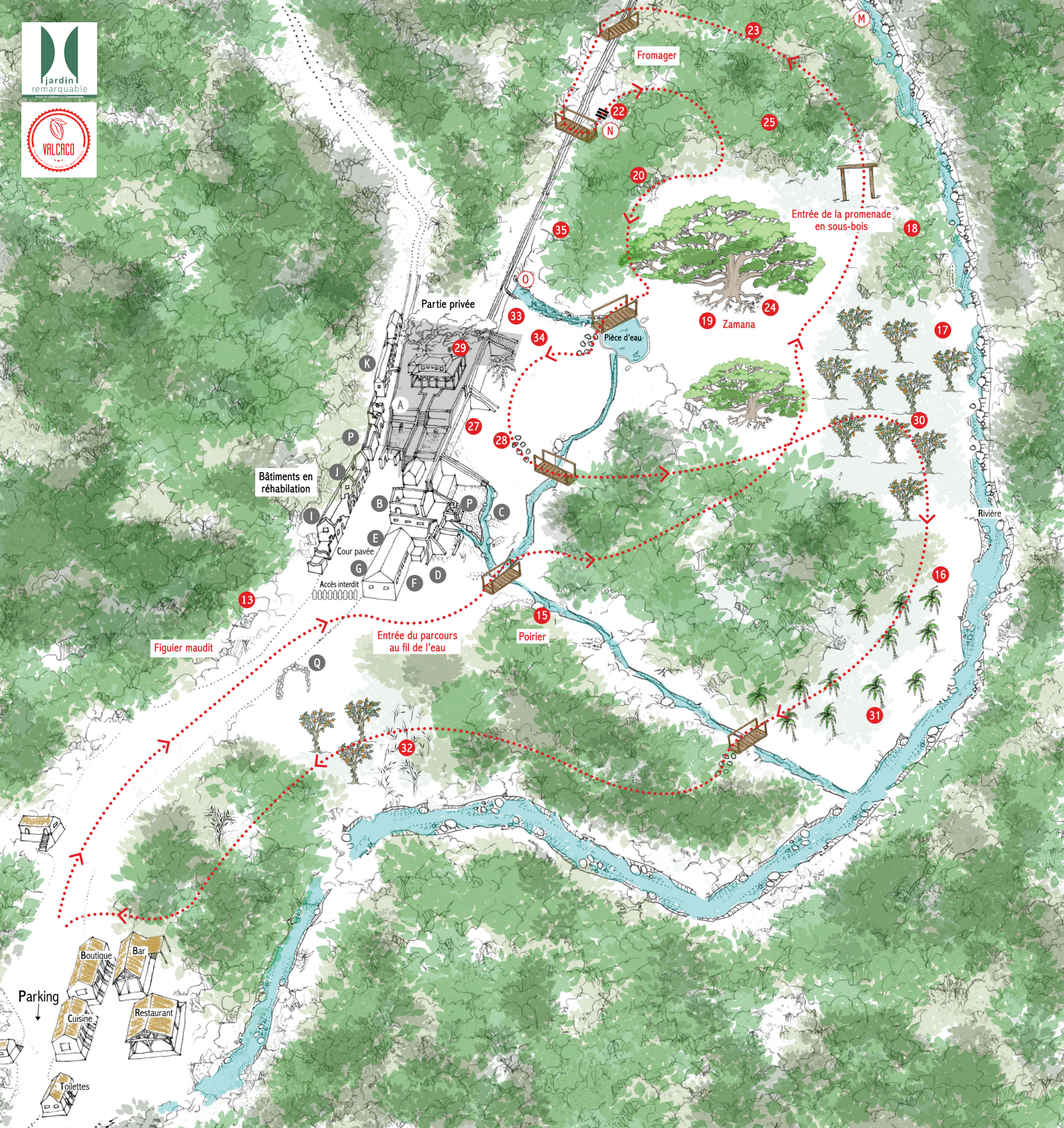




Les bâtiments de l'Habitation The buildings of Habitation Ceron

M	Prise d'eau - Water intake
N	Canal d'alimentation en eau - Water conduit
O	Fontaine - Water fountain
R	Toilettes - Lavatory

En réhabilitation Buildings in rehabilitation

A	Partie privée - Private part
B	Moulin - Mill
C	Canal à vesou - Cane juice channel
D	Foyer - Furnace
E	Sucrerie - Boiling room
F	Cendrier - Ash box
G	Purgerie - Curing house
I	Vinaigrierie - Vinegar factory
J	Gragerie - Cassava mill
K	Cabinet de curiosités - Museum
L	Ateliers de transformation du cacao - Cocoa processing workshop
P	Emplacement des roues à aubes - Location for the water wheels
Q	Maçonnerie du 17 ^{ème} siècle - Masonry from the 17th century

Au fil de l'eau, le parc, la collection d'arbres Along the water, the park, the collection of trees

15	Poirier pays - Country pear tree	26	Raisnier bord de mer - Sea grape tree
16	Jacquier - Jack tree	27	Broméliacées - Bromeliacé
17	Roucou - Bixa orella	28	Pandanus - Pandanus
18	Roses de porcelaine - Torch ginger	29	Manguier Amélie - « Amélie » mango tree
19	Zamana - Zamana	30	Cacaoyère - Nursery
20	Palmier rouge - Red palm tree	31	Palmeraie - Palms trees
21	Fromager - Cheese tree	32	Bambous - Bamboos
22	Manguier - Mango tree	33	Trompettes de la mort - Datura
23	Dracaena - Dracena	34	Alpinias - Alpinias
24	Clémentinier - Clementine tree	35	Arômes - Arome
25	Cacaoyers en forêt - Cocoa in the forest		

Et ailleurs dans le parc... And elsewhere, in the park ...

Baobab, Tamarin des Indes, Cachiman, Mango, Fruit à pain, Corossolier, Calebassier, Tamarin, Pomme d'eau, Arbre du voyageur, Cacaoyer, Figuier maudit, Cacaoyers, Tamarin

Baobab, tamarind of the indies, cachiman, breadfruits, travel tree, cocoa...

Ouverts tous les jours de
9 h 30 à 17 h 00
7 days a week from
9:30 am to 5 pm

LAUZEA
CRUCQUETIER

 Quartier Anse Céron 97 250 Le Prêcheur
 0596 48 27 53 / 0696 21 63 78
 habitationceron@gmail.com
 http://www.facebook.com/habitationceron
 habitation_ceron



Au fil de l'eau...
Along the water...

Au Prêcheur, dans l'un des plus vieux quartiers de l'île, l'Habitation Céron est signalée en 1658 comme une importante sucrerie avec moulin à eau. Son propriétaire Leroux Chapelle de Sainte Croix, alors capitaine de la milice du quartier du Prêcheur, prend une part active à la révolte du Gaoulé en 1717. Mise à l'écart de l'évolution industrielle de l'île par les éruptions de la Montagne Pelée au début du siècle, elle a conservé l'ensemble de ses bâtiments de manufacture de sucre et de manioc. Aujourd'hui, l'Habitation Céron ré-ouvre ses portes au public et s'oriente vers l'agrotourisme avec : ses bassins d'écrevisses ; la réhabilitation de sa cacaoyère (plantation de cacao) et la transformation des fèves de cacao qui serviront à fabriquer des chocolats d'exception ; le maraîchage et la culture d'arbres fruitiers -avocats, agrumes- des productions remises en valeur sur ses terres. Le domaine est adossé à une Réserve Biologique Intégrale et inclus dans un Site Classé pour ses paysages. Le nord Caraïbe est connu au niveau mondial comme hot spot de biodiversité.

Back in 1658, Habitation Ceron was qualified as an important sugar refinery with a water mill. It has since preserved all of its sugar and cassava manufacturing buildings. The owner «Leroux Chapelle de Sainte Croix» was Captain in the french army and the area's Precheur leader. He was one of the main actor of the revolte of the «Gaoule» in 1717. The eruption of the «Mont Pelée» at the beginning of the century did not affect the plantation. Habitation Ceron is now oriented towards agro-tourism with its cray fish pools, the restauration of its cocoa tree plantation and the transformation of its cocoa beans, used to make exceptional chocolates, as well as the growing and cropping of its fruit trees.

Les bâtiments de l'Habitation inscrits à l'inventaire des monuments historiques

Le terme Habitation à la Martinique désigne une exploitation agricole avec ses terres, ses bâtiments et sa rue case-nègres. L'Habitation Céron est une des rares propriétés privées ouvertes au public depuis 1993 et restaurée par les actuels propriétaires depuis 1991. Sa maison principale ne se visite pas puisque habitée par ces derniers. En visitant l'Habitation et le parc, vous participez et soutenez la restauration et la sauvegarde de ce patrimoine exceptionnel.

The Habitation Ceron estate backs up an integral biological reserve and this included in a site classified for its exceptional landscape

The word «Habitation» in Martinique means a big farm estate with all the estate's building. The Habitation Ceron is a private place open to the public since 2015. Its current owners have undertaken a vast rehabilitation program that covers the entire estate as well as its buildings.

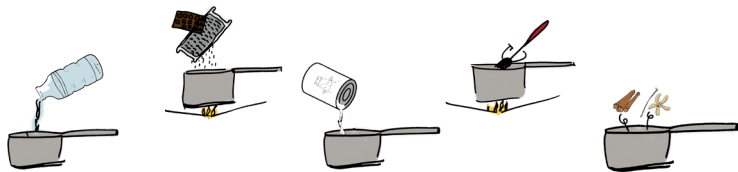
Au fil de l'eau, le parc, les arbres, les plantes

Lors d'une promenade dans la forêt tropicale, le long d'un torrent, découvrez la féerie d'un somptueux parc fleuri, aux arbres séculaires dont un Zamana exceptionnel, répertorié comme l'un des plus gros arbres visibles des Petites Antilles qui recouvre à l'aplomb de son feuillage près d'un hectare. Si vous êtes observateurs, vous pourrez apercevoir le *sucrier fal* jaune, le *colibri madère*, la *grive à lunette*, la *didine à tête rouge*, le *kayali*, le *malfini*, la *perdrix rouge*, les *lézards bleus et verts* et la magnifique *matoutou falaise*. La *matoutou* est une espèce endémique des Antilles. Elle est un des fleurons de ce hot spot de biodiversité. Le Zamana a été élu plus bel arbre de France, prix du public. Le jardin est classé Jardin Remarquable en 2015.

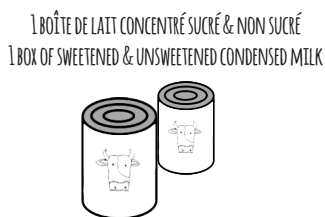
Along the water, the park, the trees, the plants

Throughout your walk through the tropical rainforest, along the river stream, you will discover the enchantment of this floral park and its secular trees, one of which is an Exceptional Zamana, classified as one of the largest visible trees of the lesser Antilles. Its foliage covers almost 2^{1/2} acres. If you're observant, you can spot various sorts of bird species : Bananquits, puple-throated Caribs, Bare-eyed thrush, Turkey Vultures, Green Herons, Broad-Winged Hawks, Red-Legged Partridges, as well as blue and green lizards and the Antilles Pinktoe Tarantulas. The Antilles Pinktoe Tarantula is an endemic species to the Antilles. It is one of this biodiversity hot spot's flagships.

RECETTE



Le chocolat chaud de l'Habitation Céron avec le «pain kako»



Comment faire :

Versez l'eau dans une casserole et la faire chauffer. Rappez le pain kako dans l'eau chaude. Ajoutez-y le lait concentré sucré et le lait concentré non sucré. Mélangez et ajoutez de l'eau selon l'onctuosité souhaité. Agrémentez votre chocolat chaud avec la vanille et la cannelle à votre convenance.

Le chocolat chaud antillais se déguste traditionnellement avec du pain au beurre (une sorte de brioche typique de Martinique).

Le restaurant, sa spécialité d'écrevisses fraîches

Un emplacement unique dans la rue «case-nègre» entre bord de rivière et bord de mer, en pleine forêt tropicale. Le restaurant vous propose sa spécialité d'écrevisses à la plancha pêchées de nuit à contre courant. Les écrevisses sont accompagnées de produits frais de l'Habitation. L'après-midi découvrez le chocolat chaud maison à l'ombre des carbets du restaurant ou ses cocktails maison et jus de fruits frais, gourmandises et planches salées.

The place to be, fresh crayfish

Boasting its unique location, the restaurant is located beside the «case- nègre» road (where slaves formerly lived), between the river bank and the beach, at the heart of the tropical rainforest. Here, you'll savor the restaurant's specialities : fresh crayfish, fished straight out of the pond the night before and cooked on the griddle (the crayfish are served with the estate's fresh products) ; Petit gateau and handmade sour orange jam ! Come taste our homemade delicacies on the restaurant's shaded terrace.

Le cacao

De nombreux cacaoyers sont replantés régulièrement dans le plan de réhabilitation de l'ancienne cacaoyère. Les cabosses de cacao récoltées sur l'Habitation permettent de transformer les fèves en cacao marchand qui seront torréfiées puis broyées afin de fabriquer du pain kako (bâton de cacao) que vous retrouverez dans notre boutique *Arômes et Cacao*. Le cacao produit sur l'Habitation Céron permet de redécouvrir ce terroir connu pour sa grande qualité. La tablette de chocolat de l'Habitation Céron fabriquée au grué de cacao issu de notre production. Les cabosses sont récoltées à la main puis ouvertes une par une afin de récupérer les précieuses fèves qui seront misent en fermentation pendant 6 à 8 jours dans des caisses tapies de feuilles de bananes. Le jus du mucilage sera mis de côté pour une transformation en vinaigre de cacao. Le process de fermentation terminé, les fèves seront mises à sécher afin d'obtenir le cacao marchand.

The cocoa

Cocoa are extracted from the tree using a long piece of bamboo wood with a blade attached at the end. Carefully cutting the pods they are then collected. The pods are then opened using a machete, this exposes the seeds surrounded by a white gel, «mucilage». The white seeds are extremely sweet and are often sucked on by children, locally referred to as «Local m&m's». These seeds are then placed into the Cocoa fermentation house which consist of six cocoa fermenting boxes. The slimy beans are placed onto the boxes or trays, covered with some fresh banana leaves and boards. The beans are allowed to ferment for an average of 8-10 days. During the fermentation process, the natural yeast and bacteria in the air acts on the beans causing them to release the pulp called cocoa vinegar, which can be used like any ordinary vinegar. After the beans are fermented, they are placed on large drying trays in the sun for an average of 2-3 weeks. If its rains, the trays are wheeled back inside the drying house because the moisture would spoil the beans, especially after the beans have fermented. After the beans have been fermented and dried out, they are used to make chocolate tablets or cacao sticks which you will find in our «aromas and cacao» boutique.

Habitation Ceron's hot chocolate with the «pain kako»

How to make it :

Pour the water into a saucepan and heat. Bring the «pain kako» into the hot water. Add sweetened condensed milk and unsweetened condensed milk. Mix and add water according to the desired creaminess. Compliment your hot chocolate with vanilla and cinnamon at your convenience.

Antillean hot chocolate is traditionally eaten with butter bread (a kind of bun typical of Martinique).