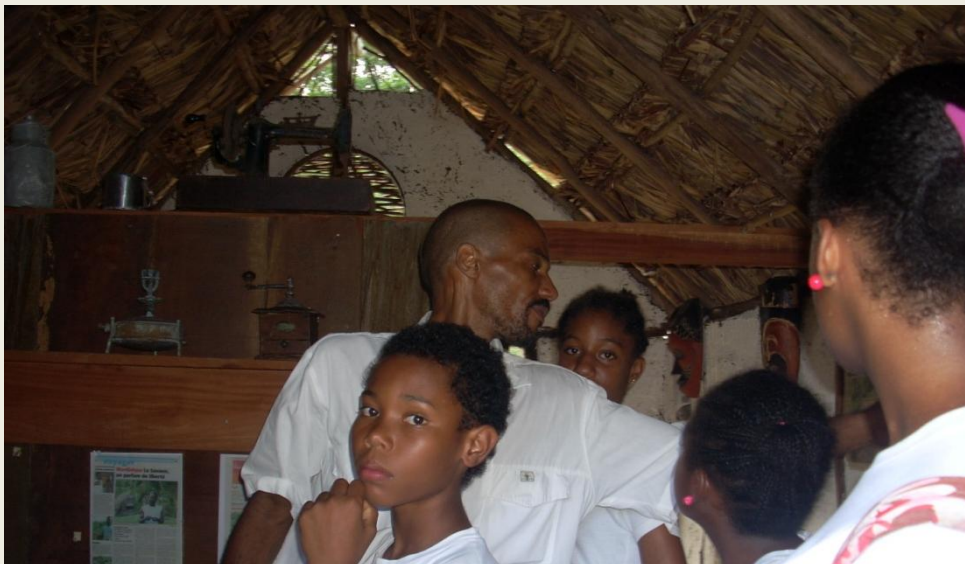


Je vais vous parler de la *Savane des Esclaves*, l'endroit que nous avons visité l'après-midi, après la Pagerie. Nous sommes entrés à 14h et le guide nous a expliqué ce qu'on allait faire. Il nous a amené sous une case pour faire du cacao. Voici les différentes étapes de la fabrication des bâtons de cacao.

*Première étape* : casser la cabosse du cacaoyer. *Deuxième étape* : faire griller les fèves de cacao jusqu'à ce qu'elles deviennent assez dures. *Troisième étape* : retirer la peau qui se trouve sur les fèves. *Quatrième étape* : mettre les fèves dans un mortier pour les écraser au pilon.



Quand on obtient une pâte lisse et brillante, on l'enroule dans une feuille de bananier puis on laisse sécher. On s'est amusé à écraser les fèves les uns après les autres. Le guide nous a fait goûter le cacao pur. La plupart de mes camarades de classe ont trouvé ce goût écœurant mais pour moi, c'était juste très amer. M. Naranzi a trouvé qu'il y avait une ressemblance entre le café et le 100% cacao.



Le guide nous a ensuite emmené dans un jardin créole. On y trouve des plantes médicinales, alimentaires et décoratives. Il y a plusieurs plantes qu'on peut utiliser pour construire une case à l'ancienne : la canne, le vétiver, le bakoua, le cocotier, le bananier... On nous a donné des exemples d'expressions créoles

qu'on utilise pour des plantes comme la Marie-honte (sensitive ou *Mimosa pudica*). Beaucoup d'autres plantes soignaient les maladies.

La journée a été agréable et elle est passée trop vite. J'espère faire une autre sortie aussi pédagogique.

*Samantha*