

EXPÉRIENCE



DUANE DOVE

Planteur et chercheur à Tobago

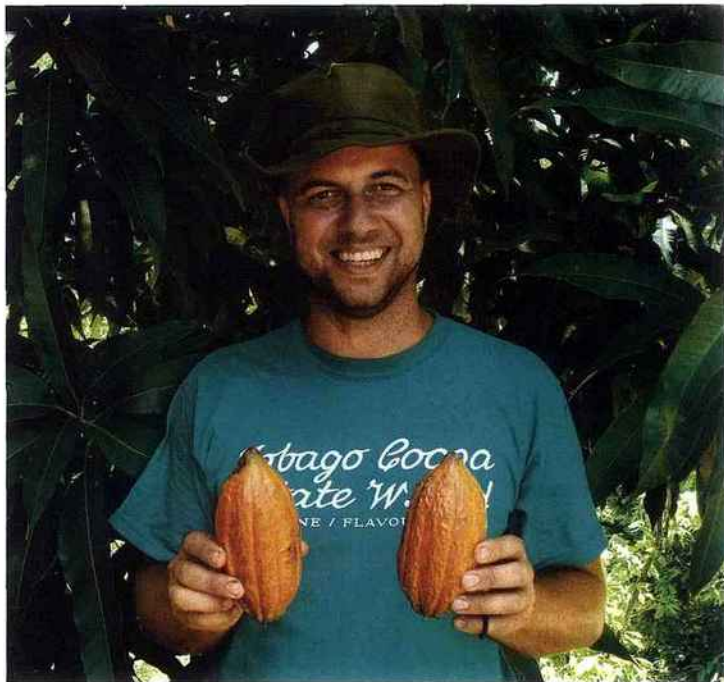
LA RÉPUTATION CACAOYÈRE DES ÎLES DE TRINIDAD ET TOBAGO N'EST PLUS À FAIRE, D'AUTANT QUE L'ESPÈCE TRINITARIO DOIT SON NOM À TRINIDAD. MAIS LE SATELLITE TOBAGO, QUI DÉPEND DU MÊME GOUVERNEMENT, EST MOINS CONNU, MOINS FRÉQUENTÉ.

C'est pourtant à Tobago que la Mission Professionnelle dirigée par l'Université de la Confiserie et de la Chocolaterie a rencontré un planteur très intéressant, aux conceptions originales. Il s'appelle Duane DOVE et son domaine est le « Tobago Cocoa Estate. W.I. Ltd. » Non seulement, c'est un agriculteur moderne, mais un homme de communication qui n'a pas hésité à franchir l'Atlantique pour participer à la Convention Nationale des Chocolatiers et des Confiseurs de France, à Bayonne.

Il a apporté avec lui le « faire savoir » qu'il pratique à Tobago, c'est à dire l'accueil qu'il organise à la plantation pour les « tours » qu'il a mis au point. Tous les « tours » comportent un dîner créole suivi par la dégustation de chocolats et de rhums. C'est avec ce duo que Duane Dove a expliqué l'expérience qu'il mène à Tobago.

Laissons lui la parole, ou tout au moins celle de Christian Constant, traducteur de l'anglais, pour la circonstance.

« J'ai commencé par faire l'Ecole Hôtelière au Canada, à Toronto. Par la suite, j'ai complété cette formation par celle d'œnologue, en Suède. Étant originaire de Trinidad et Tobago, j'ai eu l'idée de créer une plantation de cacao dans mon pays. J'ai suivi des cours pour apprendre, notamment à l'Université des « West Indies », à



La première récolte génère le sourire.

Trinidad. Les « West Indies » sont l'appellation des « Indes Occidentales » par comparaison avec le passé de la Compagnie des « Indes Orientales ». C'est l'autre nom de Trinidad et Tobago. Ce nom est la résurgence des grands navigateurs, à la recherche de la Route des Indes. Ils ont trouvé l'Amérique et ont baptisé « Indes Occidentales » les dernières îles du sud de l'archipel très long que l'on appelle les Antilles, et où se trouve Tobago.

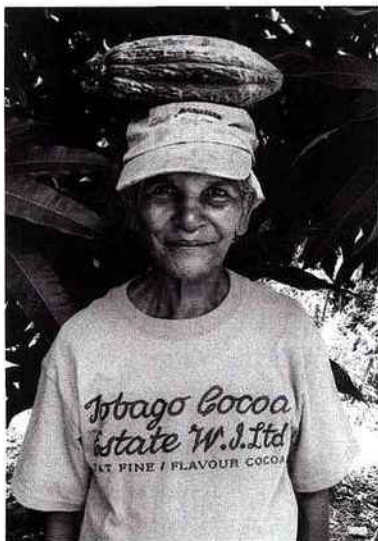
Il y a six ans seulement que nous

existons sur un territoire de 30 hectares, et bientôt plus. J'ai commencé par planter des bananiers dans le but de procurer de l'ombre aux futurs cacaoyers, aux jeunes plants que j'ai mis en place. Les premières floraisons ont eu lieu l'année dernière. La première récolte a eu lieu au mois de Janvier, cette année 2009. Sur les troncs sont apparues les fleurs espérées, puis les cabosses. Notre plantation comporte cinq sélections différentes que nous avons acquises.



Les premières tablettes numérotées fabriquées par François Pralus

L'idée est de différencier les variétés, pour le cas où une maladie atteigne une sélection, et pouvoir bénéficier des quatre autres qui ne sont pas atteintes. Les deux maladies à craindre sont le balai de sorcière et la pourriture noire. Il y a donc cinq parcelles différentes dans la plantation. Certaines produisent des cabosses, de type « forastero », à la forme de l'amélonado. D'autres, des cabosses allongées du genre



Bienvenue à Tobago !

« criollo ». Ces arbres ont seulement deux ans d'existence, mais la première récolte a déjà été intéressante pendant trois semaines, en Janvier. Les récoltes des parcelles seront traitées séparément, ce qui permettra de proposer cinq sortes de cacaos, avec chacune une fermentation adaptée, en suivant les conseils de l'Université des West Indies.

La première sélection porte le nom de SH 919. Cette variété procure des saveurs proches du raisin, de la prune, de cerise et de tabac. C'est très typique. Une autre est la IH 88 qui est différente, avec ses propres saveurs. Les durées de fermentations changent. Le séchage est effectué au soleil, selon la tradition.

À l'Université des West Indies, ils ont fait un test avec les différentes liqueurs obtenues pour observer si tout était conforme aux objectifs. Maintenant, dès le mois de Décembre 2009 nous allons commercialiser nos variétés

typiques. Notre organisation est déjà très au point, avec le système exploité de l'agrotourisme. La démarche est d'allier la découverte du cacao par le tourisme et l'exploitation rationnelle commerciale. La production sera réservée à une élite et comme les artisans chocolatiers français sont une élite, j'espère qu'ils désireront acheter mon cacao ! » ■



Duane Dove.