LE MAGAZINE DE LA CULTURE RHUM

RUMPORTER

ÉDITION PRINTEMPS 2022



DOSSIER

LE RENOUVEAU DU RHUM CUBAIN

ECONOMIE

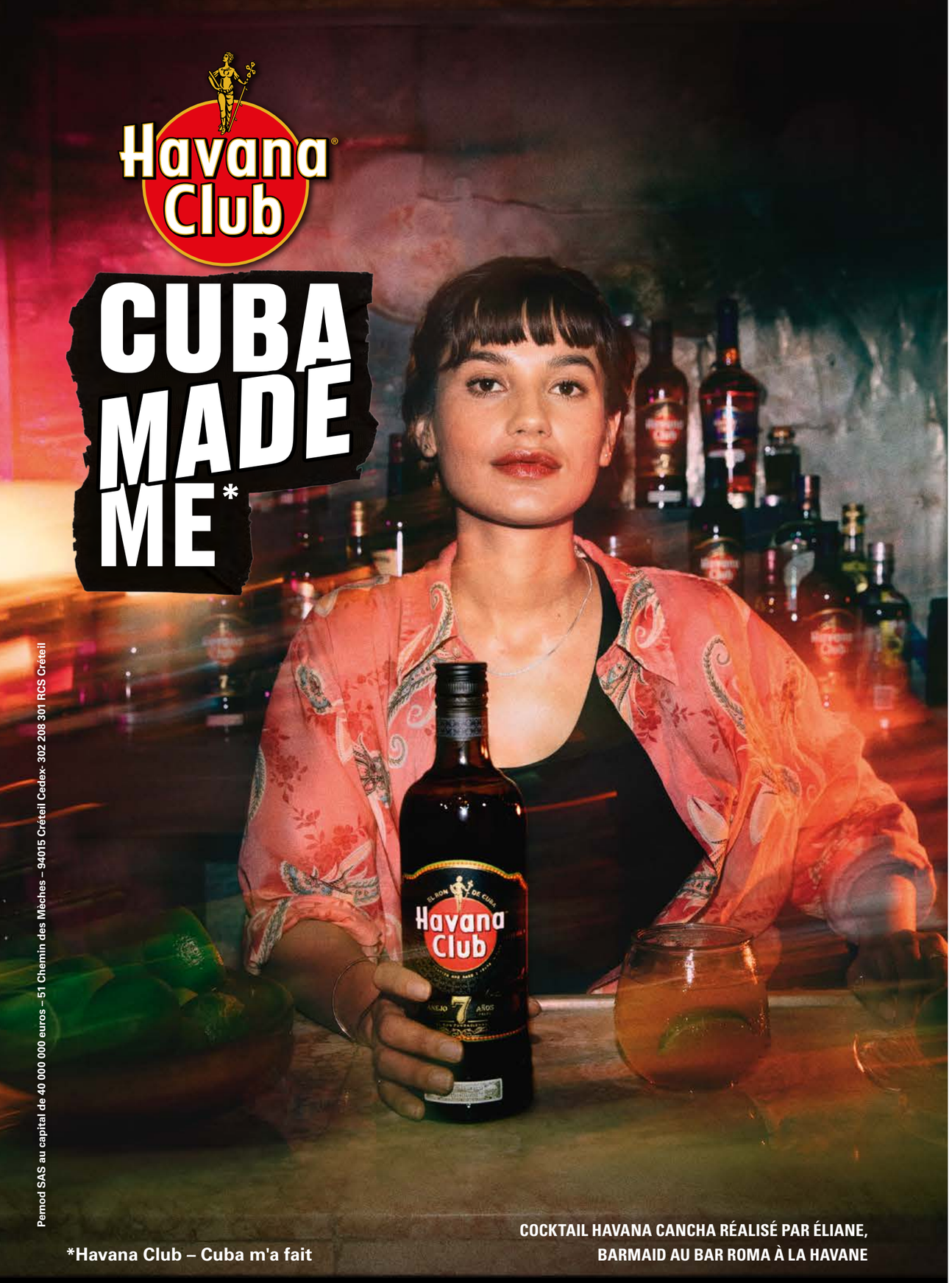
QUI A LE DROIT DE DISTILLER EN FRANCE ?

TECHNIQUE

LE VIEILLISSEMENT À DOMICILE

8,00€

PORTFOLIO : TITOUAN LAMAZOU | **INTERVIEW :** CLEMENCE BOTINO, MISS FRANCE 2020



EDITO

LE RHUM

OU LA RÉUSSITE D'UNE BOISSON PLUS QUE JAMAIS CULTURELLE !

Alors que la sortie de cette pandémie mondiale, sans équivalent depuis un siècle, devient de plus en plus concrète, des tensions sociales et économiques ont repris le devant de la scène, parfois au cœur des terres de rhum comme en Guadeloupe ces derniers mois. Des mutations profondes sont à l'œuvre dans tous les territoires et peut-être plus encore dans les tropiques : le succès du rhum en France mais aussi à travers le monde est bien plus qu'un épiphénomène, il est symptomatique de l'émergence de nouvelles ambitions et surtout réussites à l'échelle d'entreprises, de régions mais aussi de politiques nationales, qui trouvent de plus en plus facilement des partenaires par-delà les océans pour faire la promotion de leurs marques, de leurs produits, de leurs modes de consommation mais aussi de leurs cultures singulières.

La reconnaissance toute récente du « viche », l'eau-de-vie de jus de canne de la côte Pacifique, par l'Etat colombien en tant que boisson faisant partie intégrante de son héritage culturel et ancestral inscrit dans le marbre un tournant historique : même des spiritueux endémiques autrefois clandestins émergent sur la scène nationale et très bientôt internationale, à l'instar du mezcal après une trentaine d'années d'effort. Des produits à peine effleurés par l'industrialisation, à une échelle encore très rurale, qui vont probablement trouver leur public jusque dans les bars des grandes métropoles et les sites spécialisés avant de se diffuser parmi les autres acteurs des spiritueux et du goût en général. Ailleurs, en Haïti, rhum et surtout clairin, méconnu il y a encore une décennie, ou encore le grogue du Cap-Vert se cherchent une définition légale pour mieux se promouvoir à l'export. Et d'autres berceaux de la culture rhum changent de braquet et s'autorisent des innovations majeures en s'inspirant des tendances actuelles mais aussi en puisant dans leurs héritages pluriséculaires comme l'illustre notre dossier cubain.

Vive la culture rhum !



Alexandre Vingtier
Rédacteur en chef

RUMPORTER
ÉDITION PRINTEMPS 2022
NUMÉRO 21

@RUMPORTER

CONTACTS :
ALEXANDRE VINGTIER : *Co-fondateur, Gérant & Rédacteur en Chef — redaction@rumporter.com*
FABIEN HUMBERT : *Rédacteur en chef adjoint — fabien@rumporter.com*
MANUA LANGRENAY : *Chef de Publicité — manua@rumporter.com*
VÉRONIQUE LANDREAUD / CÉLINE HEIN : *Conception graphique / Maquette*
ADRIEN BONETTO : *Site Internet*

COUVERTURE : *EMINENTE*
IMPRIMEUR : *Edicolor - ZI de la Fresnais - Chemin la Fresnais - 35470 Bain-de-Bretagne*
N°ISSN : *2552-2531*

ONT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO
Alexandre Vingtier, Fabien Humbert, Adrien Bonetto, Manua Langrenay, Caroline Knuckey, Lea Daulard, Laurence Marot, Béatrice Delamotte, Benjamin Rousseaux, Yoann Demeerseman, Mickaël Peilloux, Léo Dezeutre et Johannes Breit.

Trois Rivières

RHUM DU SUD
DE LA MARTINIQUE



SPIRITS SELECTION BY CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES
Médaille d'Or 2021 Gold Medal

CF R.C.S. PARIS 511 042 368

Fruit d'un assemblage harmonieux et d'un élevage de plus de 5 ans, Trois Rivières VSOP Réserve Spéciale exprime la quintessence du style Trois Rivières. Il se distingue par sa richesse, sa profondeur et sa suavité. La corpulence issue de son vieillissement en fûts de chêne américains est équilibrée par la finesse apportée par le temps passé en fûts de chêne français.

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























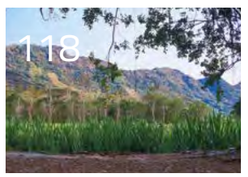














SOMMAIRE

7 NOS DESTINATIONS DANS CE NUMÉRO

8 WHAT'S UP
Actus produits

22 AUTOUR DU RHUM
Rhumeries printanières

26 ARRANGÉS ET ÉPICÉS
Les rhums du Sud mettent les saveurs de la Provence et de la Réunion en bouteille

30 DOSSIER
Les rhums cubains font leur révolution !

52 LES CARNETS D'ISA
Black Tears Spiced de Cuba

54 HOMO & LADY SACCHARUM
Clémence Botino et François Longueteau, l'interview croisée

60 ÉCONOMIE
Qui a le droit de distiller en France et comment se former concrètement ?

66 RHUM'ANTIQUE
L'éveil des grogues du Cap-Vert

76 PORTFOLIO
Escales en Polynésie avec Titouan Lamazou

84 COCKTAILS & RHUM
4 cocktails pour commencer l'année en beauté

90 LES YEUX DANS LE SHAKER
Un nouvel esthète du cocktail marqué par sa culture bretonne

98 GINS TROPICAUX
Xibal, le premier gin made in Guatemala

100 DÉVELOPPEMENT DURABLE
eRcane, le laboratoire de la canne que le monde nous envie

104 RHUM EN TOQUE
Rhum agricole Hardy Paille & crème de châtaigne à la liqueur Labourdonnais

108 EMBOUTEILLEURS INDÉPENDANTS
Rum Explorer : le rhum s'élève en Normandie

112 TECHNIQUE
Avec le vieillissement en mini-fûts, devenez maître de (mini)chai !

118 RHUM DE DEMAIN
Renaissance : un rhum taïwanais qui se déguste comme un grand vin !

122 AN TAN LONTAN
Martinique : embarquement des fûts de rhum à Basse-Pointe.

NOUVEAU
AIKAN INTENSE

LE WHISKY PRÉFÉRÉ DES AMATEURS DE RHUM

DISTILLÉ EN ECOSSE, AFFINÉ EN FÛTS DE RHUM EN MARTINIQUE

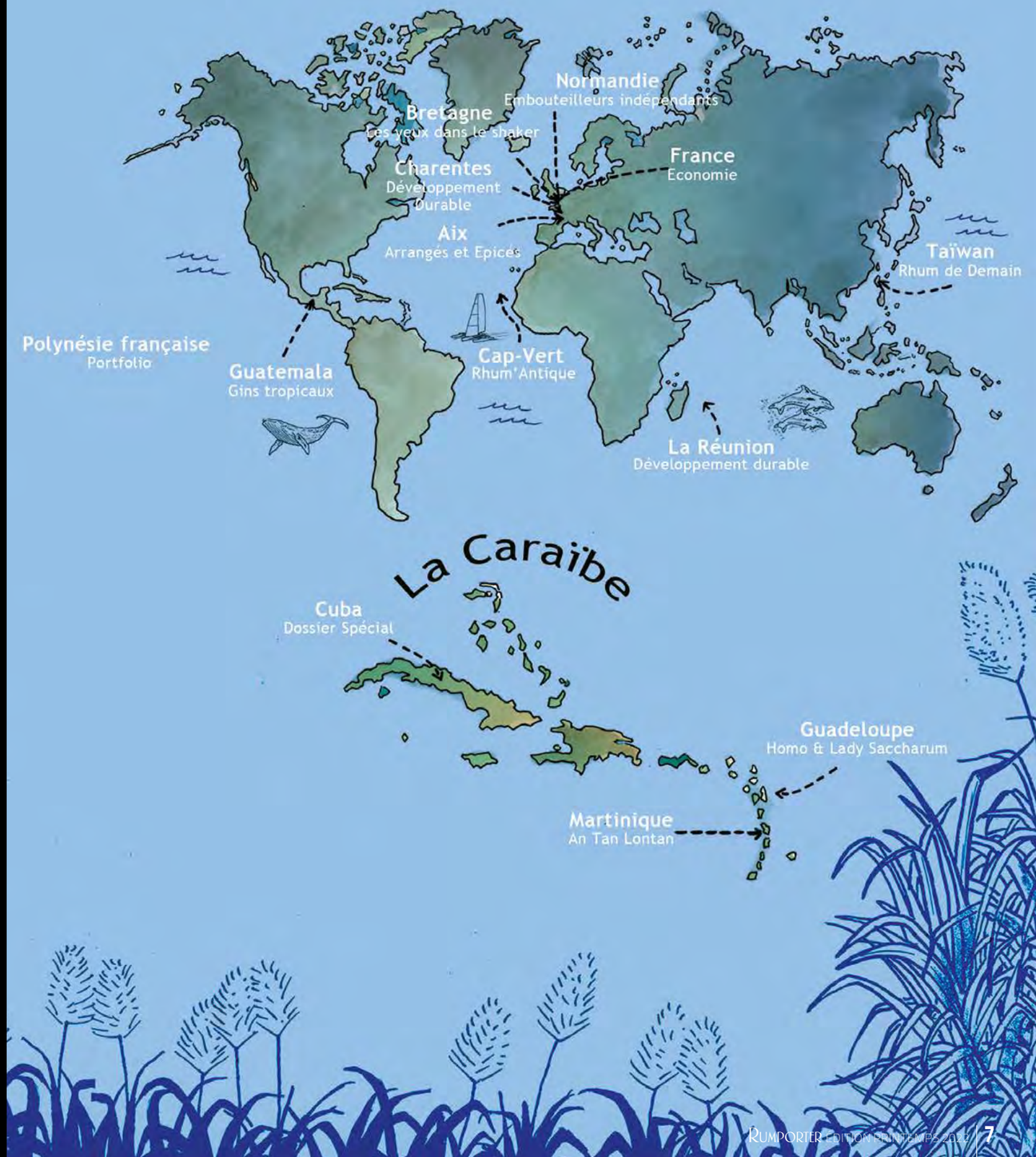


*AIKAN SIGNIFIE "MARIAGE" EN ARAWAK,
LA LANGUE DES PREMIERS HABITANTS DE L'ÎLE DE LA MARTINIQUE

WWW.AIKANWHISKY.COM

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

NOS DESTINATIONS DANS CE NUMÉRO



WHAT'S UP

La planète rhum ne cesse de tourner de plus en plus vite, alors faites-le plein de nouveautés à vous en donner le tournis : de quoi découvrir toujours plus de nouvelles origines, de nouveaux millésimes et de créations par vos marques préférées !

Par Adrien Bonetto, Manua Langrenay, Fabien Humbert et Alexandre Vingtier

RHUM AGRICOLE ET PUR JUS

RENEGADE : DUNFERMLINE VOIT DOUBLE

Grenade

Renegade Cane Rum, le projet développé par Mark Reynier, nous présente deux nouvelles expressions du terroir de l'île de Grenade dans les Caraïbes. Tous deux issus de la récolte de canne « Lacalome Red » en 2020, l'un est distillé en colonne et l'autre en Pot Still. Ces rhums blancs sont sans colorant, sans sucre ajouté et sans filtration à froid. Dernier point commun, le nom : Dunfermline.

RENEGADE - DUNFERMLINE POT STILL
70CL - 50% / *PVC : 55€*

RENEGADE - DUNFERMLINE COLONNE
70CL - 50% / *PVC : 55€*





© ALEX ROELS

PÈRE LABAT, DEUX PARCELLAIRES SINON RIEN !

Marie-Galante

Les cannes à sucre (canne mauve) proviennent d'une parcelle au nord de la propriété Poisson à Marie-Galante. Le jus qui en résulte a été fermenté pendant 80h puis distillé en colonne créole Savalle. Il sera proposé en deux versions, une à 53%, l'autre à 61%.

PÈRE LABAT - CLOS PARCELLAIRE LES MANGLES
53% - 70CL
PVC : 72€ – 3024 bouteilles

PÈRE LABAT - CLOS PARCELLAIRE LES MANGLES
70CL - 61%
PVC : 82€ – 360 bouteilles



Guadeloupe

LA CANNE 2.0 + LONGUETEAU = 62.0

Voilà que sort une cuvée un peu particulière, à la fois histoire de rencontres, d'amour des bonnes choses, mais avant tout un très bon rhum.
Tout part du groupe Facebook la Canne 2.0 qui souhaitait créer un embouteillage qui portait haut ses valeurs : amitié, collaboration et qualité. La maison Longueteau a immédiatement répondu présente et après une sélection à la distillerie par les administrateurs du groupe, en compagnie d'Hugues Labrador, décédé depuis et à qui cette cuvée rend hommage, le projet voyait le jour. Cela donne un rhum blanc issu de la canne rouge (de la parcelle numéro 9) de 2018 qui aura reposé presque 3 ans avant d'être mis en bouteille !
En résulte une eau-de-vie de canne où le vesou est roi. Le jus de canne est mis en avant par des notes florales, terreuses, citronnées et poivrées. Mais c'est en bouche qu'il se révèle totalement, grâce à une sucrosité éhontée et à une texture soyeuse du plus bel effet. Un véritable ti'punch prêt à l'emploi !

LONGUETEAU - LA CANNE 2.0
70CL - 62%
PVC : 49€ – Édition limitée à 1000 bouteilles.

JM SÉLECTIONNÉ PAR V&B

Martinique

A l'occasion des 20 ans de V&B, un nouveau single cask de chez J.M. Plus précisément un rhum martiniquais de 5 ans d'âge. En édition très limitée, soyez rapide si vous voulez y goûter.

JM – 2015, 5 ANS, SINGLE CASKS FÛT N°20 0382
70CL - 55,3%
PVC : 89€ – 253 bouteilles





J.BALLY REVIENT EN BRUT DE FÛT MILLÉSIMÉ 2006

Martinique

La bouteille iconique pyramidale de J.Bally sélectionnée par la Maison du Whisky est de retour. Toujours en brut de fût et cette fois un millésime 2006 au notes « *fruitées et délicates avec un boisé parfaitement intégré* ».

70CL - 57,5%
PVC : 179€ – 798 bouteilles



LONGUETEAU : UNE CUVÉE ANNIVERSAIRE POUR LES 125 ANS

Guadeloupe

En hommage aux 125 ans de la maison, Longueteau sort un triple millésime 2008, 2009, 2010. À la base, un rhum blanc agricole à 50%, composé de 65% de canne rouge et 35% de canne bleue, ayant reposé 8 mois en cuve inox. Le distillat a ensuite été mis en vieillissement en fût de cognac de 300 litres.

70CL - 44,4%
PVC : 250€ – 2500 exemplaires

LE RHUM PREMIUM DU VIETNAM : BELAMI

Vietnam

Modeste (par la taille) distillerie vietnamienne, Belami produit désormais plusieurs rhums et revient, cette fois-ci, avec sa nouvelle référence pur jus de canne vietnamien vieilli 9 mois en fût de chêne ibérique : Calyx. Pour la petite anecdote, le rhum était prédestiné à être un rhum blanc brut de fût, mais, Roddy Battajon (CEO) est resté coincé en dehors du Viêtnam à cause du Covid et il a dû laisser le rhum en fûts plus longtemps. Le résultat est un rhum fruité avec une belle douceur en bouche malgré ses 59,9 % !

RHUM BELAMI – 70CL - 59,9%
PVC : 103,90€ – 5000 exemplaires





KARUKERA, DES SINGLES CASK EN ÉDITION (TRÈS) LIMITÉE

Guadeloupe

Deux nouvelles sélections de la Maison du Whisky chez Karukera, en édition très limitée. Le premier single cask, millésimé 2014, est un brut de fût ayant vieilli 6 ans en fûts de brandy de Xérès. Le second pur jus millésimé 2009, embouteillé au degré naturel, a vieilli 12 ans en fût de cognac.

KARUKERA - 2014 SINGLE CASK CONQUÊTE
70CL - 61,8%
PVC : 189€
122 bouteilles

KARUKERA - 2009 SINGLE CASK CONQUÊTE
70CL - 52,2%
PVC : 234€
203 bouteilles

DEPUIS MAISON 1749
LA MAUNY
RHUM ÉPICÉ
SPICED
DEPUIS MAISON 1749 LA MAUNY
RHUM ÉPICÉ SPICED
ÉLABORÉ À PARTIR DE RHUM AGRICOLE
100% PUR JUS DE CANNE À SUCRE
AUX ÉPICES DES ANTILLES
CF R.C.S. PARIS 511 042 368
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

RHUM DE MÉLASSE ET SIROP



RON MATUSALEM DE GONZALO FUENMAYOR

République Dominicaine

L'artiste international a été chargé de créer une édition limitée qui fait allusion à l'esprit visionnaire de ce rhum charismatique. À travers les coquillages et le symbolisme que Fuenmayor capte dans son œuvre, cette édition limitée de Matusalem Gran Reserva 15, fait référence aux racines de Matusalem, un rhum de la mer des Caraïbes, puisqu'il est né à Cuba mais est fabriqué en République dominicaine.

MATUSALEM – 15 ANS GONZALO FUENMAYOR EDITION
70CL - 40%
PVC : 42€

SAN LINO : DEUX NOUVELLES RÉFÉRENCES CUBAINES

Cuba



Plus connu pour les cognacs Meukow, la Compagnie de Guyenne lance sa marque de rhum. Une première référence, Carta Blanca, distillée en colonne puis vieilli 3 ans en fût de chêne blanc et une deuxième pour la route, Carta Oro, qui est quant à elle vieillie 5 ans.

SAN LINO - CARTA BLANCA
70CL - 40%

SAN LINO - CARTA ORO
70CL - 40%
PVC : non communiqué

DUPPY SHARE : UN BLANC 100% JAMAÏCAIN

Jamaïque

La marque anglaise Duppy Share lance un blanc 100% jamaïcain. Ce rhum a été sélectionné en collaboration avec le rappeur anglais d'origine jamaïcaine Kano. Son étiquette reflète les différentes façons dont la culture jamaïcaine a influencé Londres et le reste du monde. Il est mis en bouteille à 40 % pour être dégusté pur, en ti-punch et bien évidemment, en cocktail.



DUPPY SHARE - WHITE
70CL - 40%
PVC : non communiqué

NEW GROVE DÉVOILE SA COLLECTION DES VINTAGES

Maurice

Trois références, et trois millésimes, pour cette nouvelle gamme. Le premier est un millésime 2004 qui a vieilli 16 ans en fût français neuf et en ex-cognac. Son nom « Villebague » fait référence au Domaine de La Villebague, la première sucrerie établie sur l'île Maurice en 1740. Le second « Belle vue », un millésime 2005, est vieilli 15 ans également en fût français neuf et en ex-cognac. Le troisième, nommé « Beau Plan », est un millésime 2007 vieilli 13 ans toujours dans les mêmes fûts.



NEW GROVE 2004 - VILLEBAGUE – 70CL - 45%
PVC : 95€ – 1989 bouteilles

NEW GROVE 2005 - BELLE VUE – 70CL - 45%
PVC : 90€ – 1992 bouteilles

NEW GROVE 2007 - BEAU PLAN – 70CL - 45%
PVC : 85€ – 1988 bouteilles

TAKAMAKA : L'ESPRIT DES SEYCHELLES

Seychelles

Takamaka met en bouteille l'artisanat du peuple de l'archipel des Seychelles, fort de plus de 100 îles, perdues au milieu de l'océan Indien. Dans sa série St André on retrouve Pti Lakaz, un rhum de canne à sucre traditionnel et provenant de trois fûts différents - dont un ex-fût de porto Ruby et deux fûts de chêne français - est mélangé à du rhum de mélasse distillé en colonne qui a reposé pendant trois ans dans des fûts ex-bourbon, ainsi qu'à du rhum de mélasse Bajan Foursquare de huit ans d'âge. On retrouve également Grankaz, quintessence du rhum seychellois, mettant en valeur le vieillissement et l'art de l'assemblage de Takamaka. Tout ça dans un joli nouveau packaging pour les deux références.



TAKAMAKA - PTI LAKAZ – 70CL - 45,1%
TAKAMAKA - GRANKAZ – 70CL - 45,1%
PVC : non communiqué



RATU LE RUM FIDJIEN FILTRÉ AU CHARBON DE NOIX DE COCO

Fidji

Ratu [rah-tu] signifie « chef » en fidjien. Ce rhum de mélasse vient de la seule distillerie des îles Fidji : Rum Co. of Fiji. Les cannes à sucre sont coupées à la main et le rhum est distillé avec adjonction d'une eau locale extrêmement pure. La marque à 3 références dans son portefeuille, un spiced, un rhum de 5 ans d'âge et un signature blend de 8 ans d'âge, toutes vieillies dans des ex-fût de bourbon et filtré au charbon de noix de coco.

RATU - DARK RUM 5 ANS
70CL - 40%

RATU - SIGNATURE BLEND 8 ANS
70CL - 35%
*PVC : non communiqué***70CL - 40%**

FOURSQUARE INDELIBLE, LE RETOUR DU ZINFANDEL

Barbade



Les inconditionnels de la marque attendaient depuis longtemps le retour du Zinfandel, il revient sous le nom d'« Indelible ». Ce rhum de mélasse a été distillé en colonne et pot still. L'assemblage a vieilli 11 ans dans d'anciens fûts de bourbon et de Zinfandel.

70CL - 48%
PVC : non communiqué

FLOR DE CAÑA FÊTE SES 130 ANS !

Nicaragua

À l'occasion des 130 ans de la marque en provenance du Nicaragua, Flor de Caña dévoile une édition limitée de 20 ans d'âge. Présenté en coffret numéroté, cet assemblage de rhum de mélasse vieilli en fût de bourbon est certifié « Carbone Neutre ».



FLOR DE CAÑA - 20 ANS
130ÈME ANNIVERSAIRE
70CL - 45%
PVC : 99€



EMBOUTEILLEURS INDÉPENDANTS







PLANTATION VOUS TRANSPORTE « UNDER THE SEA »

Panama

Après la collection « Birds of Paradise », Plantation vous plonge dans les fonds marins avec la collection « Under the sea ». Première escale au Panama avec un millésime 2008 de 13 ans d'âge. Ce rhum de mélasse a vieilli 12 ans en ex-fûts de bourbon au Panama puis une seconde maturation en Charente en fûts de chêne français. Une baleine à bosse est représentée sur le packaging, cétacé visible au large du Panama.

PLANTATION « UNDER THE SEA » - PANAMA
70 CL - 45,7%
PVC : 65€

ET POURSUIT AVEC DEUX SÉLECTIONS FAITES POUR LES 20 ANS DE V&B

Fidji et La Réunion

Direction les océans Indien et Pacifique pour deux sélections exclusives faites par V&B pour leur 20ème anniversaire. Le Fiji 2001 a été embouteillé cette année, ce qui en fait un véritable 20 ans d'âge. La deuxième référence de la réunion est plus jeune, mais elle en reste tout autant complexe.

PLANTATION SELECT CASK - FIJI 2001 20 ANS – 70CL - 65,4%
PVC : 119€

PLANTATION SELECT CASK - LA RÉUNION 2005 – 70CL - 62,5%
PVC : 119€

HABITATION VELIER SPÉCIALE V&B !

Jamaïque



Dernier embouteillage que nous vous présentons pour les 20 ans de V&B. Nous revenons avec un habitation Velier en provenance de la Jamaïque et plus particulièrement de Monymusk. Ce rhum de mélasse distillé en pot still en 2014 est un mark EMB vieilli 7 ans en fût ex-bourbon.

HABITATION VELIER - MONYMUSK 2014
70CL - 58%
PVC : 139€ – 290 bouteilles

BARIKENN EMBOUTEILLE UN BRUT DE COLONNE

Guadeloupe

En provenance de la distillerie Montebello, ce rhum monovarietal 100% canne rouge a été distillé (en colonne) en 2019. Il a été brassé en cuve inox pendant 2 ans et 5 mois et titre à 81,6%.



BARIKENN - BRUT DE COLONNE
70CL - 81,6%
PVC : 49€
Édition limitée à 300 bouteilles

S.B.S : DE CUBA À LA JAMAÏQUE EN PASSANT PAR TRINIDAD

Cuba *Jamaïque* *Trinidad*



L'embouteilleur indépendant S.B.S dégaine six nouvelles destinations pour ce début d'année. Toutes en éditions limitées et avec au moins 8 ans au compteur.

Commençons par la Barbade avec un single cask en provenance de la West Indies Rum Distillery. Un rhum de mélasse distillé en alambic en 2000 et mis en bouteille en octobre 2021. Il a vieilli 21 ans dans un ancien fût de Bourbon et un finish dans un ancien fût de Pedro Ximénez.

S.B.S BARBADOS 2000 – 70CL - 47,1%
PVC : 160€ – 186 bouteilles

Direction Cuba avec un rhum de mélasse distillé en alambic à colonne en 2012. Il a passé 9 ans en fût ex-Bourbon et fût de chêne neuf. La distillerie dont il est issu n'a pas été révélée.

S.B.S CUBA 2012 – 70CL - 50%
PVC : 98€ – 374 bouteilles

Guyana est également embouteillé en provenance de Demerara Distillers Limited. Distillé en alambic en 2006, il a vieilli 15 ans dans d'anciens fûts de bourbon.

S.B.S GUYANA 2006 – 70CL - 56,4%
PVC : 175€ – 240 bouteilles

Un « classique » de la Jamaïque avec Worthy Park, distillé en Pot Still en 2013, il a vieilli 8 ans dans d'anciens fûts de bourbon et de brandy.

S.B.S JAMAICA 2013 – 70CL - 46%
PVC : 95€ – 859 bouteilles

Envolons-nous maintenant vers Trinidad avec un rhum de mélasse en provenance de la célèbre distillerie disparue Caroni avec 28 ans au compteur et vieilli en fûts de bourbon. Il est présenté comme le fût jumeau d'une ancienne référence de la maison : « The Beast ».

S.B.S TRINIDAD 1993 – 70CL - 49,6%
PVC : 390€ – 222 bouteilles

En avant-dernière sortie nous avons ici une singularité, S.B.S propose une édition limitée unique pour la France d'un fût de Skeldon de 24 ans, de la distillerie Uitvlugt. Ce rhum distillé en 1997 avec un alambic à quatre colonnes a été embouteillé brut de fût à 48,4% en décembre 2021 et porte le mark SWR (Skeldon William Ross).

S.B.S SKELDON 1997 GUYANA
70CL - 48,4%
213 bouteilles – Distribué par Milhade

Le voyage s'achève avec un blend Jamaïque/Barbade. La provenance et l'âge des rhums n'ont pas été divulgués

S.B.S JAMAICA/BARBADOS
70CL - 46%
PVC : 110€ – 295 bouteilles



BOCATHEVA - 10 ANS
70CL - 45%
PVC : 58€



BOCATHEVA - 15 ANS
70CL - 45%
PVC : 69€



BOCATHEVA - 15 ANS FULL PROOF
70CL - 62%
PVC : 82€

BOCATHEVA : BBC SPIRIT EMBOUTEILLE LE VÉNÉZUÉLA

Vénézuéla

Trois nouvelles références en provenance du Vénézuela. Après une fermentation qui dure entre 12 et 16 heures, ce rhum de mélasse distillé en colonne bénéficie d'un vieillissement 100% tropical, en effet, il est mis en barrique à 65% puis effectue l'intégralité de son temps en barrique au Vénézuela. Vous pouvez profiter de 3 références dont une full proof, mention qui indique que le rhum n'a subi aucune réduction de la sortie de la colonne jusqu'à l'embouteillage.

DU NOUVEAU CHEZ A.H. RIISE : XO FOUNDERS

îles Vierges américaines

La fameuse marque danoise A.H. Riise connue pour son finish Sauternes, sort une édition limitée pour cette fin d'année en hommage à son fondateur le pharmacien Albert Heinrich Riise. Boisson Spiritueuse à base de rhum des Îles Vierges Américaines, cette bouteille est la première d'un trio collector disponible en quantités limitées, une sélection unique de vieux rhums vieillis en fût de bourbon, le tout assemblé à une liqueur d'expédition secrète et unique, caractéristique de la gamme.



A.H. RIISE - XO FOUNDERS
70CL - 44,5%
1788 bouteilles
Distribué par Milhade



LES ARMATEURS DE RHUM LANCENT UN SINGLE CASK

Marie-Galante

Armateurs de single cask, cet embouteilleur indépendant malouin dévoile un Single Cask en provenance de Marie-Galante. Ce rhum de pur jus de canne a été réduit à 45,5%, puis a reposé 13 mois en fût de chêne français de 200L (petits grains) à Saint-Malo.

LES ARMATEURS DU RHUM - SINGLE CASK
70CL - 45%
PVC : 49,90€ – 400 bouteilles

DAMSPIRITS : 3 EMBOUTEILLAGES DONT 2 EN EX-BARRIQUES DE VINS

Martinique

Damspirits est spécialisé dans l'importation et la distribution de spiritueux atypiques et de qualités (cf Belami). Ici, Damien Siméon (CEO) revient avec 3 nouveaux embouteillages le R.A.S, le R.A.S vin rouge et le R.A.S vin blanc. Pour les 3 références, le rhum agricole vient d'une canne broyée, fermentée et distillée au François en Martinique. Pour les références 'vin rouge' et 'vin blanc', le jus est respectivement passé 18 mois en ex barriques de vin rouge et de vin blanc du domaine "Mas Delmas".

DAMSPIRIT - RAS ÉDITION LIMITÉE N°2
70CL - 50%
PVC : 39€

DAMSPIRIT - RAS VIN ROUGE
70CL - 50,1%
PVC : 59€

DAMSPIRIT - RAS VIN BLANC
70CL - 54,2%
PVC : 59€
Distribué par Damspirits



PREMIER RHUM BIOLOGIQUE
DE RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

CERTIFIÉ PAR SGS • LICENCE BILAN CARBONE • CARBON NEUTRAL PRODUCT • ISO14067 • CERTIFIED BY SGS • BILAN CARBONE® LICENCE
PRODUIT NEUTRE EN CARBONE
0% CO_{2e}

BARCELÓ
RON DOMINICANO
ORGANIC
LIMITED PRODUCTION
FROM THE ISLAND'S OLDEST AND WILDEST SUGAR CANE FIELDS. AGED IN NEW OAK BARRELS AND UNDER THE MOST DEMANDING STANDARDS, THE FIRST DOMINICAN ECOLOGIC RUM HAS BEEN BORN.
700ml.
37,5% Alc./Vol.
(75° Proof)
DO-BIO-123
AGRICULTURA NO UE

DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE
Distributeur : Giffard – 49240 AVRILLÉ (ANGERS)
Tél : 02 41 1885 00 – contact@giffard.com

BARCELÓ
RON DOMINICANO

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

AU DELÀ DU RHUM

(BOISSONS SPIRITUEUSES À BASE DE RHUM, SPICED…)



MALORHUM DÉVOILE UNE CUVÉE CHRISTIAN DE MONTAGUÈRE

France

Banane flambée au rhum et caramélisée avec un délicieux sirop de batterie. Une cuvée gourmande concoctée par Malorhum, le spécialiste des arrangés cuisinés, qui revisite l'emblématique dessert antillais pour Christian de Montaguère.

MALORHUM – BANANE FLAMBÉE CUVÉE CDM
70CL - 35%
PVC : 39,90€ – 500 bouteilles

RHUMANTIC, UN DESSERT EN BOUTEILLE

Belgique

Ce créateur belge a associé la poire conférence, fruit emblématique de l'agriculture belge, aux fèves de cacao torréfiées de Madagascar. Les fruits sont bios et le cacao de variété « Criollo » est réputé pour être l'un des meilleurs du monde.



RHUMANTIC - LA POIRE
70CL - 30%
PVC : 41€ – 2200 bouteilles

LONGUETEAU PRÉSENTE SON NOUVEAU PUNCH, LE POMME-LIANE

Guadeloupe



Longueteau démontre une nouvelle fois son savoir-faire en matière de punchs, 20 ans d'antériorité feront toujours la différence. Cette fois c'est la pomme-liane qui a macéré dans un rhum agricole à 50%, 100% canne rouge, qui a reposé 8 mois en cuve inox. Ce fruit, dont les vertus sont bonnes pour la santé, est cultivé par de petits producteurs de Guadeloupe. Le sucre de canne, la cannelle et la vanille complètent ce punch gourmand.

LONGUETEAU - POMME-LIANE – 1L - 25%
PVC : 35€



PONGO : L'ORANG-OUTAN DE RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

République Dominicaine

Pongo est un punch artisanal élaboré à partir de mélasse de République Dominicaine avec la particularité que la maturation des fruits dure 75 jours. La gamme est déclinée en 4 références : Papaye Vanille, Mangue Passion Vanille, Ananas Citron Vanille et Gingembre Piment miel.

PONGO - PAPAYE VANILLE - ANANAS MIEL CITRON VANILLE
70CL - 30% */ PVC : 29,90€*

PONGO - GINGEMBRE PIMENT MIEL - MANGUE PASSION VANILLE
70CL - 30% */ PVC : 34,90€*



SPIRITED UNION : UNE GRANDE GAMME DE RHUMS BOTANIQUES VENANT DES 4 COINS DU MONDE

Swaziland, Jamaïque, Barbade, Belize, Maurice et Panama

Spirited Union marie les rhums et les botaniques pour nous faire voyager dans un univers coloré et rafraîchissant. Six références originales avec chacune leurs particularités. Nous commençons avec un jus de Swaziland, ce rhum de mélasse distillé en colonne est marié avec du pamplemousse et de la rose.

SPIRITED UNION - PINK GRAPEFRUIT & ROSE
70CL - 38%

On s'envole pour l'île Maurice où l'on mélange un rhum de style agricole avec des citrons gorgés de soleil de la côte amalfitaine. Finalement, on y distille des feuilles d'eucalyptus bleu pour obtenir un jus rafraîchissant.

SPIRITED UNION - LEMON & LEAF
70CL - 38%

C'est au tour du Bélize d'être mis en avant, ce rhum distillé en colonne à base de mélasse est associé à des copeaux de noix de coco biologique grillé au soleil puis judicieusement dilué à de l'eau de noix de coco.

SPIRITED UNION - ORGANIC COCONUT
70CL - 38%

On marie cette fois-ci l'ananas Victoria et les épices à un rhum panaméen. Pour obtenir la meilleure expression des arômes, les fruits et épices sont redistillés et infusés avec le ron.

SPIRITED UNION - QUEEN PINEAPPLE & SPICE
70CL - 38%
PVC : non communiqués

Référence assez originale, on part à la Barbade où l'on va marier un rhum de mélasse (distillé en alambic en cuivre et en colonne) vieilli en fût à des épices. Le tout avec une pincée de sel de mer biologique d'Anana, en Espagne.

SPIRITED UNION - SPICE & SEA SALT
70CL - 38%

Pour finir, nous partons en Jamaïque où orange de Valence et de Curaçao et racine de gingembre sont redistillés avec le rhum jamaïcain.

SPIRITED UNION - SWEET ORANGE & GINGER
70CL - 38%

L'ensemble des références sont distribués par BBC spirits.

PLANTATION RIME AVEC INNOVATION !

Nouvelle référence pour le début de l'année 2022, Maison Ferrand qui possède Plantation rum, cognac Ferrand et Citadelle gin innove. Réputé pour leur double vieillissement, cette fois-ci pour la deuxième partie de la maturation ce n'est pas du rhum dans un fût de cognac mais bien du cognac qu'ils ont fait vieillir dans un ex-fût de rhum. Et pas n'importe quel rhum : un fût de rhum jamaïcain de la distillerie Long pond HJC 1996. Cette eau-de-vie de vin sort donc de l'appellation Cognac. On obtient cependant une référence exotique, épicée et fruité qui ne demande qu'à être dégustée.



FERRAND - RENEGADE BARREL #3 JAMAICAN RUM CASK – 70CL - 48,2%
PVC : 95€

AIKAN INTENSE RHUM BARRELS, DU WHISKY EN MARTINIQUE !

Martinique



Un Blended Whisky distillé et vieilli en Ecosse pendant 3 ans et affiné un an en Martinique dans des fûts de rhum grand arôme. C'est la première référence de la gamme à être proposée en 70cl. Rendez-vous sur rumporter.com pour découvrir l'interview de Benoît Albanel, son créateur.

70CL - 40%
PVC : 49€

RHUMANCE, UNE MACÉRATION LOCALE

France



De la fraise et de la rhubarbe cueillies à la main à quelques kilomètres du lieu de production en Seine-et-Marne, font de cette cuvée « Barbe rouge » une macération locale. Le rhum est toujours agricole en AOC de Martinique.

RHUMANCE - BARBE ROUGE
70 CL - 35%
PVC : 38€



EL PASADOR DE ORO, AVEC PASSION

Guatemala

La marque de rhum en provenance du Guatemala élargit sa gamme avec Pasión : un rhum infusé avec des fruits de la passion frais. Cette nouvelle référence est élaborée avec le Gran Reserva, assemblage de rhums vieilli entre 10 à 18 ans et fini en ex-foudres de cognac.

70CL - 35%
PVC : 59€



LA RHUMERIE PARISIENNE SE COUPE EN QUATRE

Élaboré avec une base de rhum HSE, stocké en France dans d'anciens fûts de Sauternes, et des fruits français, la Rhumerie Parisienne nous présente quatre macérations. La Figue Bio de Sollies, en provenance du Var, a macéré 6 mois minimum. L'Abricot de la vallée du Rhône a macéré 16 mois en cuve inox et le cassis vient de Bourgogne. La Myrte Sauvage du Maquis corse est sans doute la macération la plus complexe de la gamme : Nepita et Fenouil puis Romarin et feuille de Myrte.

France

RHUMERIE PARISIENNE - FIGUE DE SOLLIES
50CL - 35%
PVC : 27,90€

RHUMERIE PARISIENNE - CASSIS DE BOURGOGNE
50CL - 35%
PVC : 27,90€

RHUMERIE PARISIENNE - MYRTE SAUVAGE DU MAQUIS CORSE
50CL - 35%
PVC : 27,90€

RHUMERIE PARISIENNE - ABRICOT DE LA VALLÉE DU RHÔNE
50CL - 35%
PVC : 27,90€



CABRAKÁN FÊTE NOËL !

France

Une recette qui fleure bon les fêtes de fin d'année : Clémentine-Cannelle. Le rhum est agricole (Bellevue), la cannelle vient de Ceylan (Sri Lanka) et les clémentines d'Afrique du Sud. Le tout à déguster au coin du feu.

CABRAKÁN - CLÉMENTINE-CANNELLE
70CL - 32%
PVC : 24€

LE KRAKEN S'ILLUMINE

Caraïbes

Nouvelle édition limitée pour le spiced rum Kraken qui, pour l'occasion, se revêt de nacré bleu profond et de lumière phosphorescente pour faire référence à la bioluminescence de certains animaux marins qui produisent et émettent de la lumière via une réaction chimique. Le coffret qui l'accompagne représente une cage de plongeur en métal. Pour chaque bouteille vendue, 1£ sera reversé à Project Aware: Dive Against Debris, un mouvement scientifique citoyen sous-marin.



EDITION LIMITÉE 2021 DEEP SEA BIOLUMINESCENCE
70CL - 40%
45€

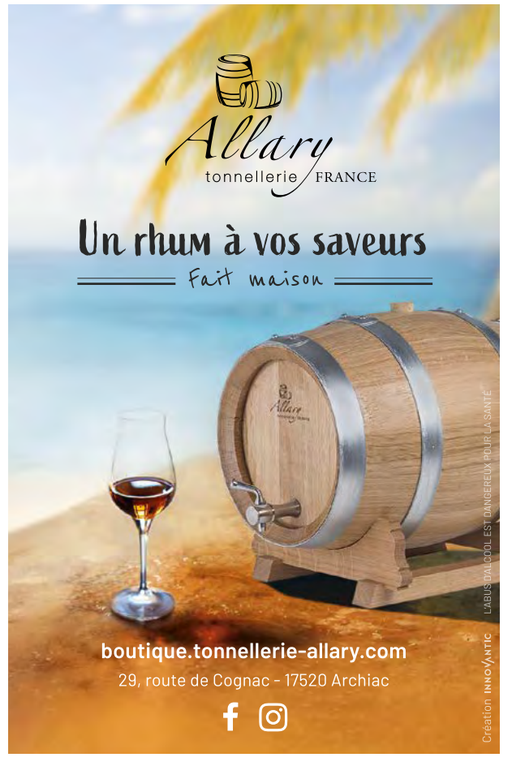
PLANTATION S'ENCANAILLE CHEZ TEELING

Caraïbes

Nous connaissions le Pinneapple, place au « Stiggins' Fancy Smoky Formula » : du rhum infusé à l'ananas victoria et vieilli en fûts de whisky tourbé. Un peu trop simple pour Alexandre Gabriel... Les ananas Victoria sont coupées à la main, l'écorce est infusée dans du Plantation 3 stars pendant une semaine puis distillée. La chair est infusée dans du Plantation Original Dark pendant plusieurs mois. C'est donc l'assemblage des deux qui est vieilli en fûts de 200 litres ayant contenu du single malt irlandais de chez Teeling.



70CL - 40%
PVC : 45€



RHUMERIES PRINTANIÈRES

Un guide des rhums, des verres comme s'il en pleuvait, des chocolats et autres gourmandises, des moulins à sel et poivre de pro, un livre culte à lire ou à relire et même une montre, *Rumporter* vous accompagne en ce début de printemps, avec ou sans Covid.

Par Caroline Knuckey



DES MABOULS À BOULES

Oh les jolies petites boules de toutes les couleurs ! Verres, gobelets, photophores... l'architecte et designer française, India Mahdavi, surnommée « The Queen of Color », les appelle « Les Mabouls ». Bien trouvé ! Cette joyeuse collection, réalisée de manière artisanale dans les Ateliers de Tyr au Liban, fait revivre le savoir-faire du fait main et du verre soufflé bouche, technique inventée dans la région par les Phéniciens.

À partir de 96 € les 6 verres à une boule. Photophore, 38 €, WAWW x INDIA MAHDAVI. www.waww.fr

L'ESPRIT CUBAIN DANS UNE MONTRE SWISS MADE

On sait à quel point Churchill aimait les cigares... qu'il découvrit à Cuba lors de son premier baptême du feu. Robusto, l'une des premières collections de la marque horlogère Cuervo y Sobrinos, née à Cuba en 1882, lui rend hommage avec une montre qui lui est tout simplement dédiée et qui a toujours ses *aficionados*. Dans la superbe boutique, installée au cœur de la Habana Vieja à Cuba, on trouvera aussi un bar à rhums et plus encore... Rumporter vous raconte son histoire, dans son dossier consacré à Cuba, en page 30.

Churchill, montre à mouvement automatique, heures, minutes, petite seconde centrale et date, ø 43mm, cadran guilloché, acier sur bracelet alligator, 3 500 €, CUERVO Y SOBRINOS www.cuervoysobrinos.com



BABA DEVANT UN BABA !

Connaissez-vous la Maison Jouvaud de Carpentras ? Pâtissiers de père en fils depuis 3 générations, leurs gâteaux et autres confiseries ont conquis le Japon. Parmi les petites merveilles de leur catalogue, les bocaux de mini babas au rhum, à base de sirop de leurs fruits confits, de vanille, de tranches d'oranges et de rhum, mettent toutes les papilles en émoi ! Attention, ils ne se transportent pas. Alors, le mieux est de faire un tour à l'Isle-sur-la-Sorgue, le rendez-vous des décorateurs et designers les plus en vogue, là où se trouve leur plus belle boutique qui fait aussi office de café, pour chiner et... se requinquer !



Bocal de mini babas au rhum, à partir de 12 € le bocal de 8 babas, MAISON JOUVAUD, 5 avenue des Quatre Otages, 84800 L'Isle-sur-la-Sorgue www.patisserie-jouvaud.com



LE VERRE HARCOURT DANS TOUS SES ÉTATS

180 ans et toujours aussi éclatant ! Le verre Harcourt de Baccarat, aux 6 facettes et au pied hexagonal, n'en finit plus de se réinventer. Pour son anniversaire, onze créateurs de mode ont été invités à le réinterpréter dans des créations uniques où la fonction devient fiction. La collection qui lui est dédiée est tout aussi inventive. Marcel Wanders Studio le décline en marbre, en verre à bière, en vase de table ou mobilier de coin, et l'habille même de givre. Jaime Hayon lui prête un broc, des verres à eau ou thé assortis d'une théière. Et Philippe Starck le transforme en luminaire ! Ou quand la forme remplit toutes les fonctions...

195 € le verre Harcourt classique, 220 € le verre à bière, 420 € les deux verres à thé, BACCARAT. www.baccarat.fr



600 RHUMS COMMENTÉS SINON RIEN !

Voilà un guide qui permettra de se frayer un chemin parmi les méandres quelque peu enchevêtrés des rhums disponibles sur le marché. Christine Lambert, grand reporter à *Whisky Magazine* – elle anime également la page Facebook « La Soif du Malt » et le blog Drôles de Drams – nous livre aussi ses coups de cœur. Un livre de référence indispensable pour l'amateur comme pour le néophyte.

Le Guide Hachette des rhums, 600 rhums du monde commentés, 170 marques et distilleries, 70 coups de cœur, avec la collaboration de Laurent Cuvier, 360 pages, édition 2022, COLLECTION GUIDES HACHETTE, 24,95 €.

RAW AND RHUMMY

Des truffes de cacao cru qui craquent sous la dent, infusé au rhum de Maison La Mauny, auxquelles on a ajouté des noix de cajou, du sucre de noix de coco, de l'ananas et de la banane... Gloups, crac et hop ! Une pure merveille signée Rrraw...

18 € la boîte de 30 truffes (100g), RRRAW www.rrraw.fr





DES CHOCOLATS DE PLANTATION

Chaque chocolat issu de la gamme Plantation de la Manufacture Cluizel est le fruit d'une seule et même plantation. Leur goût est caractéristique du terroir et de la culture dont ils sont issus, autrement dit unique. La douceur du cacao imbibé de notes de fruits exotiques provenant de la Plantation Mokaya, située dans la région du Chiapas, qui s'étend jusqu'aux frontières du Guatemala et celles de la Plantation Mangaro, située sur l'ancien territoire d'une jungle de manguiers, s'allient superbement à tout type de rhum.

Plantation Mokaya noir
75% de cacao bio (Mexique),
5,80 € les 70g et
Plantation Mangaro noir
71% de cacao (Madagascar),
5,50 € les 70g,
MANUFACTURE CLUIZEL.
www.cluizel.com



METTEZ UN TIGRE DANS VOTRE MOULIN

En cuir, carbone ou inox, les moulins Peugeot Saveurs, tous équipés d'un système de réglage de mouture, allant de la finesse au craquant, allient élégance et performance. Leur premier modèle de moulin à poivre de table, le modèle Z, date de 1874. Sa réputation le précède.



Paris Chef, H22 cm, 79,90 €,
PEUGEOT SAVEURS
www.peugeot-saveurs.com

SO BRITISH

L'histoire ébouriffante d'un citoyen britannique, ordinaire, marchand d'aspirateurs à la Havane, qu'un agent secret de l'Intelligence Service recrute pour sa seule bonne mine et son naïf patriotisme, pour lui confier la mission de créer un réseau d'espions imaginaires… Avouez que ça démarre bien comme histoire non ? Graham Greene en avait le secret... À lire ou relire !



Notre Agent à la Havane, par Graham Greene,
Collection Pavillons, 23,50 €,
ÉDITIONS ROBERT LAFFONT.

ICÔNE DE TABLE

On ne présente plus le verre gigogne de Duralex. Il a si bien traversé les âges, depuis 1945, qu'il est devenu le verre bobo par excellence. Il faut dire qu'il résiste à tous les chocs et qu'il se décline en plusieurs tailles, ce qui lui vaut de servir de verrine, de verre, de gobelet, de photophore et même de tasse à café... et que son prix défie encore le marché !

6,50 € (9cl), 7,50 € (16cl) et 9,50 € (22cl), 10,90 € la tasse à café (22cl),
vendu par lot de 6, DURALEX.
www.duralex.com



LES RHUMS DU SUD

METTENT LES SAVEURS DE LA PROVENCE ET DE LA RÉUNION EN BOUTEILLE



Depuis cinq ans, les Rhums du Sud nous enchantent avec des recettes qui fleurent bon le Sud… Oui mais lequel ? Car on trouve aussi bien dans la gamme des saveurs comme le combawa et le romarin. C'est qu'au lieu de choisir, Hugo Randazzo, qui est à l'origine de l'aventure, a préféré mettre en avant à la fois les traditions et le terroir de l'endroit où il vit (le sud de la France entre Aix-en-Provence et Marseille) et les traditions et le terroir de l'endroit d'où vient sa mère (la Réunion, dans l'hémisphère sud). Rencontre avec celui qui est aussi devenu embouteilleur indépendant en s'associant avec l'incontournable Guillaume de Roany.

Propos recueillis par Fabien Humbert



Pourquoi avoir choisi de faire des rhums arrangés de la Réunion ?
Je suis né à Aix-en-Provence et je vis toujours dans la région mais je suis issu d'une mère réunionnaise et d'un père sicilien. Donc je suis très marqué par le Sud, le sud de la France, celui de l'Italie, et bien sûr l'hémisphère sud où se trouve la Réunion. D'où les Rhums du Sud. Je vais depuis que je suis tout minot à la Réunion pour voir ma famille maternelle et j'y ai toujours vu du rhum arrangé. Pour moi, la Réunion, c'est l'île du rhum arrangé. Donc quand j'ai eu la volonté de travailler à mon compte, j'ai voulu représenter cette île qui m'est très chère. Je suis quelqu'un de très porté sur mes origines, la tradition.

Avec aussi des origines siciliennes et sudistes, cela aurait aussi pu tomber sur le vin ou le pastis non ?
(Rires) Pas vraiment car dans ma démarche, il y a aussi un esprit de transformation, d'artisanat. Mon grand-père sicilien gagnait sa vie en faisant du fromage. Et puis la Réunion est une île dont le mode de vie me convient, d'ailleurs j'ai longtemps hésité à y habiter. J'ai décidé d'habiter dans le sud de la métropole, j'ai eu envie de promouvoir la culture, les traditions de la Réunion. Et le rhum arrangé était le bon projet pour y arriver.

À la Réunion, on m'a dit que le véritable rhum arrangé traditionnel était plutôt fait avec des épices plutôt que des fruits… qu'en penses-tu ?
Il y a différentes approches du rhum arrangé. Il y a le rhum tisane, qui est fait avec des épices ou plutôt des plantes, et qui était utilisé un peu comme un 'médicament.' Mais à la Réunion, il y a aussi des fruits incroyables et très aromatiques et ça a pris de plus en plus de place dans les recettes de rhums arrangés. Depuis tout petit, j'ai vu des rhums arrangés au litchi, à l'ananas… Souvent d'ailleurs avec un peu de vanille.

Et comment t'es-tu lancé ?
Je réfléchissais déjà me lancer lorsque les premiers acteurs artisanaux lançaient leurs premières bouteilles, mais ils faisaient tous du rhum arrangé avec des jus en AOC Martinique. Or, je l'ai déjà dit, pour moi le rhum arrangé, c'est avec du rhum de la Réunion, et donc du rhum de mélasse puisqu'il représente 98% de la production sur l'île. On a le droit de faire ce qu'on veut, chacun est libre d'imaginer ce qu'il souhaite, et d'ailleurs c'est souvent bon, mais j'ai eu envie de remettre le rhum arrangé de la Réunion au centre du jeu.

Isautier aussi fait du rhum arrangé pourtant…
C'est vrai et d'ailleurs ils cartonnent, mais c'est une autre approche, plus massive, tournée vers les grandes surfaces. J'en apprécie certains d'ailleurs. Je voulais une gamme tournée vers l'artisanat avec du rhum, des fruits frais découpés à la main, des plantes, des épices et du sucre. C'est tout. Et ça n'existait pas à la Réunion.

Dans tes rhums, on retrouve ta culture sudiste avec des recettes comme le Romarin-Citron et ta culture réunionnaise avec par exemple Combawa. Comment se sont opérés les premiers choix de recettes ?
J'ai commencé avec des recettes traditionnelles de la Réunion accessibles au grand public, avec des fruits comme la mangue, l'ananas, des épices comme la vanille, la cannelle… Il s'agissait de rassurer le consommateur pour qui rhum arrangé rimait avec tropiques. Mais on a commencé à me demander des recettes du sud de la France et, en promenant dans la région, j'étais intéressé par les odeurs des plantes comme le thym, le romarin… Alors je me suis lancé. Ça a donné un rhum arrangé mais provençal. Ça a véritablement ancré la marque, ça a été très bien accueilli, ça a ouvert le champ des possibles et m'a convaincu d'essayer des recettes un peu particulières, comme le Combawa justement.

Parlons cuisine, comment sont faits tes rhums arrangés ?
Il y a un process de base mais après il y a des variantes puisque tous les fruits et toutes les pantes ou épices ne se travaillent pas de la même façon. On va récupérer le rhum de mélasse, auprès de la distillerie Rivière du Mât. On va mettre cette base dans des cuves inox avec des fruits mis directement, soit travaillés en sirops, en cuisson… Puis on ajoute un sirop de fruits qu'on fait nous-mêmes car ceux de l'industrie sont trop sucrés. Cela nous permet d'obtenir un produit final pas trop épais et pas trop lourd.
Et ensuite ?



On place le tout dans des sacs alimentaires qui permettent les échanges et de retenir les dépôts, on va brasser de temps en temps, ouvrir les cuves pour laisser respirer… le processus dure deux mois à l'issue desquels on va prélever des fruits pour les mettre dans les bouteilles mais sans les surcharger. Car le rhum est déjà prêt à être consommé et l'équilibre est déjà présent. Puis on embouteille tout à la main, on est une petite équipe de quatre personnes. C'est un produit qui n'est pas très alcoolisé, il titre 30%, alors qu'à la Réunion les rhums arrangés sont plus puissants. Avant de me lancer, je faisais déjà des rhums arrangés à la réunionnaise et je les faisais goûter à mes amis. Mais ils trouvaient ça trop fort parce qu'on n'a pas le même palais en métropole. Donc il a fallu trouver un compromis entre peps et accessibilité.

Tu as aussi innové avec un rhum vieux arrangé, comment est née cette idée ?

Je suis moi-même un amateur de rhum vieux. Et lorsque je fais déguster mes produits, des clients me disent parfois qu'ils préfèrent des rhums plus forts en alcool et plus vieux. J'ai donc décidé d'arranger un rhum vieux de 3 ans à 40%, de la distillerie Rivière du Mât toujours. Il était bon, avec ses arômes de datte et de café notamment, mais je trouvais qu'on pouvait un peu les accompagner, apporter de la longueur… Donc j'y ai fait macérer des dattes, du café et un peu de gingembre aussi. C'est comme ça qu'est née la cuvée Mascareignes en hommage à l'archipel de l'océan Indien où on trouve Maurice, Rodrigues et bien sûr la Réunion. Car à l'origine du rhum arrangé, il y a la conservation des épices dans le rhum lorsqu'on les convoyait des Mascareignes à la métropole dans des fûts entreposés dans des navires à voile. J'ai essayé de donner mon interprétation de que pouvait être ce rhum. Donc on n'est pas exactement sur un *spiced* et pas exactement sur un arrangé.



Quel est ton circuit de distribution ?

85 à 90% de notre clientèle se compose de cavistes et d'épiceries fines.

Quelles sont les nouveautés à venir ?

Nous allons de plus en plus travailler sur des séries limitées liées à la saison. En hiver, nous aurons des rhums plus chaleureux et d'autres plus frais pour l'été. L'an prochain nous fêterons nos cinq ans et nous allons sortir un produit qui représente la marque et son esprit. Mais ne peux pas encore vous en dire plus… Rendez-vous au printemps !

Et tu es aussi devenu embouteilleur indépendant, une nouvelle page qui s'ouvre ?

Je me suis associé à Guillaume de Roany pour sortir des embouteillages de rhums qui racontent l'histoire d'une marque, d'une distillerie. Il y a Foursquare à la Barbade, Montebello et Reimonenq à la Guadeloupe. Bien sûr d'autres sorties sont prévues en 2022 !



DUGAS

EN VENTE CHEZ VOTRE CAVISTE ET SUR LE SITE WWW.DUGASCLUBEXPERT.COM

Rejoignez la Ti communauté @lesrhumsdeced

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

LES RHUMS CUBAINS
FONT LEUR RÉVOLUTION !

Longtemps résumés à la guerre des rones légers pour cocktails des marques Bacardí et Havana Club, les rhums cubains ne cessent de se diversifier depuis cinq ans et s'imposent sur la scène des rhums de dégustation ou même épicés... Et le brouillard qui entourait l'île commence à se lever au grand plaisir des amateurs et des amatrices.

Par Alexandre Vingtier et Fabien Humbert

Cuba est sans doute le premier pays, la première image, qui vient à l'esprit d'une grande partie des habitants de la planète Terre lorsqu'on parle de rhum. C'est que deux des marques figurant dans le top 5 des plus vendues dans le monde, Bacardí et Havana Club, y sont nées. Chacun a aussi en tête les cartes postales visuelles de mojitos, de Cuba libre ou de daiquiris servis dans les bars de La Havane et de Santiago de Cuba dans des rues colorées bordées de voitures américaines d'après-guerre. Parler de Cuba et du rhum c'est aussi évoquer de puissantes figures comme Ernest Hemingway, Al Capone, ou des périodes particulièrement marquantes comme la prohibition ou la révolution cubaine.

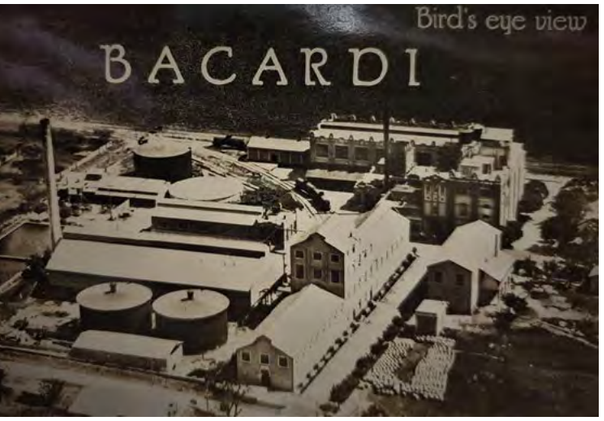
Pourtant, lorsqu'on creuse un peu, on se rend compte que le grand public, et même souvent les experts, connaissent mal la réalité du rhum cubain contemporain et historique, ses différentes zones de production, ses différentes marques, ses terroirs et ses spécificités. La faute sans doute aux expropriations et aux nationalisations décidées par le pouvoir castriste à la fin des années 1950, et au blocus américain qui s'ensuivit.

PEDRO DIAGO DONNE SES LETTRES DE NOBLESSE AU RHUM CUBAIN

Mais n'allons pas trop vite et commençons par le commencement. L'histoire du rhum à Cuba débute avec celle du sucre dans les Caraïbes, c'est-à-dire avec l'introduction de la canne à sucre par Christophe Colomb en 1493. L'île est en effet revendiquée par la couronne espagnole, qui y expédie des colons, massacre les autochtones, et y fait venir de force des esclaves venus d'Afrique noire, via le mortel commerce triangulaire. Probablement que l'île commence dans les décennies qui suivent à faire du protorhum appelé « aguardiente ». Il était sûrement assez rustique comparé à nos standards actuels ! Cette situation perdure jusqu'au début du 19e siècle où deux événements vont venir changer la face du rhum cubain. D'abord, la fin de l'interdiction de distillation dans les colonies de la couronne espagnole (qui est allée jusqu'à la destruction systématique des alambics) puis l'indépendance d'Haïti (anciennement la colonie française de Saint-Domingue) qui était jusqu'alors le principal producteur de sucre sur la planète. L'effondrement de la production et le blocus commercial imposé à la nouvelle République d'Haïti, première colonie noire indépendante, permettent à d'autres îles de prendre le relais, et de planter massivement de la canne à sucre. On pense notamment à ses voisins que ce sont la Jamaïque et à Cuba. L'autre facteur déterminant sera la volonté d'un homme, Pedro Diago, de faire du rhum cubain, un breuvage qualitatif à l'image de ce qui se fait déjà dans l'aire anglaise, en Jamaïque et à la Barbade, ou dans les Antilles françaises. Pedro Diago aura le premier l'idée de faire venir sur l'île des alambics 'modernes', permettant de produire des rhums (ou plutôt des rones) plus fins. Il fut aussi le premier à avoir l'idée de conserver des « aguardientes » dans des jarres enterrées pour affiner le produit, et plus tard des fûts de vieillissement en provenance d'Espagne. En 1848, on compte trois distilleries modernes et d'innombrables petites échoppes qui produisent leurs aguardientes. C'est à cette époque qu'on prend l'habitude de distinguer le ron de ces eaux-de-vie plus grossières alors que la modernisation est favorisée par la couronne espagnole qui entend améliorer encore la production. La métropole devenant alors la première destination de ces rones cubains.

Mais c'est avec un autre homme providentiel que le rhum de Cuba va véritablement prendre son essor et gagner encore en typicité. Cet homme se nomme Facundo Bacardi. Cet émigré espagnol, ayant fait ses armes dans le vin en Catalogne, crée la distillerie Bacardí en 1862 à Santiago de Cuba. Assisté par des Français dont la famille avait fui Haïti (sa femme était d'origine française), il installe un premier alambic moderne puis une colonne à distiller. Il expérimente aussi la filtration sur charbon actif (après distillation et après vieillissement) ou encore le vieillissement en fûts de chêne blanc (américain). Résultat, son rhum est beaucoup plus léger et aromatique, et le succès est au rendez-vous. Son fils Emilio Bacardí prendra sa relève et fera de la marque à la chauve-souris une des entreprises les plus prospères de Cuba… tout en participant à l'indépendance





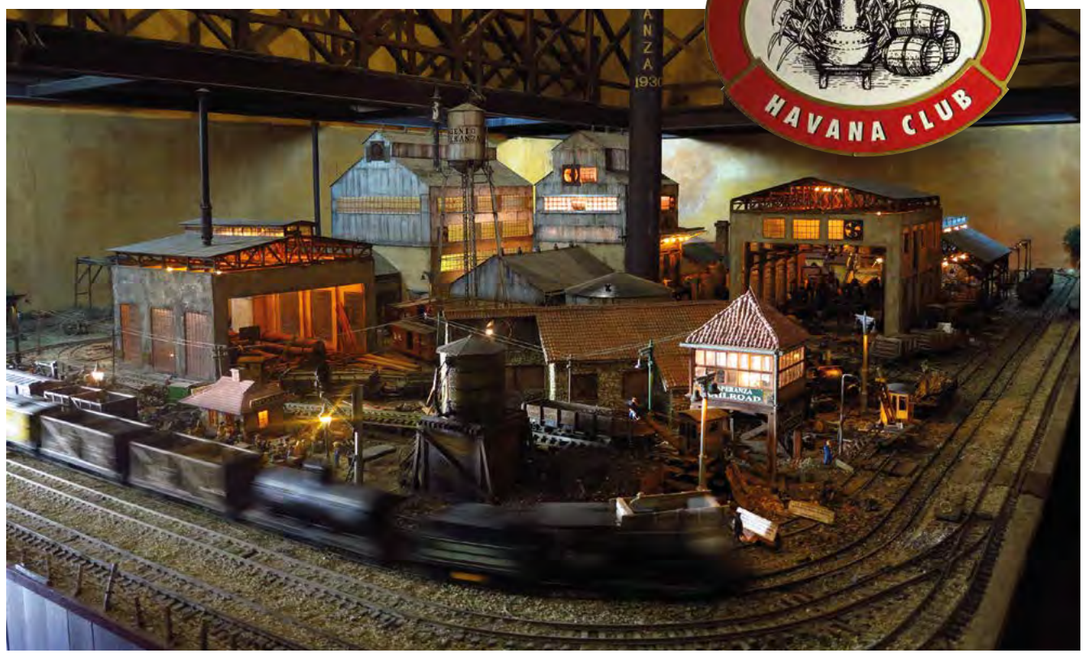
(à partir de 1868). On peut alors parler de véritable révolution dans le rhum cubain puisque c'est dans les dernières années du 19e siècle et dans les premières du 20e, que naissent des marques mythiques telles que Campeon, Obispo, Matusalem et dans les années 1930 Havana Club... et leurs déclinaisons : Carta Plata, Ron Refino, Carta Blanca, Carta Blanca Superior, Carta Oro, Añejillo, Añejo, Extraseco, Elixir de Ron…

L'INFLUENCE AMÉRICAINE

Située à quelque 100 miles nautiques au large de la Floride, l'île de Cuba a donc arraché son indépendance aux Espagnols en 1868… pour tomber peu à peu sous la domination économique des États-Unis. En effet, à la fin du 19e siècle, les USA donnent un tour impérialiste à la doctrine Monroe et multiplient les interventions armées, comme les investissements économiques dans les Caraïbes et en Amérique centrale. À Cuba, les dollars américains sont notamment investis dans la production de sucre et un immense réseau ferroviaire pour mieux transformer cette île à sucre… et petit à petit à rhum. En 1925, 20% de la surface de l'île est recouverte de canne à sucre. La prohibition mise en place chez ce voisin encombrant à partir de 1920 aurait pu porter un rude coup à Cuba, puisque les USA étaient devenus le premier marché des rhums cubains. Il n'en fut rien. Cuba devient au contraire la base arrière de la jet set et accueille riches touristes, stars de cinéma ou encore gangsters qui se forgent des fortunes grâce à la contrebande d'alcool. Le rhum cubain fait l'objet d'un trafic et est envoyé illégalement chez son puissant voisin. Mais c'est dangereux, aussi de nombreux Américains préfèrent-ils prendre le bateau et aller consommer du rhum directement à Cuba. Le nombre de touristes double ainsi entre 1916 et 1928 (passant de 40 à 90 000). Certains bars américains, devenus indésirables chez eux, sont même démontés et remontés à l'identique à La Havane (on en comptera jusqu'à 5.000 !). Et le rhum le plus utilisé dans les cocktails est celui produit par la famille Bacardí. Tout ce petit monde s'enivre de rhum cubain et de cocktails comme le Daïquiri, le Présidente et le Mary Pickford, avant de rentrer au pays où il est officiellement interdit de déboucher la moindre bouteille. La mafia américaine commence aussi à avoir de gros intérêts sur l'île, ce qui aura son importance pour la suite des évènements.

LA RÉVOLUTION CASTRISTE

En 1934 apparaît sur le devant de la scène le colonel Fulgencio Baptista. Élu démocratiquement en 1940, puis poussé dehors en 1944, il le reconquiert grâce à un coup d'État (bien aidé par



les USA) en 1952. C'est la guerre civile et les révolutionnaires emmenés par les Frères Castro (Fidel et Raúl) et Ernesto 'Che' Guevara prennent finalement le meilleur sur le dictateur. Dès le départ, le monde du rhum cubain regarde avec inquiétude ces révolutionnaires à l'idéologie marxiste s'installer à la tête du pays. Les premiers contacts sont cependant rassurants. Et, à l'exception de Bacardí, qui a depuis des le milieu des années 1930, décidé d'installer des unités de production à l'étranger (comme à Porto Rico pour éviter les tarifs douaniers imposés au rhum cubain par le Trésor américain), les pontes du rhum décident d'attendre et de voir. Bien mal leur en prendra car quelques mois plus tard, le pouvoir castriste qui a pris fait et cause pour l'URSS dans le conflit larvé de la guerre froide décida de nationaliser toute l'économie, y compris les producteurs de rhum. « *En 1959, notre famille a été dépouillée de tous ses biens par la révolution cubaine,* nous écrit Antón Riestra Marín, un des descendants des fondateurs de la marque Havana Club. *Notre famille a réussi à survivre tout au long de ces années et a finalement conclu un accord avec Bacardí qui leur a permis de vendre Havana Club aux États-Unis en le produisant à Porto Rico selon la recette familiale.* » Car c'est bien dans un premier temps l'État cubain qui s'empare de la marque et continue à sortir du rhum sous son nom. En 1966, il fait même enregistrer la marque dans 80 pays, incluant l'Espagne et commence à commercer avec notamment le bloc de l'Est. En 1973 la marque Havana Club est enregistrée aux USA par les Cubains au cas où l'embargo sera levé (ce qui n'est toujours pas arrivé), tandis que la famille Arechabala, propriétaire originel de la marque Havana Club, perd le droit de l'exploiter (ils ont fait faillite). Les Bacardí, emmenés par Pepin Bosch à Porto Rico, au Mexique, aux Bahamas et à Miami, entreprennent de produire du rhum cubain, hors de Cuba. Avec le succès qu'on lui connaît puisque la marque à chauve-souris est aujourd'hui une des plus importantes au monde si ce n'est le leader mondial.



L'ACCORD CUBA RON/PERNOD-RICARD REPLACE LE RHUM CUBAIN SUR LA CARTE

Et de fait, jusqu'aux années 1990, pour le monde 'libre', le rhum cubain ce sera Bacardí. Cuba continue de produire du rhum via l'entreprise étatique TecnoAzucar, mais privés du marché américain qui a frappé l'île d'embargo, les castristes l'exportent en URSS et dans le bloc de l'Est, notamment en Tchécoslovaquie, essentiellement sous la marque Havana Club… Jusqu'à l'effondrement du bloc de l'Est à partir de 1989. Le choc est alors brutal, de 400 000 caisses de 9 litres (12 bouteilles de 75cl, l'unité de mesure de l'industrie des spiritueux) exportées en 1986 en URSS, on passe à seulement 500 en 1991. Le pouvoir cubain doit réagir car il est plus isolé que jamais, privé de son allié russe. C'est alors que le groupe français Pernod-Ricard vient au secours du rhum made in Cuba. En décembre 1993, il crée une joint-venture avec le gouvernement cubain et acquiert 50% de Havana Club International. Pour ce faire, le gouvernement cubain crée une nouvelle entité, Cuba Ron, qui deviendra le partenaire de Pernod-Ricard à travers la marque Havana Club. Cuba Ron rallie la quasi-totalité des maestros roneros, et prend la tête de la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.), ainsi que de la production de rhum à Cuba (95% des volumes des marques de rhum cubain), tandis que TecnoAzucar se concentre sur la production du sucre et de ses dérivés (5% des volumes, mais quelques marques historiques, hors DOP). Au terme de cet accord, Cuba Ron et Pernod-Ricard s'engagent à être des partenaires exclusifs, c'est-à-dire à ne pas chercher d'autres partenaires (Pernod-Ricard était déjà engagé avec Malibu, produit à la Barbade par WIRD). Pour plus de détails sur cette épopée, vous pouvez relire l'interview d'Alexandre Sirech (aujourd'hui à la tête des Bienheureux) dans notre édition de juin 2020. Grâce à la force de frappe et au réseau de distribution du groupe français, Havana Club se taille rapidement des parts de marché conséquentes dans le monde, notamment en surfant sur la vague du mojito, devenu le cocktail le plus bu sur la planète. Havana Club devient alors le principal concurrent de Bacardí, en dehors des USA évidemment. La famille Arechabala n'a quant à elle jamais réellement cherché à exploiter la marque Havana Club aux USA. Elle se rapproche alors de Bacardi qui voit l'apparition d'un rhum réellement cubain sur le marché d'un mauvais œil et la lui vend. Bacardí commence alors à exploiter Havana Club™ aux USA, et même plus précisément





en Floride à partir de 1995, où vit une forte communauté d'expatriés. S'ensuit une bataille juridique avec Havana Club International (marque franco-cubaine), que perd Bacardi en 1997.Mais en 2006 Havana Club™ est réintroduit en Floride où vit une forte communauté cubaine. C'est un rhum blanc produit à Porto Rico par Bacardi selon la recette de la famille Arechabala. Vous suivez toujours ? En 2013, pour les vingt ans de l'accord entre Cuba Ron et Pernod-Ricard enregistrent la marque Havanista aux États-Unis au cas où l'embargo serait levé par la suite. Ailleurs en Europe, on trouve notamment des marques comme Vigia en Italie, Legendario en Espagne ou encore Santiago de Cuba en France et en Grande-Bretagne, mais les volumes restent confidentiels ou les progressions éphémères.

LE RENOUVEAU DU RHUM CUBAIN

L'accord de réciprocité qui liait Pernod-Ricard et Cuba Ron à travers Havana Club devant prendre fin en 2018, les Cubains commencent à se mettre à la recherche d'autres partenaires au milieu des années 2010. En 2018, les deux partenaires sont libres de nouer d'autres alliances, même s'ils continuent leur association sur Havana Club. Aussi Pernod-Ricard regarde du côté des Bermudes (Gosling's) et de la Colombie (La Hechicera). Le rhum cubain va alors connaître une vague de diversification avec la création ou la renaissance de nombreuses marques. En août 2019, le géant Diageo (premier groupe mondial de spiritueux devant Pernod-Ricard) signe à son tour un accord avec l'État cubain pour la marque Santiago de Cuba. En 2020, Moët Hennessy (groupe LVMH) et Cuba Ron frappent un grand coup en sortant un des premiers rhums de dégustation cubains disponibles sur le marché européen : Eminente. Avec ses deux références, notamment le Reserva 7 ans, le maestro ronero César Marti prouve au monde entier qu'il est possible de créer des rhums de grande qualité, dans la





tradition cubaine, en jouant notamment sur un fort pourcentage d'aguardiente dans l'assemblage (voir interview pages suivantes – une aguardiente qui est aujourd'hui la clé aromatique très fruitée du rhum cubain, rien à voir avec les aguardientes ancestrales). D'autres marques voient le jour, comme Santisima Trinidad, Conde de Cuba (un ron de mélasse single estate et mono variétal), Vacilon pour le marché allemand (avec du rhum de jus de canne et non de mélasse !) ou encore la Progresiva de Vigia. Portée par le descendant d'une famille de Cubains exilés aux USA, qui est revenu pour investir à Cuba, cette dernière a notamment créé le premier rhum épicé cubain : Black Tears… Des Allemands vont aussi tenter leur chance et lancer Vasilion, en partenariat avec Technoa Sucar, un ron qui a la particularité d'utiliser de l'aguardiente… de jus de canne !

LA PREMIUMISATION EN MARCHE

Chez Pernod-Ricard et Havana Club, la révolution du premium est aussi en marche. La gamme d'Havana Club va elle aussi évoluer. Le 'Cuban Barrel Proof' disponible en 'travel retail' / duty free devient le 'Seleccion de Maestros', avec un degré exceptionnel de 45%, est encensé par la critique. Le packaging du 7 ans et du 15 ans d'âge est repensé. En 2018, une seconde marque baptisée Pacto Navio, un rhum vieux cubain distillé dans à San José et qui a connu une finition en fûts de Sauternes, voit le jour, suivi d'une autre version affinée en fûts de vin rouge de Rioja : c'est la première fois qu'un ron cubain est vendu plus de 30 euros en grande distribution en France en dehors d'animation ponctuelle. Plusieurs innovations ultra premiums sont lancées, comme la gamme des Tributo, d'assemblages exceptionnels, de très vieux stocks passés dans des fûts différents pour chaque édition. Plusieurs éditions de luxe sont aussi mises sur le marché, par exemple pour fêter les 500 de la ville de Santiago de Cuba (elle valait plus de $2 500 à sa sortie). On doit aussi saluer la création de la gamme Edicion Profesional A, B, C, et D, destinées à la mixologie haut de gamme. À leur suite, un Havana Club Smoky est apparu à Cuba puis dans certains marchés, affinés en fûts de whisky tourbé !Et en réponse à Black Tears, Havana Club lance son propre spiced et même une édition « Verde », un botanical rum avec ses aromates macérés : miel, romarin, pamplemousse… à consommer allongé de tonic water !

En 2018, pour le 140e anniversaire de la fondation de l'usine de José Arechabala à Cardenas en 1878, certains membres de la famille (aujourd'hui dispersée entre les USA et Cuba) lui rendent hommage en lançant un nouveau rhum de 18 ans d'âge, en suivant le style cubain traditionnel (assez sec), assemblé au Panama. « Nous avions initialement prévu de limiter la diffusion aux membres de la famille et d'émettre une édition numérotée de ce rhum du 140e anniversaire, mais quelques bouteilles ont été mises de côté pour les clients d'établissements très sélectionnés, raconte Antón Riestra Marín. Comme elles ont été très bien accueillies, on nous a demandé de les rendre plus accessibles, nous avons donc essayé de réduire les coûts et d'étendre la production. » Il est vrai que de nombreuses marques revendiquent faire appel à des maestros roneros d'origine cubaine, au Panama, mais aussi en Colombie ou encore en République dominicaine. Un style qui fait école à l'extérieur donc, mais qui sait aussi évoluer de l'intérieur.
Les rhums cubains connaissent donc actuellement un véritable renouveau, on en découvre peu à peu le nom des distilleries, qui apparaissent de plus en plus sur les packagings et les dossiers de presse, laissant entrevoir la typicité des différents terroirs cubains. Des personnages emblématiques, tels que César Marti, commencent à émerger sur la scène internationale. Aux côtés des rones légers, des rones de dégustation et des rones épicés commencent à se faire une place… Bref le rhum cubain est en pleine effervescence et c'est une très bonne nouvelle pour les amateurs et les amatrices de rhum car, l'île nous réserve probablement encore bien des surprises.





UN VÉRITABLE TRAVAIL D'ORFÈVRE : EMINENTE

Interview du maestro ronero César Marti, maître d'œuvre des rhums Eminente



C'est dans un café du 9e arrondissement de Paris que nous avons rencontré le Mozart cubain de l'assemblage et du vieillissement du rhum. Mozart, n'est pas un vain mot puisque César Marti est le plus jeune maître rhumier de l'île. C'est lui qui a mis au point Eminente, la nouvelle sensation cubaine du rhum avec le groupe français Moët-Hennessy (LVMH). Une façon de prouver une bonne fois pour toutes que le rhum cubain peut (doit ?) très bien être un rhum de dégustation. Comme nous ne parlons pas espagnol et que César ne parle pas français, la traduction a été assurée par Briac Dessertenne, la tête pensante d'Eminente côté Moët-Hennessy.

Propos recueillis par Fabien Humbert

Quelles sont les origines du rhum cubain ?
Cuba est considéré comme le berceau du rhum léger dans le monde. Tout a commencé avec le deuxième voyage de Christophe Colomb en Amérique où il a introduit la canne à sucre dans la Caraïbe. Mais il a fallu du temps pour que l'industrie du sucre prenne une part prépondérante dans l'économie cubaine et qu'on utilise la mélasse, le sous-produit du sucre, pour en faire du rhum. C'est au 19e siècle qu'il y a eu la volonté de valoriser cette matière, pour ne pas la gâcher, mais aussi pour valoriser le travail éprouvant des populations, qui étaient parfois des esclaves. Les Cubains ont donc commencé à faire des essais en fermentant la mélasse, puis en la distillant.

Le rhum cubain était né ?
Pas tout à fait, les premiers distillats étaient peu raffinés, agressifs, et à l'époque on parle plus d'un prédécesseur du rhum qu'on appelait « tafia ». Cette période d'essais, de brouillons, a duré près de 60 ans. C'est en 1862, sur la partie orientale de

l'Île, à Santiago avec l'arrivée de Bacardí que se produit une amélioration dans la qualité du distillat. Une aguardiente plus fine, plus riche aromatiquement commence à être produite. Ce sera une base solide pour produire du rhum cubain.

Quelles sont les spécificités du rhum cubain ?
Selon moi, les rhums de mélasse peuvent être séparés en trois grandes catégories. D'abord les rhums lourds jamaïcains, ensuite les rhums de Demerara (Guyana) avec une signature très canne à sucre qui est liée à son terroir si particulier, et le rhum léger cubain. À Cuba, les conditions sont très bonnes pour produire du rhum. Sur une saison normale, il n'y a que deux périodes très marquées qui rythment la production de rhum et la vie des populations. Pendant la période estivale, on travaille dans les champs pour accompagner le développement de la canne. Et la période hivernale où les températures peuvent descendre jusqu'à 13 ou 14°C, ce qui est assez froid pour les Caraïbes, où se fait la récolte et la production de sucre. C'est un peu comme le vin pour un Français ou le whisky pour un Écossais, le rhum fait partie de l'identité des Cubains.

Cuba est une grande île, très étirée, y a-t-il différentes typicités de rhum ?
Différentes techniques ont commencé à émerger au fil du temps, qui ont donné leur typicité aux rhums des différentes régions. Il y a grosso modo trois types de rhums cubains. Ceux de la partie occidentale, proche de la Havane, ceux de la partie orientale proche de Santiago et ceux du centre. À l'occident ce sont des rhums plus vifs, plus légers, meilleurs pour la mixologie, du côté oriental, ce sont des rhums plus lourds, chargés, idéals pour la dégustation. Et au centre nous essayons de faire avec Eminente une synthèse de ces différents styles pour arriver à l'expression la plus emblématique du rhum cubain.

Que pouvez-vous nous dire sur le processus de fabrication d'Eminente ?
Eminente, c'est ma façon de montrer quel peut être le voyage sensoriel et aromatique, de montrer ce que peut offrir le rhum cubain. Tout commence avec la sélection rigoureuse de la mélasse. L'industrie du sucre est une des premières de l'île avec le café, le tabac, donc il y a des matières premières à foison et évidemment elles n'ont pas toutes la même qualité. Ensuite c'est l'étape de la fermentation, assez courte puisqu'elle dure entre 24 et 36 heures. Cela permet à assez de composés aromatiques, d'alcools supérieurs, de se développer dans le vin de mélasse. Ils doivent être assez expressifs pour affronter la distillation en colonne.

Parlez-nous du rôle de l'aguardiente.
C'est un élément central, que nous avons encore plus travaillé pour Eminente que pour les autres rhums cubains. C'est le résultat d'une distillation qui donne un liquide alcoolique qui titre environ 74-76%. Mais l'appellation d'aguardiente n'est pas donnée automatiquement, je fais un test en ajoutant un peu d'eau au distillat et c'est seulement si la complexité aromatique est au rendez-vous qu'il peut être qualifié d'aguardiente et qu'il peut partir en vieillissement.





"Quand nous aurons tous disparu, si le rhum Eminente est entré dans le club des rhums qui comptent, on aura réussi quelque chose."

Et donc il y a davantage d'aguardiente dans Eminente ?
Dans le Eminente Carta Blanca, 30% de l'ensemble sont des aguardientes qui ont vieilli dans différents types de barriques et dans le Reserva, c'est 70%. Dans ce cas, les 30% restants sont des rhums légers distillés à 95% vol. Mais attention, on trouve dans ces rhums légers de faibles pourcentages (8, 10, 15%) d'aguardiente en plus de l'alcool. Pour Eminente je n'utilise jamais de rhums légers vieillis sans ajout d'aguardiente. Donc je joue sur cette palette, autour d'un élément central qui est l'aguardiente. Aucun autre rhum cubain n'en contient autant !

Comment s'opère le vieillissement ?
Sur le site de vieillissement d'Eminente, je dispose de milliers de barriques différentes. À chaque fois qu'il y en une nouvelle qui arrive, nous effectuons des analyses pour comprendre quel pourra être l'apport de l'interaction bois-liquide, quel serait le profil aromatique des eaux-de-vie qui y vieilliraient, si elle a un potentiel simplement de calage ou de construction sur le liquide. Le premier passage se fait dans des barriques de bois américain qui a contenu du bourbon, plutôt jeunes. Ensuite, il peut y avoir des passages en barriques plus âgées ayant contenu du bourbon ou du whisky irlandais ou écossais. Et nous sommes en train d'expérimenter le passage de fûts ayant accueilli du cognac. Ces barriques plus âgées permettent de travailler le vieillissement. À la fin, pour la 3e étape, nous utilisons des barriques très anciennes. Un peu comme les anciens dans un village, elles sont là pour apporter de la stabilité, de la transmission. Les liquides sont presque prêts à être embouteillés, mais nous leur laissons ainsi le temps de bien s'intégrer.

L'avenir du rhum cubain passe-t-il par l'utilisation plus importante de l'aguardiente et la premiumisation ?
Certaines tendances de marché peuvent donner envie de faire du sensationnalisme avec de nouveaux produits même au sein d'une marque déjà établie. Mais ce sont des tendances courtes, des modes qui vont passer, et qui ne rendent pas forcément hommage à





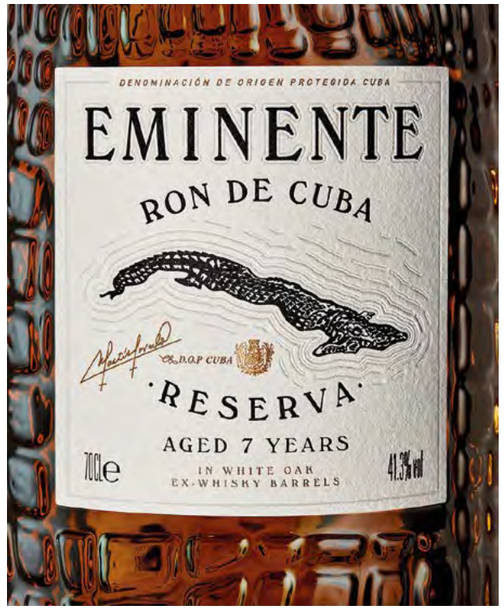
l'identité traditionnelle de chaque pays producteur. Ma vision pour le rhum cubain, c'est de ne pas entrer dans ce jeu. Je ne ferai rien d'autre que de rendre hommage au rhum léger cubain, tout en gardant en tête des notions d'excellence et de précision. Miser uniquement sur le haut de gamme ne permettrait pas un développement harmonieux du rhum cubain.

Vous êtes titulaire d'un doctorat, en haut de la hiérarchie des maestros… quel est votre prochain objectif ?

Le travail qui a conduit à choisir l'identité d'Eminente a duré trois ans. C'était quelque chose d'assez novateur pour le rhum cubain. À présent, j'ai très à cœur d'installer et de stabiliser Eminente. Mais aussi de le développer, à travers des ajouts permanents à la gamme, ou des éditions plus limitées. Chaque produit ayant pour vocation de mettre le rhum cubain sur le devant de la scène comme un rhum de dégustation. Le rhum cubain est connu comme un rhum de cocktail, de plaisir, mais c'est aussi plus que cela. En fait, je veux transmettre au monde ma passion pour mon pays et son rhum. Je voudrais insister sur l'importance de stabiliser dans le temps, de rendre permanent tout le travail que nous effectuons aujourd'hui autour d'Eminente. Dans l'idéal, quand nous aurons tous disparu, si la marque est toujours présente et que le rhum Eminente est entré dans le club des rhums qui comptent, grâce à une identité bien définie, on aura réussi quelque chose.

Quels sont vos goûts en rhum à part les rhums cubains ?

Je commence à m'intéresser vraiment aux rhums hispaniques, j'ai essayé quelques rhums agricoles. À mon dernier passage à Paris, je suis allé goûter des choses assez étonnantes chez Christian de Montaguère. J'apprends de cette différence. Ce qui m'intéresse quand je bois ces rhums qui sont très différents de ceux que je fais, c'est de voir comment je peux arriver à cette complexité aromatique des signatures en bouches très spécifiques, dans le cadre de la DOC cubaine. €



INTERVIEW

COMPRENDRE LA DOP DU RHUM CUBAIN AVEC SERGIO VALDES,

Market Development Director chez Pernod-Ricard

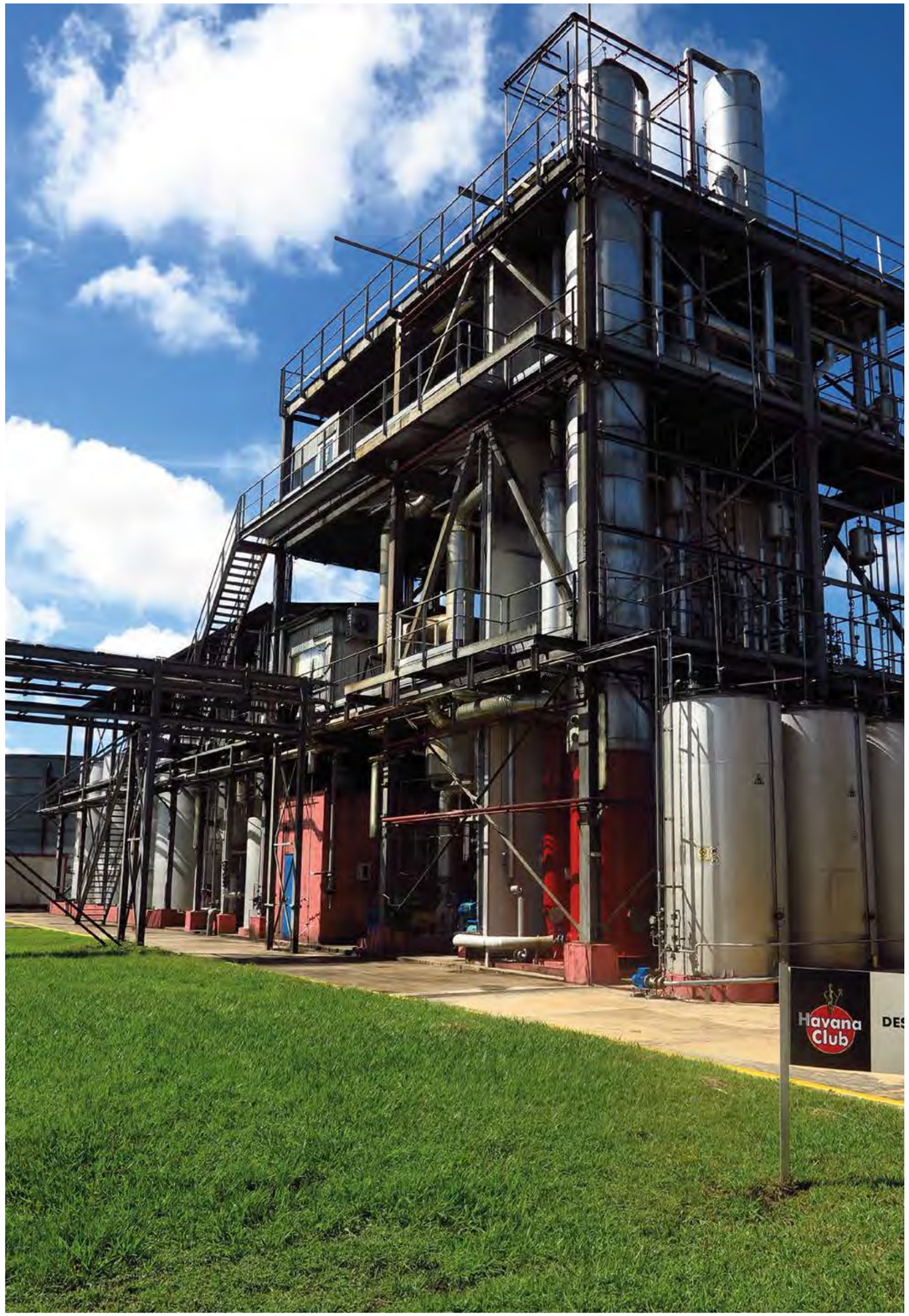
La Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) Cuba est la table des lois qui régit le rhum cubain. Dans les grandes lignes, un rhum se prévalant de cette appellation doit avoir été produit à base de canne à sucre originaire de Cuba, fermenté, distillé et vieilli sur place. L'aromatisation est interdite, le maximum de sucre par litre est fixé à 20 grammes (tout comme dans la réglementation européenne), et l'âge du rhum exprimé sur la bouteille et celui du rhum le plus jeune de l'assemblage. L'aguardiente qui subit un pré-vieillissement de 2 ans, est clairement séparée des rones légers…

Propos recueillis par Fabien Humbert



Pouvez-vous nous expliquer le fonctionnement de la DOP cubaine ?

Le fonctionnement de la DOP cubaine est défini par divers documents légaux. Le décret-loi n°228 datant du 20 février 2002, concernant les Indications géographiques définit comme une appellation d'origine le nom géographique d'un pays, d'une région ou d'un lieu, qui sert à désigner un produit émanant de cette indication géographique, quand une certaine qualité, réputation ou caractéristique autre est liée fondamentalement à son origine géographique, comprenant des facteurs naturels ou humains. La décision N°0714 datant du 2 avril 2010 de l'Office Cubain pour la Propriété Industrielle (OCPI) a accordé le droit à Cuba Ron d'utiliser la DOC cubaine. Par la suite, le 5 septembre 2013, la directive N°343/13 du Ministère de l'Alimentation introduit la réglementation sur l'appellation d'origine protégée « Cuba » pour les rhums, tout comme l'établissement de son Conseil Régulateur (Consejo Regulador). Basé sur l'ensemble de ces documents légaux, le Consejo Regulador est









présidé par le Président de Cuba Ron, un vice-président, un secrétaire et quatre membres qui sont aussi les directeurs généraux des quatre plus grandes distilleries cubaines. Le Consejo Regulador comprend aussi des représentants de toute entreprise qui est productrice et/ou distributrice de rhums cubains destinés à l'export. Ce Consejo Regulador est responsable du contrôle, de l'administration, de la communication, la protection et de la défense de la DOP cubaine pour le rhum.

Qu'est-ce qu'un rhum DOP Cuba ?

Un rhum bénéficiant de la DOP cubaine doit répondre à certains critères de qualité établis par l'industrie du rhum cubain. Parmi ces divers critères, un élément clé concerne la matière première. Cette dernière doit obligatoirement provenir de canne à sucre cubaine, cultivée et transformée à Cuba. Le rhum cubain est produit à partir de la mélasse qui présente des sucres fermentables et non fermentables ainsi qu'une microflore naturelle propre au climat cubain. Il existe des spécifications claires sur le processus de fermentation, regroupant les différents types de levures utilisables. Les paramètres pour la distillation en continu (grâce à une colonne de distillation) permettent l'obtention « d'aguardientes » ayant les caractéristiques types du rhum cubain. Un rôle essentiel est joué par le processus naturel de vieillissement en fûts de chêne blanc dans des conditions tropicales, effectué en au moins deux étapes, afin d'obtenir un rhum ayant les caractéristiques physiques-chimiques recherchées. Tout au long de ce processus, il ne faut pas oublier le rôle fondamental joué par les Maestros de Ron Cubano qui préservent et perpétuent un savoir-faire datant de plus de 150 ans, et qui garantissent la continuité et constance tout en formant la nouvelle génération de Maestros.

Quelle est la différence entre un rhum et une aguardiente ?

Le processus de distillation cherche à concentrer et purifier les composants aromatiques développés à l'étape de fermentation. « L'aguardiente » est le distillat obtenu en passant le moût fermenté dans une colonne simple de distillation. « L'aguardiente » est l'un des composants de la base de rhum qui, à la suite de différents processus de vieillissements en fûts de chêne blanc, donne naissance aux « bases âgées ». Le rhum, en tant que produit fini, est le résultat de l'assemblage de ces bases âgées effectué sous la surveillance et les directives du Maestro del Ron Cubano.

Quelles sont les différences principales entre les règles s'appliquant aux rhums cubains et celles s'appliquant aux rhums sous pavillon européen ?

Les prérequis technologiques à respecter dans la production de rhum cubain sont définis dans le règlement 12/2019. Ce règlement comporte beaucoup de points en commun avec les règlements européens. Les prérequis technologiques incluent l'utilisation exclusive de fûts de chêne blanc pour le vieillissement de l'aguardiente et des bases (assemblages intermédiaires



d'aguardiente et de rhum léger distillé à 95% vol.) de rhum. L'édulcoration doit être faite avec du sucre raffiné élaboré à partir de canne à sucre cultivée et transformée à Cuba, et la quantité maximale autorisée dans le produit final est à hauteur de 20 grammes par litre, exprimé en sucre inverti. L'ajout d'édulcorant artificiel et d'essences naturelles ou artificielles est interdit. Toute pratique physique ou chimique afin d'imiter, remplacer ou accélérer le processus de vieillissement naturel est aussi interdite. Il n'est pas obligatoire de mentionner l'âge du liquide sur la bouteille ; mais quand l'âge est déclaré, il doit faire référence au composant alcoolique le plus jeune utilisé dans l'assemblage. Les réglementations européennes, comme les réglementations cubaines, précisent que le rhum est un spiritueux obtenu par la fermentation alcoolique et la distillation des mélasses, sirops et jus de la canne à sucre.

Est-ce que Pernod-Ricard a un cahier des charges particulier, différent des rhums DOC cubains pour les rhums Havana Club ?

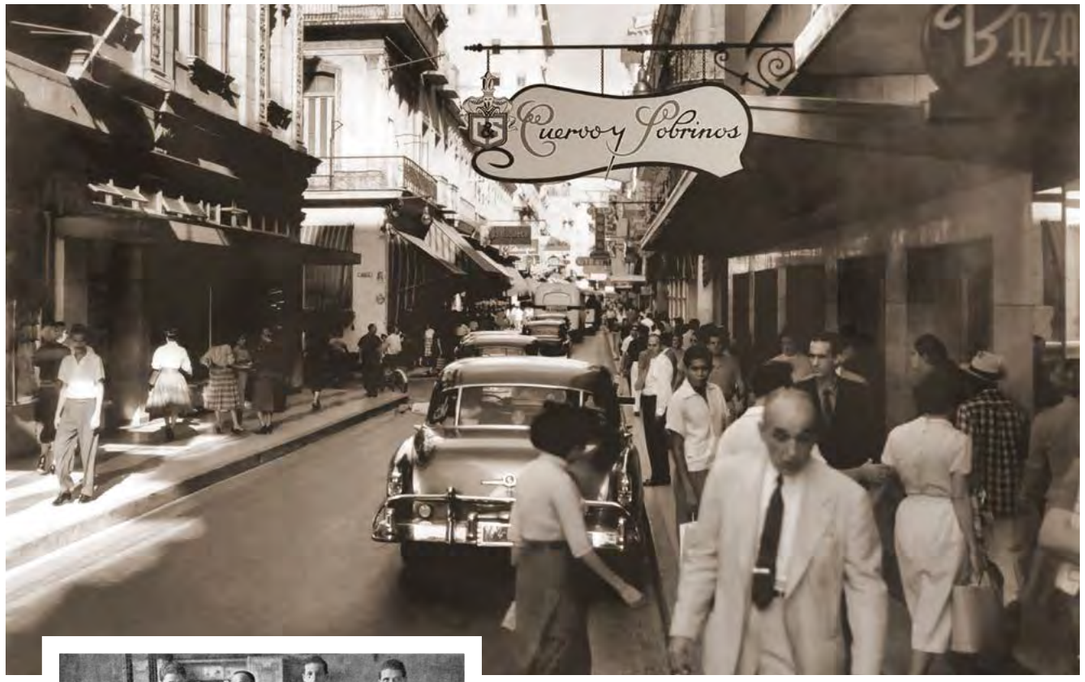
Havana Club est produit à partir de mélasses cubaines de la plus haute qualité. Il est produit dans les deux plus grandes distilleries de l'île. Ce rhum demeure le leader absolu sur le marché cubain et grâce au réseau étendu de distribution de Pernod-Ricard, est présent dans plus de 120 pays dans le monde. Il est le rhum cubain le plus vendu au monde. Havana Club est, de ce fait, reconnu sous le nom de El Ron de Cuba, LE rhum de Cuba. Sa référence phare, Havana Club *7* ans, a introduit les techniques de vieillissement en continu, ce qui signifie que quand ce rhum est produit, une partie est mise en bouteille pendant qu'une autre petite quantité retourne dans des fûts ayant plus de 50 ans, afin qu'il continue à vieillir et qu'il devienne une nouvelle base âgée qui servira à l'élaboration future de Havana Club *7* ans et d'autres références faisant partie de la gamme de luxe. Cette technique a ouvert la porte à la création de rhums extra-vieillis. De ce fait, les chais d'Havana Club contiennent une variété riche et unique de bases âgées qui favorisent la créativité des Maestros del Ron Cubano travaillant pour la marque. De l'Havana Club *3* ans, idéal pour vos cocktails classiques cubains au Havana Club Especial en entrant dans la gamme de rhums ambrés, à sa gamme de rhums extra-vieillis où Havana Club Selección de Maestro se démarquent ainsi que Havana Club Maximo, qui représente l'expression ultime de la marque. Aujourd'hui, parmi toutes les marques cubaines, Havana Club détient la gamme la plus complète, représentant parfaitement la diversité et l'excellence du rhum cubain.€



RHUM ET MONTRES

La marque horlogère d'origine cubaine Cuervo y Sobrinos revendique son héritage en puisant dans le... rhum ! L'occasion de retracer son histoire singulière née à La Havane en 1882.

Par Caroline Knuckey





Impossible de passer à côté de la boutique historique de Cuervo y Sobrinos au cœur de la *Habana Vieja*, reconstituée à l'identique dans toute la splendeur de son glorieux passé. Et même si celle-ci est aujourd'hui installée à une autre adresse - l'enseigne d'origine calle San Rafael y Águila, ayant été remplacée par un magasin de vêtements du nom de Praga - le visiteur curieux en ressortira tout ébloui. À l'origine de cette aventure, débarquant de ses Asturies natales, un Espagnol : Ramón Fernandos Cuervo. Il s'y installe en 1862 pour y ouvrir un commerce de bijoux. À l'époque, La Havane est considérée comme « la perle des Caraïbes », un rendez-vous international élégant où règne la joie de vivre, au milieu de belles maisons d'architecture coloniale, de manoirs, de grandes avenues et de jardins. Ce n'est que vingt ans plus tard que Don Ramón, sûr d'un bel avenir, fait venir ses six neveux – sobrinos en espagnol. Bijoux, montres, stylos, argenterie, produits de luxe... Cuervo y Sobrinos prospère rapidement et devient l'un des distributeurs les plus en vogue de marques horlogères suisses à tel point que Rolex, Longines, Roskopf entre autres font apposer sur leurs cadrans la signature de l'enseigne, garante de qualité. En 1928, Cuervo y Sobrinos s'enrichit d'un atelier horloger à La Chaux-de-Fonds, en Suisse. Ils seront les seuls à créer leur propre marque. Leur première montre, tout simplement baptisée « Tradition », date de cette époque. La collection, quant à elle, et sans surprises, se nomme « Robusto », cigares obligent... dont une version dédiée à Churchill, illustre visiteur de La Havane et de leur boutique avec Caruso, Einstein, Clark Gable, Hemingway





et Neruda… pour n'en citer que quelques-uns ! Dans les années 50, on comptait jusqu'à 17 boutiques de montres dans la même rue à La Havane ! C'est dire à quel point les neveux de la famille Cuervo avaient senti le vent tourner en leur faveur… La suite de l'histoire, on la connaît. Le régime est renversé en 1959, Cuervo y Sobrinos nationalisé en 1965. La famille, qui exportait déjà ses montres massivement dans « les Amériques » et jouissait d'une aura internationale, s'installera aux États-Unis et en Espagne. Ce n'est qu'en 2009 que le projet du gouvernement cubain de recréer un centre historique, *La Habana Vieja*, autour d'enseignes prestigieuses faisant partie du patrimoine de la ville – une « boîte à touristes » en quelque sorte – voit le jour. Cuervo y Sobrinos y figure en bonne place. Et le moins que l'on puisse dire c'est que l'État, en collaboration avec la marque horlogère, voit les choses en grand ! Installée *calle de los Officios*, la boutique, transformée en musée Art déco plus qu'en enseigne commerciale, brille de mille feux donnant un aperçu de la prospérité et de l'effervescence culturelle qui devaient y régner dans les années 50. L'un des coffres-forts de l'époque a été restauré dans les règles de l'art. Mobilier des années 40-50, fresques murales retraçant les grandes heures de la maison et ses collections, splendide bar à cocktails, comptoir à cigares… tout y est. Un barman en tenue attend le visiteur. Derrière lui, en rangs serrés, une très belle sélection de rhums – Havana Club en tête, tels que Ron Cubay, Ron Santiago de Cuba, Ron Varadero, invite à la dégustation dans de grands sièges à bascule. On peut aussi faire le plein des meilleurs cigares de La Havane, Montecristo, Romeo y Julieta – module Churchill cela va de soi –, Partagas, H. Upmann… En 2019, Cuervo y Sobrinos, repris par un groupe d'investisseurs tous issus de l'industrie horlogère et relocalisé au Noirmont (à 20 km de La Chaux-de-Fonds), se réunissait à la foire de Bâle pour présenter leurs nouveautés autour d'une sélection de rhums Havana Club. Parmi eux, Unión, un rhum inédit issu d'un assemblage de rhums âgés cubains rares à partir d'une sélection opérée par Asbel Morales, le maître rhumier d'Havana Club et le sommelier de cigares Fernando Fernández Millán et la cuvée annuelle « Maestros del Ron Cubano ». En novembre, la marque horlogère se réunissait à Paris au sein de l'enseigne « Montres & Merveilles » de Michel Fréret-Roy, horloger dont la famille est active dans l'horlogerie en Suisse depuis le… XVIII[e] siècle. Thème de la soirée ? Rhum et Montres ! Ou… comme le suggère sa *baseline* « l'esprit latin dans une montre suisse ». Massimo Rossi, l'actuel président de Cuervo y Sabrinos, en connaisseur, n'a pas manqué de faire sa sélection de rhums chez Christian de Montaguère. Cet amateur de rhums et de cigares avait choisi pour l'occasion un Matusalem 23 Gran Reserva, la première marque de rhum de l'île, surnommée à juste titre « l'Île du Rhum », à l'époque de son âge d'or…



Vintage CyS Tradition

→ EL RELOJ CUERVO Y SOBRINOS,
CALLE DE LOS OFFICIOS ESQUINA MURALLA,
LA HABANA VIEJA, LA HABANA, CUBA.

→ CUERVO Y SOBRINOS SA,
VIA CARLO MADERNO 54, CH-6825 CAPOLAGO
(LUGANO), SUISSE.



Original Tradition

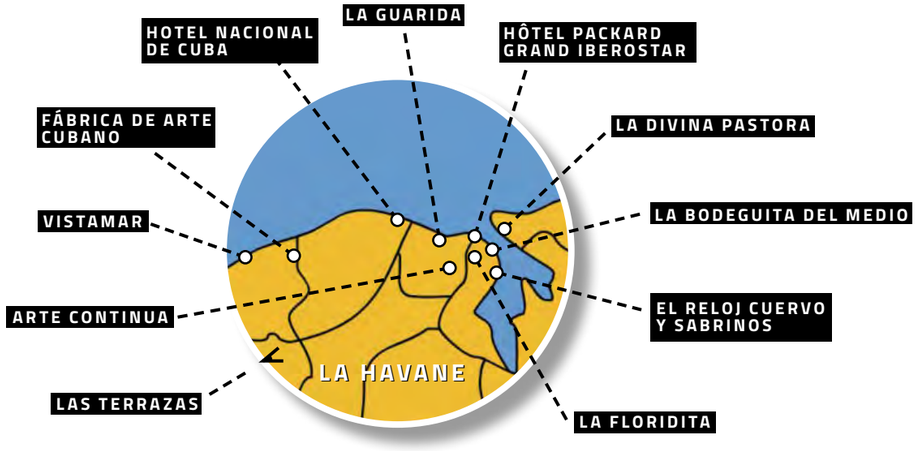


Harley Davidson

CUBA, CARNET DE VOYAGE

Par Caroline Knuckey

Voici les adresses incontournables fréquentées par les équipes de Rumporter lors de leurs séjours à La Havane. Et bien sûr il en existe bien d'autres, il faut bien vous réserver des surprises, dont ce pays regorge tant !



HÔTEL PACKARD GRAND IBEROSTAR, UN HÔTEL COLONIAL RÉHABILITÉ EN HÔTEL DE LUXE CONTEMPORAIN



Situé sur l'emblématique Paseo del Prado, à quelques mètres de la plage et du Malecon, cet hôtel 5 étoiles cumule *rooftop* avec piscine à débordement, spa, 6 restaurants, 3 bars et 321 chambres. Le bâtiment d'origine, qui date de 1911, a subi une profonde transformation. Pablo Neruda, Marlon Brando et d'autres visiteurs célèbres y ont séjourné.

➔ **51 Paseo de Martí, La Habana.**



LA GUARIDA, UN *PALADAR* MAGIQUE

Réparti sur plusieurs niveaux, ce restaurant rendu célèbre en 1993 par le tournage du film *Fresa y Chocolate* et restauré en 1996 par le duo Enrique et Odeysis, est sans doute le meilleur de La Havane. Avec *cigar lounge* pour les aficionados de la traditionnelle « sobremesa » cubaine, pour un pairing rhums et cigares *habanos* dans les règles.

➔ **Calle Concordia n°418, e/ Gervasio y Escobar, Centro Habana.**



LA DIVINA PASTORA, POUR UN JOLI MOMENT AU BORD DE L'EAU

Une terrasse ombragée au-dessus de la mer, avec vue sur la baie, face à la Vieille Havane et proche du Castillo del Morro, lieu de rendez-vous quotidien des Havanais pour la traditionnelle cérémonie du « Cañonazo ». Spécialité de langoustes.

➔ **Parque Morro-Cabaña, Vía Monumental, Tunel de La Habana, La Habana.**

FÁBRICA DE ARTE CUBANO, LE BON PLAN NOCTURNE DE LA VILLE



Galerie d'art, salle de concert et night-club tout-en-un dans une ancienne centrale électrique. Une sorte de squat culturel évoluant dans un joyeux dédale de coins et de recoins, où les Cubains célèbrent leur mixité et joie de vivre. Eux, ils savent faire !

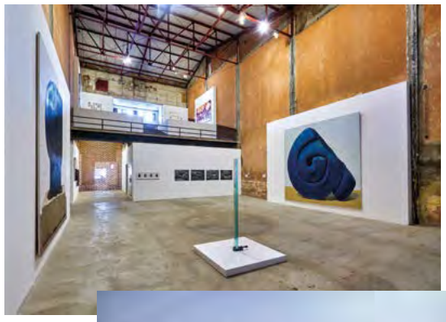
➔ **Calle 26, e/ calle 11, Vedado, La Habana.**

VISTAMAR, UN RESTAURANT AU RAS DE L'EAU



Autre *paladar*, design et raffiné, avec piscine à débordement donnant de plain-pied sur la mer des Caraïbes. Spécialité de poissons et fruits de mer. Couchers de soleil, cocktails et plus, si affinités.

➔ **Vistamar, Ave. 1era No. 2206 entre 22 y 24, Miramar.**





ARTE CONTINUA

Originaire d'Italie, cette galerie d'art contemporain, installée depuis 2014 dans un cinéma-théâtre construit dans les années 1950 au milieu du quartier chinois de La Havane, propose des expositions d'art plastique mais aussi de nombreux évènements et rencontres autour d'autres disciplines tels que la musique, la danse, le théâtre, la photo ou l'architecture.

➔ **Rayo 108 entre Zanja and Dragones, Barrio Chino, Centro Habana.**



BAR CHURCHILL, HOTEL NACIONAL DE CUBA

Le bar de la mafia, Mojitos à gogo ! Tous les boss de la Mob y figurent en portraits. Et c'est pas du cinéma !

➔ **Esquina 21 y O, Vedado, Plaza, La Havane.**

EL RELOJ CUERVO Y SABRINOS



Dans un décor Art déco à couper le souffle, la boutique de l'horloger Cuervo y Sabrinos, incluant bar à cocktails et comptoir à cigares, en plein cœur de la Vieille Havane.

➔ **Calle de los Oficios Esquina Muralla, La Habana Vieja.**



LA FLORIDITA

Autre repaire de l'écrivain américain. Ici, c'est le Daiquiri qui est roi.

➔ **Obispo #557, Esquina Monserrate, La Habana Vieja.**

LA BODEGUITA DEL MEDIO



L'un des repaires d'Ernest Hemingway et son incontournable Mojito. On l'aperçoit en statue de bronze au bout du comptoir veillant sur ses hôtes.

➔ **Empedrado No. 207, La Habana Vieja.**

RODOLFO

La cantine de Havana Club, perdue dans la campagne, poulets en liberté et Yamile, sa femme, aux fourneaux. Au menu : Haricots noirs et riz, patates douces, fritura de maïs, bananes plantain frites, jus de cerises frais...

➔ **Pour avoir une chance d'y accéder, s'adresser directement à la distillerie San José de las Lajas, le fief de Havana Club.**



LA RÉSERVE DE BIOSPHÈRE LAS TERRAZAS

À 50 km de La Havane, classée réserve mondiale par l'Unesco en 1985, située dans la province de Pinar del Rio, et son hôtel Moka, de style colonial pur jus... Un véritable enchantement !

➔ **km 52 ½ Havana-Pinar del Rio Highway, Candelaria, Artemisa.**

IN THE POCKET

La collection Simplissime Hachette Tourisme s'enrichit d'un nouveau guide ultra facile à utiliser, consacré à Cuba. L'essentiel de l'île en 208 pages - 2 circuits détaillés étape par étape : 1/La Havane et l'Ouest de l'île 2/La région du Sud-Est. Les meilleures adresses locales (plus de 120 avec les coups de cœur d'une guide locale), des cartes et plans hyper pratiques et de nombreuses photos. 9,95 €

ISAUTIER
MAISON FAMILIALE DEPUIS 1845
- ÎLE DE LA RÉUNION -
175 ans DE SAVOIR-FAIRE
Distillation en colonne et vieillissement tropical en fûts de chêne dans notre chai.
ISAUTIER.COM
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE MÉDAILLE D'OR PARIS 2017
INTERNATIONAL SPIRITS CHALLENGE 2021 SILVER
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Par Isa Daulard

BLACK TEARS SPICED DE CUBA






CLÉMENCE BOTINO ET FRANÇOIS LONGUETEAU, L'INTERVIEW CROISÉE

POUR LE RAYONNEMENT INTERNATIONAL DU RHUM DE GUADELOUPE !

La maison Longueteau s'est dotée d'une ambassadrice qui allie le charme à une motivation sans faille en la personne de Clémence Botino, Miss Guadeloupe 2019 et Miss France 2020. Interview croisée de François Longueteau et de celle qui désormais portera haut les couleurs du rhum guadeloupéen partout sur la planète… Jusque dans le saint des saints du concours de Miss Univers ! Depuis la réalisation de l'interview, Clémence Botino a terminé à la 9e place du concours, une belle performance.

Propos recueillis par Fabien Humbert - Photos : SP Photographie

Clémence, est-ce que vous étiez une amatrice de rhum avant de pousser la porte de la distillerie Longueteau ?
Clémence Botino : À la base, je ne suis pas une amatrice éclairée de rhum mais c'était quand même dans mon environnement culturel, je suis Guadeloupéenne. Je me suis rendu compte que beaucoup de monde en buvait, les jeunes comme les moins jeunes, y compris moi, mais qu'au fond on ne savait pas réellement ce qu'était le rhum, son histoire. C'est pourquoi j'ai eu envie d'en apprendre plus.

Et pourquoi avez-vous pensé à Longueteau ?
C. B. : Ce sont les premiers rhums que j'ai vraiment apprécié boire, sous forme de punch. Pendant le concours de Miss France, je rapportais souvent des bouteilles de punch coco ou maracuja Longueteau et c'est un cadeau qui faisait vraiment plaisir aux gens. Donc quand j'ai voulu en savoir davantage sur le rhum et m'y investir, c'est à eux que j'ai pensé.

Et comment s'est passé le premier contact ?
C. B. : Au départ, j'ai appelé le standard et je pense que le staff a cru à un canular, c'était en février 2021. J'avais l'impression qu'ils ne m'avaient pas trop prise au sérieux et j'étais un peu vexée. Mais en fait François m'a rappelé, il m'a proposé qu'on se rencontre donc j'ai repoussé mon billet de retour pour Paris et on s'est vu à la distillerie.

Et pour vous François ?
François Longueteau : Ce n'était pas prévu ! Aller chercher une ancienne miss France pour représenter la marque ne faisait partie ni de notre stratégie ni de nos idées. C'est donc bien Clémence qui a appelé et c'est vrai que ça a été une surprise pour nous. Dès le premier contact au téléphone, on s'est rendu compte qu'elle avait des idées, un projet, une envie. Donc nous avons discuté pour que ce projet devienne commun et qu'on défende des valeurs communes. Clémence est une passionnée d'histoire en général et d'histoire de l'art en particulier.

Donc à l'origine il y avait cette approche par l'histoire et le patrimoine dans votre démarche, Clémence ?
C. B. : Oui, les questions liées à l'histoire et à la culture sont mes sujets d'étude. Je suis en master d'histoire de l'art et le sujet de mon mémoire est « l'histoire de la mode aux Caraïbes. »

Revenons au rhum. François, quel était le niveau de connaissance de Clémence au départ de votre collaboration ?
F. L. : Elle ne m'en voudra pas si je dis zéro ? Je plaisante ! Elle avait les connaissances d'une jeune femme antillaise qui était déjà consommatrice de rhum via le ti punch et les punchs. Donc il y avait beaucoup de choses à lui transmette mais aussi une belle motivation de sa part.



Et comment s'est passée la formation ?
C. B. : En mai 2021, j'ai fait deux semaines de stage intensif à la distillerie. Tous les jours à 8h du matin, on commençait par un atelier dégustation. Je me suis prise au jeu car j'ai trouvé que tout ce qu'on pouvait ressentir à partir d'un verre de rhum était fascinant, magique. Ça m'a fait voyager aussi, dans le temps, mes souvenirs d'enfance. Je trouve qu'on ne nous apprend pas assez à savourer un alcool de qualité. Après, avec François père, j'ai été initiée aux travaux des champs, j'ai conduit des machines avec lui, j'ai coupé des cannes… Avec Nicolas, j'ai appris comment on fabriquait le rhum et avec François c'était donc toute la partie vieillissement, assemblage… Longueteau, c'est vraiment une entreprise familiale, tout est fait sur place alors que dans l'univers du rhum de mélasse, souvent la matière première est importée (à l'exception notable des Outre-mer français et de leurs rhums traditionnels).

Et aujourd'hui, quel est le rôle de Clémence au sein de la maison Longueteau ?
F. L. : Grâce à sa notoriété, Clémence va nous permettre d'émettre un discours et une approche plus simple auprès de consommateurs qui ne connaissent pas bien l'univers du rhum agricole. Son discours sera plus accessible que le mien ou celui de mes collaborateurs, qui sera parfois un peu trop technique et qui peut perdre le consommateur lambda qui veut juste en savoir plus sur le rhum agricole. Mais je ne suis pas un adepte des *one shots* et l'idée n'est pas de profiter de sa notoriété, l'idée c'est de travailler avec elle sur le long terme. Notamment au travers d'une réflexion sur l'histoire de la Guadeloupe, de son rhum.

Il y a donc un réel besoin d'explication du rhum agricole ?
F. L. : Oui à l'international, en métropole et même en Guadeloupe. Ici la tradition du ti punch blanc est bien implanté et il y a un côté très territorial. Les gens du Moule boivent historiquement du Damoiseau, les gens de Basse-Terre du Bologne…. Il y a une fierté à boire local, plus par habitude que par compréhension. Aujourd'hui, un public non averti qui ne va pas chez un caviste ou au contact d'un bartender n'a pas cette explication technique. En grande surface, il est devant un rayon immense et il est livré à lui-même. Pour le moment, on débute donc les premières explications que Clémence a donné auprès de son public c'était 'd'où vient le rhum', tout simplement.

Et vous, Clémence, comment voyez-vous votre rôle ?
C. B. : Aujourd'hui, je considère que je participe à la reconnaissance du rhum de Guadeloupe, un peu comme une ambassadrice. Je veux expliquer son histoire, sa fabrication, ses modes de consommation à un public plus large. Je veux aussi mettre l'accent sur la gastronomie ; par exemple, la distillerie Longueteau travaille avec des chefs pour associer le rhum avec des mets. Et je veux aussi qu'on considère davantage le rhum comme un produit prestigieux. Le rhum est un produit populaire aux Antilles mais il peut aussi être un produit de luxe, notamment à l'international. Donc, dès que je me déplace, je parle du rhum sous cet angle et j'offre des bouteilles, que ce soit

auprès de grands chefs que je rencontre ou même à des vignerons comme la famille Cathiard à Smith Haut Lafitte dans le Bordelais (incontournable Grand Cru Classé de Graves, ndlr). Et comme le dit François, je me considère aussi comme une ambassadrice du patrimoine car le rhum, c'est un terroir, un savoir-faire et une histoire.







À propos d'histoire, le rhum a aussi un passé sombre au travers de l'esclavage notamment, comment appréhendez-vous cette facette ?

C. B. : En Guadeloupe comme en Martinique, c'est un peu un sujet tabou, c'est vrai que le rhum est lié à l'esclavage. Mais on ne peut pas changer l'histoire et il faut être honnête, tout le monde boit quand même du rhum, toutes classes sociales, toutes couleurs, toutes origines confondues. De plus, du point de vue économique, c'est très important que le rhum se développe. Donc tout le monde devrait savoir comment ça fonctionne et ce que ça peut apporter aux Antilles. C'est vrai que tout le monde n'est pas d'accord avec ça, ça m'a valu quelques critiques mais j'ai envie d'avancer. Et puis les Longueteau sont des gens bien, ils ont une histoire différente des autres familles à la tête des distilleries puisqu'ils ne sont pas des descendants de colons.

François, quel est votre avis sur la question ?

F. L. : Notre histoire, celle de la famille Longueteau est effectivement différente, nous ne descendons pas de colons et n'avons pas un passé issu de la noblesse mais issue plutôt du circuit militaire tout d'abord puis de l'agriculture ensuite dans les années 1890. Ensuite, concernant l'histoire de la Guadeloupe et du rhum, bien sûr que c'est un passé sombre que nous ne devons surtout pas oublier. Je partage totalement la vision de Clémence sur la nécessité d'avancer et créer tous ensemble le monde de demain.

Et aujourd'hui, quel est votre niveau de connaissance du rhum, Clémence ?

C. B. : Je me définirai comme une connaisseuse en devenir. Par exemple, je n'ai pas encore le vocabulaire technique du rhum. Au dernier Whisky Live, j'ai gouté le rhum sudafricain Mhoba et je ne savais pas comment expliquer ce que je ressentais autrement qu'en évoquant le souvenir d'une salade avec une vinaigrette. C'était effectivement ce qu'il fallait sentir mais ce n'était pas le vocabulaire professionnel. En fait, j'apprends un peu chaque jour mais François le sait, le rhum ce n'est pas mon activité principale, j'ai repris mes études, je vais représenter la France à Miss Univers… Donc il faut être patient. De toute façon, c'est un partenariat de long terme, nous avons beaucoup d'idées de développement.

Une cuvée Miss France par exemple ?

C. B. : Oui, c'est une possibilité dans le futur. Mais j'ai dit à François que je ne voulais pas faire un rhum pour faire un rhum et juste mettre mon nom sur un produit. Si je sors une cuvée, c'est que je saurai exactement pourquoi j'ai choisi tel ou tel rhum, tel ou tel millésime ou tel ou tel fût. J'ai l'impression qu'une élite de connaisseurs et de connaisseuses s'intéresse à l'alcool dans toutes ses dimensions, surtout en Métropole, où il y a la culture du vin. Et j'ai envie qu'on s'intéresse au rhum de cette façon.

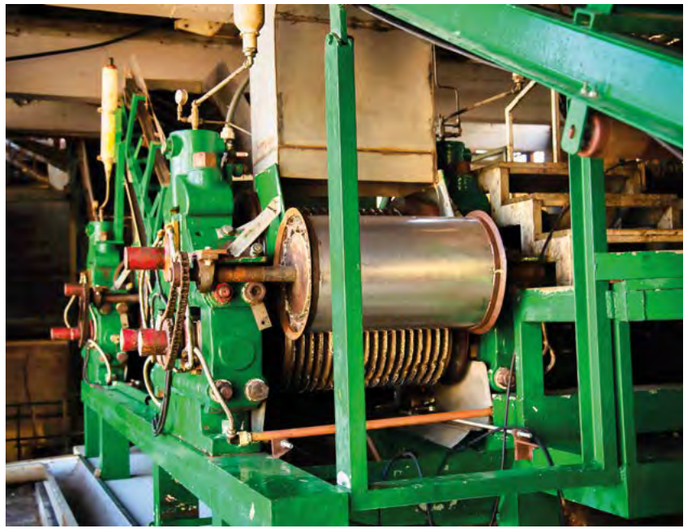
Et vous ne vous sentez pas un peu seule en tant que femme dans l'univers du rhum ?

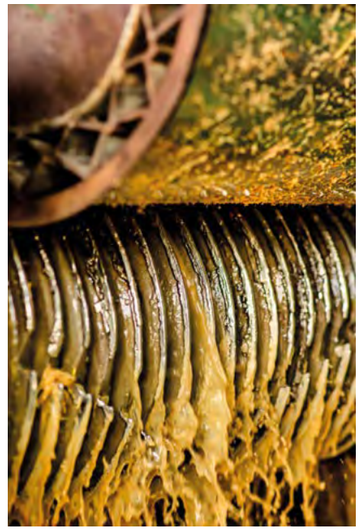
C. B. : Le rhum est un monde encore très masculin même s'il y avait quelques femmes au Whisky Live. Là-bas, pendant les dégustations et les présentations, j'étais entourée de de connaisseurs barbus à chemises à carreaux et j'avais l'impression qu'eux-mêmes ne savaient pas trop comment interagir avec moi. Je pense que certains se demandaient ce que je faisais là, alors que d'autres n'osaient tout simplement pas me parler. Et puis le rhum n'est pas un produit dédié aux hommes, les femmes l'apprécient de plus en plus.

François, les consommatrices et consommateurs sont de plus en plus exigeants sur la façon dont les produits qu'ils achètent sont élaborés, pensez-vous un jour passer en bio ?

F. L. : Aujourd'hui c'est commercialement tendance de parler de bio mais pour nous ça relève de la simple logique. Si on détruit notre propre terre pour produire du rhum, on n'ira pas bien loin. Nous sommes en agriculture raisonnée depuis plus de 35 ans. C'est-à-dire qu'on a radicalement réduit l'utilisation de pesticides de synthèse, en particulier les herbicides. Depuis 2005, tous les déchets de la distillerie sont retraités sur place et renvoyés à la terre. Mais ce n'est pas possible de faire basculer tout le domaine bio du jour au lendemain. Du point de vue aromatique, le bio peut changer l'arôme du rhum car il est difficile de lutter contre les herbes, lesquels







donnent du goût au produit final. Une parcelle, la numéro 11, est cependant en test depuis 5 ans, elle fait 0,5 hectare.

Et quels sont les résultats de cette expérimentation en bio ?
F. L. : On modifie l'écartement ente les parcelles pour passer d'un plantage très dense à quelque chose de plus écarté, c'est-à-dire de 60 ou 70 cm à 90, ceci afin de pouvoir passer entre les rangs avec une petite tondeuse qui fait 90 cm de large. Trois parcelles sont d'ores et déjà en écartement. En fait on est en train de revenir aux techniques qu'employaient nos grands-pères et arrière-grands-pères avant l'apparition des pesticides. En tout cas, on sortira sûrement une cuvée pour la parcelle numéro 11 où le bio ne sera pas l'axe principal de communication. Ça ne sera pas marqué sur la bouteille.

Clémence, que pensez-vous du bio dans le rhum ?
C. B. : Je vais plutôt vous répondre en tant que consommatrice qu'en tant que professionnelle puisque je ne produis pas de rhum en tant que tel. Je pense que ce n'est pas une mauvaise chose que de vouloir inclure le bio dans le rhum en particulier, les spiritueux en général et dans tous les domaines en fait.

Les consommateurs et consommatrices sont aussi de plus en plus sensibles aux questions environnementales et à l'empreinte carbone, comme gérez-vous cela ?
F. L. : Par exemple, en exportant bientôt nos rhums par voiliers cargo. L'idée ne vient pas de nous pour être honnête mais de l'entreprise TOWT. J'avais déjà été contacté pour l'approche vieillissement dynamique sur goélettes mais ça ne m'avait pas convaincu car ça modifiait trop l'aromatique de nos produits. Il y a deux ans, TOWT m'a parlé de son projet de voilier cargo, qui ne risquait pas de marquer nos produits car ils bougeraient beaucoup moins que sur une goélette. On verra bien ce que ça donne mais nous aurions la possibilité de rallier Pointe-à-Pitre à Douarnenez en trois semaines au lieu de 10 ou 15 jours, ce qui est acceptable. Pour un prix pas beaucoup plus élevé puisque les cargos à voiles pourront transporter 80 ou 90 fûts de 300 litres.



Clémence, sur cette question du développement durable (retraitement des déchets, empreinte carbone… dans le rhum), quel est votre opinion ?
C. B. : L'avenir du rhum c'est effectivement d'utiliser des techniques qui ne nuisent pas à l'environnement.

François, pouvez-vous nous donner quelques bonnes adresses en Guadeloupe et à Paris atour de l'univers du rhum ?
F. L. : En Guadeloupe, il y a la 'Boutique du Rhum' à la Jaille et au Gosier, c'est *the place to be* pour les amateurs et collectionneurs de rhum. Je citerai aussi Terre de Vin, dont le propriétaire Bernard Chomereau-Lamotte a joué un rôle primordial dans la confection du film Guadeloupe Terre de Rhum et des Hommes. En bar, il y a le Tipsy le bar de l'hôtel le Relais du Moulin à St Anne, un cadre sublime avec un super chef de Bar et de superbes créations… À Paris, Christian de Montaguère est un incontournable, il a grandement participé au *boom* du rhum dans l'hexagone, c'est un passionné et fin connaisseur. Également A'RHUM de Freddy Lucina ou encore la Maison du Rhum d'Eddy Lavigny. Pour la partie bar, j'aime beaucoup le Syndicat ou encore le Gentleman 1919.

Et vous, Clémence ?
C. B. : Comme François, je choisirai à Paris la boutique de Christian de Montaguère. Toujours à Paris, il y a le Liquorium, un bar caché du côté de Châtelet où on peut personnaliser ses cocktails et choisir les notes qui s'y trouveront. En Guadeloupe, nous avons la culture des petits restaurants de plage qu'on appelle 'lolo'. Il y en a que j'apprécie particulièrement sur la plage de Grande Anse qui s'appelle la 'Paillote de la perle'.

Question pour Clémence, si vous deviez emporter un rhum de la distillerie Longueteau sur une île déserte, lequel serait-ce ?
C. B. : Ça ne sera pas du rhum blanc déjà, peut-être une liqueur de rhum vieux… mais s'il faut vraiment choisir ce serait Concerto, dans la collection Harmonie.

La dernière question est pour Clémence : est-ce que vous allez parler du rhum agricole de Guadeloupe pendant le concours de Miss univers ?
C. B. : Dans le dossier de présentation qu'on doit rédiger, j'en ai en tout cas parlé en long, en large et en travers ! Et j'ai prévu d'en apporter au concours.





QUI A LE DROIT DE

DISTILLER EN FRANCE

ET COMMENT SE FORMER CONCRÈTEMENT ?

Vous l'avez sans doute remarqué, des marques d'embouteilleur indépendant ou de rhum arrangé ne cessent de se créer, tandis que de plus en plus de passionné(e)s font le pari un peu fou de monter leur propre distillerie. Ces rêves sont aujourd'hui à portée de main et pourtant ils doivent être mûrement réfléchis en amont, tant sur le plan de la sécurité des normes, que de la commercialisation. Rencontre avec Jennifer Frair-Roskis qui accompagne les futurs et néo-distillateurs ou les créateurs de marques de spiritueux dans l'élaboration de leur projet.

Propos recueillis par Fabien Humbert

Vous conseillez notamment des porteurs de projets dans l'univers des spiritueux, quel est votre parcours ?
Je suis diplômée de Paris-Dauphine, avec un profil éco et gestion et j'ai fait une spécialisation dans la gestion publique avec l'ENA. À ma sortie, j'ai commencé ma carrière comme cheffe de projet au ministère de l'Économie et des Finances.

On est loin des vins et spiritueux pour l'instant…
Oui mais en fait non. La Douane et la Répression des Fraudes dépendent du ministère de l'Économie et des Finances. Et, déjà à l'époque, je m'intéressais au vin et au rhum de par mes origines. Mon père est d'origine russo-polonaise et ma mère est guadeloupéenne.

Vous auriez pu choisir la vodka plutôt que le rhum !
Rires. Oui, en tout cas, j'ai la culture des spiritueux des deux côtés. Mais en fait même si j'étais déjà une buveuse de rhum, je me suis d'abord intéressée au vin via des cours d'œnologie et de dégustation.

Vous avez donc quitté la fonction publique pour vous lancer dans le secteur des vins et spiritueux ?
N'allons pas trop vite, j'ai d'abord tenté, sans succès, de devenir commissaire de police, puis je suis partie faire un *road trip* en Asie et je me suis installée aux Philippines en tant que responsable importation et *supply chain manager* pour le consul honoraire de France.

Mais on s'éloigne des vins et spiritueux là !
Au contraire. Mes fonctions ne relevaient pas du champ de l'administration publique. Je me suis occupée de la logistique, du dédouanement, de la relation avec les fournisseurs et de la gestion des entrepôts et donc j'importais du vin. Aux Philippines, je me suis aussi intéressée aux rhums locaux, notamment Don Papa et le Tanduay. En 2016, je suis rentrée en France et j'ai voulu suivre une formation dans la production de rhum. Il y avait le parcours de création de distillerie qui était proposé par le Centre International des Spiritueux (CIDS, en plein cœur du vignoble cognaçais, ndlr) mais c'était trop théorique. J'avais envie de voir, sur le terrain, ce que c'était d'être distillateur. Je me suis rendu compte qu'il n'y avait que peu de formations pratiques pour devenir distillateur, même si on trouvait sur Internet des recettes pour faire sa tambouille dans sa cuisine (ce qui est d'ailleurs interdit) … J'ai fini par découvrir la formation de Matthieu Frécon et Martial Berthaud dans le cadre de la distillerie l'Atelier du Bouilleur et de la distillerie Edelweiss et j'étais enfin dans le concret grâce à des stages de découverte de la distillation. Et ça a été le déclic.

Donc vous avez tenté de lancer votre propre micro-distillerie ?
Non car je suis repartie aux Philippines pour un autre contrat, toujours dans le vin. Mais ça ne m'intéressait plus. Alors je suis rentrée et j'ai fait une proposition à Martial : il m'apprenait à distiller et moi je l'aidais sur la partie administrative


Formation Atelier Frecon

et juridique. Ils se sont un peu méfiés dans le Languedoc, ils pensaient que j'étais un agent de la douane infiltrée ! Je me suis retrouvée face à des problématiques juridiques que je ne maîtrisais pas donc j'ai continué à me former via un Master de Droit du Vin et des Spiritueux à l'Université de Reims Champagne-Ardenne. Normalement, ils n'auraient pas dû me prendre car j'étais déjà professionnelle et trop âgée (le Master étant dédié aux étudiants en formation initiale) mais ils ont fait une exception car je me proposais d'écrire un mémoire sur le droit des spiritueux, un sujet qui, en fait, n'était pas traité par le Master. Je suis ensuite devenue directrice export dans le Champagne mais je commençais déjà à prodiguer des conseils *ad hoc* dans le secteur des spiritueux et je faisais partie du Syndicat des Distillateurs Indépendants. La Covid est arrivée et j'ai décidé de créer mon cabinet de conseil et de formation spécialisé essentiellement dans les spiritueux.

Et aujourd'hui quelle est votre activité ?
J'accompagne des créateurs de distilleries ou des personnes qui n'ont pas vocation à devenir distillateurs mais qui créent des marques de spiritueux (ainsi que des administrations publiques). Ils sont eux aussi soumis à la réglementation car ils font circuler et/ou ils stockent des boissons alcooliques.

Observez-vous une vague d'installation de distilleries craft actuellement ?
Oui, on a déjà observé ce phénomène dans la bière ou le vin, il dépasse d'ailleurs le secteur de l'alcool et surfe sur des notions de mieux-vivre, de mieux-manger, de consommer local… Avec les spiritueux, il n'y a pas le côté terroir du vin (bien qu'il tend à se développer) et autour duquel le droit des appellations d'origine et des indications d'origine s'est structuré. Historiquement, cela s'explique. Au XIX[e] siècle, au moment de la révolution industrielle, les spiritueux sont entrés dans le champ de l'industrie et ont quitté celui de l'activité paysanne. Et, dans le même temps, en agitant des arguments de santé publique, on restreignait le droit à bouillir. On disait que la cause de l'alcoolisme était les spiritueux plutôt que le vin ou la bière alors que cela n'a jamais été scientifiquement prouvé. Dès lors, la réglementation a fait en sorte que les 'petits' ne puissent pas s'installer et que les 'gros'

« Le droit autour de l'univers de la distillation d'alcool de bouche est flou, et surtout il n'est pas mis à jour, même sur les sites gouvernementaux. »




Les œuvres de M. Frecon


Dégustation au CIDS

prennent toutes les parts de marché et créent des produits qui ne relèvent pas réellement du terroir et de l'artisanat. Les spiritueux sont devenus des produits de marques.

Sait-on combien la France compte de distilleries ?
Il faudrait interroger la Douane à ce sujet relativement au nombre de demandes d'agrément déposées et validées (plus de 2000, ndlr).

Dans les projets que vous voyez émerger, est-ce que beaucoup concernent le rhum ?
Oui, il y a de plus en plus de distillateurs qui importent de la mélasse du monde entier pour la distiller en métropole. Beaucoup se lancent aussi dans l'élaboration de rhums arrangés.

Lorsqu'on crée sa marque de rhum en tant qu'embouteilleur indépendant, y a-t-il des choses à savoir ?
En fait tout dépendra de votre accord avec votre fournisseur et de l'origine et de la provenance de l'alcool. Ce qui compte c'est : qui produit, qui stocke, qui fait se déplacer et qui vend le rhum. Donc si vous ne faites que vendre du rhum déjà vieilli, les contraintes sont moindres mais si vous le faites vieillir et que vous l'embouteillez vous-mêmes, elles sont forcément plus importantes.

Est-ce qu'il est juridiquement compliqué de monter une distillerie en France aujourd'hui ?
À partir du moment où vous produisez de l'alcool, il faut gérer tous les risques d'explosion, d'implosion, d'incendies (le risque industriel) … Donc cela englobe la sécurité du personnel ou l'accueil du public. Les normes d'installation sont donc assez sévères. Mais elles s'appliquent surtout aux établissements classés ICPE (Installation Classée pour la Protection de l'Environnement) qui gèrent de gros volumes de production et de stockage d'alcool. Mais les micro-distilleries qui produisent et



stockent peu relèvent d'un régime qui n'est pas le même. Les obligations déclaratives sont très allégées. Ce qui conduit des distillateurs à commencer vite (trop vite !) et à ne pas investir dans les normes de sécurité.

Ces distillateurs un peu pressés peuvent-ils se faire rattraper par la patrouille ?

En fait, tant qu'il n'y a pas d'accident, tout se passe bien. C'est le jour où il y en aura un que les obligations deviendront plus coercitives. Or les micro-distilleries viennent de plus en plus s'implanter dans l'univers urbain. Il y a bien des normes à respecter, notamment vis-à-vis des voisins mais, en fonction des seuils de production et de stockage, cela relève de la police du maire. Or, souvent dans des petits villages, les mairies n'ont pas de service juridique et donc pas les connaissances adéquates. Elles découvrent en même temps que les distillateurs le droit applicable.

Est-ce qu'il y a des différences entre les normes en métropole et dans les DOM ?

À Cognac ou en Outre-mer, les préfectures et les conseils départementaux mettent en application des actes administratifs qui permettent de préciser et maîtriser l'installation des distilleries en synergie avec les organismes de gestion et de défense des appellations et autres parties prenantes de la filière. Or, sur le territoire métropolitain, comme indiqué précédemment, les notions de terroir, de facteurs humains et climatiques propres au droit des appellations ne sont pas caractéristiques des spiritueux. Par contre, avec l'avènement du craft et des micro-distilleries et l'augmentation du nombre d'indications géographiques (IG) de boissons spiritueuses, on y arrive progressivement pour protéger un savoir-faire.

Tout ceci nous apparaît assez compliqué à comprendre pour les gens qui se lancent ou même les autorités elles-mêmes, non ?

En fait, le droit autour de l'univers de la distillation d'alcool de bouche est flou et, surtout, il n'est pas mis à jour, même sur les sites gouvernementaux. Les règles qui s'appliquent aujourd'hui ne sont pas opérantes vis-à-vis de la réalité et du nombre de micro-distilleries qui se créent et travaillant avec des méthodes traditionnelles, ancestrales, artisanales. Il y a bien un nouveau règlement européen qu'on a attendu 11 ans mais il est très récent, ne tient pas compte de la réalité de terrain des petits opérateurs et on manque encore de retour d'expérience quant à son application d'autant plus que les modifications opérées ne sont pas transcendantes s'agissant du droit des spiritueux. Sur le plan national, tout est à faire car la mise en œuvre n'est plus adaptée. Par exemple, il n'y a pas de définition juridique officielle d'une micro-distillerie ou d'un distillateur indépendant. Le droit européen évoque l'expression "petite distillerie" sans en définir les contours.

Et au niveau de la fiscalité, que faut-il savoir ?

Nul n'est censé ignorer la loi donc on ne peut pas éviter les impôts. Cela étant, il peut y avoir un problème lorsque les néo-distillateurs ne comprennent pas comment déclarer leurs pertes et manquants à la production, ne savent pas de quel régime fiscal relève leur produit, etc. Il faut anticiper tout cela. Il faut aussi prendre en compte les difficultés de l'export, avec les taxes douanières, les accords bilatéraux entre les pays. Il faut faire une étude de marché par pays cible.

« Les règles qui s'appliquent aujourd'hui ne sont pas opérantes vis-à-vis de la réalité et du nombre de micro-distilleries qui se créent. »

Dernière question, est-ce que les dossiers de création de distilleries que vous voyez passer tiennent la route ?

Créer sa distillerie, ce n'est pas seulement produire le rhum de ses rêves un peu comme Merlin ou Harry Potter avec sa potion, c'est aussi le commercialiser. Et aujourd'hui, les projets qui ne trouvent pas le succès, ce sont ceux qui se parlent à eux-mêmes sans penser au fait que ce produit, il va aussi falloir qu'il plaise aux autres et qu'il faut savoir le vendre. Autre problème, alors que si vous vous lancez comme vigneron vous devez préalablement décrocher un diplôme, il n'y pas d'obligation de formation pour ouvrir une distillerie ; il suffit d'un numéro de Siret pour votre entreprise et l'agrément de la Douane pour se lancer. Moi j'incite les porteurs de projets à se former sur la distillation, mais aussi (voir surtout) sur la création / gestion d'entreprise et la commercialisation.



L'ÉVEIL DES GROGUES DU CAP-VERT

Avec son spiritueux farouchement artisanal, le Cap-Vert est apparu depuis quelques années sur la carte mondiale du rhum. Et le grogue ou grogú est en train de conquérir le cœur des amateurs et des amatrices de rhums de pur jus de canne un peu bruts.

Par Fabien Humbert



Et si le Cap-Vert était le nouvel Haïti ? Pour le dire autrement, et si le grogue était le nouveau clairin ? Largement inconnu hors des frontières de cet archipel situé au large des côtes africaines (500 km à l'ouest du Sénégal) il y a une dizaine d'années, l'alcool identitaire des Capverdiens est en train de se tailler une belle réputation à l'international. Certains le comparent même au rhum des origines. « *Au Cap-Vert, le grogue est produit avec des méthodes, des outils et des variétés de cannes qui n'ont pas bougé depuis des centaines d'années* », explique Guillaume Ferroni, qui importe et distribue le grogue Vulcão. Jugez plutôt. Les cannes à sucre sont indigènes et n'ont pas connu d'hybridation extérieure depuis fort longtemps, elles sont cultivées en terrasse, ce qui exclut l'emploi de machines et ce sans pesticides. Tous les travaux des champs, de la plantation au transport des cannes coupées en passant par la découpe elle-même se font donc à la force de l'être humain ou d'animaux. Les cannes sont pressées dans de vieux moulins motorisés à essence, quand ce ne sont pas encore des bœufs qui actionnent le pressoir. Le jus de canne fermenté plus d'une semaine grâce à des levures indigènes est ensuite distillé dans des alambics à repasse antiques partiellement en métal, voire archaïques, en pierre et en bois, chauffés au feu de bois… Le tout reposant ensuite dans des dames-jeannes, très rarement dans des fûts de chêne. Il en ressort des eaux-de-vie qui rappellent un peu les rhums blancs agricoles des Antilles, voire les cachaças artisanales et aussi les clairins haïtiens, avec un côté sauvage, brut, mais aussi une grande complexité. De quoi attiser l'intérêt des *geeks* du rhum, toujours à l'affût de nouveautés, et perpétuellement à la recherche du rhum le plus *roots* possible.





LE GROGUE EST-IL PLUS ANCIEN QUE LE RHUM ?

Mais au fait, comment expliquer que le grogue du Cap-Vert soit ainsi resté dans son jus ? Les Portugais furent les premiers Européens à y poser le pied et à s'y installer entre 1456 et 1462. Comme dans les Caraïbes à la même époque, les colons plantèrent de la canne à sucre dès 1490 et firent venir de force des esclaves pour travailler dans leurs plantations. Le Cap-Vert fut d'ailleurs un des maillons du sinistrement célèbre commerce triangulaire. Sa position stratégique entre l'Afrique et l'Amérique en faisant un point de passage pour les navires négriers en partance vers l'Ouest. Le Cap-Vert s'enrichit alors de différentes influences culturelles, car des Hollandais, des Français et des Anglais s'y établissent, chacun apportant ses savoir-faire dans la production d'eau-de-vie, et apportent leur pierre à l'édifice du grogue. La fin progressive de l'esclavage tout au long du 19e siècle vint tarir cette source de revenus, et l'archipel s'appauvrit. Des famines tuèrent même des dizaines de milliers de personnes dans les années 1940. L'indépendance fut arrachée aux Portugais en 1975 et aujourd'hui cette démocratie est un État-archipel de 4 033 km², composé de 10 îles (9 habitées) et d'îlots, peuplés d'environ 500 000 habitants. Or depuis les origines, c'est-à-dire la fin du 15e siècle, on y cultive la canne à sucre, et probablement qu'on y produit du grogue. « *La plus ancienne trace écrite concernant le rhum remonte aux années 1650 à la Barbade,* analyse Daniel de Santos Lima, un Franco-Capverdien qui s'est associé avec Guillaume Ferroni. *Guillaume est tombé sur une étiquette où il y avait marqué 'depuis 1508', cela voudrait dire que la production de grogue précéderait celle de rhum historiquement près de 150 ans.* » Cependant, celui qui à travers sa page Facebook publie régulièrement des articles sur le grogue et le Cap-Vert, ne peut pas encore l'affirmer et est en train de mener des recherches à ce sujet. Toujours est-il que l'isolement et la relative pauvreté du Cap-Vert ont protégé le grogue contre la 'modernité'. Jusqu'à présent du moins. Néanmoins on peut affirmer qu'il est produit selon des traditions remontant au moins à la fin du XVIIIe siècle avec un essor certain jusqu'au début des années 1900 et à nouveau depuis l'an 2000.





LE PRIX DU SUCCÈS

Car l'Archipel commence à devenir une destination touristique prisée. Et sur place, les touristes boivent bien sûr du grogue. De retour dans leur pays, ils cherchent donc à en trouver. Cela fut longtemps mission impossible, mais depuis quelques années, plusieurs importateurs ou embouteilleurs indépendants se sont mis en tête de faire connaître le grogue au grand public et de le distribuer en France. On peut notamment citer (à nouveau) Guillaume Ferroni avec Vulcão, la Maison du Whisky & Velier









avec Barbosa, Jean-Pierre Engelbach avec Musica&Grogue ou encore Jonathan Chauve avec Sodade. Or, qui dit importation vers l'Europe dit mise aux normes. Dans notre numéro précédent, Jonathan Chauve nous avait notamment confié qu'il avait mis au point un grogue plus apte à plaire aux palais européens avec ses producteurs associés, car il craignait que celui consommé au Cap-Vert ne soit trop brut de décoffrage. Les autorités capverdiennes, consciente de la manne potentielle que pourrait représenter le grogue, tente elles aussi depuis 2012 de dompter leur boisson identitaire, notamment avec la mise en place d'un cahier des charges – des contrefaçons ont même vu le jour dans les années 2000, à base de sucre importé, le fameux *grogue de açúcar* aujourd'hui interdit. Les producteurs sont désormais obligés d'être titulaires d'une licence avant de pouvoir distiller et de se conformer à des normes sanitaires essentielles, si bien que leur nombre est passé de 500 à environ 300. « *L'appellation grogue s'est aussi dotée d'un cahier des charges où on peut lire notamment qu'il doit titrer entre 40 et 55%, que la fermentation doit se faire sans levures ajoutées, la distillation en alambic…* », énumère Daniel Dos Santos Lima. A priori de quoi ravir les puristes. Sauf que dans leur quête pour rendre le grogue plus hygiénique, les autorités courent le risque de le standardiser. « *Par exemple, les cuves de fermentation longue, qui étaient auparavant à l'extérieur, doivent désormais se trouver à l'intérieur, et alors qu'elles étaient en amandiers ou en manguier, elles doivent désormais être en inox* », explique Daniel Dos Santos Lima. « *Les éléments des alambics qui étaient traditionnellement en bois sont eux aussi remplacés par de l'inox* », regrette Guillaume Ferroni. S'ensuit selon les fins connaisseurs du grogue, une perte, une domestication des arômes. De là à ce que le grogue y perde son âme, il n'y a qu'un pas.

Un chai de vieillissement pour le grogue

Guillaume Ferroni (Vulcão) et Jean-Pierre Engelbach (Musica&Grogue) viennent d'investir dans un local au Cap-Vert répondant au doux nom de Kaza Grogue. L'idée est de s'en servir comme plateforme de consolidation des envois, c'est-à-dire d'y stocker assez de grogues pour qu'il soit envoyé par bateau en France. Mais aussi de s'en servir comme chai de vieillissement. « *Ce n'est pas dans la tradition locale, même si certains le font dans des fûts relativement lessivés*, reconnaît Guillaume Ferroni, *mais nous avions envie d'essayer de mettre le grogue dans des fûts expressifs comme des ex-fûts de bourbon, de Rasteau, de cognac ou des fûts tourbés.* » Pour le moment, près de 20 fûts sont en vieillissement au Cap-Vert, mais le local arrivant à saturation, le duo va très prochainement s'agrandir. Sachant que des grogues Vulcão sont en vieillissement à Aubagne depuis bientôt 3 ans.



INTERVIEW

LE GROGUE, CE RHUM DE PUR JUS DE CANNE DE FERMENTATION LONGUE TRÈS ARTISANAL

Propos recueillis par Fabien Humbert

Interview de **Jean-Pierre Engelbach**, fondateur de Musica & Grogue et précurseur de l'importation du grogue en France.

Comment avez-vous fait la connaissance du grogue ?
En fait, j'ai découvert le Cap-Vert grâce à la musique, notamment celle de Cesária Évora. Je suis moi-même musicien (chant et guitare). Au départ, j'ai fait carrière dans le théâtre, puis dans l'édition. Il y a une dizaine d'années, j'ai quitté la tête de ma maison d'édition et je me suis retrouvé avec du temps devant moi. Alors j'ai décidé d'aller à la rencontre du pays qui produisait cette musique si chaleureuse. Au début des années 2010, je me suis rendu là-bas et j'ai commencé à visiter les îles (il y en a 9 en tout). L'une d'entre elles, Santo Antão, m'a particulièrement plu. Là-bas, je suis tombé amoureux d'un petit village qui s'appelle Tarafal de Monte Trigo. Il se trouvait au bout d'une route caillouteuse à 3h30 de Porto Novo, la ville principale de l'île. C'était alors un bout du monde avec vue sur la mer, sans électricité, sans téléphone, de l'eau non potable…

Mais il y avait du grogue ?
Eh oui. C'est un petit village de 800 habitants qui compte quand même 4 distilleries. Mais ce sont des microdistilleries. Elles produisent chacune de 2 000 ou 5 000 litres par an. Elles sont fermées la plupart du temps et ne fonctionnent que quand les planteurs leur apportent leurs cannes à sucre. Je me suis rapidement fait des amis, notamment Simão Évora, l'instituteur du village, et, un soir, en dégustant un petit verre, on s'est dit qu'il fallait qu'on fasse connaître ce spiritueux au-delà des rives de l'île ! L'idée a fait son chemin et je suis reparti en France avec dans mes valises 3 litres de grogue dans des bouteilles en plastique pour faire goûter. Je ne savais pas trop comment procéder, mais je suis tombé par hasard sur Laurent Cuvier, du blog L'homme à la poussette, qui a trouvé ça incroyable.

Faisons un petit arrêt dans le récit, comment expliquer que le grogue provoque de telles réactions enthousiastes chez les amateurs de rhum ?
D'abord pour moi, le grogue c'est un rhum. Un rhum de pur jus de canne. Ce qui fait sa spécificité, c'est d'abord la fermentation, qui dure entre 8 et 15 jours et qui se fait naturellement, sans levures ajoutées. Ensuite, ce sont les conditions de distillation qui sont complètement artisanales. Ils font cuire 200 litres de jus fermenté, qui au bout de 2 heures deviennent 20 litres de rhum, quasiment sans « repasse ». Ils travaillent avec des alambics très banals sauf que le refroidissement ne se fait pas dans un serpentin, mais dans un tuyau droit long de 8 mètres. De l'eau circulant autour de ce tuyau, pour refroidir l'alcool. Une méthode de fabrication traditionnelle qui remonte ici à la nuit des temps.





Et les cannes, sont-elles endémiques ?
Il y en a 4 ou 5 qu'on ne trouve qu'au Cap-Vert et qu'on peut donc qualifier d'endémiques et d'autres qui ont été plus récemment importées en provenance du Brésil, de Guyane ou de la Réunion notamment. À Tarafal, on ne fait le grogue qu'avec les deux seules cannes qui poussent sur les versants volcaniques de la montagne, la cana *Preta* (endémique) qui est très aromatique, mais donne peu de jus, et la cana *Riscada*, originaire de Guyane, qui donne plus de jus. C'est le mélange fermenté de ces deux jus qui caractérise le grogue de Tarrafal.

Avez-vous demandé à vos distillateurs de changer leurs façons de faire pour adapter les produits aux palais européens ?
Absolument pas ! Les échos sur ces produits sont très bons, il n'y a pas de raison de les changer. En plus les grogues du village d'à côté ne sont pas les mêmes, ceux de l'autre côté de l'île, où il y a plus de précipitations, sont eux aussi différents… même les cuvées du producteur avec lequel je travaille à Tarrafal sont différentes des autres du village. Les différences sont très subtiles, mais nous avons choisi de conserver à ces grogues leur caractère original issu de la tradition. Mais il est vrai que certaines marques préfèrent redistiller ces grogues artisanaux pour unifier les goûts, nous pas.

Justement, comment avez-vous fait pour trouver des débouchés pour un spiritueux que personne ne connaissait en France ? C'est grâce à Guillaume Ferroni ?
Oui c'est grâce à notre rencontre. En fait, on s'était croisés par hasard à Tarrafal, en 2015, avant même que j'aie eu l'idée de lancer la commercialisation du grogue. Il cherchait des distilleries, mais ce jour-là elles étaient toutes fermées. On a fait connaissance autour d'un café et il est reparti. En 2017, quand j'ai voulu commencer l'importation de mes grogues en France, je me suis rendu compte de la nécessité de résoudre plusieurs questions techniques, comme le stockage, ou juridiques, comme les droits des alcools. J'ai alors recontacté Guillaume qui m'a confirmé son intérêt pour faire une importation commune et nous sommes convenus alors de collaborer et d'échanger nos compétences et services entre le Cap-Vert et la France.

Comment vous est venu le nom de votre entreprise, Musica&Grogue ?
Mon ami et associé capverdien, Simão Évora est musicien guitariste, il anime un groupe de chant traditionnel ; moi-même également guitariste et chanteur. Nous avons donc souhaité que cela se reflète dans le nom de notre entreprise. Musique (avec la Morna ou la Coladeira) et grogue sont deux aspects essentiels de la culture capverdienne.

Et comment vous est venue l'idée de faire vieillir du grogue ?
Au Cap-Vert, on boit le grogue blanc, sorti de l'alambic, entre 38 et 50%. Dès que j'ai découvert ce rhum singulier, j'ai eu envie d'essayer de le faire vieillir, même si ce n'est pas dans la tradition capverdienne ; car ici, il n'y a pas de bois pour faire des tonneaux, encore moins du chêne… même si à l'époque de la colonisation portugaise, ils importaient quelques fûts de Porto. Bref, en 2018, j'ai fait venir 6 fûts de chêne ayant contenu du vin de Gaillac. Et j'ai commencé à y faire vieillir du grogue et à le commercialiser. L'année dernière, Guillaume s'y est mis lui aussi, et nous avons importé d'autres fûts (Cognac, Rasteau, Bourbon) et plusieurs expérimentations sont en cours dès l'année 2020, dans le chai commun, Kaza Grogue, que nous avons inauguré cette année à Porto Novo.

Anthony Martins fait partie de l'aventure ?
Non, mais c'est un pote, et nous avons du grogue à lui en vieillissement dans un fût de bourbon.

Et avec Guillaume Ferroni, vu que vous faites tous les deux du grogue, il n'y a pas de concurrence ?
Guillaume, c'est un ami, un partenaire, je le considère comme un artiste du goût. Et notre collaboration fonctionne sur la complémentarité. M&G s'occupe de son approvisionnement, prend en charge nos transports communs et je m'appuie sur sa connaissance des spiritueux et sur son expérience ; et, jusqu'à cette année, il a distribué mes grogues en France. Au Cap-Vert, nous sommes associés sur notre chai de vieillissement, Kaza Grogue, à Porto Novo.

Justement comment fonctionne ce lieu de stockage ?
De stockage ET de vieillissement ! On y stocke les IBC remplis des grogues achetés dans l'année, en attendant qu'ils partent en France dans des conteneurs. Nous avons actuellement une quarantaine de fûts en vieillissement. On y fera également de la mise en bouteille et il servira de vitrine pour nos produits, pour les Capverdiens et les touristes de passage. Il a été inauguré au début du mois de novembre, en présence du maire de Porto Novo, du ministère du Travail et de nombreux producteurs. Il y a 125 m², mais nous sommes déjà à l'étroit, alors nous allons devoir nous agrandir.

Quels sont vos projets avec Guillaume Ferroni ?
Ils sont nombreux et ambitieux. Outre le développement de nos importations et de nos capacités de vieillissement sur place, nous souhaitons découvrir de nouveaux terroirs sur l'île de Santo Antão ou sur d'autres îles. Nous prévoyons aussi de collaborer plus étroitement avec les producteurs pour améliorer les techniques et les qualités de la distillation (introduction du serpentin, expérimentation de jus monocannes, assemblages) et la découverte de nouveaux produits autour de la canne. Mais ce n'est pas le lieu de les dévoiler tous ici.



Escales en Polynésie
AVEC
TITOUAN LAMAZOU

Il nous avait fait l'honneur d'un premier portfolio au printemps 2015 pour évoquer son monumental « Femmes du Monde », Titouan Lamazou revient dans Rumporter pour évoquer ses sublimes « Escales en Polynésie ». Qui de mieux que ce navigateur, Champion du Monde de course au large qui a débuté aux côtés d'Éric Tabarly, vainqueur du premier Vendée Globe en 1990 et de la Route du Rhum cette même année, ancien des Beaux-Arts devenu artiste de l'UNESCO pour la Paix depuis 2003, pour nous apporter un regard universel sur la réalité polynésienne de ce XXIe siècle.

Entretien conduit par Alexandre Vingtier



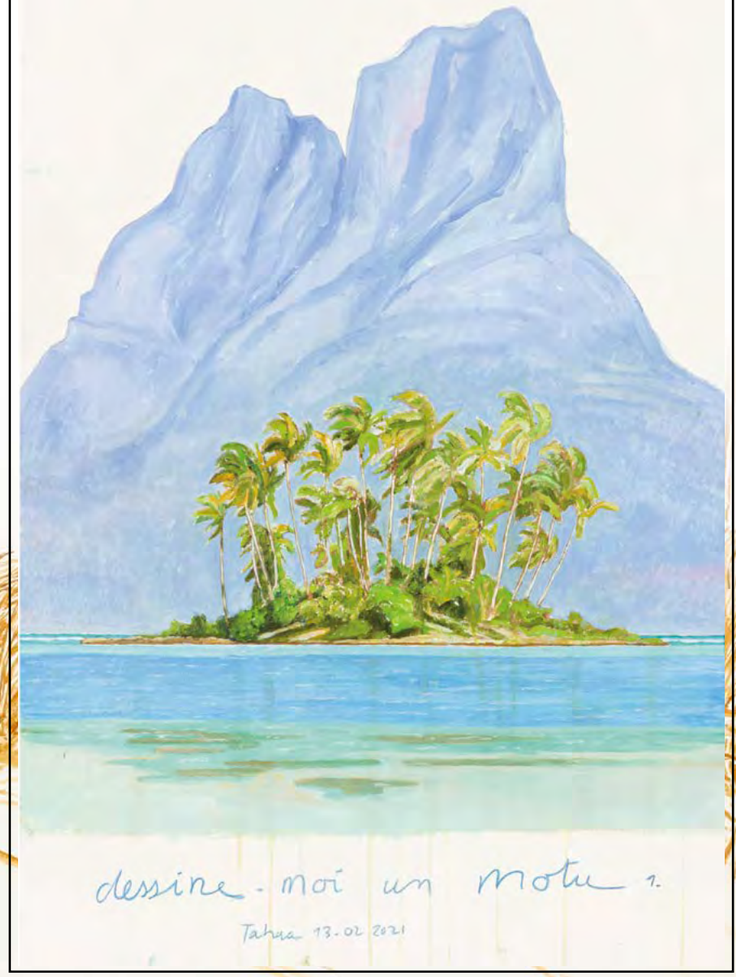
AV : Il y a une différence dans ce projet par rapport aux précédents, c'est le rôle joué par votre fille Zoé, documentariste qui a d'ailleurs vécu sa petite enfance en Océanie. C'était essentiel pour vous d'apporter un double regard, d'apporter cette notion de transmission, de famille dans ce projet à la fois documentaire, anthropologue et artistique ?

TL : Il se trouve que depuis très longtemps, même très petite, Zoé m'avait aidé pour préparer des questionnaires. On peut voir les dessins de ma fille dans mes premiers carnets de voyage, car elle s'asseyait et dessinait à côté de moi. Et comme elle a fait Science Po et une école de journalisme en Angleterre, elle m'assiste de plus en plus. Elle s'est chargée des entretiens, de réunir ces paroles de Polynésiens, etc. On a une complicité qui n'est pas que familiale, mais aussi une communauté de pensée. Nos parties dans les livres sont très distinctes, mais à la fois totalement liées et connectées.

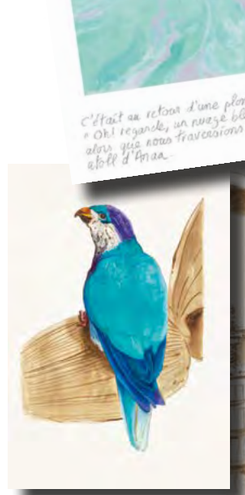
AV : Il y a une communauté de skippers, de navigateurs en solitaire. Vous avez découvert la Polynésie à travers Éric Tabarly. Et son rêve, c'étaient les îles Gambier, donc quasiment l'isolement le plus total qui existe sur cette planète. Et vous, ce sont plutôt les Marquises ?

TL : Pas spécialement, il se trouve que lorsque le musée du Quai Branly m'a offert en 2017 une carte blanche pour faire une exposition qui a eu lieu en 2018/2019, j'avais proposé comme thématique une croisière imaginaire de mon bateau-atelier qui faisait escale aux Caraïbes pour aller aux îles Marquises. Donc l'exposition était surtout sur les îles Marquises, c'est d'ailleurs là que j'ai réellement commencé à m'intéresser à la mémoire, aux relations avec la nature. La nature qui est d'ailleurs un mot qui n'existe pas dans les langues océaniennes et amérindiennes. C'est une telle évidence que ça n'a pas besoin d'être nommé. Il y a des néologismes qui sont utilisés, on dit "natura" ici, car le mot "nature" n'existe pas. Plus tard, on m'a demandé d'amener cette exposition à Tahiti, mais également de l'étendre aux autres archipels de la Polynésie. Et il se trouve que depuis 2017, je suis tout le temps en train d'aller d'île en île. Donc je n'ai pas encore de port d'attache définitif, même si en ce moment je suis basé à Tahiti.

« Les Polynésiens souhaitent que la France demande pardon, car le pardon est une chose très importante en Polynésie »







C'était au retour d'une plongée-peinture aux Tuamotu. « Oh ! regarde, un nuage bleu ! » dit mon compère Gwen alors que nous traversions en petit canot le merveilleux atoll d'Anaa.





À Rangiroa, les pieds de vigne côtoient la plantation de canne à sucre (désherbée à la main) pour la production du vin de Tahiti et du rhum Mana'o - en agriculture biologique. Avant l'arrivée des Européens, la canne était en Polynésie une plante alimentaire et médicinale des plus précieuses. Chaque famille en cultivait son petit carré et, au cours de leurs explorations en pirogue double, les navigateurs en embarquaient pour étancher la soif et pour prévenir la faim.
On ignore communément que la variété O'Tahiti s'est répandue à travers le monde : Bougainville l'exporta au XVIIIe siècle à l'île Maurice et à la Réunion, où elle prit le nom de canne Bourbon. Cook la diffusa dans l'ensemble des colonies anglaises. Le capitaine Bligh l'importa à la Jamaïque en même temps que des boutures d'arbre à pain lors de son deuxième voyage (le premier ayant subi, à bord de la Bounty, le destin contrarié que l'on connaît...).

AV : C'est assez remarquable pour quelqu'un qui a autant sillonné le monde que vous, finalement, de finir en Polynésie, la carte postale n'est donc pas seulement un rêve ?

TL : Il est vrai que cette carte postale de l'Éden polynésien, et la réalité y ressemble étrangement quand même. Le spectacle que j'ai actuellement devant les yeux, dans mon atelier, ressemble tout à fait aux prospectus publicitaires des voyagistes. L'Océanie dans son ensemble a une histoire très ancienne. Et les premières observations des 'découvreurs', notamment Louis-Antoine de Bougainville, ont amorcé cette espèce d'idée reçue qui perdure aujourd'hui, que c'est un éden où les femmes sont lascives, voire offertes, où il fait toujours beau, etc. Mais les Océaniens sont des hommes et des femmes comme nous et c'est bien plus nuancé que cela.

AV : D'où vient cette image de carte postale selon vous ?

TL : Lorsque je suis arrivé en Polynésie quand j'avais 20 ans à bord du navire d'Éric Tabarly, j'avais l'esprit déjà bouleversé par des auteurs tels Robert Louis Stevenson, les peintures de Paul Gauguin, les écrits de Herman Melville. Paul Gauguin était parti au bout du monde, car il voulait retrouver le sauvage, les hommes d'avant Jésus-Christ, mais ce n'était plus du tout comme ça. Et finalement, il a créé de manière géniale, une peinture de ces lieux qui était née de son imagination, et qui est restée une iconographie officielle des îles.

AV : Dans ce livre, il y a aussi une vision différente du vivant, pouvez-vous nous l'expliquer ?

TL : Les relations avec le vivant ne sont pas une spécificité océanienne. Quand on lit l'anthropologue Philippe Descola et qu'il parle des relations des tribus amazoniennes avec le vivant, c'est très proche des traductions de la civilisation océanienne. C'est très différent en revanche du rapport au vivant de nos sociétés judéo-chrétiennes. Dieu nous a créés à son image, n'est-ce pas ? Il nous a séparés, mis à côté de la nature, alors qu'ici l'humain fait partie du vivant, au même titre que le cocotier ou le perroquet du lagon. La différence n'est pas anodine dans la mesure où cette conception de la nature qui est à notre service, nous a conduits au réchauffement climatique et toutes les conséquences dramatiques que l'on nous prédit pour l'ensemble du vivant. Ça nous a beaucoup intéressés avec ma fille dans nos entretiens avec les gens, car malgré 300 ans de colonisation assez sévère, toute cette cosmologie, tous ces mythes et légendes n'ont pas disparu dans l'esprit des gens.

AV : C'est une forte évolution de votre œuvre, plutôt anthropocentrée avant cela !?

TL : Oui, tous mes voyages m'ont mené vers mes semblables et je dessinais des femmes en particulier, mais surtout des humains et leurs préoccupations, leur environnement. C'était centré sur l'humain alors que moi je suis quand même un homme de la nature. D'ailleurs, si j'ai fait de la navigation en solitaire, ce n'est pas pour rien. J'ai grandi dans les forêts, dans les montagnes des Pyrénées, puis je me suis tourné vers les océans. Donc j'ai retrouvé aujourd'hui, dans cet ouvrage, le plaisir d'observer les arbres et les animaux. Jusqu'à me rendre compte que lorsque l'on dessine un pied de canne ou un cocotier, ils ne ressemblent pas à ceux d'à côté. Le non-humain est bien plus présent dans ma peinture.

AV : Il y a différentes parties, différents chapitres, notamment la fameuse double mémoire. Pouvez-vous nous expliquer ce concept, central dans ce livre ?

TL : Pendant très longtemps et jusqu'à très récemment, on considérait que l'histoire en Polynésie a débuté avec l'arrivée de James Cook et Louis-Antoine de Bougainville, et que tout ce qui s'était passé avant était de la préhistoire. Il y a donc deux mémoires, la vision hollywoodienne absurde qui a longtemps prévalu, et la mémoire des Océaniens qui a été recouvrée il y a très peu de temps. C'était un phénomène mondial aussi. Quand je suis arrivée en 1977, je ne me suis pas rendu compte de cette réalité. C'est à ce moment que trois jeunes instituteurs marquisiens ont créé l'embryon qui est devenu en l'an 2000 l'Académie marquisienne, pour retrouver l'histoire de la Polynésie. Une histoire qui avait été bannie par l'église. À l'époque, l'évêque des Marquises, Monseigneur Le Cléac'h, avait défendu et soutenu cette





Chantal, la personnalité sans aucun doute la plus attachante et la plus iconoclaste de la Polynésie, qui lui doit reconnaissance et affection, car elle est la première et talentueuse écrivaine publiée de Polynésie française (Colonie française, comme elle mentionne sur son adresse).

initiative. Il disait :« Allez voir les vieux qui se souviennent des traditions ». Il y a eu un fort mouvement qui aujourd'hui s'est installé. L'enseignement a changé et on apprend le tahitien et le marquisien.

AV : Quand je discute de la Polynésie avec les producteurs de rhum, ils me disent « On est sur des standards pacifiques, mais aussi américains, européens ou français ». Il y a une confluence des influences là-bas. Qu'est-ce qui peut être retenu comme positif sur cette influence de cette mondialisation et qu'est-ce qui est négatif dans ces échanges internationaux ?

TL : Il y a aussi un aspect positif : une "créolisation" à la Édouard Glissant. Il n'y a pas un Polynésien qui n'ait pas un grand-père auvergnat, un ancêtre samoan, voire chinois. Chaque famille est un mélange incroyable, ils ont tous des origines extrêmement diverses. C'est ce qui a d'ailleurs sauvé le peuple polynésien. Lorsque Herman Melville est arrivé en Polynésie en 1842, l'année de l'annexion par les Français, il décrivait un peuple très beau, magnifique. On comptait environ 80-100 000 habitants aux Marquises alors que 40 ans plus tard, lorsque Stevenson et London sont passés dans le coin, ils ne reconnaissaient pas du tout, il n'y avait plus que 2000 Marquisiens. Ils étaient tous décédés de maladies, de la tuberculose ou de la syphilis. Donc ce qui a sauvé ce peuple c'est le mélange. Mais si un Polynésien a un père américain et une mère auvergnate, il se définira comme polynésien, pas américain ou français. C'est l'appartenance à la Polynésie qui prédomine à chaque fois.

AV : Ce ne sont donc pas des déracinés ?

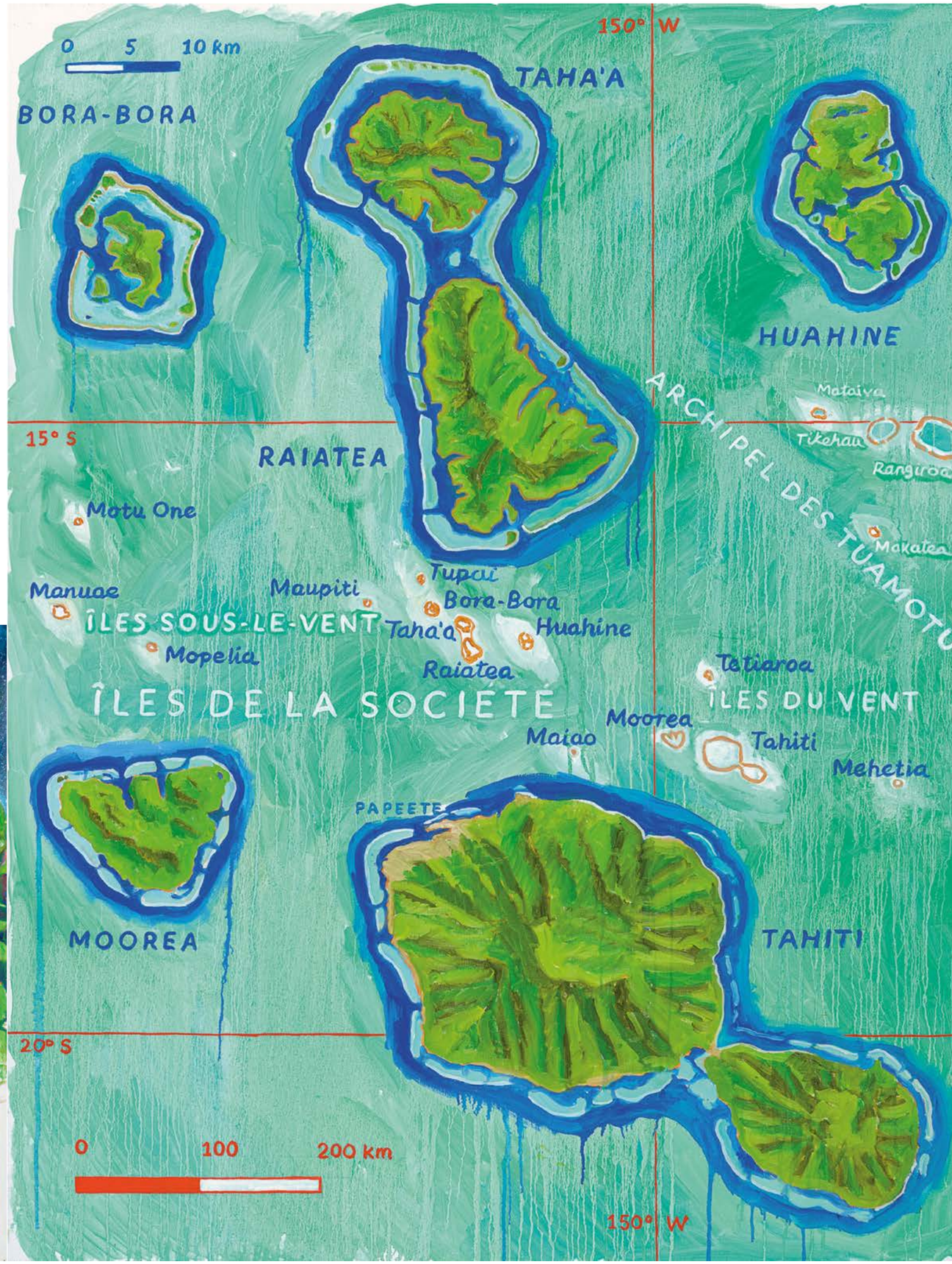
TL : Non. Il y a bien eu un exode rural depuis les essais nucléaires, car ça a amené beaucoup d'argent avec des emplois très bien payés. Ça a modifié un petit peu l'organisation sociale des îles, où le secteur primaire a été abandonné. Il y a eu un exode des déracinés dans la mesure où les gens se sont retrouvés dans l'île principale de Tahiti, qui est l'île capitale (alors qu'elle ne l'était pas avant la colonisation) qui rassemble désormais la moitié de la population de la Polynésie française. Rappelons que cette dernière couvre une surface qui fait à peu près celle de l'Europe. Et la population de l'archipel est de 280 000 habitants, ce qui est relativement peu au regard de l'Europe et de ses 750 millions. Mais sur ces 280 000 habitants, il y en a 190 000 qui habitent à Tahiti, dans de plus ou moins bonnes conditions.

AV : Vous revenez également sur les essais nucléaires ; on a assisté récemment à un discours d'apaisement, en tout cas l'ouverture d'un dialogue avec le Président de la République. Est-ce quelque chose de tabou ?

TL : Ici c'est quand même un traumatisme qui perdure. C'est le point culminant de la colonisation. On parle quand même de 193 explosions atomiques, chacune une dizaine de fois supérieures en puissance à celles de Hiroshima ou Nagasaki. Donc, il y a toujours des conséquences sur les irradiés et leurs enfants. Il y a un tabou dans le sens où il est toujours interdit de se rendre à Mururoa… des zones interdites, alors que le gouvernement disait depuis le début que les explosions n'avaient entraîné aucune conséquence. Pendant un certain temps, les gens l'ont cru, en se disant que si tous les savants et experts du monde le disaient, c'est que c'était vrai. Aujourd'hui ça reste une blessure, mais il y a des discussions autour de la compensation. Ce qui est difficile, car les informations sont toujours classées secret défense. Le Président Macron a dit que les Polynésiens souhaitent que la France demande pardon, car le pardon est une chose très importante en Polynésie. Cela n'a pas encore été fait, mais la France veut en revanche nettoyer et indemniser les populations qui ont été et sont toujours affectées par ces essais nucléaires. Ce n'est pas spécialement tabou. Il y a une pièce de théâtre donnée à Tahiti, qui s'appelle « les Champignons de Paris » (rires).

> « Il y a donc deux mémoires, la vision hollywoodienne absurde qui a longtemps prévalu, et la mémoire des Océaniens »





4 COCKTAILS POUR COMMENCER L'ANNÉE EN BEAUTÉ

Par Yoann Demeersseman - Photos : Mikael Peilloux

Voici mes quatre créations hivernales pour vous donner du peps en ce début de printemps avec de nouveaux rhums spécialement sélectionnés pour la saison d'hiver.

Commençons par Neptune Caribbean Spiced, avec son nez caramel et ses notes beurrées, le type de rhum idéal pour un *hot drink*. On oublie trop souvent le traditionnel *Grog* mais lorsqu'il est bien réalisé, c'est aussi réconfortant qu'un bon *Irish Coffee* ou un vin chaud, surtout en hiver ! Bien que le nez soit gourmand, c'est un *spiced rum* sans sucre ajouté. Pour sublimer ses arômes, privilégiez la fève de tonka râpée plutôt que la traditionnelle noix de muscade. Enfin, remplacez le miel par un sirop d'une infusion bio de thé au fruit du dragon que je cherchais à travailler depuis longtemps. Le *must* : ajoutez des rondelles d'agrume déshydraté en garniture, cela va infuser rapidement dans le cocktail pour apporter une belle longueur en bouche à la dégustation.



Le second rhum choisi est latino, El Loro, originaire de République dominicaine et affiné en Espagne, un type de rhum qui se déguste facilement. Je me suis inspiré du fameux *Ramos Gin Fizz*, un cocktail *old school* surtout connu des bartenders, car sa réalisation nécessite une technique spécifique pour obtenir une émulsion parfaite avec un joli dôme de mousse qui sort du verre ! Voici ma technique pour un résultat parfait : versez 40 ml de ginger ale dans le verre de service (un tumbler préalablement rafraîchi avec une base fine, d'une petite contenance), ensuite versez dans le shaker les autres ingrédients, ajoutez un cube de glace puis shakez à plusieurs pendant une minute, filtrez le contenu du shaker dans le tumbler qui contient le ginger ale, complétez légèrement si besoin, il n'y a plus qu'à garnir et servir.

Le troisième est originaire du Panama, Bumbu XO qui m'a inspiré un cocktail porté sur le chocolat et la gourmandise. J'ai donc travaillé la texture du cocktail en incorporant de la crème liquide avec une liqueur de cacao. Pour l'originalité, j'ai réalisé un sirop maison avec des feuilles de curry, le résultat est bluffant en termes de goût ! Enfin, l'idée du service dans un verre à liqueur en apparence rappelle une célèbre liqueur irlandaise crémeuse, mais le goût du cocktail n'a rien à voir !

Le dernier est une pépite sélectionnée avec mon ami caviste Yannick de la cave « Arhumatisé » à qui je demande une dégustation à l'aveugle à chaque nouvelle thématique pour choisir un rhum coup de cœur. De plus, j'ai eu la visite des propriétaires de la marque Hardy à mon atelier qui m'ont raconté son histoire… et cette cuvée de rhum vieux agricole est surprenante. Pour la sublimer, j'ai de nouveau expérimenté la gamme de vermouth Baldoria, cette fois-ci avec leur vermouth rosso combiné au sherry Oloroso en utilisant ma technique de prédilection le *Cuban Roll*. C'est impressionnant de voir que l'aération du cocktail lui apporte une texture si crémeuse qu'elle reste longtemps en surface. Un *must* !

Remerciements : Timothée Prangé des vermouths Baldoria, Jean-Pascal et Gaëlle Hardy, Sébastien Peyssonneaux (UCVF / Neptune), Sébastien Brossay (Bumbu) et Marion de Candido (RF Didstribution / El Loro).



HOT NEPTUNE GROG

Ingrédients :
- 60 ml de Neptune Rum Caribbean Spiced
- 10 ml de sirop maison de thé bio fruit du dragon (1:1)
- Allongé d'eau bouillante

Méthode :
Incorporez les ingrédients dans l'ordre décrit par la recette, remuez brièvement, décorez et servez aussitôt.

Verrerie :
Toddy (préalablement réchauffé)

Décoration :
Fève de tonka râpée, deux rondelles d'agrume déshydraté

Dégustation du cocktail :
Au nez, on est proche du *Hot Buttered Rum*, en bouche, les arômes pâtissiers qu'on retrouve dans le rhum sont aussi présent et très agréables, la garniture d'agrume déshydraté équilibre parfaitement ce *hot drink* à déguster en hiver.





CHRISTMAS RAMOS

Ingrédients :
- 60 ml de Ron El Loro
- 10 ml de sirop d'orgeat
- 10 ml de jus de citron jaune bio pressé
- 1 blanc d'œuf
- 40 ml de crème liquide
- 40 ml de ginger ale Artonic

Méthode :
Dry shake (sans glace) puis shake (environ une minute à plusieurs !)

Verrerie :
Collins

Décoration :
Une rondelle de lime bio déshydraté, saupoudré d'amande, pépite de chocolat noir et cranberry séché

Dégustation du cocktail :
Gourmand sans être trop sucré et encore moins lourd à la dégustation, il donne l'impression de déguster un *Egg Nog* avec une texture beaucoup plus lisse. Il s'apprécie donc aisément ! Le *Christmas Ramos* peut être déguster à tout moment, c'est un cocktail réconfortant, idéal pendant les fêtes de fin d'année.







XO ALEXANDER

Ingrédients :
- 50 ml de Bumbu XO
- 10 ml de liqueur de cacao (brun ou blanc)
- 10 ml de sirop maison de feuille de curry et vanille
- 30 ml de crème liquide

Méthode :
Shaker

Verrerie :
Verre à digestif ou à liqueur

Décoration :
Fève de tonka râpée (ou muscade)

Dégustation du cocktail :
Cocktail after dinner onctueux et crémeux, twist du traditionnel Brandy Alexander en remplaçant le cognac par du Bumbu XO et un sirop maison à base de feuilles de curry et de vanille… ce qui apporte une originalité en bouche avec un parfum de sauce soja. Pour les plus gourmands !







TRÉSOR DE TARTANE



Ingrédients :
- 45 ml de rhum vieux agricole Hardy XO
- 15 ml de vermouth Baldoria Rosso
- 10 ml de sherry Oloroso Lustau Rio Viejo

Méthode :
Cuban Roll

Verrerie :
Petite coupette cocktail glacée

Décoration :
Cerise cocktail

Dégustation du cocktail :
Cocktail digestif aromatique très agréable. La texture est huileuse, le rhum vieux apporte fraîcheur et rondeur à la fois, un véritable nectar qui s'assemble parfaitement au sherry Oloroso. Enfin, les notes herbacées du vermouth Rosso apportent du peps et un bel équilibre à ce cocktail de dégustation qui fera le bonheur des amateurs du genre.

HABITATION HSE SAINT-ETIENNE

S'OUVRIR AU MONDE

RHUMS AGRICOLES

AOC MARTINIQUE



RHUM BLANC PARCELLAIRE #1 "CANNE D'OR"

TRÈS VIEUX RHUM RÉSERVE SPÉCIALE VSOP

RHUM EXTRA VIEUX GRANDE RÉSERVE XO

RHUM EXTRA VIEUX SMALL CASK

RHUM EXTRA VIEUX CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE CASK FINISH

RHUM EXTRA VIEUX CHÂTEAU MARQUIS DE TERME CASK FINISH

Distribué par

Tricoche Spirits

01 80 86 90 00 • 06 64 00 59 51 • contact@tricoche-spirits.com

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

UN NOUVEL ESTHÈTE DU COCKTAIL
MARQUÉ PAR SA CULTURE BRETONNE


© DR

C'est la nouvelle étoile montante du cocktail à Paris. Retenez bien son nom : Robin Le Texier. Né dans une ville qui aime le rhum, Saint-Malo, une sens extrême du goût et de l'esthétisme coulent dans les veines de ce jeune Breton de 30 ans. Chef barman au Breizh Café de la rue Montorgueil - 75002 Paris, il vient de remporter la finale de la nouvelle édition du concours Bartenders Online Challenge, avec un cocktail très conceptuel à base du rhum cubain Eminente. Pour cette rentrée, cette nouvelle belle matière grise du bar a lancé sa carte de cocktails baptisée « La couleur des émotions ». Une thématique réfléchie qui met à l'honneur plusieurs créations autour du rhum, parfaitement ciselées, à déguster avec une cuisine fusion nippo-bretonne. Rencontre avec ce nouveau génie du shaker créatif et perfectionniste.

Par Laurence Marot

Quand a débarqué sur ton chemin la passion du cocktail ?
À l'origine, je me destinais à une carrière professionnelle dans le basketball. Je suis parti à Quimper pour démarrer une formation sport-étude. Je me suis rapidement rendu compte que je ne pourrai pas atteindre un niveau professionnel. J'ai donc bifurqué vers le domaine de la cuisine. Je viens d'une famille de restaurateurs qui m'a éduqué sur le goût. Mes grands-parents avaient un établissement dans la ville de Bédée près de Rennes, repris quelque temps par l'un des frères de mon père. Un de mes oncles est également « cuisinier de maître ». C'était un grand espoir de la cuisine française, il a officié dans des restaurants étoilés. J'ai suivi un an de cours à l'École Ferrandi mais le rythme soutenu en cuisine et le manque de vie sociale ne me convenaient pas. Pendant quelque temps, je me suis cherché professionnellement entre des jobs dans l'évènementiel et la mode à Paris. À 23 ans, j'ai fait mes premières gammes dans le monde du bar traditionnel (au « Cœur fou »). J'appréciais son ambiance conviviale mais je n'avais pas cette passion qui m'animait comme dans la cuisine et dans le basket. En 2016, lassé de la vie parisienne, j'ai décidé de retourner sur les terres où j'avais grandi. C'est à ce moment que mon ami François Carpentier, responsable du bar La Fabrique, premier bar à cocktails de Saint-Malo, m'a contacté pour un poste de barman. Je ne connaissais pas cet univers mais j'ai tout de suite dit oui. Le déclic tant espéré est arrivé. J'ai retrouvé cette fameuse passion du goût dans le liquide, un univers aromatiquement et historiquement riche, grâce à François qui m'a transmis ses connaissances. Celui-ci m'a dit un jour « Si j'avais à refaire les choses pour la Fabrique, j'aurais pris des gens plus expérimentés ». Cette phrase m'a poussé à travailler encore plus, à lire des ouvrages sur les cocktails et à essayer d'être le meilleur. J'ai commencé à participer à des concours comme Les Trophées du Bar. J'étais le seul Breton à être qualifié pour la finale. C'était mon premier contact avec le monde cocktail français. Une très belle expérience. J'y ai rencontré Sara Moudoulaud qui a remporté cette édition en 2017.

Quels sont tes mentors ?
Bien sûr François Carpentier mais aussi Jean Muños pour qui j'ai beaucoup d'affection. Toujours du côté des Français, Nico de Soto pour sa recherche autour des ingrédients et Remy Savage pour la technique. À l'étranger, le travail pointu de


© BENJAMIN ROSEMBERG

Toni Conigliaro à Londres et Luke Whearty, ex-chef-barman d'Operation Dagger à Singapour sont de belles sources d'inspiration. Ce qui m'intéresse c'est toute la réflexion autour des boissons.

Te rappelles-tu ta première rencontre avec le rhum ?
Le rhum a toujours été présent dans mon environnement depuis mon enfance. J'ai grandi à Saint-Malo, ville historique du rhum et aujourd'hui célèbre pour sa course « La route du rhum » qui démarre du port jusqu'à la Guadeloupe. Mais mon premier vrai souvenir remonte à mes débuts à La Fabrique. Ce bar à cocktail était une ancienne rhumerie et réunissait à l'époque une quarantaine de références, ce qui est beaucoup pour ce type d'établissement. Je n'avais pas d'appétence particulière pour ce spiritueux avant de déguster les rhums et les clairins haïtiens. Pour la première fois, j'ai ressenti de réelles émotions. Je n'avais jamais goûté ce genre de choses, un rhum très aromatique et explosif en saveurs de canne à sucre. J'ai découvert ensuite la maison Neisson qui m'a déclenché le même choc.

As-tu eu l'occasion de visiter des distilleries de rhum ?
J'ai eu la chance d'aller en Martinique. J'ai visité l'habitation Neisson. Un grand moment ! Je suis un fan de son rhum Profil 105 et je suis très sensible à leur démarche bio. J'ai également découvert Depaz, une distillerie installée dans un endroit sublime au Nord de l'île.


© ROMAIN BUISSON

Tu es aujourd'hui le chef barman du seul bar à Paris de l'enseigne Breizh Café, la crêperie bretonne aux influences japonisantes. Tu as fait un grand saut depuis tes débuts à la Fabrique. Le monde du rhum t'a aussi suivi ?
J'ai intégré la structure en mai 2019. J'ai découvert que son fondateur Bertrand Larcher habitait à 500 mètres de chez mes parents. J'ai la chance d'avoir ici totalement carte blanche sur mes créations. Nous ne n'avons pas de licence IV, les cocktails sont toujours consommés avec des plats et crêpes de la maison. J'ai référencé peu de spiritueux car notre clientèle ne fréquente pas le lieu pour de la dégustation. Je propose environ 6 références de rhum comme ceux de Clairin et Santa Teresa 1796. J'ai le projet d'étoffer la collection avec des rhums japonais. Je pense à des rhums comme Ryoma 7 ans de la distillerie Kikusui située sur l'île de Shikoku ou la distillerie Nine Leaves.

Tu es le vainqueur de la deuxième édition du concours Bartenders Online Challenge, premier concours en présentiel depuis la crise sanitaire. Tu as séduit le jury avec ton cocktail à base d'Eminente Ámbar Claro, « Le Parfum de ma mère ». Es-tu un connaisseur de rhum cubain ? Qu'est-ce que cette compétition t'a apporté ?
François Carpentier m'a contacté parce que Yoann Demeersseman, le co-organisateur, souhaitait que je participe à cette deuxième édition de Bartenders Online Challenge. C'était en plein confinement. J'ai beaucoup douté sur mon avenir de barman pendant cette période. Ce concours m'a permis de me remettre sur les rails. J'avais déjà une connaissance du rhum cubain car j'avais participé en 2018 à la finale France du concours Grand Prix Havana Club où je suis arrivée à la seconde place. J'avais effectué un certain nombre de recherches sur ce style de rhum et sur le musicien Roberto Fonseca. J'ai une grande sensibilité pour le rhum cubain. Son côté versatile ouvre sur de nombreux horizons créatifs. Concernant ma création « Le Parfum de ma mère » lors de Bartenders Online Challenge, c'était la première fois que je travaillais avec ce produit. Je ne le connaissais pas. La finesse et la robe de ce rhum m'a évoqué le parfum de ma mère que je sentais plus jeune dans ses flacons. C'est pourquoi j'ai imaginé une création cocktail symbolisant le parcours de ma rencontre du goût en tant qu'enfant jusqu'à ma vie d'adulte. J'ai fait le lien avec le lait maternel, mon premier contact vis à vis du goût et son côté vanilline pour amorcer ma réflexion en y ajoutant le patchouli présent dans le parfum de ma mère. C'est un peu un genre de frise chronologique gustative et olfactive, coordonnée par le lien mère fils, et le passage de l'enfance, de l'adolescence à la vie d'adulte. Je pense que cette victoire m'a donné une crédibilité vis-à-vis de la communauté de bar et apporté plus de confiance et de visibilité dans mon travail




© PHOTOS : DR

Tu as lancé en septembre ta nouvelle carte de cocktails au Breizh Café sur le thème « La couleur des émotions » qui représente ta sensibilité et ton style. On y trouve 3 cocktails au rhum sur les créations. Le rhum est pour toi une source d'inspiration ?
Cette carte constitue un labeur de longue haleine. J'ai envoyé un questionnaire autour de la perception des émotions à une cible de Bretons et de Japonais pour me guider vers une direction gustative, une colorimétrie et des atmosphères. Sa vocation : définir par émotion deux couleurs, deux gouts, une atmosphère ou un souvenir. J'ai travaillé plus de 2 mois sur toutes les données que j'ai récupérées. C'était un gros travail de fond pour réunir huit émotions dans cette nouvelle carte. J'aime imaginer des textures et travailler sur une architecture du goût. Je passe 85 % de mon temps à plancher sur papier avant de passer à l'exécution. Mes inspirations ? Je les puise dans des ouvrages artistiques autour de la Bretagne et du Japon (« Voyage d'un peintre breton au japon », « Eloge de l'ombre »). Cette dernière carte sera réactualisée tout au long de l'année en travaillant avec un céramiste pour les récipients qui prolongeraient l'émotion du cocktail. J'ai également sollicité mon frère musicien pour qu'il enrichisse l'expérience de dégustation en additionnant un QR code à chaque recette. On y entendra une musique d'une trentaine de secondes en lien avec l'émotion et le cocktail. En effet, on trouve 3 cocktails à base de rhum dans la carte dont un à base de cachaça, le rhum brésilien. Pour cette carte, j'ai travaillé avec la marque Plantation, mais pour cet article avec Rumporter, j'ai réadapté les recettes avec d'autres rhums pour obtenir des profils aromatiques plus complexes.

Parle nous ces trois créations à base rhum.
Pour le premier, « Peur », un milk punch suave et aromatique, j'ai remplacé Plantation Original Dark par un blend de Santa Teresa 1796 et du Plantation overproof OFTD. J'aime travailler sur des blends pour obtenir une complexité aromatique. Je cherchais ici un côté Umami en mêlant l'air noir et la tomate noire de Crimée au mélange. Le blend de rhum apporte ici beaucoup de richesse et des arômes fruités, associé à un blend de vodka EOR et de vodka Nikka Coffey infusé aux algues. Ce mélange amène une neutralité et l'identité franco-japonaise. Pour le second cocktail à l'esprit aérien et rassurant, « Calme », j'ai mis en premier plan la cachaça au lieu de la poire. Ce rhum brésilien apporte une belle fraîcheur sans le côté canne à sucre d'un rhum agricole. Le cocktail est dressé dans un bol en céramique. Enfin pour la troisième création, « Amusement, » un long drink accessible aux saveurs acidulées et fruitées, j'ai remplacé Plantation Three Stars par le Clairin Communal pour apporter des saveurs végétales.

Tes projets pour l'année 2022 ?
Direction Londres ! J'ai prévu en septembre 2022 de travailler sur Londres pour afficher sur mon CV une expérience anglo-saxonne. J'aimerais idéalement me former dans un des bar londoniens The *World's 50 Best Bars* qui intègre une vraie direction sur la recherche et le développement autour du gout.

3 RECETTES COCKTAILS
SIGNÉES ROBIN LE TEXIER



PEUR
(MILK PUNCH D'ENVIRON 12 L)

Ingrédients :
- Blend de 0,95 L de vodka EOR et 0, 95 L Nikka coffey
- Blend de 2 L de rhum Santa Teresa 1796 et 50 cl Plantation OFTD
- 2,7 L de sirop d'épices Roellinger à l'eau de coco et au lait de soja
- 75 cl de vermouth blanc
- 1,2 L de jus de tomate noirs de Crimée centrifugé
- 1,4 L de jus de nectarine banche centrifugé
- 0,75 cl de jus de pomme
- 1,10 L de jus de citron jaune
- 1 L de lait entier caillé et 1,25 l de lait ribot infusé à l'ail noir

Réalisation :
Préparer le milk punch. Passer la totalité du mélange en superbag jusqu'à clarification complète du mélange. Pour un verre, mettre 125 ml de la préparation avec 5 gouttes de teinture de shichimi dans un verre à mélange rempli de glaçons. Refroidir 5 secondes puis servir dans le verre. Décoration : utiliser un citron jaune pour humidifier le bord du verre et faire un rim avec un gomasio (mélange de sésame et sel) préalablement toasté.

Préparation du sirop d'épices :
Dans 1 L d'eau de coco et 1 L de lait de soja mettre, 1 gousse de vanille, 1 g badiane, 30 g zeste de citron jaune, 25 g zeste citron vert, 25 g zeste orange, 13 g de poivre noir, 6 g d'allspice (piment de Jamaïque), 5 g de fenouil, 1 g de tonka, 6 g de citronnelle, 1,5 g de poivre vert, 2 g de poivre de cassis, 15 g de poivre du monde « Olivier Roellinger », 2 g de macis, 5 g de gingembre.
Une fois l'ébullition atteinte, ajouter 12 g de thé Earl Grey et 15 g de thé Sencha, puis 1 kg de sucre blanc, mélanger jusque dissolution. Filmer et laisser infuser au frais pendant 72 h à 8 degrés.

Préparation de la teinture de Togarachi :
Mettre 10 g de mélange Shichimi Togarachi dans 2 cl de rhum Wray And Nephew à infuser sous vide pendant 12 h à 45 degrés. Filtrer puis mettre en pipette.



CALME

Ingrédients :
- 30 ml de cachaça Yaguara Infusé à la vanille Fraîche et gingko Biloba ❶
- 10 ml d'eau-de-vie de poire Sab's
- 15 ml de vin de pomme basque Bordatto Txalaparta
- 67,5 ml d'infusion de mélisse fraîche et de fève tonka ❷
- 12,5 ml de solution acide ❸
- 15 ml de sirop simple
- Emulsion d'eau de coco ❹

Réalisation :
Mettre tous les ingrédients dans un verre à mélange et le refroidir en opérant 5 tours de cuillère à mélange puis le verser dans le bol préalablement refroidi avec un block de clear ice en son centre.

Décoration :
Déposer l'émulsion d'eau de coco délicatement autour du block ice, puis poser sur celle-ci des feuilles de bourrache et des ronds de mélisse à l'emporte-pièce.

❶ Pour 75 cl de cachaça mettre une gousse de vanille et 7,5 g de feuille de gingko biloba sous vide à 50 °C pendant 24 h.
❷ Pour 1 L d'eau mettre, 25 g de mélisse fraîche avec une demi-fève tonka à infuser sous vide à 80 °C pendant 3 h. Filtrer puis ajouter par litre 12,5 % de sucre blanc ainsi que 3 g d'acide malique et 1,5 g d'acide citrique. Réserver au frais.
❸ Pour 40 cl d'eau, mettre 4 g d'acide tartrique avec 3 g d'acide citrique.
❹ Ajouter 5 % de sucre à la quantité d'eau de coco puis mettre de la lécithine de soja afin de créer une belle émulsion avec un mixeur à main.



AMUSEMENT

Ingrédients :
- 40 ml de clairin communal
- 7,5 ml de yuzushu
- 7,5 ml de shochu Osuzuyama (patate douce)
- 30 ml de cordial de jus de citron vert
- 1 feuille de shiso vert
- 1 blanc d'œuf
- 35 ml de ginger beer Luscombe

Réalisation :
Dans un shaker rempli de glaçons, verser tous les ingrédients. Shaker énergiquement pendant 10 secondes. Filtrer la préparation dans une petite timbale. Puis shaker une seconde fois sans glaçon 15 secondes. Double-filtrer en versant dans le verre. Compléter avec la ginger beer Luscombe. Dressage : saupoudrer de poudre de betterave déshydratée et satsuma imo (patate douce japonaise).

Préparation du cordial bêta-carotène et galanga :
Centrifuger 25 cl de jus de carotte. Rajouter 85 % de sucre au liquide (pour 250 ml/212,5 g de sucre). Compléter avec 1 g d'urucum, 2,5 g de galanga, 0,75 g d'acide malique et 0,25 g d'acide citrique.

Mélanger l'ensemble jusqu'à la dissolution complète des différents éléments. Filtrer puis réserver au froid.

LIMITED EDITION

PLANTATION
RUM



PLANTATION STIGGINS FANCY SMOKY FORMULA:
QUAND L'ANANAS VICTORIA RENCONTRE
LA TOURBE IRLANDAISE.

Plantation Rum dévoile sa dernière création née de sa collaboration avec la distillerie irlandaise mondialement connue, Teeling Whiskey. Le résultat? Un spiritueux délicieusement infusé à l'ananas puis vieilli en fûts de whiskey tourbé. Une chose est sûre, le Révérend aurait adoré ces notes exotiques enveloppées d'une délicate fumée!

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

XIBAL,
LE PREMIER GIN MADE IN GUATEMALA

A travers cette nouvelle rubrique dédié aux gins tropicaux, Rumporter vous invite à découvrir un autre visage des pays du rhum, notamment à travers leurs aromates endémiques mis en valeur dans les recettes. Focus sur le Guatemala, pays reconnu mondialement pour ses rhums, notamment les marques Zacapa et Botran, où est produit le gin tropical Xibal, inspiré par la mythologie Maya.

Par Béatrice Delamotte





Quand la société Licores de Guatemala, réputée pour ses rhums Botran, se met à produire du gin, le résultat est bluffant. C'est à mi-chemin entre le Pacifique et Guatemala City qu'est distillé artisanalement ce gin qui ne renie pas ses racines mayas, bien au contraire. Son nom, déjà, est inspiré de la mythologie maya dans laquelle Xibalba est le nom donné en k'iche' (langue maya parlée au Guatemala) au monde souterrain, considéré comme la partie sombre de la Voie Lactée. Rien d'effrayant pourtant dans ce premier gin guatémaltèque qui se veut plutôt être un lien entre le pays « rempli d'arbres », la culture maya précolombienne et la culture guatémaltèque actuelle. Un syncrétisme entre une civilisation vieille de plus de deux mille ans et la modernité.

TIKAL COMME EMBLÈME

Le flacon ne laisse aucun doute sur les racines du produit : temple Tikal, un des plus grands sites archéologiques de la civilisation précolombienne, masque de jade et signes mayas s'unissent pour donner le ton et rappellent l'importance du Xibalba. Mais c'est le liquide lui-même qui raconte le mieux cette légende maya. Xibal a été distillé cinq fois dans un alambic en cuivre, toujours au contact de plusieurs aromates, d'épices et de plantes caractéristiques du territoire guatémaltèque. On retrouve bien sûr le genièvre mais souligné par des arômes de cardamome, d'estragon mexicain, d'épices, coriandre et zeste de citron. Un ensemble frais et doux à la fois.

UNE SECONDE EXPRESSION TRÈS FRUITÉE



Après ce premier essai réussi, Licores de Guatemala réinvente sa recette pour une nouvelle expression, Xibal Equinox. « *Xibal Equinox est un gin au profil fruité qui combine des ingrédients de notre temps comme le pamplemousse et la goyave à des aromates typiques de l'esprit de Xibal tels que l'orange, la cardamome, le citron et l'estragon mexicain* », détaille Andrea Saenz, Brand Manager de Xibal. Un profil aromatique particulièrement suave qui s'adapte à cette commémoration de l'équinoxe de printemps, symbole d'une nouvelle saison. Pour apprécier toute la subtilité de ce gin, Andrea Saenz recommande de l'associer à du jus de citron, du sirop de canne à sucre et du vin effervescent à la rose avec, en garniture, des fraises ou des mûres fraiches. « *Ce mélange permet de savourer toutes les nuances raffinées de Xibal Equinox.* »

DE L'ESTRAGON APHRODISIAQUE

Si on préfère le découvrir pur, l'excellence et le soin apporté au processus de distillation par Licores de Guatemala permet de découvrir un spiritueux brillant et limpide dans le verre, avec des éclairs lumineux aux doux reflets corail. Dès les premiers effluves, le genièvre s'exprime, rapidement souligné par des arômes qui évoquent la chair de goyave, mélangée à des notes fraiches de cardamome, d'agrumes et de plantes caractéristiques de la Mésoamérique comme l'estragon du Mexique, réputé chez les Mayas pour ses vertus médicinales et aphrodisiaques (rien n'est prouvé !). Mais c'est en bouche que Xibal Equinox exprime toute son originalité aromatique. Certes, on retrouve bien les notes de genièvre, vite bousculées par le fruité gourmand des agrumes et plus exotique de la goyave juteuse. « *Licores de Guatemala est fier de présenter ce nouveau produit que nous considérons comme un chef-d'œuvre,* Insiste Andra Saenz. *Xibal Equinox représente notre capacité d'innovation et de créativité, tout en renforçant l'énorme dévouement de nos équipes et la passion qu'elles mettent derrière chacun de nos produits.* » Si Xibal gin est déjà disponible en France via son distributeur Dugas, la version Equinox devrait être lancée courant 2022.



eRcane,

LE LABORATOIRE DE LA CANNE QUE LE MONDE NOUS ENVIE

C'est à Saint-Denis de la Réunion que se trouve l'un des centres de recherche spécialisés dans la canne les plus pointus de la planète. Si son objectif premier est d'augmenter la production de sucre des planteurs de l'île, ses variétés de canne à sucre essaiment partout sur la planète (notamment aux Antilles) et il a créé nombre de variétés servant actuellement à produire du rhum. Visite d'un acteur incontournable du rhum d'aujourd'hui et de demain !

Par Fabien Humbert

On le sait peu mais la Réunion abrite le seul centre de recherche spécialisé dans la création de canne à sucre des DOM (le Centre Techniques de la Canne à Sucre des Antilles ou CTCS se concentre sur les pratiques culturales). Baptisé eRcane, il est situé à Saint-Denis même. Mais il gère en fait 200 hectares de canne à sucre réparties sur sept stations autour de l'île, chacune d'entre elles pouvant faire de 20 à 40 hectares. « *À titre comparatif, les Australiens ont cinq stations de sélection pour 400 000 hectares en production, nous en avons sept pour 22 000 hectares, donc le dispositif est colossal à l'échelle de la Réunion,* se félicite Bernard Siegmund, le directeur d'eRcane. *Si on devait créer aujourd'hui ce centre de recherche, cela ne serait sans doute pas possible.* » La taille et l'importance d'eRcane s'explique d'abord par ses origines. Il a en effet été créé voilà plus de 90 ans (en 1929) par la puissante industrie du sucre. Aujourd'hui, c'est un GIE (groupement d'intérêt économique) des deux sucreries de l'île, celles de Bois Rouge et celle du Gol… qui sont elles-mêmes rattachée au groupe Tereos, le géant sucrier français.

LA RÉFÉRENCE FRANÇAISE, RECONNUE DANS LE MONDE ENTIER

Mais à quoi sert ce dispositif hors norme ? eRcane est divisé en deux branches principales, l'une est dédiée à l'agronomie avec la création variétale depuis 1929 et les techniques culturales depuis 2007 (dont les recherches portent sur la maîtrise de l'enherbement, la fertilisation, le travail mécanique du sol) et l'autre est la division industrielle (systèmes numériques, bioraffinerie, chimie verte…). Aujourd'hui, nous nous concentrerons sur son volet agronomique et plus spécifiquement à la question de la création variétale. Pourquoi ? Parce que c'est principalement pour ce savoir-faire que le laboratoire réunionnais est connu et reconnu dans le monde entier !



Canne bio premier essai à la mare, sarcleurs bio

UNE BONNE CANNE EST UNE CANNE QUI PRODUIT DU SUCRE

La création variétale consiste à mettre au point de nouvelles variétés de canne à sucre plus performantes, c'est-à-dire qui s'adaptent aux différents types de climats et de sols de l'île pour produire davantage de sucre. Mais aussi à mettre au point des variétés résistantes aux maladies comme les rouilles, les bactérioses, les champignons, les spots… « *Notre objectif, c'est d'améliorer le revenu des planteurs à l'hectare ; et ça marche car, en un peu plus de 50 ans, nous sommes passés de 7 tonnes à 9 tonnes de sucre à l'hectare en moyenne décennale,* explique Laurent Barau le responsable de la division agricole. *Au niveau mondial, l'amélioration de la productivité dans les pays sucriers est due pour moitié à la création variétale !* » Ce tropisme pour le sucre dans la canne se comprend aisément. C'est la présence du sucre (et des levures) dans le jus de canne ou la mélasse qui permet à la fermentation alcoolique de s'opérer. Mais comme nous sommes à la Réunion, île sucrière s'il en est, c'est surtout pour produire du sucre qu'un taux de degrés Brix élevé est recherché dans la canne à sucre. Le rhum, produit à 98% à base de mélasse par Rivière du Mât, Savanna et Isautier, passe au second plan dans les préoccupations des sucriers et donc des chercheurs d'eRcane. Et les arômes dans tout ça ? Nos chercheurs ne semblent pas y attacher une importance démesurée. « *Une étude de notre partenaire le Cirad a montré que dans le rhum, les variétés et le terroir avaient moins d'impact que les levures ajoutées durant la fermentation et le savoir-faire des distillateurs* », glisse Bertrand Siegmund. Une pierre dans le jardin des marques antillaises de rhum agricole qui revendiquent la notion de terroir et sortent des rhums monovariétaux et/ou parcellaire ?



© FABIEN HUMBERT

Laurent Barau devant les 100 000 pousses



© FABIEN HUMBERT

Les 1000 et 1 climats de la Réunion

Les 22 000 hectares de canne à sucre de la Réunion ne sont pas toutes cultivés selon le même type de sol et le même type de climat. D'une superficie de 2 512 km², l'île est en effet soumise à diverses influences. Par exemple, le côté Est est plus pluvieux et moins ensoleillé que le côté Ouest car les montagnes (dont deux volcans !) situées au centre stoppent les vents qui viennent de l'Est. La zone de culture peut recevoir de 500 millimètres d'eau par an, ce qui est très faible, à plus de 5 mètres ce qui se situe à l'autre extrême. La canne peut être plantée du niveau de la mer jusqu'à 1000 mètres d'altitude. Les températures peuvent varier de 10°C l'hiver dans les zones d'altitude jusqu'à 35° l'été. Certaines zones sont ensoleillées presque toute l'année, d'autres comme dans les 'hauts' se couvrent de nuages tous les après-midis. Ceci explique pourquoi eRcane a besoin de tester ses variétés dans 7 stations, situées à des endroits très différents et d'employer 54 ouvriers (et aussi 24 cadres, 15 techniciens) parmi ses 90 employés.



Champ de canne (cheminée de l'ancienne sucrerie de La Mare en arrière-plan)

LE DISCOURS DE LA MÉTHODE

Chaque année, de nouvelles variétés sont donc créées par le laboratoire. Voilà comment les chercheurs procèdent. Les 1 000 variétés mâles et femelles de la collection sont hybridées les unes avec les autres (deux par deux). Les graines des fleurs femelles sont ensuite récupérées, puis semées. Chaque année 100 000 nouveaux clones, qui sont des individus génétiquement différents contrairement à ce qu'on pourrait penser, sont élevées dans une serre située dans l'enceinte du centre à Saint-Denis. Les meilleures d'entre elles sont ensuite envoyées dans les stations situées tout autour de l'île pour y être testées pendant 14 ans. À l'issu de ces 14 ans, si une variété se révèle être plus performante et mieux adaptées que celles qui existent déjà, elle est homologuée et distribuée aux planteurs. Un processus de sélection particulièrement long que les chercheurs d'eRcane tentent de raccourcir via les techniques de génie génétiques de leurs collègues du Cirad. « *Nous sommes en train de séquencer le génome de la canne mais c'est un travail de longue haleine car une variété compte entre 100 et 150 chromosomes (donc ce n'est pas fixe) ce qui est énorme*, prévient Laurent Barrau. *Mais cela nous permettra à terme de faire de la sélection génomique, ce qui servira par exemple à vérifier grâce au génome si la variété est sensible à une maladie.* » L'idée étant de raccourcir la période de sélection de 15 à 10 ans, et donc le progrès génétique. Reste qu'à ce jour 11 variétés sont utilisées à la Réunion, toutes provenant des serres d'eRcane. La dernière variété homologuée était la R 587 et la prochaine sera donc la R 588, et ainsi de suite.

LE MONDE NE SUFFIT PAS

Si vous êtes un fin connaisseur (ou connaisseuse) de la chose rhumière, vous avez dans doute déjà rencontré ces chiffres, précédés de la lettre R qui signifie que la variété vient de la Réunion. Mais où ? Aux Antilles bien sûr ! Eh oui, certaines variétés utilisées dans l'AOC Martinique (par exemple la R 570 ou canne 'paille') ou en IG Guadeloupe (la R 579 ou 'canne rouge') et mises à profit pour produire du rhum agricole sont… réunionnaises ! Du moins à l'origine. Mais eRcane ne rayonne pas uniquement dans les Antilles françaises, loin s'en faut. « *Une quarantaine de centres font le même travail que nous dans le monde, mais nous avons la prétention de faire partie des meilleurs, en tout cas du Top 10* », admet Bertrand Siegmund. C'est ainsi qu'on retrouve des variétés 'R' en Tanzanie, en Papouasie-Nouvelle-Guinée, au Pakistan, au Brésil (Etat de São Paulo) … Et lorsqu'une variété réunionnaise est adoptée (enfin, vendue) à l'étranger, le pays 'hôte' verse des royalties à eRcane. Le laboratoire vend aussi directement du « fuzz », c'est à dire des graines. Ce sera ensuite aux pays acquéreurs de mener à bien le processus de sélection pour créer des variétés qui sont adaptées à leur terroir et leurs besoins. Des partenariats ont ainsi été noués avec le Tchad en 2005, puis avec le Cameroun, le Congo, le Sénégal ou encore la Côte-d'Ivoire. eRcane procède aussi à des échanges de variétés (1 pour 1) avec des laboratoires situés dans d'autres pays. « *Nous échangeons des variétés avec les meilleurs, c'est-à-dire les Brésiliens, les Australiens et les Sud-Africains*, explique Bertrand Siegmund. *Mais elles sont nettement moins bonnes que celles que nous mettons au point donc nous ne les donnons jamais directement aux planteurs, mais elles peuvent être utilisées pour une hybridation. L'espoir d'avoir une variété étrangère qui fonctionne à la Réunion est très faible, il n'y a guère que les variétés mauriciennes qui auraient une chance.* » S'il y a bien une chose dont les Réunionnais sont fiers, c'est donc bien de leurs cannes à sucre !



Variété R579





Ercane acteur de la formation agricole des stagiaires agricoles participent à la plantation d'un essai à piton Saint-Leu

BŒUF MARINÉ AU RHUM AGRICOLE HARDY PAILLE & CRÈME DE CHÂTAIGNE À LA LIQUEUR LABOURDONNAIS

Recettes et photos de Benjamin Rousseaux



© DR

C'est une première pour moi que de travailler avec une liqueur à base de rhum ! La maison mauricienne Labourdonnais a su créer une liqueur très parfumée dans laquelle le café et la vanille s'allient parfaitement. Comme c'est la saison de la châtaigne dans ma région (Castres), cela m'a inspiré la recette de ce dessert à base de crème de marrons dans laquelle les arômes de la liqueur rehaussent le goût de la châtaigne. Pour la seconde recette, le rhum paille de la maison martiniquaise Hardy, qui se consomme habituellement en ti' punch, m'a de suite fait penser à un apéro entre amis ou on déguste des tapas. J'ai ainsi réalisé une recette de piccata de bœuf dans laquelle le rhum paille Hardy ne perd rien de sa puissance gustative en cuisant.

PICCATA DE BŒUF MARINE AU RHUM PAILLE HARDY SAUCE COCKTAIL SWEET CHILI

POUR 4 PAX

POUR LA PICCATA
- Une bavette ou un onglet de bœuf de 300 g
- 4 cl de rhum paille Hardy
- 2 cl de sauce soja
- 1 c à café de poivre concassé
- 1 c à café de fleur de sel
- 1 c à soupe d'huile de sésame
- 1 noix de beurre pour la cuisson

POUR LA SAUCE COCKTAIL
- 1 jaune d'œuf
- 1 c à café de moutarde
- 1 dl d'huile d'olive
- 1 c à soupe de sweet chili sauce
- 1 c à soupe de ketchup
- 2 cl de rhum paille Hardy
- Quelques brins de ciboulette ciselés
- Sel et poivre du moulin



PRÉPARATION

Pour la sauce cocktail :

Réalisez une mayonnaise. Dans un gros bol, mélangez le jaune d'œuf, la moutarde, le sel et le poivre. Incorporez petit à petit l'huile d'olive sans arrêter de remuer. Ajoutez le rhum puis la sweet chili sauce, le ketchup et la ciboulette. Recouvrez votre bol d'un film alimentaire et réservez-le au frais.

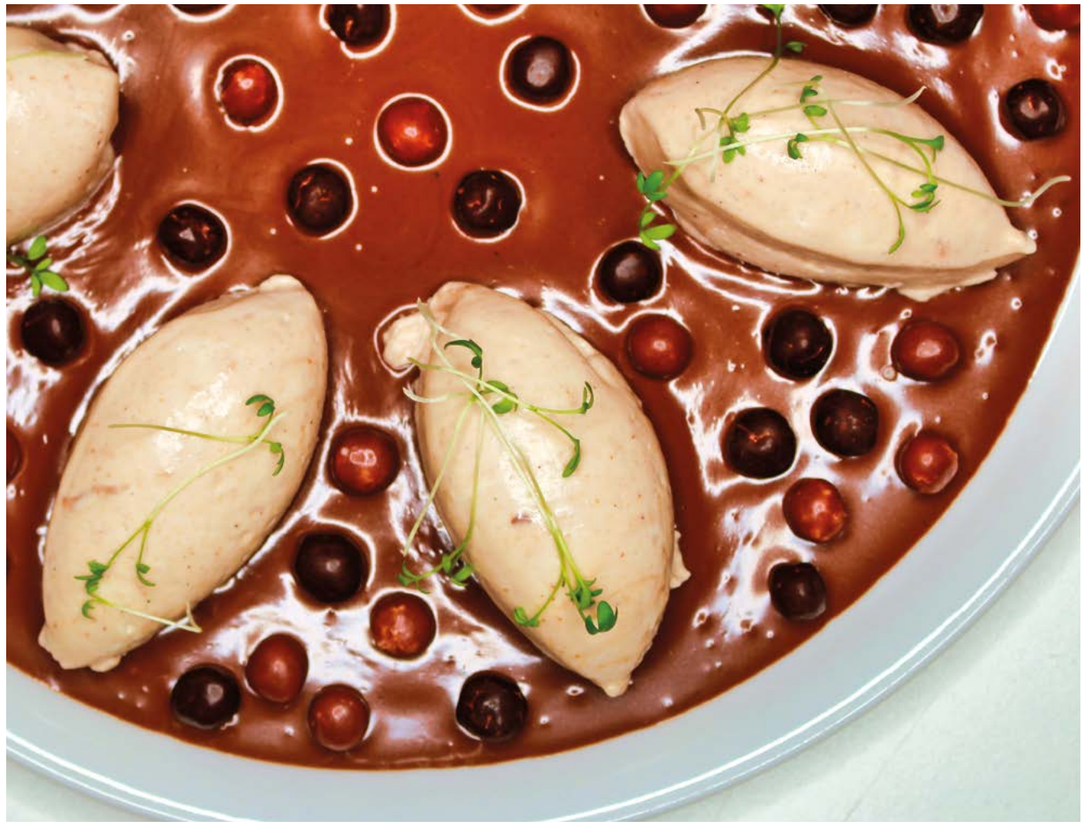
Pour la piccata :

Mélangez le rhum, l'huile de sésame, la fleur de sel, le poivre concassé et la sauce soja. Dans un petit plat, faites mariner votre morceau de bœuf une bonne heure en le retournant toutes les dix minutes environ. Dans une poêle, faites mousser la noix de beurre, puis faites saisir votre pièce de viande sur un feu plutôt vif en la faisant bien dorer de chaque côté. Selon votre point de cuisson préféré et selon l'épaisseur de la viande : 2 minutes pour bleu, 4 minutes pour saignant, 6 minutes pour à point et 8 pour bien cuit. Retirez la viande du feu sur une planche à découper et laissez-la reposer 2 minutes, puis découpez-la en fines tranches.

DRESSAGE & FINITION

Posez la viande tranchée au centre d'un assiette, déposez de la sauce cocktail autour, arrosez avec un peu de marinade. Servez aussitôt. Bon appétit





MOUSSE À LA CHÂTAIGNE & À LA LIQUEUR LABOURDONNAIS COFFEE-VANILLA, CRÈME DE CHOCOLAT

POUR 4 PAX

POUR LA MOUSSE AU MARRON
- 100g de crème de marrons
- 1 dl de crème liquide
- 5 cl de liqueur Labourdonnais Coffee Vanilla

POUR LA CRÈME DE CHOCOLAT
- 1 dl de crème liquide
- 50 g de chocolat noir
- 5 cl de liqueur Labourdonnais Coffee Vanilla

POUR LE DÉCOR
- 25 g de billes soufflées au chocolat
- Quelques brins de menthe

PRÉPARATION

Pour la crème de chocolat : faites bouillir la crème et la liqueur, versez-la sur le chocolat. Mélangez bien et versez la crème de chocolat dans quatre petites assiettes et laissez-les refroidir à température ambiante.

Pour la mousse aux marrons : fouettez la crème pour réaliser une crème fouettée. Incorporez délicatement la crème de marrons et la liqueur et placez au frais une vingtaine de minutes.

DRESSAGE ET FINITION :

Faites bouillir un peu d'eau dans une petite casserole. À l'aide d'une grosse cuillère passée dans l'eau chaude, réalisez quatre grosses quenelles et déposez-les sur la crème de chocolat. Déposez des billes de chocolat soufflées autour et quelques brins de menthe et servez aussitôt. Bonne dégustation !



APPLETON ESTATE®
JAMAICA RUM

LE JOYAU DU
RHUM JAMAICAIN



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

CF R.C.S. PARIS 511 042 368

RUM EXPLORER :
LE RHUM S'ÉLÈVE EN NORMANDIE



Avec sa gamme Rum Explorer, la Spiriterie Française propose des embouteillages ayant acquis la patine du maître de chai du château du Breuil, avant de bientôt distiller (à partir de mélasse) un rhum made in Normandie !

Par Fabien Humbert
Photos : The Travel Buds - La Spiriterie Française, Château du Breuil - Normandie

La dernière fois qu'on avait mis les pieds au château du Breuil au Breuil-en-Auge dans le département du Calvados (il y a 5 ans), on y distillait du cidre pour produire du calvados. On se souvient de ces monceaux de petites pommes attendant d'être pressées pour donner du jus qui sera mis en fermentation, et de ces « petites mains » qui cachetaient amoureusement à la cire chaque bouteille iconique. On était alors dans la pure tradition normande du calvados. Quelle surprise de découvrir ce qu'il est devenu depuis un peu plus de deux ans (en avril 2020, soit en pleine pandémie), et sa reprise par Frédéric Dussart et un pôle d'investisseurs ! À commencer par le nom qui a changé pour devenir la « Spiriterie Française-Château du Breuil Normandie ». Loin d'être un banal *rebranding*, il s'agit là d'un nouveau départ pour ce domaine de 28 hectares doté d'un château (on s'en doutait) du 16e siècle classé aux monuments historiques. Puisqu'outre le calvados, il produit désormais du whisky single malt et embouteille du gin et du rhum. « *Avec le calvados Château du Breuil, le whisky Breuil (brassé en Normandie, distillé et vieilli au château), le gin normand C'est Nous (micro-distillerie dont j'ai acquis 50%) et les rhums de notre gamme Rum Explorer, nous produisons quatre spiritueux d'exception* », se félicite Frédéric Dussart.

DES RHUMS VENUS DE LOIN QUI DEVIENNENT DES CHÂTELAINS NORMANDS

Mais ce rhum, est-il vraiment normand ? Comme la canne à sucre ne pousse pas (encore ?) sous ces latitudes, la Spiriterie Française fait venir des rhums d'une dizaines de destinations et, soit les assemble (ce qui donne la cuvée « Caribbean » avec des rhums venus de différents pays des Caraïbes), soit les embouteille selon leur destination (par exemple Belize avec Travellers Distillers, Barbade avec Foursquare et Australia avec Beenleigh). Mais jamais tels quels, car les jus doivent auparavant acquérir une patine et gagner un supplément d'âme grâce au savoir-faire du maître de chai Philippe Etignard. « *Nous respectons le travail de celui qui produit et fait vieillir le rhum*





mais nous allons lui donner une identité qui correspond à celle des autres spiritueux que nous produisons ici, grâce à une période de maturation dans des fûts que nous avons sélectionnés », explique son adjoint François-Xavier Sobczak. C'est ainsi qu'un rhum de Trinidad (Angostura), dont l'équipe avait identifié un arôme d'orange amère un peu à la manière des schrubbs créoles, a été maturé dans un ex-fûts de madère afin qu'il réhausse encore cet arôme. Et lorsque les jus sont déjà prêts en arrivant en Normandie, ils passent seulement en fûts de bourbon (chêne américain) de plusieurs rotations, afin d'acquérir cette fameuse patine propre aux spiritueux du lieu. Sachant qu'aucun ajout de sucre ou de colorant n'est pratiqué. Les rhums en provenance exclusivement d'une seule distillerie sont âgés de 2 à 8 ans et coûtent tous 39 euros une fois en boutique. Et si pour le moment ce sont plutôt des rhums de mélasse qui sont ainsi embouteillés, la Spiriterie a comme projet de faire venir des rhums agricoles dans un futur pas si lointain. Mieux, le château du Breuil pourrait devenir le berceau du premier rhum vraiment produit en Normandie, puisque l'importation de mélasse en vue de la distiller sur place fait aussi partie des plans de Frédéric Dussart !

« Le château du Breuil pourrait devenir le berceau du premier rhum vraiment produit en Normandie. »

PLUS QU'UN EMBOUTEILLEUR, UN AMBASSADEUR !

Mais la Spiriterie Française est (encore) plus qu'un producteur de calvados, de whisky, de gin et un embouteilleur de rhum. C'est aussi un distributeur avec un portefeuille bien fourni. « *Nous sommes importateurs exclusifs de rhums mais aussi de whiskies, de portos, ou de vodkas d'un niveau de standard comparable au notre, que nous sélectionnons grâce à la dégustation, de façon à avoir un bon portefeuille de produits à proposer à nos clients* », explique Frédéric Dussart. C'est ainsi que les rhums Bacoo (République Dominicaine), Aldea (Canaries), Cartavio (Pérou), Ultimatum (*blend* de Guyana, Trinidad, Barbade et Jamaïque) ou Espero (Panama) ont rejoint l'aventure. En plus de ses activités de producteur, d'embouteilleur et de distributeur, Frédéric Dussart veut aussi développer le spiritourisme. « *Nous sommes à 2 heures de Paris, 20 kilomètres de Deauville et nous accueillons déjà 40 000 visiteurs par an, je crois beaucoup au spiritourisme* », confirme-t-il. Les quatre spiritueux seront donc bientôt présents sur le domaine et auront leur parcours de découverte dédié.



CARRENOIR PHOTO : ©DIMITRI TOLSTOÏ / ILLUSTRATIONS : ©OPHÉLIE DHAYERE

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





AVEC LE VIEILLISSEMENT EN MINI-FÛTS, DEVENEZ MAÎTRE DE (MINI)CHAI !

C'est la grande tendance du moment chez les amateurs et amatrices éclairé(e)s : faire vieillir soi-même le rhum de son choix dans des fûts de 3, 5 ou 30 litres… à la maison. Décryptages et conseils par deux passionnés et deux tonneliers.

Par Fabien Humbert

Ils sont des centaines à partager leurs expériences ou à demander conseil sur le groupe Facebook « Vieillissement rhum en fût ». À mi-chemin entre des petits chimistes et des maîtres de chai, ces passionnés font vieillir du rhum dans des mini-fûts de chêne à la maison ! La trépidante activité de ce groupe Facebook particulièrement fécond en photos et vidéos explicatives, donne une idée de l'ampleur du phénomène qui touche actuellement le monde du rhum. « *Mon grand-père a commencé à produire des petits fûts dans les années 1980, essentiellement pour des professionnels du cognac ou des particuliers qui voulaient faire leur pineau des Charentes à la maison, puis à partir des années 1990, 7 à 8 personnes ont commencé à travailler à plein temps sur ce segment,* raconte Gauthier David-Allary, responsable technique et commercial de l'incontournable tonnellerie Allary. *Ensuite nous avons eu des demandes dans un peu toutes les régions de France (cognac, pineau, mais aussi calvados, armagnac…), mais cela fait environ 5 ans que nous vendons surtout des fûts à des particuliers qui veulent faire vieillir du rhum.* » Chez leurs confrères de la tonnellerie Navarre, le point de départ du phénomène est connu avec exactitude. « *Cela fera 4 ans au mois de mars prochain,* explique Willly Navarre, gérant de la tonnellerie éponyme. *Au départ, nous avons posté quelques messages sur des groupes Facebook comme « la Confrérie du rhum » pour demander si cela intéresserait des gens que nous produisions des petits fûts et en quelques jours nous avions 600 commentaires sur le post ! Aujourd'hui, 90% de nos mini-fûts servent à faire vieillir du rhum chez des particuliers ! »*

À CHACUN(E) SA RECETTE

Du côté des néo-maîtres et maîtresses de (mini)chais, on trouve beaucoup d'amateurs et d'amatrices éclairé(e)s de rhum ayant cheminé jusqu'au moment où l'envie de faire leur propre rhum est devenue une évidence. Que ce soit en croisant la route d'autres passionnés qui avaient déjà sauté le pas, en surfant sur le groupe Facebook Vieillissement rhum en fût, ou en regardant les vidéos YouTube explicatives du Bar de l'ours. Car opérer un vieillissement en mini fût, ça ne s'improvise pas, il y a même des règles bien précises à suivre. Côté approvisionnement en fûts, les tonnelleries Navarre et Allary sont incontournables. Elles proposent des tonneaux de 1 litre, 3L, 5L, 10L voire 30L, format privilégié par Alexandre Gabriel sur sa barge 166 permettant à des particuliers d'acquérir et de faire vieillir dans une péniche du rhum Plantation. « *La plupart des particuliers qui se lancent commencent par des fûts de 3 et/ou 5 litres* », précise Willy Navarre. Ce fût notamment le cas de Stéphane Muller, un Franco-luxembourgeois de 43 ans, père de deux (grands) enfants, qui commença par un fût neuf de 3 litres et un autre de 5 litres. Ils furent d'abord remplis d'eau, afin de

mouiller le bois et d'enlever d'éventuelles impuretés, puis vidés. Comme il avait déjà une idée bien précise de ses goûts et de ce qu'il voulait, Stéphane commença par remplir le fût de 3 litres avec du porto et le fût de 5 litres avec du cognac (tous deux achetés en supermarché). Il laissa à chaque fois un ou deux centimètres de libres pour permettre aux jus de respirer et éviter les débordements. Le porto resta 3 mois, avant d'être remplacé par un rhum jamaïcain d'un embouteilleur anglais, Smith & Cross (blend de rhums légèrement vieillis à 57% de la distillerie Hampden). Le cognac resta quant à lui 8 mois dans le fût de 5 litres avant d'être remplacé par un rhum blanc de chez HSE à 50%. Cette opération qui consiste à faire préalablement passer un autre alcool que le rhum dans le fût, n'est évidemment pas une obligation, beaucoup de passionnés mettent d'ailleurs directement du rhum blanc ou vieux dans des fûts neufs, mais attention à l'excès de bois et surtout de tannins, parfois brûlants et amers !



LE TEMPS QU'IL FAUT… ET PAS PLUS !

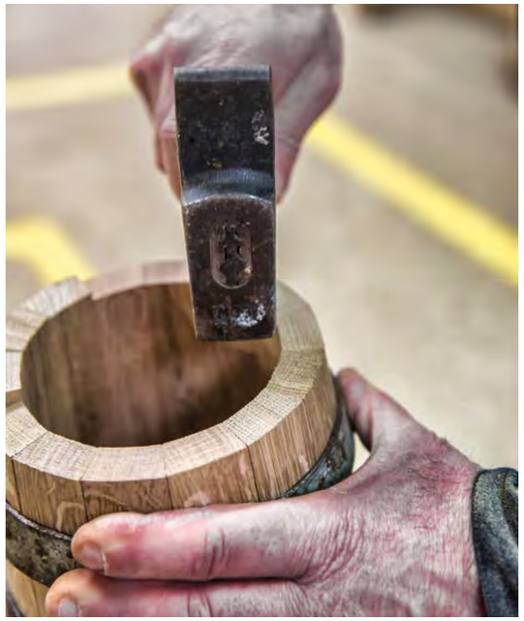
Mais dans les deux cas, le défi est de le laisser le temps optimal, c'est-à-dire assez pour que le rhum prenne le goût du fût (et éventuellement de l'alcool qu'il a préalablement reçu), mais pas trop pour qu'il ne soit pas marqué. « *Dans un petit contenant, la quantité de rhum en contact avec le bois est beaucoup plus importante que dans de grands fûts ou des foudres,* prévient David Hougnou, un passionné (un vrai de vrai puisqu'il est dégustateur AOC) établi à la Martinique. *Dans le 3 litres, 4 mois équivalent à un an de vieillissement.* » Il est donc essentiel de goûter ses créations régulièrement afin de ne pas louper le moment de bascule entre un bon rhum et un jus de bois. Par exemple, le rhum jamaïcain de Stéphane Muller est resté seulement 3 mois dans son ex-fût de porto. Pour sa première potion magique, David Hougnou avait quant à lui fait reposer un rhum blanc de la Favorite, l'Authentique, 3 mois dans un fût de 5 litres, avant de décréter qu'il était temps de le sortir de là. Alors, bien sûr, plus vous goûterez votre création et moins vous aurez de rhum à l'arrivée, donc il convient comme en toute chose de se montrer modéré. Surtout que la part des anges prélève elle aussi son dû. « *Mon rhum a perdu 18% en l'espace de 4 mois, il est passé de 3 litres à 2,4 litres,* prévient Stéphane Muller. *J'en ai goûté environ 100 ml et 500 ml de pertes sont dus à la part des anges.* » À croire que le Luxembourg se trouve sous les tropiques ! Il existe cependant une astuce pour contenir ce phénomène : l'ouillage. Gardez un peu du rhum que vous faites vieillir dans sa bouteille ou son cubi d'origine et versez-le dans le fût au fur et à mesure pour combler l'espace laissé par la part des anges et vos propres prélèvements. Cependant, tous ne le font pas, à vous de juger.



Les marques aussi !

Certaines marques vendent directement des mini fûts à leurs clients, qu'ils soient déjà remplis de rhum ou non. Damoiseau, HSE ou encore Clément proposent ce service à emporter lorsque la taille du fût est raisonnable, ou en livraison (375 euros TTC, livraison comprise, pour un fût vide signé Damoiseau de 220 L). Avec sa barge 166 amarrée à Issy-les-Moulineaux, Plantation propose à ses clients d'acquérir des fûts de 30 litres et d'y faire vieillir des rhums de la marque et donc de très nombreuses origines. Tout étant personnalisable, le coût étant variable selon le projet.















LE VIEILLISSEMENT EN MINI-FÛTS EN PRATIQUE

ÉTAPE 1 : Choisissez la taille de votre fût. Pour un début, nous conseillons 3 ou 5L. Pour une vraie expérience et, si vous êtes assez assidus dans la dégustation, évitez les modèles vernis et/ou paraffinés qui limitent les interactions (mais aussi les risques). Le robinet est optionnel, les professionnels n'en utilisent pas, alors vous pouvez vous en passer, il vous suffira d'une pipette pour réaliser des prélèvements, mais un robinet peut être utile pour l'étape 8.

ÉTAPE 2 : Choisissez le rhum qui y séjournera. Pour un début, nous conseillons du rhum blanc. Choisissez de préférence un rhum à fort degré, au moins 50%, moins onéreux par litre d'alcool pur et pour éviter d'introduire un rhum trop dilué qui pourrait rapidement être dominé par le bois… et le degré peut vite baisser et, enfin, vous pourrez réaliser vous-même la dilution au degré idéal en fin d'expérience.

ÉTAPE 3 : Si le fût est neuf (il n'a jamais reçu d'alcool), remplissez-le d'eau pendant 24h avant de le vider. Cela permet de le lessiver rapidement de quelques poussières, mais aussi et surtout de s'assurer de sa bonne étanchéité. Le bois est un matériau vivant qui doit être bien humidifié pour être étanche (il n'y a pas de joints entre les douelles, c'est l'un des éléments clés du savoir-faire des tonneliers. Sinon, passez à l'étape 4.

ÉTAPE 4 : Versez le rhum dans le fût à l'aide d'un entonnoir. Laisser un ou deux centimètres de libre, garder un peu de rhum en bouteille pour ouiller le cas échéant et comparer le rhum avant et après le vieillissement.

ÉTAPE 5 : Tournez régulièrement le fût pour maximiser la quantité de liquide en contact avec le bois.

ÉTAPE 6 : Choisissez vos bouteilles et éventuellement vos étiquettes. Vous trouverez facilement l'inspiration pour baptiser votre projet ou votre cuvée ! Une photo ou une illustration pour décorer votre étiquette ?

ÉTAPE 7 : Goûtez votre rhum régulièrement au bout de 3 semaines pour un 3L et de 5 semaines pour un 5L. Essayez de noter vos impressions pour mieux suivre l'évolution, et le volume prélevé au fur et à mesure pour contrôler la véritable part des anges finale.

ÉTAPE 8 : Lorsqu'il vous paraît prêt, videz le fût (à l'aide du robinet) dans vos bouteilles ou dans une dame-jeanne, puis retournez le tonneau pour que le liquide restant s'échappe par le trou du bouchon (en mettant une bassine en dessous). Une phase de repos en dame-jeanne ou grand bocal en verre est optionnelle, surtout si vous souhaitez réaliser une dilution autour de 45% par exemple. Il faut du temps pour le repos et l'intégration de l'eau, de quelques semaines à quelques mois pour que le rhum s'assagisse !

ÉTAPE 9 : Dégustez votre rhum avec des amis, et remplissez le fût avec un autre rhum… et ainsi de suite !

ALORS POUR COMMENCER VOTRE VÉRITABLE MINI-FÛT, RENDEZ-VOUS SUR :
https://boutique.tonnellerie-allary.com/
https://tonnellerie-navarre.fr/
Ainsi que certaines boutiques internet spécialisées dans le rhum.

PLACE À L'IMAGINATION !

Lorsque vous jugez que votre rhum est prêt, il est temps de le sortir du fût (ils sont munis souvent d'un robinet) et de le mettre en bouteille. Là aussi, vous pouvez faire preuve d'esprit créatif car vous pourrez choisir vos propres flacons et même imaginer vos propres étiquettes. Ensuite, vous pourrez soit boire vos créations, soit les offrir, soit les échanger avec celles d'autres passionnés. Mais l'aventure est loin d'être terminée, bien au contraire. La plupart de celles et ceux qui se lancent dans le vieillissement en mini-fûts ne s'arrêtent pas à leur premier essai et rachètent d'autres contenants, souvent de plus en plus gros… Parfois même des fûts de 30 ou 50 litres, auquel cas ils s'y mettent le plus souvent à plusieurs. Surtout qu'il faut absolument éviter que vos fûts ne restent trop longtemps sans contenir d'alcool. « *Un fût ne contenant pas de liquide s'assèche, ce qui peut ensuite provoquer des fuites* », prévient Willy Navarre. Une fois que vous aurez commencé, vous serez donc 'condamnés' à produire en continu ! Ce n'est en général pas un souci puisque vous aurez sans doute envie d'essayer toujours plus de recettes. « *Dans un fût j'ai d'abord fait vieillir un rhum blanc de chez Reimonenq, puis j'y ai placé un HSE Black Sherif qui a l'issu de son vieillissement à pris les arômes fruités du Reimonenq,* raconte David Hougnou. *Ensuite, j'ai remplacé le Black Sheriff par un Neisson blanc 55% qui a pris ses arômes de bourbon…* ». Vous pourrez aussi varier les contenances (3, 5, 10, 30…), les alcools (porto, cognac, vin…), les types de rhum (rhums, *rones, rums,* mélasse, agricoles, épicés, arrangés, blancs, vieux…), pratiquer des assemblages entre vos propres créations ou des rhums de différentes marques… La seule limite étant votre imagination (et votre goût) !

UNE PASSION ABORDABLE… DANS UN PREMIER TEMPS

Reste la question du coût. Il faut compter entre 75 et 100 euros pour un fût de 3 litres, entre 90 et 100 euros pour un fût de 5 litres et entre 130 et 150 euros pour un fût de 28 litres, le tout hors frais de port. Il vous faudra aussi acheter la quantité correspondante de rhum, ou d'un autre alcool et si vous souhaitez préalablement remplir votre fût. Sachant que la tonnellerie Navarre propose aussi des fûts réalisés à partir des chutes de la réparation d'ex-fûts de cognac, porto, calvados, whisky… ce qui vous évitera d'avoir à faire vous-même les opérations de préremplissage. La tonnellerie Allary proposant quant à elle aussi des mini-fûts ayant préalablement reçu du cognac de très grande qualité. Dans l'ensemble donc, le rêve de devenir maître de chai est à la portée des bourses de tous amateurs de rhums… sauf que si vous avez bien suivi, vous serez poussé par la nécessité (ne pas laisser le fût vide de peur qu'il ne s'abîme) et la passion, à en vouloir toujours plus. Un exemple ? David Hougnou nous confiait en novembre dernier avoir 46 litres de rhum en vieillissement, plus 6 litres en repose en dame-jeanne. Soit la bagatelle de 52 litres ! Heureusement, le rhum agricole est moins onéreux dans les Antilles !



RENAISSANCE : UN RHUM TAÏWANAIS QUI SE DÉGUSTE COMME UN GRAND VIN !

Avec comme modèle le château Valendreau à Saint-Emilion, Olivier Caen et Linya Chiou ont su créer un rhum de terroir à Taïwan.

Par Léo Dezeustre

Après avoir vécu une première vie intense dans le monde de l'automobile, Olivier Caen et Linya Chiou décident de s'installer sur l'île de Taïwan en 2006 pour créer une société d'import de vins et de spiritueux. Passionné par les grands bordeaux qui se patinent avec le temps, Olivier Caen compte parmi ses clients le vigneron visionnaire Jean-Luc Thuenevin. Parti de rien, ce touche-à-tout (il fut bucheron, employé de banque ou encore négociant) est parvenu avec sa femme Murielle Andraud (vigneronne émérite) à hisser le Château Valendraud au rang suprême de Premier Grand Cru Classé de Saint-Emilion. Admiratif du parcours du couple, Olivier veut marcher dans ses pas mais sans se précipiter. « *Avant le lancement officiel de Renaissance en 2017, nous avons pris soin de réaliser quatre années de test en préproduction, avec une mélasse et un pur jus de canne indigène* », raconte-t-il. Car sur l'île de Taïwan, souvent comparée à la forme allongée d'une patate douce, la canne à sucre se cultive depuis des siècles et il est possible d'élaborer les deux types de rhum. En effet, pendant l'occupation nipponne (1895-1945) à défaut de vouloir développer l'économie du rhum, les Japonais ont fait le choix d'exporter la canne à sucre. Aujourd'hui, il ne reste que trois sucreries dans le sud de l'île et elles sont toutes déficitaires. Ce qui explique aujourd'hui, en partie, le retard pris sur les pays producteurs situés dans les Caraïbes ou aux Amériques. Olivier Caen et Linya Chiou sont à ce jour les seuls producteurs de rhum artisanal sur l'île.



LE HAUT DE GAMME SINON RIEN

Dès l'inauguration de leur distillerie en 2017, le couple a souhaité se positionner sur un segment haut de gamme pour montrer que la canne à sucre et le climat tropical taïwanais pouvaient donner naissance à des rhums d'exception (après l'insolent succès du single malt Kavalan, élu meilleur whisky au monde en 2015 aux World Whiskies Awards, moins de 10 ans après sa création en 2006). Jointe par téléphone, Li Linya Chiou confirme cette volonté de vouloir produire une clientèle avertie : « *Nous n'avons aucune ambition de*







volume de production car nous souhaitons produire des rhums 'haute couture' à l'image des grands noms de la bourgogne viticole. Produire plus nécessite toujours un compromis sur la qualité ce que nous refusons. Nous prônons la transparence. Chaque consommateur a le droit de savoir ce qu'il boit et de connaître le process de production associé. Tout est indiqué sur notre contre-étiquette », revendique-t-elle. Le projet du couple paraissait ambitieux sur le papier car les Taïwanais ne consomment pas du tout ou très peu de rhum. « *En revanche,* souligne Linya Chiou, *Taïwan est le premier pays consommateur au monde de whisky en valeur moyenne. Les habitants possèdent un palais affuté et amateur d'alcools ambrés haut de gamme.* » Mais rentrons dans le vif du sujet, que propose Renaissance pour épater les amateurs de rhum ? « *Contrairement à de nombreuses maisons, nous proposons uniquement des single casks (fûts uniques) afin de mettre avant les propriétés uniques de nos cannes à sucre,* précise Linya. *Il est important de préciser qu'aucun ajout de sucre, ni de colorant n'est prescrit au cours de la fabrication.* » Une précision d'importance car, malgré la récente évolution de la réglementation européenne, les législations en Asie ou aux Amériques restent floues. Pour pallier ce manque de transparence, Linya et Olivier ont souhaité jouer la carte de l'honnêteté. « *Notre distillerie possède un cahier des charges très stricte de la production à la vente. Ainsi nous refusons systématiquement toute proposition d'embouteillage indépendant ou de maturation dans un pays autre que Taïwan s'il n'est pas fait pas notre distillerie. Nous produisons, fermentons, distillons et embouteillons-nous même 100 % de notre production.* »

QUELQUES SECRETS DE FABRICATION

Le couple a accepté de le lever le voile sur quelques-uns de ses secrets de fabrication. Deux variétés sont utilisées,, la F 10 et la F16, alors que plus de quatre cents variétés endémiques de canne-à sucre et dont le nom de chaque espèce commence par la lettre F pour Formose (nom donné à l'île par les Portugais lors de leur débarquement en 1542) sont disponibles. Lors de l'élaboration du rhum de mélasse, la durée de fermentation va de 10 jours au minimum à plus de 20 jours. Pour le jus de canne de première presse, la durée de fermentation varie : 15 jours en moyenne en 2021 mais 22 jours en moyenne pour le millésime 2015. « *La durée de fermentation dépend fondamentalement du Brix (taux de sucre dans le jus de canne), qui varie en fonction du caractère du millésime,* développe Linya Chiou. *Ainsi il y a des millésimes chauds et concentrés comme en 2015 ou bien pluvieux et plus froid comme en 2016 doté d'un Brix moyen de 22. Comme dans le monde du vin, chaque millésime possède sa personnalité. La non-adjonction d'eau pour les fermentations rend la distillation plus précise et met en valeur le caractère si particulier d'un millésime.* » Un grand millésime rendra la seconde distillation plus large, le spectre de coupe de distillation étant plus étendue. « *Cette règle est selon moi adaptable aux alcools pilotes en double distillation : pour un distillat de qualité classique, la coupe sera courte,* analyse Linya Chiou. *À contrario, les grands distillats issus des meilleurs terroirs ont cette allonge durant la distillation. Les fins de cœur de chauffe (ou secondes comme les appellent les producteurs de cognac) apportent les huiles nécessaires à une maturation longue. Un distillat en coupe courte de type « Middle Fifth 75-65 % » sera plus net à la distillation mais moins adapte à un long élevage en fut.* »

DES ANGES TRÈS GOURMANDS !

Concernant le vieillissement, la température du chai varie de 10 à 35°C pour une hygrométrie allant de 60 à 75% tandis que la part des anges atteint 14 %. Plusieurs méthodes sont utilisées. Les rhums peuvent élevés en fûts neufs (du Limousin ou de chêne américain) puis transférés en fûts de vin. Ou être élevés en fûts de vin puis transférés en fûts neufs comme pour le Mizunara finish par exemple (probablement le premier rhum commercialisé employant le fameux et onéreux chêne japonais, ndlr). Les durées de finition dépendent essentiellement du caractère du fût de vin. Un fût de vin rouge sec demandera du temps pour s'intégrer harmonieusement mais on peut en dire autant d'un fût d'Amarone qui lui n'est pas sec. Les fûts de vins rouges étant, selon Linya Chiou, beaucoup plus techniques à travailler en comparaison aux barriques de blancs liquoreux ou non. Car le côté fruits rouges et fruits noirs met du temps à disparaître pour laisser place à des fruits compotés. « *Nous ne recherchons pas la superposition des arômes mais leur intégration dans le rhum, explique-t-elle. Les meilleurs rhums doivent être capables d'évoluer dans le verre et élever votre palais. Les finitions ne sont qu'une facette de ce que nous produisons. De nombreux projets sont actuellement en maturation dans notre chai.* »

Parmi les nouveautés que propose Renaissance cette année,



retenons le Pinot Rouge Finish : « *Un rhum âgé de trois ans à base de mélasse et élaboré en fermentation longue. La distillation s'effectue au moyen d'un petit alambic charentais de 1200 litres de manière discontinue en double distillation. Aucune eau n'est ajoutée à la mise en fût ni à l'embouteillage. Nous tenons à préserver la concentration, les arômes ainsi que la complexité du rhum,* conclut Linya. *Nous produisons du rhum et rien d'autre !* »

Martinique : embarquement des fûts de rhum à Basse-Pointe.

Par Johannes Breit

https://www.youtube.com/watch?v=kEDEtofYyXY



Emmener à la nage des fûts remplis de rhum de la plage jusqu'à une embarcation à voile, une scène d'un autre âge romantique que le transport à la voile, et le Tres Hombres en particulier, a su faire revire ; désormais il ne s'agit plus de cabotage de rhum depuis le nord de l'île de la Martinique alors isolé (sont-ce des fûts de J.M sur cette photo ?), mais bien de traversée transatlantique, mais l'essentiel est que le mythe et la pratique perdurent !

AUVERGNE / RHÔNE-ALPES

CAVE GILLES GRANGER
15 rue Antoine Lumière
69008 Lyon - Tél : 04 78 75 12 51
www.cavegillesgranger.fr

LA MAISON DU VIN
10 allée de l'Atrium - 38640 Claix
Tél : 04 76 98 60 14
www.lamaisonduvin38.com

BRETAGNE

ARHUMATISÉ
17 rue Victor Hugo - 35000 Rennes
Tél : 02 99 38 16 97
www.arhumatise.com

LIQUOR SHOP
4 rue de la Visitation - 35000 Rennes
Tél : 09 82 61 58 63
www.liquorshop.fr

OFFICINE À RHUM
7 place Bouvet - 35400 Saint-Malo
Tél : 02 52 16 09 72
www.officinearhum.com

WHISKY ET RHUM
1 rue Pongerard - 35000 Rennes
Tél : 02 99 79 35 67
www.whisky-rhum.com

CENTRE VAL DE LOIRE

SÉLECTIONS ET MILLÉSIMES
2 route de la Chapelle - 18000 Bourges
Tél : 02 48 50 22 23
www.selections-millesimes.com

GRAND EST

LA VINOTHÈQUE DE TROYES
42 rue Anatole France - 10000 Troyes
Tél : 03 25 45 83 95
www.vinotheque-troyes.com

HAUTS DE FRANCE

CAVISTE CURIEUX
10 place Sébastopol - 59000 Lille
Tél : 09 52 10 17 98
www.cavistecurieux.fr

LES VINS D'AURÉLIEN
5 rue Jean Saint Peur - 59800 Lille
Tél : 03 62 64 36 63
www.lesvinsdaurelien.fr

ÎLE DE FRANCE

CHRISTIAN DE MONTAGUERE
20 rue de l'Abbé Grégoire - 75006 Paris
Tél : 09 51 89 40 55
www.christiandemontaguere.com

EXCELLENCE RHUM
16 rue Dauphine - 75006 Paris
Tél : 01 85 41 11 20
www.excellencerhum.com

LA MAISON DU RHUM
3 bis rue Carpeaux - 75018 Paris
Tél : 01 42 47 85 56
10 rue Léon Cogniet - 75017 Paris
Tél : 01 45 74 54 39
www.lamaisondurhumparis.com

NOUVELLE AQUITAINE

LA CALE
COGNAC GROSPERRIN SA
1, Rue de Courbiac - 17100 Saintes
Tél : 05 46 90 69 03
cavelacale.com

MARTINIQUE

LA COMPAGNIE DU RHUM
Habitation le Simon - 97240 Le François
Tél : 05 96 66 96 95
www.lacompagniedurhum.com





*Rhum de Cuba — César Martí, Maître Rhumier Eminente

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