

Une autre plantation est dénommée « habitation de l'anse Céron ». Elle a été récemment ouverte au public



On y vient pour visiter l'ancienne sucrerie mais aussi pour le charme de son parc, demeuré quasi intact



Beaucoup d'éléments de fabrication sont encore en place. Ici la roue qui actionnait le broyage des cannes



Ici le canal qui permettait au jus de canne de s'écouler après broyage



Ici l'endroit où s'effectuait la cuisson du sucre. Du fait de l'évaporation, la quantité de jus diminuait et on le transférait dans des bassines de plus en plus petites



Ici l'emplacement où l'on posait sur le feu cette succession de chaudrons



Dans ces vases poreux, on mettait le jus après cuisson. La mélasse suintait peu à peu à travers les parois et les cristaux de sucre restaient à l'intérieur. On obtenait ainsi des pains de sucre



g copper. Next to it is the stand (A),
sugar which burns over (B). C. Pan
sucker to draw up the sugar.
the charcoal
e grain of the furnace

ring position. Then it is upside down
the in the furnace.
placed under the basins on the copper
e wedges.

AFFINERIE REFINERY

in room and the cellar where the barrels are
how the be were barrels stacked in the cell

is which the sugar is stored. It is graded by
age barrel full of raw sugar

0 hoops
up a large barrel and cutting the hoops with
off sugar stuck to heads of the barrels
be raw sugar before shovelling it into the van

ty the raw sugar to the copper.
In the tub is placed to fill it more easily
carrying a tub full of raw sugar from the vat to

igh, hollowed out of a large piece of wood, which
to the stock is reduced to powder
of brown water so that the crushed sugar
the sugar out of the barrel onto the pile
to crush the sugar
of over a large tub to sieve the crushed sugar
together to remove waste from the strands of the bar

is a large room where the sugar is dried to whiten
like that of a hospital ward. In the middle there is a
it by poles and beams which supports what are called
the are each placed between two windows.