

MAISON & JARDIN

magazine

Mai 2022

UN BEAU JARDIN

L'accord parfait

DESTINATION
FRANCE
PACA

OUTDOOR

Le plein d'idées fraîches

ENVIE D'AILLEURS

Les plus belles adresses

L 16419 - 148 - F: 4,50 € - RD



BEL/LUX : 5€ - CH : 8FS - CAN/S : 9\$CAN - DOM/S : 5,50€ - NCAL/S : 700XPF - POL/S : 750XPF - I.MAU : 5,50€

C'EST L'ÉTÉ !
Changez de décor



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LE SPIRITUEUX DES AMIS



Le rhum est très certainement la boisson qui nous rappelle le plus le soleil et les îles paradisiaques. Cette eau de vie est originaire des Amériques et symbolise la vie festive des Caraïbes et de La Réunion. Mais à des milliers de kilomètres de ces îles paradisiaques, dans le sud de la France, il existe une production métropolitaine appelée « Les Rhums du Sud ». Ce projet a été initié par une bande d'amis : Hugo Randazzo (le fondateur), Benjamin Clément (associé et directeur artistique) et Guillaume de Roany (conseil et orientation développement produit). Hugo est un adepte de la première heure de cette boisson qu'il connaît par cœur. En effet, ce fils de Réunionnaise a pour ambition de faire connaître son patrimoine personnel : le rhum arrangé. La recette est simple : il suffit de faire macérer des fruits ou des épices avec du rhum blanc.



Une sélection minutieuse
Mais comme dans toute préparation, il est indispensable de sélectionner les bons ingrédients et de les travailler de manière artisanale pour préserver les arômes et la qualité des produits. Hugo a déniché les meilleurs producteurs de l'île. Très attaché à sa double culture, il n'hésite pas à les « arranger » avec des plantes méditerranéennes comme la lavande ou encore le romarin. Les puristes pourront aussi déguster des rhums aux saveurs exotiques comme à la banane, à l'ananas ou encore son préféré : au letchi. Il reprend certaine recette familiale comme le rhum arrangé de sa tante Rosie qui se prépare avec du combava, un petit citron vert au goût unique.



Récemment, les trois amis sont devenus embouteilleurs indépendants avec deux nouvelles gammes : le rhum Cleroazzo qui est la contraction des noms des trois protagonistes. L'alcool provient de la Réunion ou du Venezuela et a été francisé par un passage en fût de Cognac et Calvados. La collection Guillaume de Roany est une sélection minutieuse de jus ramenés pour la plupart d'entre eux en voilier cargo. Derrière chaque bouteille se dessine, donc, une histoire et la quête de saveurs uniques. À découvrir avec modération.

www.lesrhumsdusud.fr

Image et direction artistique : La Onda

Publi-reportage