



**DÉCOUVREZ
DISCOVER**

CE LIEN INDISSOCIABLE DEPUIS 400 ANS
AN ENDURING 400-YEAR-OLD BOND



**SHOPPEZ
SHOP**

DES SPÉCIALITÉS UNIQUES INSPIRÉES DU SUCRE
UNIQUE FLAVOURS, INSPIRED BY SUGAR



**DÉGUSTEZ
SAVOUR**

UNE INFINITÉ DE GOÛTS ET DE COULEURS DU TERROIR
A WIDE RANGE OF DELICACIES FROM OUR LOCAL TERROIR



**L'aventure du
SUCRE**

UN PATRIMOINE MAURICIEN À SAVOURER !
RELISH THE MAURITIAN HERITAGE !



9H-17H | 7/7 | +230 243 7900

www.aventuredusucree.com
Pamplemousses

LA FABRICATION DU SUCRE, UNE HISTOIRE D'EXTRACTION

1 La récolte

À Maurice, la canne à sucre est récoltée entre juin et décembre, puis transportée dans les usines de 1^{er} cru.



4 L'évaporation

Le jus clarifié (jus pressé) est évaporé dans de grandes chaudières afin d'éliminer 80% de son poids en eau. Le résidu qui reste est appelé sucre cristallin. On obtient un sirop épais.



2 Le broyage

Les cannes sont entrainées à l'eau chaude et pressées dans des cylindres, appelés moulins, afin de récupérer un maximum de jus et de bagasse.



3 La clarification

On met le jus en y ajoutant du lait de chèvres (lait de parties colorées). Les substances non solubles se séparent du jus et se déposent au fond du récipient, elles forment les écumes.



7 L'essorage / Le séchage

La mouture est essorée dans la centrifugeuse, comme le linge dans une machine à laver. Les cristaux restant dans le panier et le sirop, appelé mélasse, est évacué par les trous. Les cristaux sont ensuite séchés.



11 L'électricité / Electricity

La bagasse est la fibre de canne qui reste après la récolte. Elle est brûlée dans les chaudières des centrales électriques afin de renouveler l'eau en vapeur et produire de l'électricité.



12 Les engrais / Fertiliser

Le sucre est utilisé pour la production d'alcool (drinks) ou d'alcool comme carburant (bioéthanol).



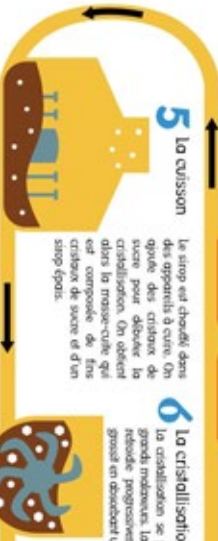
8 L'exportation

Le sucre est transporté dans de grandes boîtes de 6 mètres de long (les conteneurs) qui sont empilés sur des navires. Ces navires exportent les sucres manufacturés dans le monde entier.



5 La cuisson

Le sirop est chauffé dans des cuves à grande capacité. On ajoute progressivement et le cristallin se dépose au fond du récipient. On obtient ainsi la mouture qui est composée de sucres cristallins de sucre et d'un sirop épais.



6 La cristallisation

La cristallisation se poursuit dans de grandes cuves. La mouture y est refroidie progressivement et le cristallin se dépose au fond du récipient.



8 L'exportation

Le sucre est transporté dans des grandes boîtes de 6 mètres de long (les conteneurs) qui sont empilés sur des navires. Ces navires exportent les sucres manufacturés dans le monde entier.



5 La cuisson

Le sirop est chauffé dans des cuves à grande capacité. On ajoute progressivement et le cristallin se dépose au fond du récipient. On obtient ainsi la mouture qui est composée de sucres cristallins de sucre et d'un sirop épais.



6 La cristallisation

La cristallisation se poursuit dans de grandes cuves. La mouture y est refroidie progressivement et le cristallin se dépose au fond du récipient.



7 Spinning / Drying

La mouture est essorée dans la centrifugeuse, comme le linge dans une machine à laver. Les cristaux restant dans le panier et le sirop, appelé mélasse, est évacué par les trous. Les cristaux sont ensuite séchés.

8 L'exportation

Le sucre est transporté dans de grandes boîtes de 6 mètres de long (les conteneurs) qui sont empilés sur des navires. Ces navires exportent les sucres manufacturés dans le monde entier.

5 La cuisson

Le sirop est chauffé dans des cuves à grande capacité. On ajoute progressivement et le cristallin se dépose au fond du récipient. On obtient ainsi la mouture qui est composée de sucres cristallins de sucre et d'un sirop épais.

6 La cristallisation

La cristallisation se poursuit dans de grandes cuves. La mouture y est refroidie progressivement et le cristallin se dépose au fond du récipient.

7 Spinning / Drying

La mouture est essorée dans la centrifugeuse, comme le linge dans une machine à laver. Les cristaux restant dans le panier et le sirop, appelé mélasse, est évacué par les trous. Les cristaux sont ensuite séchés.

8 L'exportation

Le sucre est transporté dans de grandes boîtes de 6 mètres de long (les conteneurs) qui sont empilés sur des navires. Ces navires exportent les sucres manufacturés dans le monde entier.

5 La cuisson

Le sirop est chauffé dans des cuves à grande capacité. On ajoute progressivement et le cristallin se dépose au fond du récipient. On obtient ainsi la mouture qui est composée de sucres cristallins de sucre et d'un sirop épais.

6 La cristallisation

La cristallisation se poursuit dans de grandes cuves. La mouture y est refroidie progressivement et le cristallin se dépose au fond du récipient.

7 Spinning / Drying

La mouture est essorée dans la centrifugeuse, comme le linge dans une machine à laver. Les cristaux restant dans le panier et le sirop, appelé mélasse, est évacué par les trous. Les cristaux sont ensuite séchés.

8 L'exportation

Le sucre est transporté dans de grandes boîtes de 6 mètres de long (les conteneurs) qui sont empilés sur des navires. Ces navires exportent les sucres manufacturés dans le monde entier.

5 La cuisson

Le sirop est chauffé dans des cuves à grande capacité. On ajoute progressivement et le cristallin se dépose au fond du récipient. On obtient ainsi la mouture qui est composée de sucres cristallins de sucre et d'un sirop épais.

6 La cristallisation

La cristallisation se poursuit dans de grandes cuves. La mouture y est refroidie progressivement et le cristallin se dépose au fond du récipient.

7 Spinning / Drying

La mouture est essorée dans la centrifugeuse, comme le linge dans une machine à laver. Les cristaux restant dans le panier et le sirop, appelé mélasse, est évacué par les trous. Les cristaux sont ensuite séchés.

8 L'exportation

Le sucre est transporté dans de grandes boîtes de 6 mètres de long (les conteneurs) qui sont empilés sur des navires. Ces navires exportent les sucres manufacturés dans le monde entier.

5 La cuisson

Le sirop est chauffé dans des cuves à grande capacité. On ajoute progressivement et le cristallin se dépose au fond du récipient. On obtient ainsi la mouture qui est composée de sucres cristallins de sucre et d'un sirop épais.

6 La cristallisation

La cristallisation se poursuit dans de grandes cuves. La mouture y est refroidie progressivement et le cristallin se dépose au fond du récipient.

7 Spinning / Drying

La mouture est essorée dans la centrifugeuse, comme le linge dans une machine à laver. Les cristaux restant dans le panier et le sirop, appelé mélasse, est évacué par les trous. Les cristaux sont ensuite séchés.

8 L'exportation

Le sucre est transporté dans de grandes boîtes de 6 mètres de long (les conteneurs) qui sont empilés sur des navires. Ces navires exportent les sucres manufacturés dans le monde entier.

5 La cuisson

Le sirop est chauffé dans des cuves à grande capacité. On ajoute progressivement et le cristallin se dépose au fond du récipient. On obtient ainsi la mouture qui est composée de sucres cristallins de sucre et d'un sirop épais.

6 La cristallisation

La cristallisation se poursuit dans de grandes cuves. La mouture y est refroidie progressivement et le cristallin se dépose au fond du récipient.

7 Spinning / Drying

La mouture est essorée dans la centrifugeuse, comme le linge dans une machine à laver. Les cristaux restant dans le panier et le sirop, appelé mélasse, est évacué par les trous. Les cristaux sont ensuite séchés.

8 L'exportation

Le sucre est transporté dans de grandes boîtes de 6 mètres de long (les conteneurs) qui sont empilés sur des navires. Ces navires exportent les sucres manufacturés dans le monde entier.

5 La cuisson

Le sirop est chauffé dans des cuves à grande capacité. On ajoute progressivement et le cristallin se dépose au fond du récipient. On obtient ainsi la mouture qui est composée de sucres cristallins de sucre et d'un sirop épais.

6 La cristallisation

La cristallisation se poursuit dans de grandes cuves. La mouture y est refroidie progressivement et le cristallin se dépose au fond du récipient.

7 Spinning / Drying

La mouture est essorée dans la centrifugeuse, comme le linge dans une machine à laver. Les cristaux restant dans le panier et le sirop, appelé mélasse, est évacué par les trous. Les cristaux sont ensuite séchés.

8 L'exportation

Le sucre est transporté dans de grandes boîtes de 6 mètres de long (les conteneurs) qui sont empilés sur des navires. Ces navires exportent les sucres manufacturés dans le monde entier.

5 La cuisson

Le sirop est chauffé dans des cuves à grande capacité. On ajoute progressivement et le cristallin se dépose au fond du récipient. On obtient ainsi la mouture qui est composée de sucres cristallins de sucre et d'un sirop épais.

6 La cristallisation

La cristallisation se poursuit dans de grandes cuves. La mouture y est refroidie progressivement et le cristallin se dépose au fond du récipient.

7 Spinning / Drying

La mouture est essorée dans la centrifugeuse, comme le linge dans une machine à laver. Les cristaux restant dans le panier et le sirop, appelé mélasse, est évacué par les trous. Les cristaux sont ensuite séchés.

8 L'exportation

Le sucre est transporté dans de grandes boîtes de 6 mètres de long (les conteneurs) qui sont empilés sur des navires. Ces navires exportent les sucres manufacturés dans le monde entier.

5 La cuisson

Le sirop est chauffé dans des cuves à grande capacité. On ajoute progressivement et le cristallin se dépose au fond du récipient. On obtient ainsi la mouture qui est composée de sucres cristallins de sucre et d'un sirop épais.

6 La cristallisation

La cristallisation se poursuit dans de grandes cuves. La mouture y est refroidie progressivement et le cristallin se dépose au fond du récipient.

7 Spinning / Drying

La mouture est essorée dans la centrifugeuse, comme le linge dans une machine à laver. Les cristaux restant dans le panier et le sirop, appelé mélasse, est évacué par les trous. Les cristaux sont ensuite séchés.

8 L'exportation

Le sucre est transporté dans de grandes boîtes de 6 mètres de long (les conteneurs) qui sont empilés sur des navires. Ces navires exportent les sucres manufacturés dans le monde entier.

5 La cuisson

Le sirop est chauffé dans des cuves à grande capacité. On ajoute progressivement et le cristallin se dépose au fond du récipient. On obtient ainsi la mouture qui est composée de sucres cristallins de sucre et d'un sirop épais.

6 La cristallisation

La cristallisation se poursuit dans de grandes cuves. La mouture y est refroidie progressivement et le cristallin se dépose au fond du récipient.

7 Spinning / Drying

La mouture est essorée dans la centrifugeuse, comme le linge dans une machine à laver. Les cristaux restant dans le panier et le sirop, appelé mélasse, est évacué par les trous. Les cristaux sont ensuite séchés.

8 L'exportation

Le sucre est transporté dans de grandes boîtes de 6 mètres de long (les conteneurs) qui sont empilés sur des navires. Ces navires exportent les sucres manufacturés dans le monde entier.

5 La cuisson

Le sirop est chauffé dans des cuves à grande capacité. On ajoute progressivement et le cristallin se dépose au fond du récipient. On obtient ainsi la mouture qui est composée de sucres cristallins de sucre et d'un sirop épais.

6 La cristallisation

La cristallisation se poursuit dans de grandes cuves. La mouture y est refroidie progressivement et le cristallin se dépose au fond du récipient.

7 Spinning / Drying

La mouture est essorée dans la centrifugeuse, comme le linge dans une machine à laver. Les cristaux restant dans le panier et le sirop, appelé mélasse, est évacué par les trous. Les cristaux sont ensuite séchés.

8 L'exportation

Le sucre est transporté dans de grandes boîtes de 6 mètres de long (les conteneurs) qui sont empilés sur des navires. Ces navires exportent les sucres manufacturés dans le monde entier.

5 La cuisson

Le sirop est chauffé dans des cuves à grande capacité. On ajoute progressivement et le cristallin se dépose au fond du récipient. On obtient ainsi la mouture qui est composée de sucres cristallins de sucre et d'un sirop épais.

6 La cristallisation

La cristallisation se poursuit dans de grandes cuves. La mouture y est refroidie progressivement et le cristallin se dépose au fond du récipient.

7 Spinning / Drying

La mouture est essorée dans la centrifugeuse, comme le linge dans une machine à laver. Les cristaux restant dans le panier et le sirop, appelé mélasse, est évacué par les trous. Les cristaux sont ensuite séchés.

8 L'exportation

Le sucre est transporté dans de grandes boîtes de 6 mètres de long (les conteneurs) qui sont empilés sur des navires. Ces navires exportent les sucres manufacturés dans le monde entier.

5 La cuisson

Le sirop est chauffé dans des cuves à grande capacité. On ajoute progressivement et le cristallin se dépose au fond du récipient. On obtient ainsi la mouture qui est composée de sucres cristallins de sucre et d'un sirop épais.

6 La cristallisation

La cristallisation se poursuit dans de grandes cuves. La mouture y est refroidie progressivement et le cristallin se dépose au fond du récipient.

7 Spinning / Drying

La mouture est essorée dans la centrifugeuse, comme le linge dans une machine à laver. Les cristaux restant dans le panier et le sirop, appelé mélasse, est évacué par les trous. Les cristaux sont ensuite séchés.

8 L'exportation

Le sucre est transporté dans de grandes boîtes de 6 mètres de long (les conteneurs) qui sont empilés sur des navires. Ces navires exportent les sucres manufacturés dans le monde entier.

5 La cuisson

Le sirop est chauffé dans des cuves à grande capacité. On ajoute progressivement et le cristallin se dépose au fond du récipient. On obtient ainsi la mouture qui est composée de sucres cristallins de sucre et d'un sirop épais.

Pour profiter au maximum de la visite Getting the most out of your visit



Lun - Jeu à 10h30 et 14h30
Ven à 14h30
Sauf jours fériés
Mon - Thur at 10:30 & 14:30
Fri at 14:30
Not available on public holidays

Visite guidée sans supplément
Guided tour with no extra charge



La leçon = résumé
Lesson = summary

30



Films thématiques
Documentary films

Le parcours de L'Aventure du Sucre The outline of the museum L'Aventure du Sucre

L'entrée mystérieuse: découvrez les origines de l'île
The mysterious entrance: discover the origins of the island

Pour un goût sucré: succombez aux charmes du sucre
For a sweet taste: enjoy the charms of sugar

À l'ombre de la cheminée: explorez l'histoire de l'île Maurice
In the shadow of the chimney: explore the history of Mauritius

De la canne au jus, du jus au sucre: entrez dans l'usine et parcourez cette gigantesque machinerie
From cane to juice extraction and from juice to sugar process: step in the factory and discover this huge sugar process equipment

Le pavillon des technologies: observez les progrès techniques autour du sucre
The technology stand: have a look at the improvements of the manufacturing processes

Le pavillon de la canne: laissez-vous surprendre par cette plante écologique
The cane stand: let yourself be surprised by this ecological plant

Les routes du sucre: allez à la conquête des échanges économiques à travers l'histoire et le monde
The sugar route: get acquainted with commercial trade of sugar and its international economic exchanges

Le rhum à l'île Maurice: terminez le parcours avec l'histoire et la fabrication du rhum
Rum in Mauritius: end up your visit with the history of rum and its manufacture

Pour les enfants For kids



Nos deux mascottes Raj le martin et Florise la mangouste vont les guider tout au long du parcours:
Our two mascots, Raj the myna and Florise the mongoose, will guide your kids throughout the tour:



GUIDE D'EXPLORATION: pour rendre la visite encore plus amusante
EXPLORATION GUIDE : to add more fun to the visit



Les ENVELOPPES: jeu de questions / réponses
The ENVELOPES: question game



Regardez ce qui se cache à l'intérieur
Discover what's hidden inside



4 MAQUETTES ANIMÉES dans le pavillon des technologies font comprendre l'origine de l'énergie
The INTERACTIVE MODELS on our technology stand help kids learn about the origins of energy



L'AMPHITHÉÂTRE: le dessin animé de Raj et Florise raconte aux enfants l'épopée de la canne et du sucre
In the AMPHITHEATRE, a cartoon of Raj and Florise tells the epic story of cane and sugar



La LOCOMOTIVE DES CHAMPS dans les routes du sucre siffle son admiration quand on répond correctement au vidéo-quizz
The LOCOMOTIVE whistles admiringly whenever you answer our quiz questions correctly!



Maquettes des CO-PRODUITS de la canne
Interactive models of sugar cane CO-PRODUCTS



COINS PHOTO: scènes de décors pour des photos souvenir amusantes
PHOTOS BOOTHS: add fun decorations and backdrops to your photos, and take them home as souvenirs that you'll cherish !

Prolongez le plaisir de la visite The adventure continues !

Le Village Boutique: dégustez les meilleurs sucres bruns naturels, les rhums de la Maison New Grove et découvrez une sélection de cadeaux authentiques, gourmands et élégants !

The Village Boutique: savour the very best of local, natural brown sugars and rums from the House of New Grove and discover a range of delicious gourmet presents to take back home !

Une savoureuse cuisine ensoleillée vous attend au Fangourin, restaurant et salon de thé et à la locomotive du Beau Plan Express.

Enjoy the succulent fare on offer at Le Fangourin Restaurant and Tea Room, or at our "Le Beau Plan Express" snack. Enjoy a meal amid lush tropical scenery !

