



# Henk Bree *Mii ken man*



## INTERVIEW

« Je suis originaire du Suriname. Je viens de Moengo et ça fait 20 ans que je vis à Maripa-Soula avec ma femme, Mme Païssi.

C'est mon père qui m'a initié au pressage de canne. Je n'ai jamais utilisé de presse à canne industrielle car je préfère ma propre presse. Je l'ai faite moi-même.

Les étapes :

1. Collecte des cannes à sucre.
2. Nettoyage des cannes.
3. Pressage.
4. Passage au tamis.
5. Dégustation.



Lorsque je presse la canne, toute ma famille participe, et du coup tout le monde apprend. Lors des levées de deuil en pays Djuka, on m'appelle souvent pour contrôler la fabrication du jus, car ils considèrent que je suis un connaisseur.



A l'époque, on mettait le jus dans une marmite et on laissait mijoter durant des heures. Pour une longue durée de conservation, on le faisait bouillir à feu doux. A la fin ça donnait une texture caramélisée qu'on utilisait pour sucrer nos plats et le café. Et vous savez, si vous utilisez les résidus pour faire un feu de barbecue, le sucre pénètre dans la viande et lui donne un goût sucré et moelleux. »

Papa Henky



*" Lors des levées de deuil en pays Djuka, on m'appelle souvent pour contrôler la fabrication du jus, car ils considèrent que je suis un connaisseur. "*

