



### ***La Maniocrie de Germaine : Une entreprise familiale..., au service de la santé et de la sauvegarde d'un savoir faire traditionnel.***

Dans la Guadeloupe d'autrefois le manioc occupait une place importante dans l'alimentation quotidienne au même titre que la farine de blé aujourd'hui. Tous les foyers guadeloupéens avaient une petite plantation de manioc dans leur jardin créole, et beaucoup d'entre eux avaient une ou plusieurs platines «chaudières ». Le tubercule est alors transformé en farine, en cassave (galettes fourrée au coco-, le manioc est aussi appelé CASSAVA dans certains pays d'amérique du sud) ou consommé en tant que légume (telle l'igname ou la pomme de terre). L'amidon était utilisée a des fin thérapeutiques et servira à amidonner le linge.

Après avoir été marchande ambulante de « snow ball » (boule de glace pilée, arrosée de sirop) Germaine se reconverti en 1972 dans la vente de cassaves sucrées (coco). N'ayant pas de moulin elle soustraite cette étape au sein d'une petite maniocrie communautaire située à l'époque aux abords de la RN1 à Capesterre belle-eau.

Rapidement elle acquière un moulin, puis 2 platines, puis 5 platines qui lui permettent aujourd'hui d'être autonome quant à la transformation du manioc.

En 1984 elle vend le fruit de sa production sur la Place de Capesterre –belle- eau.

Petit à petit sa petite exploitation se développe et ses clients fidèles vont jusqu'à lui proposer des garnitures (farces) salés pour mettre dans leurs cassaves; Ce qui donna à Germaine l'idée d'aménager un espace afin de vendre et de déguster des cassaves traditionnelles et innovantes.

Désormais, tous les vendredis et samedis c'est dans une salle de 70 places assises qui respire la convivialité que la Maniocrie de Germaine vous accueille.

Après avoir commencé seule, Germaine se fait épaulée aujourd'hui par ses filles qui assure la relève d'un savoir faire qu'il faudrait préserver. Elle défend avec beaucoup de passion un patrimoine riche et tente de transmettre par une pédagogie bien à elle les vertus du manioc et la nécessité de revenir à une utilisation quotidienne du manioc pour une meilleure santé de tous