émises mais, la plus vraisemblable est que le mot *rum* est simplement l'abréviation du mot *rumbullion* qui pourrait signifier tumulte ou bagarre.

Ainsi, la Barbade est considérée comme l'île qui crée le rhum. « *Nous savons pourquoi la Barbade est considérée comme le lieu de naissance du rhum. Richard Lignon, un royaliste*

³⁵ Ibid, p.15.

³⁶ Ibid, p.15

anglais qui avait tenté sa chance dans le Nouveau Monde et avait vécu trois ans à la Barbade, consigna les détails de son expérience dans un livre, *The True & Exact History of the Island of Barbados*, paru en 1657. Il nous apporta ainsi la preuve écrite qu'on produisait, vendait et buvait déjà du rhum à la Barbade en 1647³⁷ ». Quelques années auparavant toutefois, le premier témoignage manuscrit mentionnant la production d'eau-de-vie de canne remonte à 1652 soit cent cinquante ans après le premier écrit établissant l'existence du whisky.

Pourtant, la controverse ne sera probablement jamais tranchée car dès la toute fin du XVI^e siècle, les colons portugais inventent la *cachaça*, proche du rhum et obtenu après distillation du vesou – jus de canne – fermenté. Des fouilles récentes à São Jorge dos Erasmos semblent faire de cette grande possession portugaise les débuts de la distillation de la canne à sucre. Les historiens pensent qu'autour des années 1580, « le Brésil comptait déjà des centaines de petites distilleries isolées sur son immense territoire, produisant, vraisemblablement à partir du jus de canne, les premières *cachaças*, le rhum local³⁸ ».

À cette période, de la fin du XVI^e siècle et au tout début du XVII^e siècle les Français et les Anglais ont pris du retard sur les Portugais et dans une moindre mesure sur les Espagnols, en ce qui concerne la production à grande échelle de la canne à sucre. Il est cependant attesté qu'en 1639, en Martinique, le gouverneur de Poincy accorde le monopole de la distillation d'eau-de-vie de canne à un dénommé Fague. Ce fait historique est considéré comme « la plus ancienne mention de la production de tafia qu'on appellera par la suite rhum dans les Antilles françaises ³⁹ ». En 1640, le père Bouton, un jésuite envoyé à la Martinique mentionne l'eau-de-vie « *brusle-ventre* » très appréciée par les colons et les esclaves de la jeune colonie française. L'expression n'est pas sans rappeler le *Kill-Devil* des Anglais mais une question cruciale se pose : ce rhum présent si tôt dans les Antilles françaises était-il importé ou déjà produit sur place ? Le débat reste ouvert.

Les débuts du Tafia et du rhum aux Antilles françaises

Aux Antilles françaises, en 1667 est publié *L'histoire Générale des Antilles* du père Du Tertre où il nous apprend que « *les écumes des secondes et troisièmes chaudières, et tout ce qui se répand en le remuant, tombe sur le glacis des fourneaux et coule dans un canot où il est réservé pour en faire l'eau-de-vie⁴⁰* ».

Le père Du Tertre donnera le nom de *vinaigrerie* aux installations de distillation avec leurs alambics. Cela s'explique car l'eau-de-vie en France était fabriquée par la corporation des Vinaigriers qui avait reçu en 1514 le monopole de la distillation de « l'esprit de vin ». Le mot de vinaigrerie sera utilisé par le père Labat à son arrivée aux Antilles en 1694 mais il utilisera le mot de *Guildive* pour l'eau-de-vie tirée de la canne qui est probablement la version francisée du *Kill-Devil*. Le mot de *Guildive* contrairement au mot *Kill-Devil*, sera utilisé tout au long du XVIII^e siècle.

Le père Du Tertre précise aussi que les esclaves utilisent le mot de tafia pour cette eau-de-vie qui a comme caractéristique d'être « *très forte et a une odeur désagréable, et de l'âcreté, à peu*

³⁷ Dirk Becker et Dieter Wirtz, *Le livre du rhum*, éditions place des victoires, Paris, 2015, p.27.

³⁸ Christine Lambert, *Le guide hachette des rhums*, Hachette, Vanves, 2021, p.18

³⁹ Ibid, p.19.

⁴⁰ Du Tertre, *Histoire générale des Antilles habitées par les Français*, Paris, 1667, t.1, p.109.

près comme l'eau-de-vie de grain, qu'on a de la peine à lui ôter. Le lieu où on l'a fait s'appelle vinaigrerie⁴¹ ».

L'origine du mot tafia est aussi obscure car deux hypothèses sont émises. D'une part, le mot tafia proviendrait du mot ratafia qui apparaît pour la première fois en 1692, dans l'ouvrage de Michel Audiger *La Maison réglée et l'art de diriger la maison d'un grand seigneur, & autres, tant à la ville qu'à la campagne, & le devoir de tous les officiers, & autres domestiques en général*. C'est dans la quatrième partie de l'ouvrage qu'Audiger intitule *Traité ou véritable manière de faire toutes sortes d'eaux et liqueurs à la mode d'Italie*, que l'on trouvera des liqueurs pouvant être associées au tafia. D'autre part, les historiens s'accordent sur le fait que le mot renvoie aux eaux-de-vie les plus ordinaires et il proviendrait de Malaisie et introduit par les Hollandais. Sur un plan technique cependant, il y a quasi-unanimité sur la façon de produire le tafia, ce proto-rhum. Le père Du Tertre décrira précisément les différentes étapes du processus de production. Une fois la canne à sucre coupée, le jus qui en est extrait le vesou, arrivera à la sucrerie à l'aide d'une gouttière. Le jus de canne est ensuite placé dans plusieurs chaudières en forme de cuve qui seront chauffées au feu de bois. Avec l'effet de la chaleur et de l'évaporation de l'eau, le jus se transforme en sirop qui une fois rafraîchi donnera des pains de sucre. Des écumes que l'on tire des chaudières ainsi que le fond des cuves que l'on distille, on tire le tafia. On utilise aussi et surtout les gros sirops qui étaient de la mélasse riche en saccharose « *provenant de « l'égouttage » du sucre dans les « formes » ou les barriques percés de trous. Ce liquide visqueux était alors dilué dans l'eau et mis à fermenter pendant deux ou trois jours dans de grands canots en bois puis chauffé dans un alambic⁴² »*. Les vapeurs d'alcool s'élèvent jusqu'au bec ou col de cygne puis passent dans un serpentin que l'on met dans un tonneau d'eau froide. La condensation des vapeurs d'alcool offre la possibilité de récupérer une eau-de-vie d'assez mauvaise qualité et au goût désagréable appelée souvent dans les Antilles « *petite eau.* » Afin d'augmenter la qualité, on distillait une deuxième fois en fin de semaine « *ce qui avait été obtenu dans les cinq premiers jours. Cette repasse permettrait d'atteindre un degré plus élevé mais le goût restait aigre et l'odeur forte⁴³ »*.

Ce proto-rhum très fort est d'une qualité très perfectible. L'eau-de-vie de canne de cette époque est donc le fruit de techniques relativement élémentaires. Il faut ainsi intégrer un élément d'appréciation majeur : le rhum à cette époque n'est considéré que comme un sous-produit de l'industrie sucrière. Le paradigme sucrier, tel que mis en place pendant de nombreux siècles, et adapté aux Amériques et dans les Antilles, ne priorise pas initialement l'eau-de-vie de canne qui arrive historiquement bien plus tard. C'est d'abord le sucre qui est privilégié et c'est seulement par la suite que l'on pourra émettre l'hypothèse d'un paradigme rhumier à part entière découlant directement du paradigme sucrier.

Une étape décisive sera franchie avec le Père Labat qui va substantiellement améliorer la qualité de l'eau-de-vie de canne. Le rhum avec ces améliorations techniques décisives, nous fait émettre l'hypothèse forte que le rhum passe d'un sous-produit de l'industrie sucrière à un produit à part entière avec des techniques spécifiques de plus en plus éprouvées. Bien qu'issu initialement du paradigme sucrier, le paradigme rhumier semble devoir être reconnu en tant que tel et il coexiste avec le paradigme sucrier sans lui faire de concurrence : il s'agit ici de deux produits sucre et rhum, initialement liés l'un par rapport à l'autre mais le développement de l'un ne détruit pas l'autre. De fait il s'agit de deux paradigmes productifs liés mais différents

⁴¹ Labat R.P., *Nouveau voyage aux isles d'Amérique*, Paris, 1722, t.1, p.109.

⁴² Alain Huetz, op.cit. p.18.

⁴³ Ibid,p.18.

qui ne sont pas en concurrence, l'un – le paradigme sucrier – ne dépassant pas ou ne s'opposant pas à l'autre – le paradigme rhumier –. Partant, au fil des années, le sucre et le rhum se séparent du point de vue du paradigme productif avec des procès de production encore liés avec l'habitation et l'esclavage mais, de plus en plus indépendants dans leurs techniques productives, leurs réseaux de commercialisation, leurs consommateurs.

Le Père Labat séjourne aux Antilles de 1694 à 1705 et il décrit les nombreux perfectionnements dans la production de l'eau-de-vie de canne. Il fait venir de France des alambics en cuivre qu'il a su adapter afin d'en améliorer leur productivité. Ces alambics seront dits du « Père Labat » et à partir du XVIIIe siècle jusqu'au début du XXe siècle ils seront encore utilisés notamment aux Antilles françaises et à Haïti.

Comme précisé précédemment, c'est à partir du milieu du XVIIe siècle que le mot *rum* est utilisé par les Anglais et, dans l'Encyclopédie du XVIIIe siècle, le mot est écrit en français avec un h. Cette orthographe sera désormais utilisée jusqu'à aujourd'hui mais, au XVIIIe siècle, les expressions de tafia et guildive sont encore utilisées. Vers 1780-1790, des distinctions sont effectuées entre la guildive faite avec le jus de canne et le tafia provenant lui de la mélasse, des gros sirops et des écumes de sucre. Jacques-François Demachy fera une différence entre les différentes eaux-de-vie de canne à sucre. La plus rustique et grossière est le tafia qui est une liqueur âcre, empyreumatique et forte. Demachy n'associe pas du tout ce tafia au rhum qu'il considère comme plus raffiné car étant une eau-de-vie provenant du vin de canne et non pas des gros sirops. Ainsi « *il semble bien qu'à l'origine le terme de rhum ait été réservé au produit de la distillation du jus de canne fermenté, le vin de canne, mais au XVIIIe siècle, la demande de sucre est telle que toute la canne y est consacrée : la mélasse devient très abondante et c'est elle qu'on va distiller de préférence. Le terme de tafia est encore utilisé au XIXe siècle et au XXe siècle souvent pour désigner des rhums de mélasse de qualité inférieure*⁴⁴ ».

Le rhum et l'esclavage : des rapports consubstantiels

Deux drames absolus entachent le développement et la production du rhum. D'abord, le génocide des populations autochtones des îles de la Caraïbe mais aussi de l'Amérique du Sud et de l'Amérique centrale. Ce génocide selon une étude de l'University College de Londres, estime la mort de 56 millions d'Amérindiens entre l'arrivée de Christophe Colomb dans les Amériques en 1492, et l'année 1600. Puis, avec la volonté d'augmenter rapidement la production et le commerce du sucre, les Européens vont utiliser la main-d'œuvre amérindienne en la réduisant à l'esclavage. Les successeurs des Amérindiens furent des Européens souvent sans fortune ou bagnards, des « *petits blancs*⁴⁵ » sont envoyés dans les plantations des Antilles. « *Les travailleurs blancs appartenaient à une grande variété de types, quelques-uns étaient des travailleurs sous contrat, ainsi appelés parce qu'ils avaient signé avant leur départ de la métropole un contrat (...) D'autres connus sous le nom de « redemptioners » (rachetables), s'arrangeaient avec le capitaine du bateau pour payer leur voyage, à l'arrivée (...) D'autres encore étaient des forçats extradés par décision gouvernementale pour servir pendant une période définie, dans les colonies*⁴⁶ ».

C'est la volonté de privilégier la culture de la canne à sucre en abandonnant l'indigo qui conduit à la traite des esclaves dans les colonies. « *Compte tenu de la population restreinte de l'Europe*

⁴⁴ Ibid, p.20.

⁴⁵ Eric Williams, *Capitalisme et esclavage*, Présence Africaine, Paris, 1968, p.21.

⁴⁶ Ibid, p.21

au XVIe siècle, les travailleurs libres nécessaires aux cultures d'exportation de sucre, de tabac et de coton, dans le Nouveau Monde, n'étaient pas disponibles, en quantité suffisante, pour assurer la production sur une vaste échelle. L'esclavage s'avéra donc nécessaire pour atteindre ce but, et les Européens se tournèrent d'abord vers les autochtones puis vers l'Afrique⁴⁷ ».

Le rhum tout comme le tafia deviennent des éléments essentiels du très lugubre commerce triangulaire. Les bateaux partent d'Europe remplis de produits manufacturés. Sur les côtes africaines, ces produits manufacturés « *étaient échangés, avec bénéfice, contre des Noirs vendus, à leur tour, aux plantations, avec un nouveau bénéfice, en échange d'une nouvelle cargaison de produits tropicaux destinés à la métropole⁴⁸ »*. Parmi les produits échangés, on trouve du sucre bien sûr, mais aussi du café du tabac et du rhum.

Les premiers consommateurs de tafia et de rhum

Au début du XVIIe siècle, les eaux-de-vie de canne de même que le tafia et la guildive sont considérées comme des boissons rustres. Les colons européens qui arrivent aux Amériques et dans les îles de la Caraïbe préfèrent initialement le vin. Celui-ci est acheminé depuis principalement Madère par les Anglais, mais aussi depuis les Canaries et les Açores. Les colons français viennent avec du vin de Bordeaux ou du Pays de la Loire. Les Espagnols amèneront du vin d'Andalousie, des Canaries et les Portugais acheminent du Porto. Les Hollandais de leur côté préfèrent le gin produit chez eux. Ces vins supportaient la traversée de l'Atlantique mais tournaient parfois en vinaigre à cause des conditions de conservation et surtout, étaient particulièrement onéreux.

Dans la seconde partie du XVIIe siècle, les esclaves commenceront à consommer le tafia ou le *Kill-Devil* provenant de la canne à sucre qu'ils fabriquaient eux-mêmes. Le Père Du Tertre l'atteste dans ses écrits ainsi, « *les propriétaires des plantations qui possédaient une vinaigrerie faisaient des distributions de tafia à leurs esclaves. Dans les habitations de la Guadeloupe, il était de tradition de leur donner un verre de tafia le matin et soir et à chaque fois qu'ils étaient trempés par la pluie⁴⁹ »*. Ce phénomène n'était pas exclusif aux Antilles françaises car c'est l'ensemble des îles productrices de tafia et de rhum qui incitaient les esclaves à consommer le tafia puis le rhum. « *McCusker estime que vers 1770, les esclaves de la Jamaïque devaient boire environ 3 gallons de rhum par an, soit une bonne quinzaine de litres⁵⁰ »*.

Outre les esclaves, les marins et autres flibustiers étaient grands consommateurs de tafia et de rhum. L'eau douce, embarquée sur les navires, après plusieurs semaines devenait imbuvable car croupie. De nombreuses maladies se développent au premier rang desquelles, les dysenteries. Les boissons contenant de l'alcool évitaient la diffusion des maladies et c'est pour cela que les Anglais dès le XVIe siècle, distribuaient de la bière aux équipages quatre fois par jour. La fin du XVIIIe siècle voit alors les équipages de bateaux européens embarquer des eaux-de-vie de vin ou de grain afin d'éviter notamment les maladies. Mais, de plus en plus c'est l'eau-de-vie de canne à sucre qui est la plus répandue à bord des navires c'est pour cela que l'amiral anglais Penn, lorsqu'il s'empare de la Jamaïque en 1655, décide d'autoriser le tafia comme boisson pour les équipages des navires. En 1731, il fut même précisé la ration quotidienne que chaque matelot devait recevoir. La distribution de tafia était très organisée et

⁴⁷ Ibid, p.17.

⁴⁸ Ibid, p.74.

⁴⁹ Alain Huetz, op.cit. p.32.

⁵⁰ Ibid, p.32.

ritualisée à bord des flottes : « deux fois par jour, le matin entre dix et douze heures et l'après-midi entre quatorze et seize heures⁵¹ ». En outre, ce sont les pirates, les flibustiers et les boucaniers qui étaient les plus gros consommateurs de tafia. Les équipages étaient « recrutés » après avoir fait boire aux marins de grandes quantités de tafia ou de rhum et ceux-ci devenant de fait déserteurs de leur marine nationale, n'avaient d'autre choix que de s'engager chez les flibustiers et les pirates.

Progrès techniques dans la distillation et augmentation exponentielle de la production du rhum (XVIIe et XVIIIe siècle)

La production de rhum a augmenté de façon très importante au XVIIe et XVIIIe siècle. Cela s'explique par trois facteurs.

D'abord, il y a un accroissement dans la production de sucre essentiellement dans les îles françaises et anglaises des Antilles. La production de sucre permettra d'obtenir une grande quantité de mélasse qui sera initialement à l'origine du tafia de mauvaise qualité mais qui par la suite, fera l'objet d'une énorme demande de la part des distilleries. Il semble cohérent d'imaginer que le rhum ait représenté un tiers des revenus des sucreries anglaises.

Ensuite, des progrès techniques importants sont effectués au XIXe siècle et ils permettent une nette amélioration dans la qualité de l'eau-de-vie de canne. Une innovation importante du paradigme rhumier vient de l'utilisation de la colonne à distiller. Ces premières colonnes ont été élaborées par le Belge Cellier-Blumenthal en 1808 puis par l'Italien Baglioli en 1815. L'Irlandais Aenas Coffey innova en proposant en 1830 un alambic à deux colonnes – la *Patant Still* – favorisant la production d'alcool en quantité industrielle. Cette innovation de Coffey a été utilisée pour la production de scotch et de whisky. En 1855 le Français Armand Savalle et son fils Désiré, inventent des colonnes pour la distillation de mélasse qui seront adoptées aux Antilles françaises mais aussi au Brésil. En Allemagne, Pistorius et Siemens proposeront aussi des améliorations visant là encore, à favoriser la distillation industrielle.

D'un point de vue technique, la colonne permet une distillation continue ce qui n'est pas le cas des alambics traditionnels. En effet, ces derniers exigeaient à la fin de chaque distillation, un nettoyage complet et il fallait plusieurs « repasses » pour obtenir une quantité d'alcool satisfaisante. Au début du XXe siècle, aux Antilles françaises, des améliorations sur les colonnes ont été réalisées et elles portent le nom de « colonne créole ». Le cuivre initialement novateur est remplacé par l'acier inoxydable sauf dans la partie où arrivent les vapeurs d'alcool.

Enfin, le troisième facteur favorisant l'augmentation forte de production de rhum vient de l'augmentation du nombre de consommateurs. Initialement boisson des esclaves, des flibustiers et des matelots, le rhum devient l'alcool préféré de nombreux nord-américains et européens. Sa commercialisation devient mondiale et sa consommation sans cesse croissante.

L'augmentation réelle de l'eau-de-vie de canne, au XVIIIe siècle, fera passer en réalité du *Kill-Devil* au rhum. Celui-ci sera rapidement exporté vers l'Europe et la Grande-Bretagne est la première consommatrice européenne de rhum. L'explication est simple car ce sont les rhums des colonies britanniques – Barbade et Jamaïque en tête – qui sont à l'époque considérés comme les meilleurs. Le rhum des Antilles ne représente que 3% du marché britannique entre 1730 et

⁵¹ Ibid, p.34.

1739, contre 78% pour « les alcools fabriqués en Angleterre, 5% pour le whisky écossais et 10% pour les eaux-de-vie françaises⁵² ». La seconde partie du XVIIIe siècle verra une forte augmentation de la part du rhum sur le marché britannique car, entre 1770 et 1779, cette part atteint désormais 25% et la part des produits anglais tombe à 44%. L'historien McCusker montre qu'en moyenne entre 1770 et 1775, la moyenne annuelle des importations de rhum est de 85 310 hectolitres. En France, à la même époque, la consommation de rhum est bien moindre qu'en Angleterre. En 1675 le « Pacte colonial » exige que les colonies françaises ne commercent qu'avec la métropole. Avec un édit royal de 1713, il est ainsi interdit le commerce et l'importation en France des eaux-de-vie de mélasse et de sirop de canne provenant des colonies. L'objectif de cet édit royal était de protéger les eaux-de-vie de France. C'est seulement en 1777 qu'a été permise sur le territoire métropolitain l'admission temporaire des sirops et tafias mais ceux-ci étaient destinés à être réexportés. Malgré tout, le rhum continuait lentement mais sûrement à être apprécié en France. L'ingénieur et botaniste français Cossigny note ainsi « *depuis 1789, la vogue de cette liqueur, dont l'usage s'était introduit en France plus de 20 ans auparavant, a pris beaucoup de faveur et d'extension. On fait maintenant du ponche au rôme à Paris, dans tous les cafés et l'on en consomme beaucoup dans les ports de mer et sur les vaisseaux : l'usage de le prendre chaud et très fort en spiritueux a prévalu⁵³* ».

Au cours du XIXe siècle, la demande rhum devient ainsi de plus en plus croissante et c'est seulement en 1803 que les autorités françaises autorisent l'entrée contre le paiement de 10 francs l'hectolitre, du tafia des colonies. Les treize colonies anglaises prenant leur indépendance et devenant les États-Unis, ont semble-t-il particulièrement apprécié le rhum. Les États-Unis outre leur demande forte de rhum et les importations afférentes, « ont développé leur propre industrie rhumière avec de la mélasse venue du monde caraïbe⁵⁴ ». C'est à partir de ce moment que le rhum deviendra une boisson de plus en plus internationale et particulièrement appréciée. Tout le XIXe siècle ainsi que le XXe siècle ne cesseront de voir augmenter la demande de rhum. Issu du paradigme sucrier, le rhum est désormais par son histoire, ses procès de production, ses améliorations techniques et les rapports sociaux économiques qu'il instaure, un paradigme à part entière. Il occupe depuis la fin du XVIIIe siècle, une place importante dans la consommation des boissons alcoolisées et il représente aujourd'hui plus de 10% du marché des spiritueux.

⁵² Ibid, p.38.

⁵³ Charpentier De Cossigny, Moyens d'amélioration et de restauration proposés au gouvernement et aux habitants des colonies, Paris, Marchant, 1803, p.228

⁵⁴ Alain Huetz, op.cit. p.41.