



«DE LA TERRE A L'ETHER»

LA PART DE L'ANGE

PART II



HB





HB



HB

⚠ CAUTION
**KEEP HANDS
AWAY FROM
MACHINERY**



HB

AU TEMPS DES GRANDES PLANTATIONS

En 1857, le gouvernement afin de favoriser l'exportation de produits agricoles, accorda une prime à tout habitant qui planterait au moins 4 hectares de canne à sucre ainsi que des aides financières à la création d'usines de transformation.

C'est à partir de ce moment là que de grandes plantations apparurent à Papara, Pirae, Moorea. Avec elles, les usines de fabrication de sucre apparurent. A l'époque, la Sugarworks company dirigée par Mr Bichelle et installée sur le site du Taaone était une des plus grandes.

Cette augmentation de la production va entraîner un manque de main d'œuvre, qui sera suppléé par des travailleurs chinois.

En 1963, la production de la canne est abandonnée à cause de la mise en place du CEP (Centre d'Expérimentation du Pacifique) qui demandait alors beaucoup de moyens logistiques.

Après le choc pétrolier de 1971, le Brésil développa la filière bio carburant et en 1985 elle acheta des terrains sur Nuku Hiva aux Marquises pour produire de la canne à sucre. Mais l'expérience ne perdurera pas.

Il faudra attendre 1980 pour que la canne à sucre soit de nouveau introduite en Polynésie grâce à David Moux.





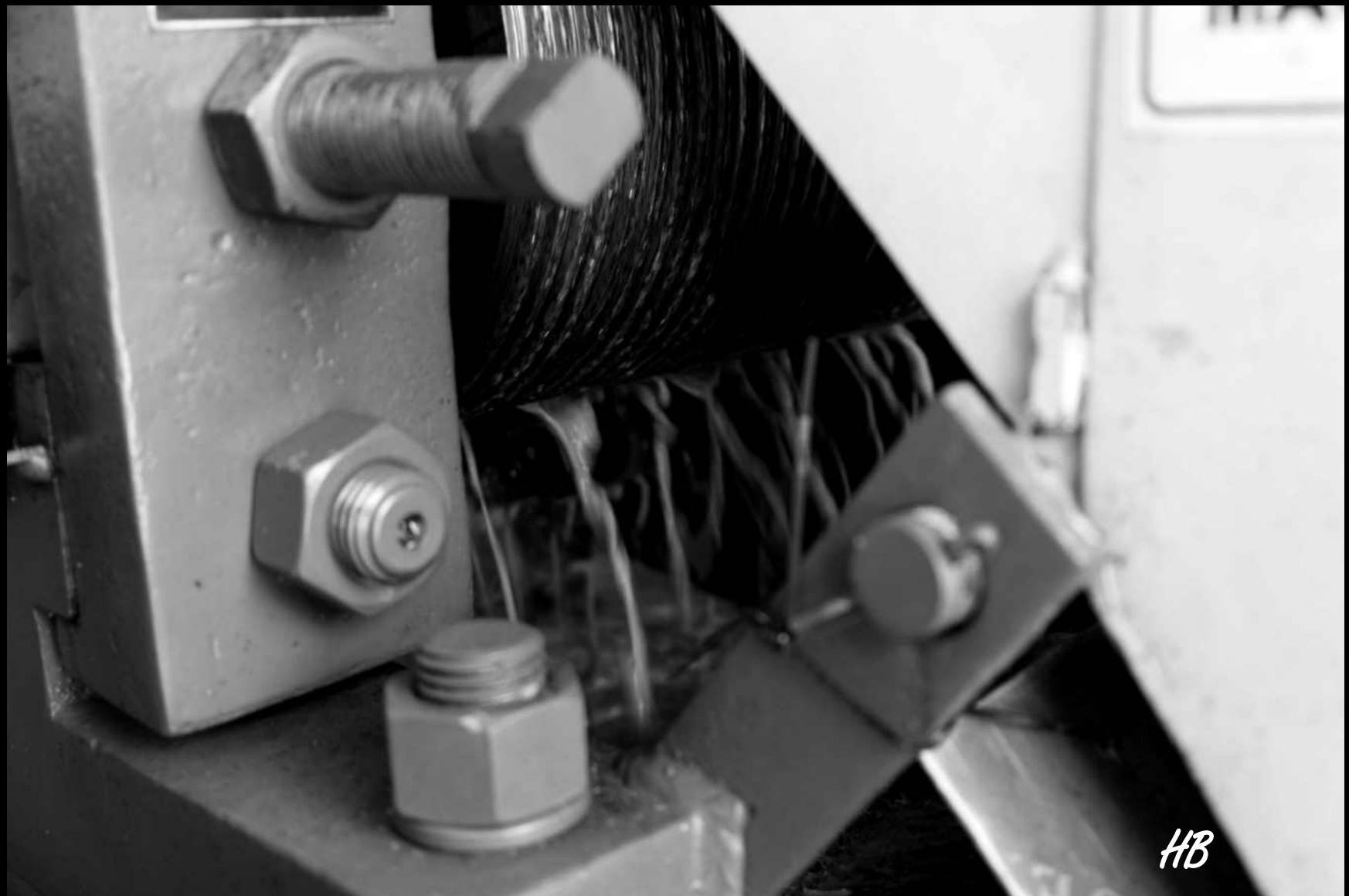
HB



HB



HB







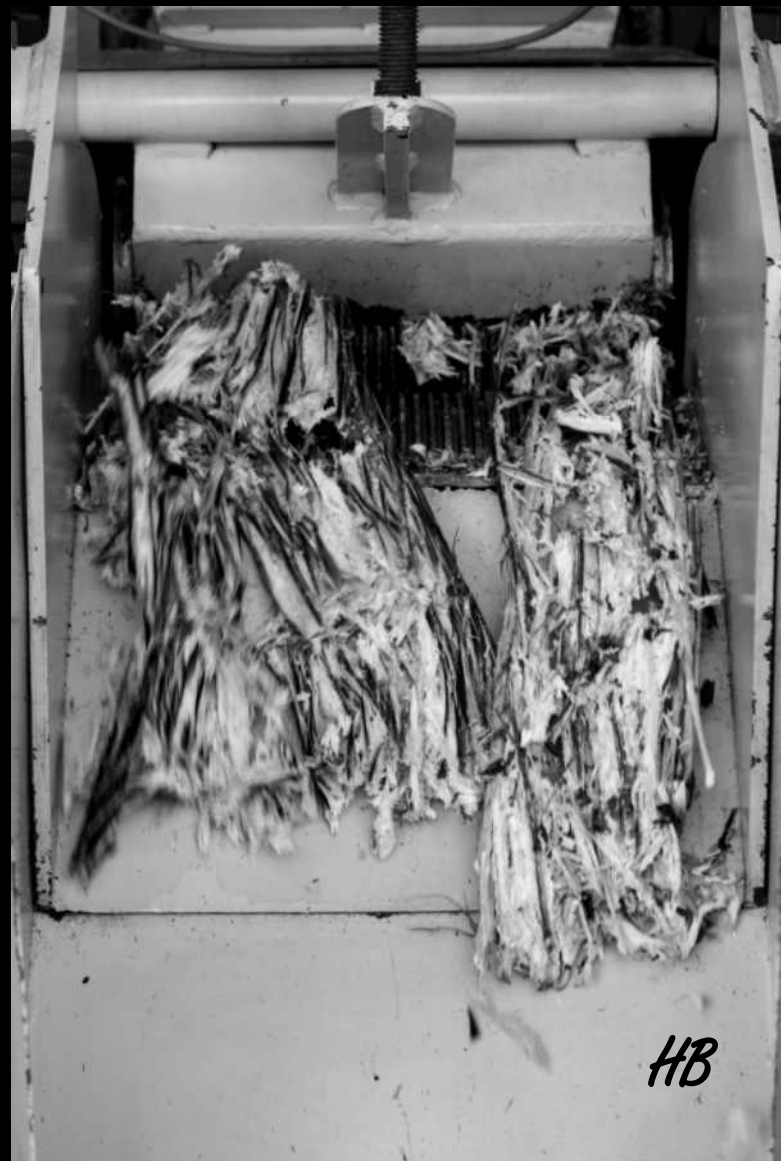


HB





HB



HB





HB





HB



HB

LE VESOU

Jus issu du pressage de la canne à sucre.

Le vesou est consommé dans beaucoup de pays à travers le monde à la fois pour son pouvoir désaltérant (souvent consommé avec de la glace et du citron) mais aussi en Ra'au pour soigner les rhumes et maux de gorge.

Il est la base qui va permettre de décliner divers produits.

Il est composé de 70 % d'eau, 14 % de *saccharose*, 14 % de *matières ligneuses*.

Les produits dérivés sont :

- rhum (fermentation)
- Cassonade ou sucre roux (évaporation)
- La mélasse (résidu liquide après extraction du sucre dans le jus utilisé par les rhums agricoles)
- Ethanol (mélangé à de l'essence il va donner un biocarburant)



HB



HB





HB



HB



HB



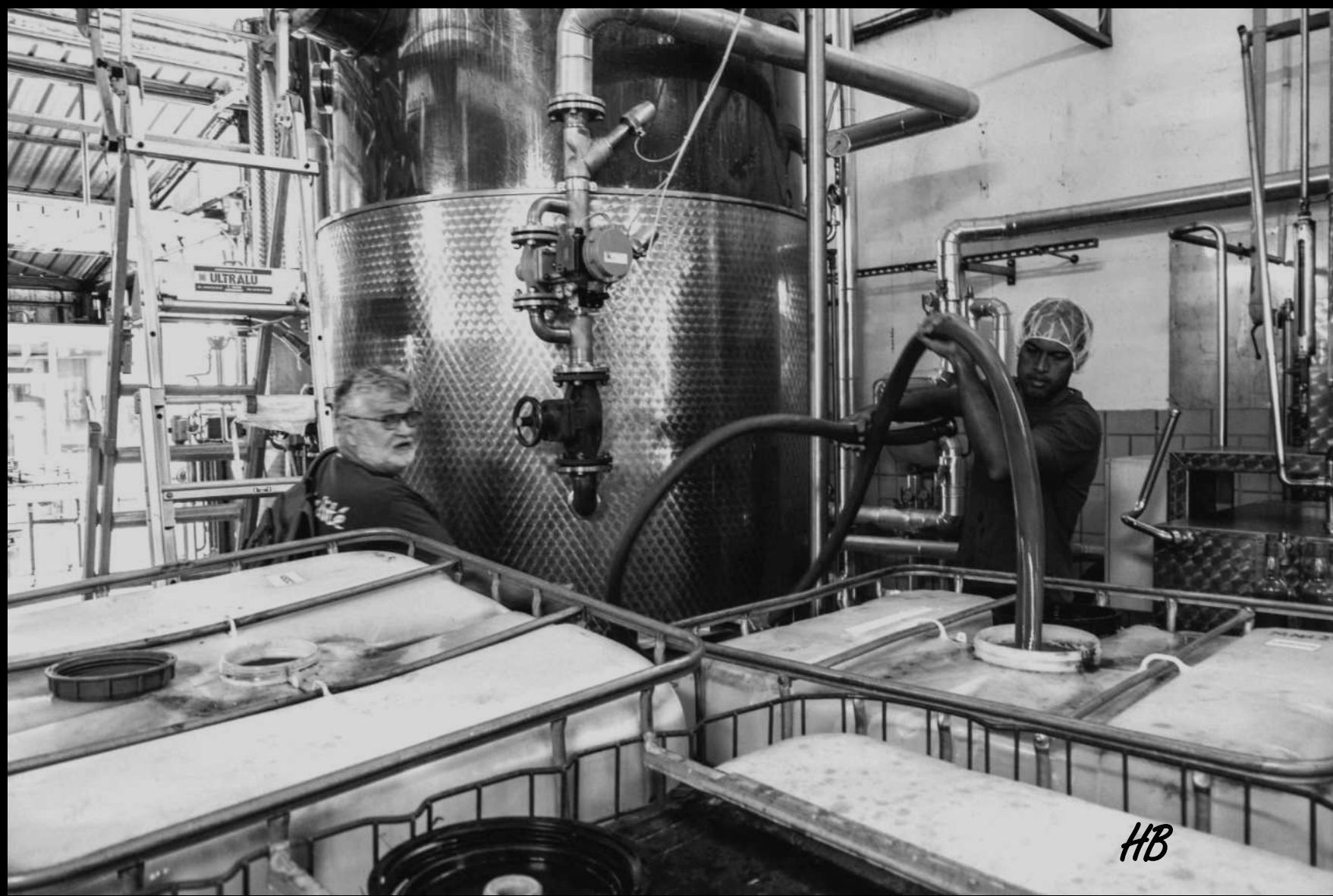
HB



HB



HB



HB



HB



LE RHUM MAOHI (un savoir oublié des matahiopo)

Après 1963, les exploitations agricoles de canne à sucre, ont peu à peu périclité sous la forte demande logistique que représentait la mise en place du CEP.

Le savoir perdu, il faudra attendre 1980 et la formidable aventure de David Moux pour voir la naissance du rhum TAMURE .

Après des débuts chaotiques dûs au cyclone Weena qui détruisit les premières récoltes et le manque de connaissance dans la fabrication du rhum, il faudra à David Moux quelques années pour parfaire son savoir dans l'art de la distillation. L'aide et l'amitié des planteurs antillais de Marie- Galante lui seront d'une aide précieuse pour aboutir à la création du premier rhum Maohi.

Finalement, il obtiendra l'autorisation de distiller en 1992.

Une aventure qui sera un point de départ pour la création de nouvelle rhumerie à Tahaa , Moorea et Tahiti.

Ainsi la terre créa l'ether.



HB



HB



HB





HB

DISTILLERIE MANUTEA DE MOOREA

Créée en 1984 à l'initiative des planteurs d'ananas de Moorea.

La distillerie Manutea, anciennement nommée Tahiti Moorea était célèbre pour sa production d'eau de vie de fruit, de liqueurs et de punches. Mais aussi pour son vin à base d'ananas.

En 2015, sous l'impulsion de Jean- Michel Monot (directeur de la distillerie de Moorea) et de Laurent Masseron (planteur à l'origine du développement de la canne à sucre sur Tahaa) le premier rhum Manutea est créé avec un alambic de type Holstein en cuivre lui donnant les arômes fruités de la terre du Fenua.



HB





HB



HB



HB



HB



HB



BIJOU BLANC PUR JUS DE CANNE
MANUTEA
TAHITI



55°

70cl

Pur jus de canne bio de Moorea
Distillé et mis en bouteille à Moorea

55%vol

Le BIO



Le BIO

BIJOU BLANC PUR JUS DE CANNE
MANUTEA
TAHITI

HB



HB



HB



HB



HB



HB



HB



HB



HB



HB



HB

