

LE MAGAZINE DE LA CULTURE RHUM

# RUMPO<sup>🎩</sup>RTER

MAI 2015 #5

— PORTFOLIO —  
**TITOUAN  
LAMAZOU**

HOMO SACCHARUM : RICHARD SEALE | DOSSIER : LES EMBOUTEILLEURS INDÉPENDANTS

# SAINT JAMES

## L'art du MOJITO

RECETTE  
DU MOJITO IMPÉRIAL :  
RHUM IMPÉRIAL  
SAINT JAMES  
FEUILLES DE MENTHE  
CITRON VERT  
SUCRE DE CANNE  
GLACE PILÉE  
EAU GAZEUSE



LES PLANTATIONS SAINT JAMES ÉLABORENT UN RHUM AGRICOLE SELON UNE TECHNIQUE ET UN SAVOIR-FAIRE INCHANGÉS DEPUIS 1765.  
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## EDITO

**H**istorique ! Alors que Rumporter entre allègrement dans sa deuxième année d'existence, nous assistons à une véritable déferlante de nouveautés pour ce printemps avec une actualité dominée par les nouveautés en rhums agricoles et rhums de négoce comme on en a rarement vu. Bien évidemment, à tout seigneur tout honneur, le quart de millénaire des plantations Saint James dont les festivités démarrent dans les prochaines semaines est un jalon dans l'histoire de la Martinique et des rhums français qui, dans les Antilles ou sur l'île de la Réunion, ne cessent de rivaliser d'élégance et d'innovation pour répondre aux attentes toujours plus grandes du marché métropolitain et même international. Soulignons aussi la première publicité pour un clairin haïtien dans la presse étrangère avec la présence de Lakay, la grande marque nationale, qui marque ainsi un désir de reconnaissance de ces formidables rhums qui aiguissent notre curiosité. Notre dossier quant à lui s'intéresse aux embouteilleurs indépendants, dénicheurs de rhums rares, qui symbolisent en partie le renouveau du rhum et annonce un nouvel âge d'or pour l'eau-de-vie de canne. Enfin, nous vous l'annonçons sur notre couverture, nous sommes allés à la rencontre Titouan Lamazou qui nous offre un portfolio absolument magnifique et une interview exclusive. Plus que jamais Rumporter vous remercie de votre fidélité et vous donne rendez-vous fin mai au Rhum Fest Paris pour sa prochaine édition spéciale imprimée !



Alexandre Vingtier  
Rédacteur en Chef



COUVERTURE © TITOUAN LAMAZOU

# Trois Rivières

FRENCH PLANTATION RHUM\*

NÉ DES ILES



Trois Rivières Cuvée de l'Océan, élaborée à partir du seul jus des cannes à sucre élevées « les pieds dans l'eau » sur la parcelle de l'Anse Trabaud. Découvrez son goût unique aux notes marines, à déguster aussi bien pure qu'en cocktail.

\* Rhum de plantation française

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

## SOMMAIRE



6 WHAT'S UP  
**Actus produits**

24 HOMO SACCHARUM  
**Richard Seale**

30 DOSSIER  
**Embouteilleurs indépendants**

44 CŒUR DE CHAUFFE  
**De l'importance de l'apprentissage**

46 FOCUS DISTILLERIE  
**New Grove**

52 PORTFOLIO  
**Titouan Lamazou artiste pour la paix**

76 COCKTAIL & RHUM  
**Old fashioned and classic cocktails rum twists**

92 OFFICINE À RHUM  
**Redwood**

94 LES YEUX DANS LE SHAKER  
**Michael Landart, Maria Loca**

99 RHUM EN TOQUE  
**Recettes de Benjamin Rousseaux**

106 LES RHUMS DE DEMAIN  
**Travellers Fidji**

110 BANC D'ESSAI  
**Rhums antillais élevés sous bois et vieux 3 ans**

118 SAGA  
**1765 - 2015 : Saint James fête ses 250 ans**

123 HISTOIRE  
**L'affaire des rhums 1918-1921**

126 ECONOMIE  
**Nathalie Guillier-Tual**

130 BILLET D'HUMEUR  
**Hervé Damoiseau**

# WHAT'S UP

Dossier réalisé par Cyrille Hugon et Benoit Bail

## SAINT JAMES 1765-2015 CÉLÉBRATION DE "L'ART DU RHUM DEPUIS 250 ANS "



C'est en 1765, dans la ville de St Pierre, sur le flanc de la Montagne Pelée en Martinique, que sont nées les plantations Saint James. Aujourd'hui, deux siècles et demi plus tard, les rhums Saint James ne sont plus à présenter et fêtent « L'art du rhum depuis 250 ans ».

A l'occasion de cet anniversaire, beaucoup d'événements sont programmés à commencer par l'adaptation d'un logo développé expressément pour l'occasion, ainsi que la sortie d'un livre réalisé par M. Benoit (Directeur Général des Rhums Saint James), retraçant l'histoire du rhum agricole. Ce livre, publié par les éditions de la Fondation La Martiniquaise est prévu pour le premier semestre de cette année.

Pendant ce temps, des festivités seront organisées à l'habitation en Martinique, dont plusieurs expositions, des master classes, un concours de cocktail ABF Martinique et une soirée anniversaire en plus des habituelles visites de l'habitation, du musée et de la distillerie.

Sur le continent sera organisée une soirée anniversaire, vers la fin du mois de mai. On pourra également assister à plusieurs master classes

organisées tout au long de l'année et présentées par Stephen Martin (mixologue, co-fondateur du bar « A la Française ») en France et par Benoît Bail (créateur et administrateur de la Confrérie du Rhum) pour la Belgique et le Luxembourg. Une master class très particulière sera également tenue par l'œnologue maison, Marc Sassier en personne, lors du Rhum Fest de Paris en mai prochain.

C'est également lors du Rhum Fest Paris, que sera officiellement présentée la nouvelle « Carafe Millésimes Saint James », un assemblage en édition limitée (800 exemplaires) des meilleurs millésimes de la maison, à savoir 1885, 1934, 1952, 1976, 1998 et 2000. Cette carafe sera mise en distribution dans le circuit caviste au *PVC de 800€*.



Une Cuvée 1765, assemblage de rhums ayant vieilli au minimum cinq ans dans de petits fûts de chêne, est déjà disponible chez certains cavistes pour célébrer l'événement (*PVC 40€*).



## LA PREMIÈRE JOURNÉE MONDIALE DU TI-PUNCH A EU LIEU

C'est à l'initiative de la Confrérie du Rhum qu'a eu lieu la première journée mondiale du Ti-Punch. La fête de cette préparation à base de rhum, si chère à nos îles, sera désormais fêtée chaque année à la date du 16 mars. En dehors du fait que le 16 mars est une des seules journées où jusqu'à présent il n'y avait pas de journée mondiale, celle-ci aura comme but de promouvoir la culture et la gastronomie des DOM. Un hashtag a d'ailleurs été mis en place sur les réseaux sociaux à cette occasion : *#tipunchday*.

## BACARDI NEW PACK LA CHAUVE-SOURIS S'OFFRE UN LIFTING

Après plus d'une décennie, la firme Bacardi décide de souffler un vent nouveau sur le packaging de ses produits et propose un nouvel habillement pour ses bouteilles, conçu en collaboration avec certains des meilleurs barmen du monde. Plus grands, plus fins, plus cylindriques, ces nouveaux flacons font écho au style originel des premières bouteilles du ron Bacardi, avec une chauve-souris inspirée de celle ornant «El Edificio Bacardi», l'ancien bureau de vente de la



marque et bar emblématique à La Havane. Un décor unique orne chaque nouvelle bouteille en retraçant ainsi l'histoire et les faits marquant de la famille Bacardi, une fois de plus indomptable...

## ATELIERS DE CHANTAL COMTE, L'EXPERTISE AU PROFIT DE TOUS

Chantal Comte, propriétaire du Château de la Tuilerie et vigneronne du domaine, a tiré sa révérence en août dernier pour se consacrer entièrement à sa passion pour le rhum, passion engendrée par Paul Hayot et André Depaz. Ce dernier lui a d'ailleurs offert la possibilité, à l'époque, de créer un nouveau métier dans le rhum : « assembleur/embouteilleur ». Ses produits n'étant plus à présenter dans l'univers du rhum, de la Tour de l'Or, à l'Arbre du Voyageur, ses sélections proviennent depuis ses débuts des meilleures maisons martiniquaises. Aujourd'hui, elle souhaite mettre son savoir-faire au profit de tous, en proposant depuis le mois de janvier 2015, différents ateliers de dégustation au Château de la Tuilerie, à Nîmes, en affichant un programme très alléchant comprenant des associations rhum/chocolat, rhum/cigare ou encore des comparaisons rhum/whisky. Toutes les informations sur l'agenda ou des modalités d'inscriptions sont disponibles sur le site [www.chantalcomte.com](http://www.chantalcomte.com).



# BLACK SHERIFF ONE SHOT\*



RHUM VIEUX  
AGRICOLE

AMERICAN BARREL

VIEILLI  
EN FÛTS DE BOURBON



*Black Sheriff*

[www.rhumhse.com](http://www.rhumhse.com)



PARIS 2015  
PRIX D'EXCELLENCE  
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE  
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

## PLANTATION ASTÉRIX CHEZ LES GÉANTS

### TOP TRENDING BRANDS

- 1 ZACAPA
- 2 DIPLOMATICO
- 3 BACARDI
- 4 PLANTATION
- 5 HAVANA CLUB
- 6 EL DORADO
- 7 BOTRAN
- 8 MOUNT GAY
- 9 SAILOR JERRY
- 10 DOS MADERAS

Drinks International vient de faire paraître un double sondage sur la popularité des rhums au sein du réseau des '50 World Best Bars'. Le premier porte sur les meilleures ventes et le second sur les rhums les plus prisés par les barmen eux-mêmes au sein de ces 50 établissements. Dans les deux sondages une surprise : Plantation se classe 4ème au niveau de la popularité (Trend) et, plus surprenant encore 3ème à la catégorie des ventes. On peut gloser longtemps sur la méthodologie World Com-

pany à tiroir qui sous-tend ces classements et la légitimité de l'appellation "50 World Best bars" (l'Academy des World Best Bars est composée dans son immense majorité de bartenders anglo-saxons), mais le fait est là, la marque lancée il y a une dizaine d'année par Alexandre Gabriel tient tête à des mastodontes globaux comme Zacapa, Havana, Bacardi, Mount Gay, Sailor Jerry. Cocorico !

## LOST SPIRITS, LE RHUM CALIFORNIEN SURFE EN FRANCE



Lost Spirits Distillery est une distillerie californienne qui crée un certain engouement auprès des amateurs de rhum au niveau mondial depuis plusieurs mois. Alors que 4 rhums différents sont proposés par la marque actuellement, tous titrent à plus de 60% ABV.

Un choix volontaire de la part de Bryan Davis et Joanne Haruta, les fondateurs de la marque. Ceci apporte à ces rhums d'une typicité incomparable, une force et un caractère particulier, en plus des arômes puissants qu'ils dégagent alors qu'ils sont certifiés sans ajouts quelconques. Pour ce qui est de l'Hexagone, c'est le site [www.lagourmandinerhumerie.com](http://www.lagourmandinerhumerie.com) qui s'est chargé de nous les faire découvrir en en important 3 références de la gamme, à savoir le Cuban Style 151 (75.5%), le Navy Style (68%) et le Polynesian Style (66%).

## MAISON MILHADE UN BORDELAIS REVIENT AU RHUM



Propriétaire bordelais, riche d'une longue existence dans le vin et dans le whisky, la Maison Milhade a décidé d'élargir son offre en rhum depuis le printemps 2014, suite à une demande croissante de sa clientèle. C'est ainsi, avec l'aide d'un professionnel du secteur, que Monsieur Milhade en personne a choisi d'importer et de distribuer en exclusivité certaines marques de rhums inédites comme le nouveau Delicario, un rhum vieilli en solera avec un âge maximum de 10 ans en provenance de République dominicaine, le cubain Ron Palma Mulata - Añejo 15 et le rhum A.H. RIISE XO Sauternes Finish, de la marque danoise du même nom.



BACARDÍ CUBA LIBRE

PLUS QU'UN  
**COCKTAIL**  
UN TOAST À  
**CUBA LIBRE**

LE COCKTAIL CUBA LIBRE A ÉTÉ INVENTÉ EN 1900, APRÈS LA GUERRE HISPANO-AMÉRICAINNE, QUAND UN SOLDAT A EU LE PREMIER L'IDÉE DE MÉLANGER DU COLA À DU RHUM BACARDÍ.



**BACARDÍ**  
**UNTAMEABLE\***  
SINCE 1862

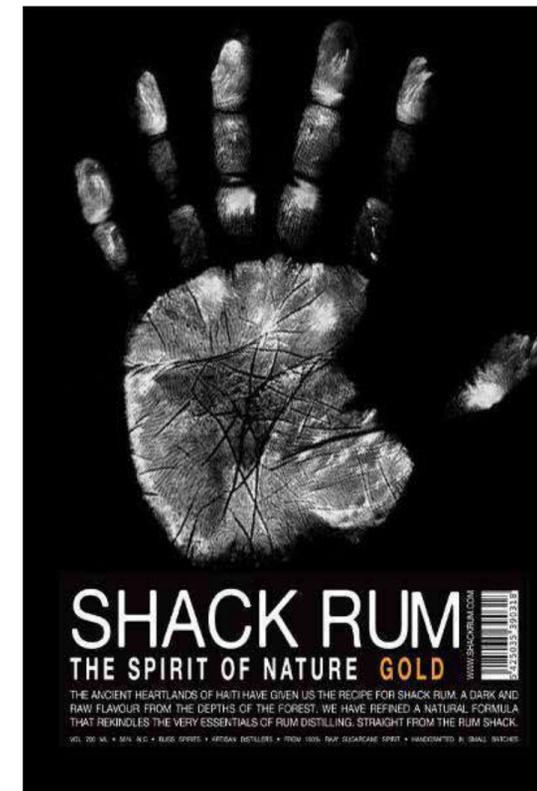
\*MALGRÉ LES SOUBRESAITS DE L'HISTOIRE ET L'EXIL DE SA TERRE NATALE DE CUBA, LA FAMILLE BACARDÍ EST RESTÉE FIDÈLE À SES RACINES ET À SES TRADITIONS.

BACARDÍ, BACARDÍ UNTAMEABLE ET LE LOGO CHAUVE-SOURIS SONT DES MARQUES DE BACARDÍ & COMPANY LIMITED.

**ISSAN RUM**  
**LE RHUM 'AGRICOLE' PREMIUM**  
**À LA THAÏLANDAISE**

C'est après une longue réflexion, que David Giallorenzo, fondateur français de la marque Issan Rum, décide d'installer sa distillerie dans la province de Nong Khai, en Thaïlande, au plus près du berceau de la canne à sucre. Se fournissant ainsi auprès des plantations de canne avoisinant la distillerie, il arrive à travailler un vesou de première fraîcheur le jour même de la coupe et d'en tirer un rhum blanc de première qualité. Ce rhum dont on a pu goûter les premiers essais en 2014 sera distribué en métropole à partir du mois de mai 2015 dans une nouvelle bouteille. Une cuvée « Fleur de canne » de 1500 bouteilles sérigraphiées, sera disponible courant de l'année pour le marché français. Face à la complexité et confronté aux coûts d'une sous-distribution via un importateur, David Giallorenzo a choisi un mode de distribution pour le moins original puisqu'il se distribue lui-même, il s'explique :

« Notre idée est un test grandeur nature cette année avec simplement 1.728 Bouteilles issue de la distillation de cannes issues de nos propriétés et qui ont été coupées et distillées à maturité. Ce que beaucoup appellent Fleur de Canne donc. Il n'y aura pas de « réapro » possible pour cette cuvée le reste étant destiné au marché thaïlandais. Si nous réussissons notre lancement nous nous préparons pour être en mesure de fournir à l'Europe environ 5.000 bouteilles dès la prochaine cuvée et dans le même esprit. Nous n'avons donc pas une approche quantitative mais qualitative de notre commercialisation en France et en Europe. » Les Rhums Issan seront à découvrir au Rhum Fest Paris 2015.



**SHACK RUM**  
**RHUM ET VAUDOU**  
**EN BELGIQUE**

Serge Buss, entrepreneur et propriétaire d'un bar à Anvers en Belgique a récemment lancé sa propre marque de rhum après avoir déjà présenté son propre Gin il y a deux ans et rencontré un certain succès. Deux produits ont atterri sur le marché, à 3800 bouteilles chacun, à savoir le Shack Rum Gold, un assemblage de rhums des Caraïbes de cinq ans d'âge et le Shack Rum Spiced, épicé aux doux parfums de cannelle, de gingembre et de verveine. Conçus pour les cocktails, ces deux produits peuvent également être bus secs ou sur glace. Concernant l'empreinte de main sur l'étiquette, elle représenterait celle d'une prêtresse vaudou haïtienne qui aurait demandé la bonne fortune pour le créateur de cette marque, au-dessus de l'un de ses fûts.

## MARTINIQUE - GUADELOUPE



### RHUM BOLOGNE DES MÉDAILLES ET DES PROJETS

Bologne, la plus ancienne distillerie guadeloupéenne, en activité depuis 1887, était restée jusqu'à présent un soliste assez discret dans le concert de la rénovation du rhum agricole. Elle se remet au goût du jour et prend le train en marche avec détermination en s'appuyant sur son savoir-faire. Bologne ressuscite d'abord son rhum blanc à 40 degrés. Cette référence n'était plus proposée par la maison depuis plusieurs années mais, ayant compris l'engouement pour les cocktails, la distillerie installée sur les flans de la Soufrière, revient aujourd'hui avec Bologne Silver. Ce rhum, successeur de l'ancien rhum blanc à 40% vol., est le fruit de longues recherches dans le but de trouver un subtil équilibre visant à créer un rhum blanc agricole pouvant servir à la préparation de cocktails tout en étant un réel exhausteur de goût. Dis-

tillé à basse température, dans la tradition de la marque, c'est une proposition fruitée et veloutée d'une grande élégance. Il a déjà décroché une médaille d'or au Concours Général Agricole 2015.

Le Bologne Gold, assemblage de rhums élevés sous-bois entre au minimum 12 mois et 3 ans, voire plus, vient compléter la gamme « mix » de la marque dans le but d'alimenter les bars et les restaurants. Signe des temps, on devrait retrouver ces deux références sur les animations mixologie du Rhum Fest Paris en mai.

Par ailleurs, en plus d'un nouveau rhum vieux, le Bologne VS, d'autres projets viennent compléter le programme de la distillerie en 2015, comme par exemple la construction d'un nouveau chai de vieillissement, la restructuration des plantations de canne à sucre et la modernisation des outils de productions.

Décidément ça bouge dans l'agricole.

### J.M A 170 ANS, J.M S'OFFRE DU RHUM ET DES MÉDAILLES

Alors que la marque souffle ses 170 bougies cette année, la distillerie J.M. ne cesse d'innover. Plusieurs nouveautés ont d'ores et déjà vu le jour ces derniers mois, comme la Cuvée Multimillésime, un assemblage des millésimes 2003, 2004 et 2005 qui ont été sélectionnés pour leur profil aromatique singulier, ainsi que le Shrub, une liqueur d'orange incontournable, symbole des fêtes de fin d'année dans les Antilles, que J.M. a voulu revisiter.

Une cuvée 1845 a également pointé le bout de son nez chez les cavistes spécialisés alors qu'une carafe prestige en édition limitée devrait être présentée dans les semaines à venir. Il est inutile de rappeler qu'à côté de cela, les rhums J.M. ont été primés lors du concours Rum Master, organisé par le magazine Spirit Business de Londres, avec une médaille d'or et un Master pour le J.M. XO ainsi qu'une médaille d'or pour la cuvée Multimillésime et le J.M. VSOP.

#### JM MULTIMILLÉSIME - 70 CL - 42,5°

Cavistes - PVC 75 €

#### JM CUVÉE 1845 - 70 CL - 40°

Cavistes - PVC 138 €

#### JM SHRUBB - 70 CL - 35°

Cavistes - PVC 33 €



### HSE CUVÉE LAMAZOU À LA BONNE HEURE !

La cuvée Titouan Lamazou, après des débuts timides, dans une version à 50°, revient chez Dugas dans une nouvelle déclinaison à 40°. La discrétion, en Métropole en tous cas, de la première Cuvée est anecdotique tant ce projet s'inscrit dans la philosophie de la maison du Gros Morne : prendre son temps. D'ailleurs, nous serons discrets ici aussi sur le sujet puisque nous vous préparons une surprise pour le numéro Hors Série imprimé à l'occasion du rhum Fest.

On vous livre juste une ou deux infos : cette nouvelle cuvée a été choisie à l'Habitation par l'artiste lui-même. Ami proche de José et Florette Hayot, c'est un habitué des lieux.

#### HSE CUVÉE LAMAZOU, "LA BONNE HEURE"

70 CL - 40°

Cavistes - PVC 25 €

## TROIS RIVIÈRES LA DISTILLERIE (RE)MET LES BOUCHÉES DOUBLES

Annoncés en 2014, ils sortent pour le printemps. C'est avec pas moins de deux millésimes en single casks (1999 et 2001), un millésime 1995, un rhum agricole 12 ans d'âge et une remarquable Cuvée Princesse que la marque Trois Rivières vient compléter sa gamme. Le Single Cask 1999, conditionné en bouteilles de 70 cl et titrant 43%, a été vieilli pendant une durée de 14 ans en fût de chêne français et affiche un caractère tonique et très masculin. Avec seulement 270 exemplaires de disponibles, il s'avère d'ores et déjà être un grand rhum de collection. Le Single Cask millésimé 2001 est quant à lui uniquement disponible en flacon de 50cl avec des notes plus gourmandes et délicates afin d'afficher un profil très séducteur alors que le Millésime 1995 nous propose un rhum AOC issu d'un double vieillissement en fûts de Bourbon puis en fûts de Cognac afin de lui conférer un style complexe avec de très subtiles notes florales et fruitées. Les personnes à la recherche de richesse aromatique et de puissance

pourront aussi se diriger vers le nouveau 12 ans d'âge de la maison, un assemblage de plusieurs grands rhums AOC résultant d'un vrai modèle de suavité et d'équilibre.

Enfin, la très attendue Cuvée Princesse (disponible depuis janvier), se présentant dans une bouteille de 70 cl et mise en avant dans un coffret bleu marine orné d'une signature argentée, est un assemblage de pas moins de 50 cuvées différentes dont les huit millésimes 1979, 1995, 1997, 1998, 1999, 2000, 2001 et 2007.

**TROIS RIVIÈRES SINGLE CASK 1999**  
70 CL - 43° - Cavistes - PVC 70 €

**TROIS RIVIÈRES SINGLE CASK 2001**  
50 CL - 43° - Cavistes - PVC 60 €

**TROIS RIVIÈRES 12 ANS**  
70 CL - 42° - Cavistes - PVC 85 €

**TROIS RIVIÈRES MILLÉSIME 1995**  
70 CL - 43° - Cavistes - PVC 100 €

**TROIS RIVIÈRES CUVÉE PRINCESSE**  
70 CL - 43° - Cavistes - PVC 130 €



## CLÉMENT MISE À PLAT ET INNOVATION

Bien dans tendance générale de premiumisation, la marque martiniquaise lance sa nouvelle gamme intitulée « prestige ». Ceints dans un nouveau packaging respectant un code couleur établi ainsi que des dénominations normées, nous retrouvons les Clément VO, VSOP et XO sous un nouveau jour plus élégant. Par la même occasion, un petit nouveau fait son entrée dans la gamme, à savoir le Clément 15 ans, un très vieux rhum disponible en quantité limitée et proposé dans un coffret noir. Et puisque la montée en gamme passe aussi par le rhum blanc, l'habitation qui n'en est pas à son coup d'essai en la matière (cf. la Canne bleue), lance une audacieuse cuvée « Clément Colonne Créole ». Ce rhum blanc a pour particularité d'avoir été distillé avec d'anciennes petites colonnes créoles en cuivre conservées au Simon et datant des années 50. Titrant 49,5°, le lot embouteillé a été choisi pour ses notes épicées (poivrées, anisées), fruitées (exotiques), végétales et florales (fleur d'oranger). Et pour cette eau-de-vie dont le mode d'élaboration originale ne laissera pas indifférents les curieux, Clément a poussé l'audace jusque dans

le packaging. C'est en effet l'un des premiers rhums agricoles blancs à être présentés en carafe sérigraphiée. De quoi rappeler la noblesse du Ti-Punch au moment où les rhumiers agricoles commencent à intéresser dégustateurs avertis et mixologues.

**CLÉMENT VO - 70 CL - 40°**  
Tous réseaux - PVC 27 €

**CLÉMENT VSOP - 70 CL - 40°**  
Tous réseaux - PVC 40 €

**CLÉMENT XO - 70 CL - 42°**  
Tous réseaux - PVC 68 €

**CLÉMENT 10 ANS - 70 CL - 42°**  
Tous réseaux - PVC 82 €

**CLÉMENT 15 ANS - 70 CL - 42°**  
Tous réseaux - PVC 143 €

**CUVÉE COLONNE CRÉOLE - 70 CL - 49,5°**  
Tous réseaux - PVC 39 €

## BIELLE QUATRE NOUVEAUX MILLÉSIMES D'UN COUP

Les millésimes 1998, 2003 et 2006 ont longtemps fait parler les amateurs, d'une part, parce que leur qualité faisait l'unanimité et d'autre part parce qu'ils semblaient infinis. On avait hâte de passer aux suivants mais on ne s'attendait pas à un tel feu d'artifice. Il semble que le dynamisme de la catégorie ait donné des idées à la si discrète distillerie de Marie-Galante puisqu'elle sort d'un coup un 2002, un 2004, un 2007 et un 2009 !

Le 2004 qui a vieilli 10 ans sur l'île aux cents moulins sera présenté dans une carafe de 70 cl à 45%, la même que celle du 1998 actuellement disponible. Le 2007 est un brut de fût ce qui en fait le successeur du 2003 dans cette catégorie. Prêts pour le jeu des comparaisons ? Cette caractéristique lui a déjà valu une médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris en février 2014.

Le Bielle 2009, qui prendra la succession du 2006 dans la catégorie 50cl-42%, rhum de 4 ans, a été élevé en fût de Bourbon et affiné en fût de chêne de Cognac. Le 2002, quant à lui, joue la carte du très haut de gamme avec une nouvelle carafe et un prix qui donne envie de venir le goûter au Rhum Fest avant d'investir.

**BIELLE 2009 - 50 cl - 42%**  
Cavistes - PVC 60€

**BIELLE 2007 Brut de fût - 70 cl - 52,9°**  
Cavistes - PVC 90 €

**BIELLE 2004 Carafe - 70 cl - 45°**  
Cavistes - PVC 155 €

**BIELLE 2002 Carafe - 70 cl - 52,8°**  
Cavistes - PVC 589 €



## NEISSON REMET LE REHOBOAM

Alors que nous l'avions déjà découvert en rhum blanc, cette année la distillerie martiniquaise, Neisson fait encore plus fort en proposant un rehoam (4.5l) de son rhum extra vieux. Ce rhum ayant vieilli pendant au minimum 6 ans et demi dans des fûts de chêne du Limousin et du Kentucky, est définitivement une pièce de collection dû à son très grand format.

**NEISSON EXTRA VIEUX - 4,5 L - 45°**  
Cavistes - PVC 175 €

## RÉUNION - GUYANE - ÎLE MAURICE



## ISAUTIER, 170 ANS D'HISTOIRE POUR UNE RENAISSANCE

C'est en 1833 que les frères Isautier quittent la Haute-Marne pour aller s'installer sur l'île Bourbon et c'est en 1845 qu'ils y ouvrent leur distillerie. 170 ans plus tard, la Maison Isautier reste l'un des garants les plus actifs de la qualité des rhums de la Réunion. Sentant souffler le vent de la premiumisation, cette maison déjà réputées pour ses punches, vient de mettre à profit son savoir-faire pour proposer une gamme de produits ancrés dans l'air du temps. Plusieurs nouveaux assemblages ont vu le jour, entre rhums de sucrerie et rhums agricoles, sous l'œil et le palais compétents de Mathieu Cosse, œnologue de renom. C'est ainsi qu'on a vu naître les nouveaux rhums vieux de 3, 5, 7 et même 10 ans d'âge ainsi qu'une cuvée spéciale Louis & Charles partiellement vieillie en fûts neufs et en fûts de cognac, pour une édition limitée à l'honneur des fondateurs de la maison. D'autres nouveautés sont à présenter, comme la cuvée « Barrik », un rhum ambré traditionnel, dont la particularité se situe dans le choix des bois utilisés lors de la confection des barriques neuves utilisées pour le 'repos' de plusieurs mois

dont dispose ce rhum pour arriver à maturité. En effet, 50% des fûts utilisés pour son vieillissement sont fait à base de chêne du Limousin pour la complexité, alors que l'autre moitié des fûts a été élaborée à partir de chêne des Vosges, de l'Allier et de Nevers pour lui donner ce goût boisé assez vif qui en font une curiosité abordable qui devrait intéresser la mixologie.

Evoquons encore aRhumatik produit reconnu comme « Selection Sial Innovation 2014 ». Boisson légère, à base de rhum vieilli, de fruits frais et de stevia, Arhumatik s'annonce comme rafraîchissant et légèrement alcoolisé. Ce produit sans sucre ajouté, devrait interpeller et plaire aux jeunes et aux moins jeunes consommateurs, amateurs de l'art de vivre Kréyol.



Isautier passe à l'offensive et rejoint Rivières Du Mât et Savanna pour redorer l'image des rhums réunionnais. Encore une renaissance dans les Dom Tom et nous nous en réjouissons.

## TOUCAN, UN ACCORD EST TROUVÉ PRÈS DE L'ÉQUATEUR

Après avoir défrayé la chronique lors des dernières éditions des Rhum Fest et Fair de Paris (médaillon d'or en rhum agricole blanc en 2013), c'est finalement cette année que les rhums guyanais Toucan, vont être activement distribués en métropole, par Dugas. La totale rénovation de la seule distillerie de Guyane, puis des différences de vue avaient, dans un premier temps semblé mettre en péril la petite marque lancée en 2013, mais un accord a finalement été trouvé entre la distillerie Saint Maurice et Christophe Arnold pour une production régulière. La distillerie Saint-Maurice, située à Saint-Laurent du Maroni et appartenant à la famille Prevot depuis 3 générations, est la distillerie la plus proche de l'Équateur. Le climat particulièrement ensoleillé et pluvieux de la Guyane confère à ce rhum un parfum apprécié des connaisseurs. Blanc, Vaniliane ou Boco, les trois références de la marque, toutes issues de la distillation du vesou, viennent désormais compléter l'offre des rhums agricoles en représentant ainsi la Guyane et sa nature vierge et sauvage.

**TOUCAN BLANC (AVEC CANISTER)**  
70 CL - 50° - Cavistes - PVC 32 €

**TOUCAN VANILIANE (AVEC CANISTER)**  
70 CL - 45° - Cavistes - PVC 41€

**TOUCAN BOCO N°2 SPICY (AVEC CANISTER)**  
70 CL - 40° - Cavistes - PVC 44€



## SAVANNA MILLENIUM 1999 PREMIUM PREMIUM

La distillerie réunionnaise Savanna intègre à son tour le marché des rhums super-premium avec le nouveau Savanna Millennium 1999, un rhum traditionnel titrant 43% et issu d'un assemblage de rhums de 15 ans vieillis en fût de Cognac de grandes maisons. Mise en avant dans un coffret prestige avec un flacon rappelant ceux des grandes maisons de la parfumerie, cette édition est limitée à 2000 exemplaires. C'est par l'élégance et la puissance que la marque met ainsi en avant le terroir et le savoir-faire réunionnais.

**SAVANNA MILLENIUM 15 ANS - 70 CL - 43°**  
Cavistes - PVC 135 €



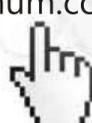
## CHAMAREL THE ONLY WAY IS UP

La fameuse maison mauricienne ajoute deux références de luxe à sa gamme, à savoir le tout premier Chamarel XO et une édition limitée Chamarel Single Barrel 2008, tous les deux élaborés à base de pur jus de canne. Le très attendu Chamarel XO est un six ans d'âge assemblé à partir de rhums de colonne et de double distillation, vieillis en fûts de chêne français. Quant au single barrel 2008, cette édition embouteillée fin 2014 est limitée à 792 flacons. Le jus de canne récolté en 2008, issu d'une variété de canne unique, a connu une double distillation dans un alambic à col de cygne et a été vieilli dans des fûts de chêne français neufs. On retrouve bien, dans ces deux nouveautés, la constante recherche d'innovation si chère à la maison Chamarel.

**CHAMAREL XO - 70 CL - 43°**  
Cavistes - PVC 78 €

**SINGLE BARREL 2008 - 70 CL 45°**  
Cavistes - PVC 195 €





**ACCÉDER AUX  
RHUMS DU MONDE  
N'A JAMAIS ÉTÉ  
AUSSI SIMPLE**

**ExcellenceRhum**  
<http://www.excellencerhum.com>

**950 RÉFÉRENCES  
190 MARQUES  
LIVRAISON 24H**

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

## EMBOUTEILLEURS

### MEZAN, UNE RANGÉE DE NOUVEAUX MILLÉSIMES

Alors que la marque Mezan s'est faite remarquer lors du dernier Rhum Fest, pas moins de cinq nouveaux millésimes viennent de voir le jour. Parmi ceux-ci, nous retrouvons un Guyana 2005, qui est un Port Mourant issu de la distillerie Diamond, et un Caroni 1996, en provenance de l'ancienne distillerie de Trinidad.

Les ambitions de la marque cependant ne s'arrêtent pas là, car celle-ci va dorénavant aussi être distribuée aux USA et sera représentée au Miami Rum Renaissance Festival où y seront présentés les Jamaica 2000 et Panama 2004, deux millésimes exclusivement destinés au marché américain.

**MEZAN GUYANA 2005 - 70 CL - 40°**

*Cavistes - PVC 52 €*

**MEZAN CARONI 1996 - 70 CL - 40°**

*Cavistes - PVC 69 €*



### RUM NATION JAMAICA 8 ANS SHERRY OLOROSO

Alors que l'embouteilleur italien Rossi & Rossi avait récemment proposé son premier rhum blanc de la distillerie Worthy Park de St. Catherine en Jamaïque sous sa marque Rum Nation, il revient maintenant avec ce même rhum jamaïcain, mais en version vieillie. Celui-ci a d'ailleurs été distillé à partir de mélasse avant d'être vieilli pendant 8 longues années dans des fût de sherry Oloroso.

Le résultat, lui, met clairement en avant un style très britannique, digne des plus grands rhums de la Jamaïque.

**RUM NATION 8 ANS  
JAMAICA POT STILL  
70 CL - 50°**

*Cavistes - PVC 53 €*

### FERRONI UNE HISTOIRE MARSEILLAISE

La cité phocéenne était une ville de rhum, bien avant de devenir la capitale du pastis. Au XIXe siècle de grandes quantités de rhum vieillissaient dans des chais marseillais. Aujourd'hui, c'est la société Bariana qui souhaite renouer avec le passé de la ville et faire renaître cette tradition en proposant une gamme de rhum sous la marque Ferroni.

Ferroni, ce nom ne vous est pas inconnu ? C'est bien sûr de Guillaume Ferroni qu'il s'agit. Bien connu du monde de la mixologie, Guillaume qui a monté également trois bars à cocktails sur Marseille et sa région, transforme lentement et sûrement son Château en vaisseau amiral d'un vaste projet qui le verra bientôt adjoindre un alambic à ses chais de vieillissement.

En attendant, différentes références de négoce viennent composer sa gamme de rhums. Tout d'abord, un rhum blanc titrant à 56%, le Ferroni Fresh Cane, qui est un assemblage de 4 rhums agricoles en provenance de l'île Maurice et qui connaissent une période de repos en dames-jeannes ouvertes sous le climat provençale.

Nous retrouvons également un blend, intitulé « Rose Rhum Blend », faisant référence à sa couleur rosée. Cet assemblage de rhums de Trinidad, Guyana et de l'île Maurice est vieilli en fût de Cognac et fini en fût de VDN Rasteau, ce qui lui confère cette couleur hors du commun. La marque propose bien évidemment plusieurs millésimes en provenance de différentes distilleries sélectionnées, sous le label Single Distilleries. Ces rhums comme le Bellevue 3 Latitudes 1998, ou encore le Travellers 2007, sont des micro-séries embouteillées fût par fût suite à une maturation lente effectuée à Marseille. Finalement, Bariana complète la série Ferroni avec des embouteillages de rhum brun au miel de Provence et au safran des collines de

Marseille, ainsi qu'une liqueur de rhum à base d'épices, vieillie en petit fût et intitulée « Le Merveilleux Falernum ». Il reste à préciser que toute la gamme Ferroni fait partie d'un projet visant à créer des spiritueux haut-de-gamme pour le bar et les cocktails.

**FERRONI FRESH CANE**

**70 CL - 56° - Cavistes et CHR - PVC : 33 €**

**FERRONI - ROSE RHUM BLEND**

**70 CL - 40° - Cavistes et CHR - PVC : 39 €**

**FERRONI - SINGLE DISTILLERIES**

**TRAVELLERS 2007 - 50 cl - 42°**

*Cavistes et CHR - PVC 30 €*

**FERRONI - SINGLE DISTILLERIES BELLEVUE**

**3 LATITUDE, 1998 - 50 CL - 44°**

*Cavistes et CHR - PVC 31 €*

**FERRONI HONEY RUM**

**70 CL - 35° - Cavistes et CHR - PVC 29 €**

**FERRONI - LE MERVEILLEUX FALERNUM**

**70 CL - 19,25° - Cavistes et CHR - PVC 26 €**





## LA CONFRÉRIE DU RHUM LA CUVÉE ANNIVERSAIRE AVEC CED

A l'occasion du second anniversaire de la Confrérie du Rhum, les administrateurs de ce groupe se sont alliés à Cédric Brément, producteur des fameux Ti'arrangés de Ced, afin de sortir une Cuvée Anniversaire, présentée le 28 mars 2015 chez Christian de Montaguère. C'est une macération inédite à base d'ananas Victoria (Label Rouge) de la Réunion, plongé dans un rhum blanc AOC martiniquais vieilli pour une durée de 8 mois en fût de Sauternes.

Ce single cask en édition limitée et numérotée (500 bouteilles disponibles) ne sera disponible qu'à la boutique de Christian de Montaguère à Paris et au Rhum Fest Paris.

**CED CUVÉE  
ANNIVERSAIRE  
CONFRÉRIE  
70 CL**  
Christian  
de Montaguère  
PVC : 36 €



## HEE JOY, LE SPICED RUM " A LA FRANÇAISE "

Un Spiced Rum festif et convivial, respirant la liberté ! Voilà ce qu'on recherché les créateurs de la marque Hee Joy en proposant cet assemblage de rhums de Guyana, de Jamaïque et de Trinidad, affiné en fût de Cognac pendant une durée de trois mois et dans lequel ont macéré des épices suivant une recette bien gardée par les propriétaires. Ce rhum aux notes de réglisse prononcées, vient compléter la tendance des spiced rums, mais en ajoutant la « french touch » au produit car celui-ci est assemblé et vieilli en France.

**HEE JOY SPICED RUM - 70 CL - 40°**  
Cavistes - PVC : 25/28 €

## COMPAGNIE DES INDES TOUJOURS PLUS LOIN DANS L'EXPLORATION

Depuis bientôt un an, la Compagnie des Indes a refait surface, sous la forme d'embouteilleur de rhums d'exception. Distribuée par Diva, la petite société qui monte, lancée par Florent Beuchet, qui a fait ses armes à la distillerie familiale de Pontarlier puis chez Banks Rum, a rapidement rencontré le succès et compte agrandir sa gamme dans les mois à venir. A côté du blend « Caraïbes », Florent

a créé deux nouveaux assemblages à vocation durable : un « Latino », assemblage de rhums de 5 ans d'âge et de 4 pays différents avec une prédominance guatémaltèque et un « Jamaïque 5 ans » qui sera également un assemblage de rhums de quatre distilleries et ayant vieilli pendant 5 années dont on aura même le privilège de découvrir une version « Navy Strength » à 57%. Fidèle à sa politique, La Compagnie des Indes annonce les taux de sucre (canne liquide bio) ajouté à ses blends : 15g par litre pour le Latino, 10g par litre pour le Jamaïque 5 ans mais 0g pour le Navy Strength. Par ailleurs, Florent continue ses explorations pour sortir de nouveaux single casks inédits (sans sucre ni caramel ajouté). S'il annonce la continuité sur le Guadeloupe (Domaine Bellevue) et le Cuba (Sancti Spiritus), il est notamment allé dénicher en Indonésie un arak 10 ans issu d'une distillerie dont il ne révèle pas le nom et qui est issu de jus de canne fermenté avec des levures de riz rouge.

A côté de cet OVNI, dont seulement 240 bouteilles seront disponibles pour le marché français, la Compa-

gnie des Indes sort un Barbade 16 ans et deux Jamaïcains 7 ans dont un barrel proof. Enfin, clin d'œil à des amis de Rumporter, une édition limitée du Jamaïque 5 ans a été conçue pour et avec les Barmen du Calbar à Paris.

Aujourd'hui, les rhums de la Compagnie des Indes sont commercialisés dans plusieurs pays d'Europe et y sont d'ailleurs appréciés et primés, comme au Rhumfest berlinois 2014, où le rhum Caraïbes a reçu une médaille d'argent bien méritée dans sa catégorie.



**BLEND LATINO - 70 CL - 40°**  
Cavistes - PVC : 40-45 €

**BLEND JAMAÏQUE 5 ANS - 70 CL - 40°**  
Cavistes - PVC : 43-47 €

**BLEND JAMAÏQUE 5 ANS NAVY STRENGTH  
70 CL - 57° - Cavistes - PVC : 50-55 €**

**BARBADOS 16 - 70 CL - 44°**  
Cavistes - PVC : 80-85 €

**INDONESIE 10 ANS - 70 CL - 43°**  
Cavistes - PVC : 70-75 €

**JAMAÏQUE 7 ANS - 70 CL - 43°**  
Cavistes - PVC : 45-50 €

**JAMAÏQUE 7 ANS - 70 CL - 53°**  
Cavistes - PVC : 50-55 €



## RICHARD SEALE



Richard Seale est le propriétaire de la distillerie Foursquare à la Barbade, produisant notamment les rhums Doorly's, Sixty Six, Real McCoy, le spiced rum Foursquare et son fameux Velvet Falernum. Il est à ce titre un membre du West Indies Rum & Spirits Producers' Association (WIRSPA), collectif de producteurs de toute la Caraïbe dont le siège se trouve à la Barbade et qui a récemment lancé le logo Authentic Caribbean Rum (ACR) garantissant l'origine et l'authenticité de leurs rhums. Indépendant avant tout, Richard est un personnage rare qui préfère rester sur son île mais s'impose tout de même une visite par an sur le Vieux Continent, enfin au Royaume-Uni où vit une partie de sa famille. Nous avons profité de son passage sur Paris pour réaliser cet entretien exclusif. Connu pour ses prises de positions radicales et sa défense des rhums authentiques, sans fard, il ne cache pas son penchant pour le modèle de l'industrie du whisky écossais. Un entretien sans tabou.

*Entretien conduit par Alexandre Vingtier*

**Alexandre Vingtier : Rentrons tout de suite dans le vif du sujet. Quelle classification des rhums serait nécessaire pour faire évoluer la compréhension du rhum ?**

Richard Seale : Dans l'univers anglo-saxon, les rhums sont classés de façon assez sommaire : white / gold / dark (blanc, doré et vieux/foncé). Il serait préférable de les classer par type de distillation : les premiers issus de pot still (alambic) et les autres issus de colonnes distillatoires, sans oublier les assemblages de ces deux types. Il est vrai cependant que les rhums agricoles méritent leur propre classification par leur système de distillation hybride. On compterait alors principalement quatre types de rhum.

**AV : Pouvez-vous nous donner votre point de vue sur les différents systèmes de distillation en colonne ?**

RS : Il y a une grande incompréhension de la distillation en colonne. Certes, il existe des colonnes qui produisent des alcools neutres ou quasi-neutres (ndlr : donc proche de la vodka) que l'on appelle des rhums légers. Mais mes colonnes, et surtout la façon dont je m'en sers, me permettent d'obtenir un véritable rhum qui serait plus l'équivalent d'un whisky de grain en termes de complexité aromatique. Aussi, nous assemblons nos rhums comme le font les Écossais avec leurs whiskies de malt et de grain : le rhum de pot still est riche et persistant et nous l'allongeons avec du rhum de colonne qui est plus économique et rend le rhum assemblé plus accessible pour les amateurs.

### L'IMPORTANCE DES RHUMS D'ASSEMBLAGE

**AV : Comment arrivez-vous à ce résultat avec vos colonnes ?**

RS : Ce qu'il faut comprendre, c'est que peu importe le type de distillation, nous ne recueillons que le cœur de chauffe. Dans un alambic



à repasse, c'est une sélection déterminée par le timing des coupes (d'abord des têtes, puis des secondes, ndlr) tandis que dans une colonne, cette sélection est déterminée de façon spatiale : à un certain niveau coule le cœur de chauffe, au-dessus coulent les têtes et en dessous les secondes. Néanmoins, dans une colonne, le rhum a un degré alcoolique plus élevé et moins de congénères aromatiques. Ainsi nos rhums, comme les autres de la Barbade (comme Cockspur ou Mount Gay, ndlr), de la Jamaïque (Appleton, ndlr) ou du Guyana (El Dorado, ndlr), sont issus d'assemblage.

**AV : Est-ce possible avec tous les types de colonnes ?**

RS : Selon moi, on doit faire une différence essentielle entre, d'une part, les distilleries utilisant des colonnes simples ou doubles, qui produisent du véritable rhum, aromatique, et, de l'autre, les colonnes multiples (quadruples et quintuples), qui produisent de l'alcool neutre par distillation extractive. J'aimerais aussi que les personnalités influentes du rhum comprennent comment le rhum est fait. Si l'on prend un rhum issu d'une colonne multiple, et qu'il possède un large bouquet d'arômes, d'où viennent alors ces arômes ? L'éducation est essentielle pour comprendre les véritables arômes du rhum. C'est un point sur lequel il faudrait une réglementation claire, comme pour le whisky. Et nous avons d'autres soucis, comme la mention "solera", incompatible avec la réglementation européenne où la mention d'âge est basée sur le plus jeune rhum. Enfin, il faudrait une régulation sur l'édulcoration. Bref, nous avons définitivement besoin d'un cadre réglementaire plus stricte et véritablement appliqué !

**AV : Le WIRSPA dont vous êtes membre a justement lancé le logo ACR récemment pour donner plus de garanties aux professionnels et aux consommateurs. Mais a-t-il les moyens de contrôler et de faire appliquer ses règles à autant de membres dans autant de pays différents ?**

RS : Le WIRSPA n'a pas une volonté comparable à la Scotch Whisky Association. Ce qu'il faut savoir, c'est que ses règles sont avant tout basées sur celle du CARICOM (ndlr : la Communauté Caribéenne et son marché commun), elles-mêmes inspirées du modèle jamaïcain. En effet, les producteurs jamaïcains ont très tôt compris l'intérêt de garantir l'intégrité de leurs rhums et se sont imposés de ne pas ajouter d'alcool pur dans leurs rhums, ni de les édulcorer et de n'indiquer comme compte d'âge sur les étiquettes l'âge minimal, celui du plus jeune rhum entrant dans un assemblage. Cet ensemble de

règles servent à la protection de la diversité des rhums, comme l'Appellation d'Origine Contrôlée en Martinique. Néanmoins, les règles du CARICOM ne sont valables qu'au sein de son propre marché et non à l'export. Ainsi, l'Union Européenne et les Etats-Unis d'Amérique ont leurs propres réglementations. Alors que les règles européennes sont à peu près une synthèse des modèles du WIRSPA, essentiellement composé d'anciennes colonies britanniques, et des DOM français, les règles américaines autorisent une aromatisation des rhums jusqu'à 2,5% de leur volume. Ainsi les formules de certains rhums sont adaptées pour ce marché. On comprend alors qu'il est très compliqué de faire appliquer les règles du WIRSPA.

**AV : Et qu'en est-il de votre production ?**

RS : Notre philosophie est de suivre les règles du CARICOM, quelle que soit la destination de nos produits. Ainsi, que vous achetiez une bouteille de Doorly's aux USA, en France ou à la Barbade, ce sera systématiquement le même produit, ce qui n'est pas nécessairement le cas des grandes marques de spiritueux.

## VERS LE MODÈLE DU WHISKY ECOSSAIS ?

**AV : Souhaiteriez-vous appliquer le modèle du whisky écossais aux rhums, c'est-à-dire l'interdiction de l'édulcoration et la classification des produits en fonction de leur type de distillation ?**

RS : Premier constat : la compréhension et la catégorisation du rhum est aujourd'hui très faible. Beaucoup de consommateurs ne comprennent en effet pas que les rhums distillés dans des pot stills soient beaucoup plus coûteux et riches en arômes et que par conséquent leur stock est très faible. Nous sommes très loin du modèle du cognac où l'ensemble de la production est issu d'alambic à repasse. Je pense



que la Caraïbe n'a jamais compris la valeur de ces rhums distillés dans des pot stills. Aussi je souhaite que les consommateurs apprennent à apprécier les véritables arômes du rhum, donc en dégustant des rhums de pot still ou d'assemblage de pot still et de colonnes.

**AV : Selon vous, faudrait-il réaliser davantage d'investissement dans les chais de vieillissement ?**

RS : Il y a de larges stocks de rhums vieux à la Barbade, en Jamaïque ou encore au Guyana. Mais il est vrai qu'il n'y a pas suffisamment d'investissements dans les rhums de pot still pour soutenir la catégorie des blended rums (rhums d'assemblage) et donc encore moins celle des rhums issus exclusivement de pot stills. Il est cependant intéressant de noter que d'autres pays comme le Venezuela et Sainte Lucie possèdent également des pot stills dans leurs distilleries et peuvent ainsi également produire des blended rums. Mais à l'encontre de cette démarche de compréhension, je constate que Captain Morgan a introduit sur le marché américain un rhum blanc (et non un spiced) dont l'étiquette mentionne « 5 times distilled », distillé cinq fois. Les leaders de la catégorie n'ont pas nécessairement intérêt d'en élever



les standards. Diageo a choisi que ses rhums aillent dans le marché du clubbing et non de la dégustation... et si un géant comme Diageo décide aux Etats-Unis, le principal marché mondial, de rapprocher le marketing de sa marque phare à celui des marques de vodka, pour lesquelles la valeur ne réside pas dans le liquide mais dans la perception de la marque, c'est une tragédie pour toute la catégorie rhum car une telle direction nous éloigne du cognac et du whisky. On ne peut pas mettre tous les rhums dans un même sac. Sans cela nous lutterons en permanence, et défavorablement face au whisky et au cognac, et il y aura la tentation de devenir la nouvelle vodka.



© JEAN CLAUDE LIMEA

## COLORATION ET EDULCORATION DES RHUMS

### AV : Quelle est votre position sur l'ajout de colorant dans les rhums ?

RS : Concernant l'usage de caramel, je pense qu'un bon standard est celui du whisky écossais : on reproduit dans la bouteille la couleur du rhum dans le fût, étant à 65% il a forcément été dilué et donc nous restaurons la couleur originale du produit par adjonction de caramel pour nos plus jeunes cuvées. Malheureusement, comme je le disais au début de notre entretien, la classification que l'on voit sur la plupart des marchés est la suivante : white / gold / dark, ce qui est stupide car l'ajout de caramel suffirait alors à faire monter la valeur d'un rhum pour les consommateurs. Le meilleur des rhums n'est pas forcément celui qui est foncé et doux.

### AV : Vous me tendez une perche en parlant de rhum doux. Quelle est votre position sur l'édulcoration ?

RS : Il n'y a que deux solutions acceptables pour l'ajout de sucre : son bannissement comme dans le whisky ou alors la mise en place d'une limite

maximale comme pour le cognac. La situation actuelle, où aucune limite n'est imposée, est inacceptable. De plus, certains producteurs ou leurs représentants ont longtemps nié et parfois nient encore édulcorer leurs produits, expliquant que la douceur de leurs rhums viendrait naturellement du vieillissement en fût de chêne. Il est néanmoins très simple de vérifier les taux de sucre dans un rhum et le chêne ne peut pas donner plus que des traces de sucre dans un rhum vieilli plusieurs années. Or il ne faut pas que le sucre ajouté dénature le rhum. Le débat qui importe est de régler la situation actuelle où des rhums premium à plus de 40 grammes de sucre par litre peuvent être vendus à plus de 80€ la bouteille alors que les consommateurs peuvent percevoir ou comprendre cette douceur comme un signe d'un vieillissement extrêmement long. En effet, tout montre que le sucre renforce la valeur perçue alors qu'on en a surtout besoin pour rendre plus accessibles les produits les plus jeunes et les plus neutres, pour ne pas dire les rhums de masse.

### AV : Faudrait-il alors créer des catégories par niveau de sucre comme dans le champagne ou alors indiquer sur l'étiquette qu'un rhum n'a pas été édulcoré ?

RS : Je suis opposé à l'idée d'une telle mention sur mes bouteilles. Je préférerais que le mot rhum ait une véritable définition en soi. Comme pour le whisky, on ne devrait pas à avoir à expliquer que l'on n'édulcore pas ses produits mais plutôt l'inverse. Le modèle du champagne pourrait être un compromis en effet. Dans tous les cas, cela démontre que nous avons encore beaucoup de chemin à faire en termes d'éducation et que la communication du rhum doit encore s'améliorer. ■

*NB : le leader mondial des spiritueux Diageo a récemment annoncé vouloir indiquer les valeurs nutritionnelles sur tous ses produits, donc les glucides et le sucre ajouté. Une anticipation en vue d'un probable changement de la réglementation européenne.*

# Ron DIPLOMÁTICO



*Tito Bordero*  
Master Blender de l'année 2013  
UK Rumfest



Distillerie de l'année 2013  
UK Rumfest

*L'assemblage ... est un art.*



dugas.fr

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

# EMBOUTEILLEURS INDÉPENDANTS...

*Par Alexandre Vingtier*

# ...LE SECOND AGE D'OR DES RHUMS

**L**e rhum n'est pas seulement une boisson mais un produit marchand depuis plusieurs siècles. Au XVIIIe siècle par exemple, la réputation du rhum de la Barbade n'est plus à faire mais c'est surtout le rhum de la Jamaïque qui s'imposera comme un grand spiritueux de dégustation très prisé : seules les grandes eaux-de-vie de vin vieilles de Cognac le dépassent en valeur sur la place de Londres, marché de connaisseurs par excellence, au tournant du XIXe siècle. Quelques décennies plus tard, les amateurs de cette eau-de-vie de canne n'hésitent pas à dépenser des fortunes pour quelques litres de rhum jamaïcain vieillis en fût de chêne pendant de longues années, non seulement à Londres mais également à Paris où les cafés proposent dès 1870-80 des rhums d'origines variées, plusieurs dizaines, bien évidemment de la Caraïbe mais aussi d'Amérique Centrale ou encore d'Australie. En somme, presque toutes les îles et autres pays producteurs se retrouvent sur les meilleures tables des capitales européennes. Aussi n'est-il pas impossible de voir des bouteilles mentionnant le nom de



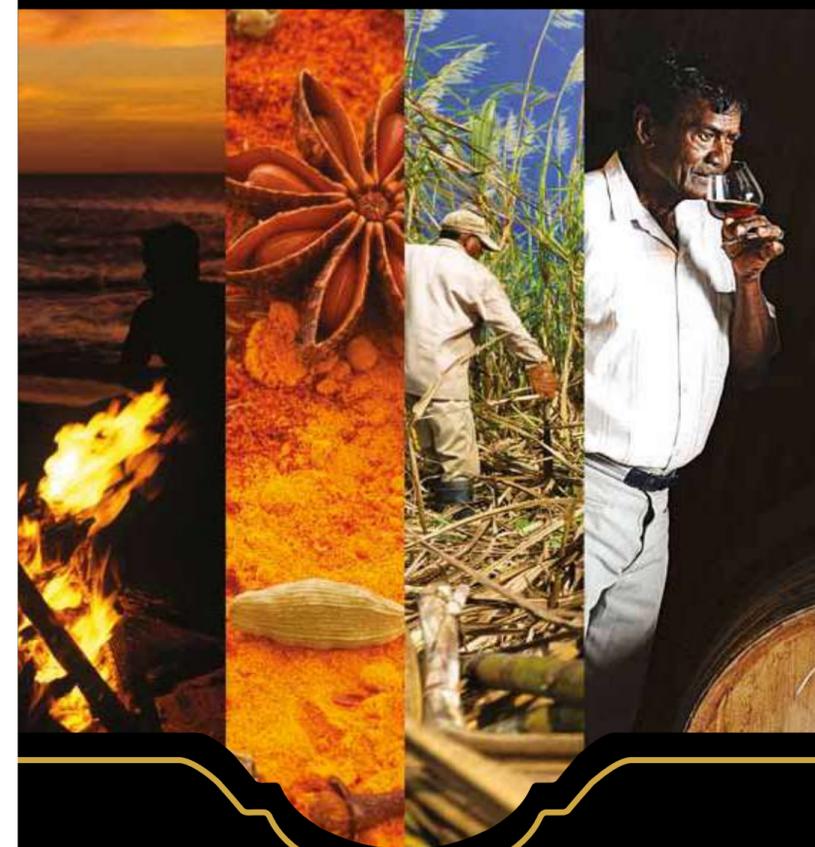
telle distillerie ou plantation et certaines font même figurer des millésimes, certains rhums ayant dûment vieilli plus de trente ans dans les chais des marchands le plus souvent basés dans les ports.

Plusieurs centaines de qualités différentes sont alors commercialisées et cet attrait pour le rhum transforme les méthodes de production dans de nombreux pays cherchant à atteindre ce standard avant tout défini par les Britanniques, les aguardientes et autres tafias consommés localement font place à des eaux-de-vie plus raffinées, comme Bacardi à Cuba ou encore Barbancourt en Haïti, et idéalement vieilles même si nombreuses sont celles que l'on colore (et aromatise) à l'aide de pain brûlé ou de mélasse. Et l'on assiste même à des dégustations en présence des producteurs dans les cafés européens tandis qu'à la même époque les Ecossais promeuvent leur whisky à travers le monde avec un succès croissant jusqu'à nos jours. Alors que le cognac est embouteillé sur place et commercialisé sous différentes marques dans le monde entier, le rhum arrive quant à lui toujours en barriques dans les ports où il poursuit son vieillissement avant d'être embouteillé par diverses

négociants, certains créant leurs assemblages comme on le fait pour les cafés et les chocolats tandis que d'autres mettent en avant l'origine, l'âge voire le millésime proposant une large palette de saveurs. Alors que le cognac a vu sa valeur s'apprécier tandis que le whisky a vu sa production exploser au XXe siècle, le rhum n'est pas resté un spiritueux de dégustation ou alors de façon marginale, souffrant d'une falsification généralisée, les rhums « fantaisie », de l'eau-de-vie neutre bonifiée avec des gouttes de concentrés aromatiques de rhum, avant d'être récupéré dans ses expressions les plus versatiles et peu coûteuses par les barmen à la suite de la Prohibition américaine (1920-1933). Mises à part de trop rares exceptions britanniques proposant de très vieux rhums de Jamaïque et du Guyana, il faudra attendre la veille du XXIe siècle pour voir le rhum redorer son blason auprès des dégustateurs.

## UN NÉGOCE À PLUSIEURS VISAGES

En termes de commercialisation des rhums, un peu comme pour le vin, on doit d'abord distinguer d'un côté les rhums mis en bouteille par les producteurs eux-mêmes, les marques de propriétaires, et de l'autre les rhums de négociants. Mais ce négoce a plusieurs visages à commencer par les marques qui s'appuient sur un unique producteur, comme par exemple Blackwell qui se fournit exclusivement chez Appleton ou encore Zaya chez Angostura, avec une « recette » particulière élaborée pour eux par le propriétaire ou un broker, qui achète et vieillit des stocks de rhum avant de les revendre ou les assembler, pour mieux en distinguer la production par rapport à la marque propriétaire. D'autres négociants, la plupart britannique, ont préféré créer leurs assemblages à leur goût en jouant sur différents producteurs ou origines comme



# NEW GROVE

---

## MAURITIUS ISLAND RUM

**AUTHENTIC TASTE, TRUE EMOTIONS.**



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



l'illustre la tradition des navy rums comme la marque Pusser's, assemblage de différents styles de rhums du Guyana et de la Barbade, ou encore plus récemment de la marque Bank's avec ses expressions Five et Seven Islands. Enfin, et l'on qualifiera ces derniers d'embouteilleurs indépendants, on trouve des négociants certes mercantiles par essence mais cherchant à mettre en avant à la fois l'immense diversité aromatique des rhums et à célébrer une seule origine, un seul producteur et parfois même un seul millésime ou une seule barrique. A la différence des autres rhums de négoce, ces embouteillages ne cherchent pas nécessairement à être identiques à la cuvée précédente par de savants assemblages, à répondre à un standard prédéfini. Ce sont plus des signatures de qualité et de goût que des marques et donc par essence

des produits hors normes, des séries limitées qui permettent à la catégorie de se renouveler sans cesse, ne manquent pas de déclencher des débats passionnés chez les connaisseurs et incitent les producteurs à proposer à leur tour des séries limitées, millésimées ou expérimentales. Je vous propose un tour d'horizon des embouteilleurs indépendants, pays par pays, afin que vous puissiez trouver votre prochain Graal. Je dois le confesser, c'est en grande partie grâce à des embouteilleurs indépendants comme Berry Bros et son Demerara 30 ans 46% vol. ou Silver Seal et ses Demerara des années 1960 à environ 70% vol. que je suis définitivement devenu passionné de rhum et que je n'ai eu de cesse depuis une dizaine d'années de chercher de nouvelles saveurs dans ses rhums si particuliers et rares.

23, 24 ET 25 MAI - PARC FLORAL VINCENNES



RHUM EXPO

# GRANDE-BRETAGNE

**L'**Angleterre produisant principalement du gin, un spiritueux généralement non vieilli est néanmoins un marché de connaisseurs en vins et spiritueux depuis de nombreux siècles, pour ne pas dire le premier marché historique des spiritueux de dégustation. Ses ports ont toujours compté de nombreux marchands, négociants, éleveurs et embouteilleurs, qu'il s'agisse d'importer des rhums ou des brandies comme le cognac. Citons tout d'abord le spécialiste, Bristol Spirits, importateur et éleveur de cognac dans la tradition des Early Landed, ces barriques vieillis à peine quelques années en Charente puis mis à vieillir dans des chais très humides dans les ports ou le long de la Tamise, qui a d'abord commercialisé des cognacs, armagnacs et whiskies à partir de 1973 avant de se tourner puis de spécialiser dans les rhums en 1993. Evidemment, la prédilection de son propriétaire John Barrett va pour les rhums de Jamaïque et de Guyana (dont de nombreuses versions du très rare Versailles et davantage encore de Port Morant) ainsi que la Barbade (dont Rockley Still) et Trinidad (allant jusqu'au Caroni 1974), des styles plus populaires en Grande-Bretagne et depuis longtemps acheminés. La très vaste majorité est embouteillée à 43% ou 46% à l'instar des embouteilleurs indépendants de single malt mais certains ont pu dépasser les 50%. Les rhums latins sont ensuite venus compléter sa gamme, Nicaragua, Pérou et plus récemment Cuba avec la distillerie Sancti Spiritus, et parfois d'autres rhums comme la Guadeloupe ainsi qu'un rhum blanc de pur jus mauricien de La Bourdonnais. Bristol s'essaie parfois aux finitions comme les sherry Oloroso et Fino, Madère, Porto, Marsala... et propose également des blends d'un seul pays ou de la Caraïbe ain-

si qu'un Black Spiced Rum. On peut dire que John Barrett ne cesse d'élargir son répertoire comme le prouve son Haïti 2004 embouteillé en décembre dernier. Etrangement, les Londoniens Berry Bros., marchands depuis 1698 et fournisseur de la couronne britannique, ont une offre parfaitement complémentaire. Proposant ses propres sélections de spiritueux depuis plus d'un siècle, cette référence du goût anglais dynamise depuis une décennie son offre de rhums embouteillés systématiquement à 46% (pour l'anecdote, j'avais néanmoins réussi à leur faire embouteiller un rhum de Fidji au degré naturel) : Grenade, Sainte Lucie, Panama, Nicaragua, Guadeloupe et récemment Haïti au-delà des quatre origines préférées des Britanniques.



Berry Bros. a également développé sa marque de rhum mauricien avec Penny Blue (distillerie Medine) et est le premier négociant à se lancer dans le marché du grand luxe en proposant un Jamaica 1977 au degré naturel 60,1% et issu d'un seul fût à £500. C'est aussi à Londres qu'est née la gamme Mezan avec des stocks acquis à partir de 2002 avec une approche à la fois très classique et radicale : vieillissement exclusif en anciens fûts de bourbon, très légèrement filtrés et embouteillés à 40% pour une plus grande accessibilité. Au Nord, les Ecossais ont également développé des structures de production, vieillissement, assemblage et mise en bouteille grâce à leur whisky, ce qui ne les empêche pas d'importer

et de vieillir également rhums et brandies, bien au contraire. Il y a là de très nombreuses éditions limitées voire single casks (fûts uniques) à découvrir chez AD Rattray, Blackadder, Cadenhead's, Duncan Taylor, Gordon & MacPhail, Secret Treasures... le négociant Murray McDavid s'était quant à lui essayé au rhum de façon originale avec les finitions en fûts de vins avec sa gamme Renegade en 2008-2009. Et pour les amateurs de sensations fortes, la Scotch Malt Whisky Society, qui propose chaque année à ses membres des centaines d'embouteillages de fûts uniques au degré naturel de whisky, s'est pris au jeu avec quelques rhums: une occasion unique de déguster un rhum de la Barbade vieilli 10 ans à plus de 80% par exemple !

# FRANCE



**A** lors que les Britanniques et les Italiens parcourent les Caraïbes et l'Amérique Latine à la quête de rhums pour leurs marchés, la France côté production est nettement en retard avec des stocks de rhums vieux faibles, des débouchés limités, des problèmes structurels dans la production... Néanmoins, à cette époque, au milieu des années 1980, c'est une femme, Chantal Comte, qui aidera à révéler le potentiel des rhums agricoles vieux dans l'univers des embouteilleurs indépendants et par-delà à attirer l'attention étrangère sur cette catégorie



quasi franco-française. Depuis trente ans, ses sélections millésimées de 1975 à 2002, parfois non réduites, mettent en avant les distilleries martiniquaises. Elle s'est même transformée en antiquaire avec un rhum Lameth 1886 retrouvé dans un château bourguignon. Elle part aujourd'hui à la recherche de pépites en Amérique Latine.

Dans les années 1990, le jeune Alexandre Gabriel, à la tête de la maison de cognac Ferrand, échange ses fûts de cognac vides très prisés des producteurs de rhum contre des stocks de rhum qu'il rapatrie en Charente et fait vieillir selon ses techniques. Ainsi est née la désormais incontournable gamme Plantation, qui multiplie millésimes et terroirs et propose de plus en plus de fûts uniques et autres finitions spéciales chaque année : plus de 300 en une vingtaine d'années ! De quoi accumuler un nombre impressionnant de récompenses partout dans le monde et ainsi démontrer le savoir-faire français dans l'univers du rhum, même s'il s'agit avant tout d'élevage et d'assemblage (la Gua-



deloupe a tout de même fait partie de la collection).

Autre initiative originale, celle de Karukera, que l'on connaît surtout comme une marque de rhum de Guadeloupe, se fournissant notamment en rhum agricole 100% canne bleue à la distillerie Longueueau. En effet, ses millésimes des années 1997, 98 et 99, sont de parfait exemples de négoce antillais, en provenance de Guadeloupe ou de Martinique. C'est d'ailleurs l'un des très rares pour ne pas dire le seul embouteilleur indépendant de toute la Caraïbe depuis sa création en 2006 !



En 2010, c'est Tristan Prodhomme qui va, lui aussi, créer sa propre démarche à partir de

sa boutique Whisky & Rhum avec la gamme L'Esprit : « Tous nos rhums et whiskies sont non filtrés à froid et de coloration naturelle (du fût de chêne). Une partie du fût (en général 100 bouteilles) est toujours mise en bouteilles brut de fût, tandis que l'autre partie du fût est mise en bouteilles à 46%, taux d'alcool minimum idéal lorsqu'il n'y a pas de filtration à froid. Ce qui compte c'est la qualité du vieillissement, la qualité du fût, et surtout une mise en bouteilles effectuée au moment le plus opportun. Il est facile d'acheter de nombreux fûts de rhum et de les mettre en bouteilles pour créer une gamme. Nous, nous prenons le parti de ne mettre en bouteilles qu'au meilleur moment, quitte à ne pas mettre en bouteilles, comme ce fut le cas

en 2014. J'ai découvert le Monde du rhum en Ecosse et j'ai compris que ce spiritueux avait de nombreux points communs avec le whisky. J'aime dire que ce sont deux mondes parallèles. » Et n'oublions pas de citer Florent Beuchet et sa gamme Compagnie des Indes dont la démarche se veut la contrepartie de ses confrères britanniques depuis 2014 et bien évidemment la Confrérie du Rhum sous l'impulsion de notre collaborateur Benoît Bail. Soulignons au passage qu'il existe des embouteilleurs indépendants au Benelux, principalement des spécialistes du whisky qui se convertissent au rhum comme The Nectar, (R)Asta Morris ou Corman Collins en Belgique ou encore Van Wees aux Pays-Bas.



**L'**Italie a certainement été une véritable tête de pont dans l'importation de rhum en général et d'embouteillages limités en particulier. Originellement, ce sont surtout des sociétés spécialisées dans le vin et/ou la bière mais aussi de petites boutiques ou des bars qui se sont intéressés aux spiritueux et ont alors cherché à proposer leurs sélections exclusives. Dès les années 1950-60 fleurissent les éditions limitées de single malts écossais tant et si bien que pour nombre de distilleries, l'Italie devient le premier marché. Mais dans les années 1980-90, ce marché historique atteint sa maturité. C'est alors que de quelques pionniers se tournent vers le rhum et parcourent les distilleries en vue de créer leurs signatures. Un excellent exemple de cette transition est la société F&G de Grazziano Fecchio, lui qui a débuté en commercialisant de la bière au début des années 1970 puis c'est tourné vers l'importation de single malts écossais à la fin des années 1970, devenant même le premier client de la célèbre distillerie Bowmore dès 1978. A la fin des années 1980, il parcourt l'Amérique et la Caraïbe pour y dénicher de vieux stocks de rhum. Pour s'assurer de bien se faire livrer les fûts qu'il a sélectionnés sur place, ils signent chacun d'eux et les fait placer dans des containers scellés avec sa propre clé et qu'il n'ouvre qu'à réception en Italie. Ainsi est née la marque de rhum du Nicaragua Mombacho par exemple mais aussi ses éditions spéciales aux noms de volcans comme Zapatera ou encore plus récent ses rhums de l'Équateur comme Cotopaxi. La société Velier avec à sa tête Luca Gargano que nous avons interviewé dans le premier numéro de Rumporter a suivi un parcours similaire avec le succès qu'on lui connaît dorénavant



parfaitement. Ces deux sociétés sont l'illustration parfaite de cette volonté d'importer des marques de producteurs, de créer ses propres marques mais aussi de répondre à la demande des connaisseurs en quête de séries limitées. De l'autre côté, de nombreuses sociétés italiennes sont de purs embouteilleurs indépendants. On ne présente plus Fabio Rossi et sa gamme Rum Nation née en 1999 mais possédant déjà une large expérience dans le whisky depuis 1992 (gamme Wilson & Morgan).

Il procède à des achats en vrac de rhum vieilli ou non dont il prolonge la maturation en Grande-Bretagne la plupart du temps mais parfois aussi en Italie. C'est la même démarche qui anime Massimo Righi et sa gamme Silver Seal, mais aussi Samaroli, Moon Import ou encore Sestante et Pugi... offrant des rhums vieillies en fûts de bourbon ou sherry, filtrés à froid ou non, réduits ou bruts de fût, etc. Les goûts italiens en matière de rhum sont extrêmement divers et ces artisans répondent sur

mesure aux attentes de leur marché avec un succès tel qu'on les retrouve dorénavant dans de nombreux pays à travers l'Europe, suivant les logiques de distribution de leurs whiskies. L'un des points communs à tous ces Italiens est très certainement dans leur grande créativité en termes de packaging : leurs étiquettes sont le plus souvent tirées de tableaux et autres gravures, un contraste singulier avec les présentations sobres et épurées de leurs confrères britanniques ou français !

# ALLEMAGNE ET RESTE DU MONDE



Entre la tradition de négoce anglaise et l'intérêt grandissant des embouteilleurs écossais, les démarches pionnières des importateurs et les artisans mi-whisky mi-rhum en Italie, sans oublier les approches originales des Français, un autre pays est souvent ignoré des amateurs : l'Allemagne. Là aussi règne une ancienne tradition d'importation de rhum en vrac, en particulier jamaïcain très aromatique souvent coupé avec de l'alcool neutre, les fameux rumverschnitt (rhum coupé). Heureusement, la vague rhum passe aussi outre-Rhin où de grands importateurs et une pléiade de boutiques se tournent vers l'eau-de-vie de canne, proposant ainsi une kyrielle de séries limitées en mesure de challenger la diversité italienne ! Ce marché regorgeant de salons et de connaisseurs de whisky se tournent de plus en plus vers les single casks, les millésimes, les

bruts de fût... l'Allemagne serait-elle en passe de devenir un el dorado pour les amateurs de rhum ? A vous de vous faire une opinion en découvrant les embouteillages des séries Alambic Classique, Rum Company, Whisky Agency, Sansibar, Paulsen Collection, Rum Project ou encore Warehouse Rum pour ne citer que celles-ci. Et ailleurs dans le monde d'autres nations se réveillent comme la Suède et ses Rum Swedes et dorénavant le Japon. Il semblerait que tous les pays s'étant grandement intéressés aux single malts se convertissent au rhum et apprennent à l'apprécier à sa juste valeur et pour son incroyable diversité qui, nous l'espérons tous, n'aura de cesse de croître dans les prochaines années. Alors ne boudez pas votre plaisir et sautez le pas, l'univers des embouteilleurs indépendants vous réservent de très belles surprises et vous découvrirez ainsi de véritables trésors ! ■

Il existe un lieu où les cannes à sucre sont baignées par le soleil tous les jours pendant 12 heures. Une relation unique se crée sur cette terre entre cette énergie et les saveurs de ce rhum.

Surprenant ? Tout comme l'est le rhum Añejo Botran.

 QUAND SURVIENT L'INATTENDU... 



RETALHULEU, GUATEMALA. 174° S

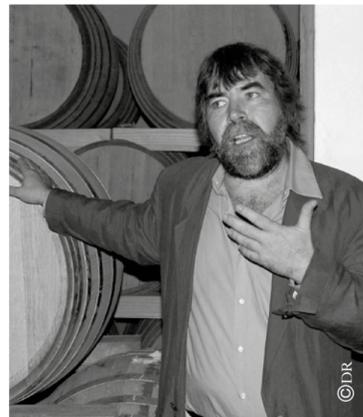
RON DE GUATEMALA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

**BOTRAN**  
RON AÑEJO

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

# DE L'IMPORTANCE DE L'APPRENTISSAGE...

Par Christian Vergier



**L**e 5 novembre dernier Manitas de Plata s'en est allé. Ce guitariste virtuose et génial était également un parfait autodidacte. Le gitan illettré, qui ignorait toute notion de solfège, savait par son talent séduire et faire rêver tous les apprentis guitaristes dont je faisais alors parti. Nous avons simplement oublié que seuls quelques individus "bénis des dieux" possèdent un tel don naturel. Les autres, les hommes de grande banalité, sont donc condamnés à apprendre et à s'instruire. Une longue initiation les attend alors, pour prétendre atteindre un semblable degré d'excellence. Un apprentissage âpre, très souvent austère et, osons le dire, rarement gratifiant. Il en va de même pour notre petite communauté de dégustateurs. Peu de personnes peuvent se targuer de posséder naturellement cette facilité

à l'analyse et cette juste capacité de jugement. Etant convenu qu'il n'y a donc pas de miracle en la matière, nous devons tous nous résigner à étudier, à nous remettre maintes fois à l'ouvrage afin de pouvoir posséder un jour le juste niveau ambitionné. Posséder une bonne maîtrise de la dégustation et de l'analyse sensorielle est un acquis indispensable à tous les techniciens de la production. Il est également grandement salutaire à tous les autres professionnels, et à coup sûr gratifiant pour tout amateur qui n'en éprouvera qu'un plaisir accru. Mais comme tout apprentissage nécessite de faire preuve de persévérance et de suffisamment d'humilité pour prétendre progresser, peu d'entre nous osent se lancer dans l'aventure. Je ne peux qu'encourager les plus ambitieux à le faire.



[www.chandre-a-part.blogspot.com](http://www.chandre-a-part.blogspot.com)

Je concède que les ouvrages de chimie organique ne sont pas des plus sexy et que de prendre constamment des notes de dégustation peut être ennuyeux. Et pour ne pas faciliter la tâche de l'impétrant, outre les incontournables guides, les ouvrages techniques sur les alcools sont rares, obscurs ou trop inconséquents. Reprendre ses études, même partiellement, n'est pas chose facile, mais des centres de formation renommés existent. Les authentiques Maîtres sont là, prêts à transmettre leur savoir à tous ceux, suffisamment humbles pour les recevoir. Dans le monde des spiritueux comment ne pas évoquer la forte personnalité de Robert Léautey, du trop discret Jean Luc Braud et de bien d'autres, qui ont su former tant de professionnels d'aujourd'hui et apporter leur science au monde des rhums. Et puisque cette rubrique se transforme en hommage, comment ne pas évoquer le grand dégustateur montréalais, Denis Beauchemin, qui nous a quitté en 2014. Les grands dégustateurs de demain sont à coup sûr les apprenants d'aujourd'hui et des places sont déjà disponibles pour les plus pugnaces d'entre eux. Il est évident que le bonheur pris à vivre notre passion pour ces exotiques produits, tient à la fois aux plaisirs hédonistes qu'ils nous apportent et à la grande convivialité qui les entoure. J'ajouterai à ces derniers, le plaisir de la connaissance, du savoir qui croît avec le temps

et l'expérience. Comme il ne serait pas concevable, après plusieurs années de pratique, de ne savoir maladroitement jouer à la guitare que l'incontournable "jeux interdits", se contenter de répéter sans cesse certaines banalités lors de dégustations doit être bien frustrant. Voilà un message qui s'imposait aujourd'hui à moi, à la vue de l'indigence affichée de certains dégustateurs autoproclamés, qui ne semblent pas souffrir, à l'inverse, de manque d'assurance. La différence entre Dieu et eux ? C'est que Dieu ne se prend pas pour un expert ! Maîtres de chais, professionnels et amateurs cultivons-nous...

## Les Formations

Paradoxalement, il existe peu de centres de formation sur les spiritueux en France mais des stages sont régulièrement organisés dans la région de Cognac au Centre International des Spiritueux (CIDS, [www.centre-spirits.org](http://www.centre-spirits.org)) ou encore par l'Organisation Economique du Cognac (ORECO, [www.oreco.fr](http://www.oreco.fr)). Un peu partout en France et à l'étranger, le Wine and Spirit Education Trust (WSET, [www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com)) dispense des formations de plusieurs niveaux spécifiques aux spiritueux.



## AVEC NEW GROVE, L'ÎLE MAURICE (RE)DÉCOUVRE LE RHUM

Longtemps vouée au sucre et à l'alcool industriel, cette île de l'océan Indien ne s'est remise à la production de rhums de qualité que depuis une dizaine d'années. La distillerie Grays et sa gamme New Grove y sont pour beaucoup.

*Texte : Gilbert Delos  
Photos : Anne Gisselbrecht*



**E**n matière de rhum, l'île Maurice a longtemps constitué un cas paradoxal. Son sol fertile, en raison de ses origines volcaniques, et son climat tropical humide en ont fait de longue date un paradis pour la canne à sucre, cultivée dès le XVIII<sup>ème</sup> siècle par les colons français. On comptait ainsi 37 distilleries en 1878, dont le débouché principal était Madagascar et plus généralement l'Afrique. Mais, à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, le général Gallieni, gouverneur de Madagascar, érige de fortes barrières douanières pour préserver l'industrie locale, et les distillateurs mauriciens, asphyxiés économiquement, n'ont plus que l'étroit marché national pour survivre. Le coup de grâce est donné au XX<sup>ème</sup> siècle avec l'adoption d'une législation assez ahurissante qui oblige les producteurs à ne commercialiser qu'un alcool industriel à plus de 93% d'alcool qui est ensuite dilué par les distributeurs, tout en étant fortement taxé. Comment obtenir de la qualité dans de telles conditions ? Pourtant, la canne à sucre représente 90% des surfaces cultivées. Mais,

à la fin du XX<sup>ème</sup> siècle, l'effondrement des cours du sucre entraîne une remise en question de la politique fiscale du pays. Alors que les sucriers se réorientent vers des sucres spéciaux, plus rémunérateurs, il redevient possible (ou il n'est pas interdit) de commercialiser des rhums distillés à un plus bas degré d'alcool, tandis que les rhums à base de vesou reprennent vigueur, même s'ils avaient toujours été produits, notamment par la plantation de St Aubin.

## DU SUCRE AUX RHUMS VIEUX

C'est en 1838 que naît le groupe des frères Harel, fils d'un des premiers colonisateurs français de l'île, avec pour objectif la production de sucre. Sous le nom actuel de Terra, c'est aujourd'hui un des principaux planteurs, avec un domaine de plus de 6 000 ha. La distillation n'arrive qu'en 1932, avec l'acquisition de Mauritius OK, renommée Grays, qui travaille d'ailleurs autant dans la production d'alcool indus-



*Des sucres très spéciaux*



*Les colonnes ont été remises à neuf en 2011*

triel que dans la distribution de spiritueux et de vins importés. Profitant des nouvelles opportunités légales, Grays décide de se tourner à partir de 2003 vers l'élaboration de rhums vieux, destinés principalement à l'exportation. Mais, n'ayant pas l'expertise nécessaire, elle noue un partenariat avec le groupe Quartier Français à la Réunion. Elle peut ainsi bénéficier du savoir-faire de Christian Vergier, œnologue bourguignon qui s'est spécialisé dans le rhum, aussi bien aux Antilles qu'à la Réunion. En raison de son expertise en matière de vieillissement, Vergier a été chargé de donner une "touche" mauricienne aux rhums New Grove. De par son statut de sucrerie, Grays élabore ses rhums uniquement à base de mélasse. Après une courte fermentation (24 à 40 heures) est obtenu un "vin" qui titre entre 8 et 10°. Après le passage dans la co-



*Et pendant ce temps là...*

lonne à distiller, l'alcool blanc titre entre 65 et 80 %, contenant donc une proportion assez importante d'éléments non-alcool. Il faut ensuite le réduire par adjonction d'eau, avant un premier passage de 8 mois minimum en foudres de chêne. Puis c'est le transfert en fûts de chêne du Limousin, pour un vieillissement allant de 3 à 8 ans, dont 30% de fûts neufs. Pour Christian Vergier : "Certains pays étaient déjà connus pour leurs rhums. Il ne fallait pas les copier, mais trouver une vraie personnalité, de l'originalité pour qu'on puisse se démarquer. L'idée était de travailler avec des fûts de chêne français du Limousin, pour montrer notre attachement à l'univers des spiritueux français haut de gamme. Ayant déjà expérimenté ce type de fût (à la Réunion, chez Rivière du Mât, ndlr), nous avons gagné beaucoup de temps en évitant les étapes d'expérimentation".

Par ailleurs, deux initiatives ont été développées dernièrement chez Grays, le single barrel et le finish. Didier Noël, responsable export, s'en explique dans le Défi, journal mauricien : "Pour le 'single barrel', les clients viennent et choisissent un fût spécifique dont le contenu sera embouteillé. Alors que pour le finish, le procédé est différent. Le rhum vieillit pendant un an dans un fût en chêne et il termine dans un fût différent avec un bois exotique (acacia, merisier ou Chatenay). Le goût change au contact de ces bois exotiques".



Des quilles vendues exclusivement sur place

## UNE GAMME QUI S'ÉTOFFE

Exportant aujourd'hui environ 300 000 litres de rhum, Grays a progressivement segmenté ses gammes en plusieurs catégories. Les Blended Rums sont les plus basiques, avec un blanc, le Silver, un ambré, le Dark, et un rhum épicié, le Spiced. Mais ils ne se différencient guère d'autres rhums traditionnels élaborés un peu partout dans le monde. Aussi, plus récemment, Grays s'est tourné vers des rhums plus typés, baptisés Tradition. Existents ainsi un 5 ans d'âge, puissant et corpulent grâce à une maturation dans des fûts de chêne blanc du Limousin, mais aussi dans des fûts de porto. Et aussi un 8 ans d'âge, plus élégant avec ses notes de fruits secs, de confiture et de vanille. Enfin, en quantité très limitée, est produit un Solera, présentant des notes concentrées d'épices, de fruits confits et de tabac. Il s'agit d'un assemblage de

vieux rhums découverts par Christian Vergier, le plus vieux ayant 25 ans, avec également du 1991 et du 2004. New Grove est également décliné en une version oak aged sans mention d'âge, ainsi qu'un rhum blanc appelé Plantation. Ces efforts ne sont pas restés sans lendemain. Dès 2011, l'International Wine & Spirit de Londres décernait trois médailles aux rhums New Grove, les premières remportées par une distillerie mauricienne : New Grove Plantation, New Grove Old Tradition, de cinq ans d'âge, et le New Grove Old Aged, 2 ans d'âge, ont reçu des médailles d'argent chacun dans sa catégorie, en plus de la distinction de Best in Class, décrochée par les deux premiers. En mai 2014, le New Grove Plantation Rum et le New Grove Old Tradition Rum (8 ans d'âge) ont tous deux reçu la médaille d'Or au Concours Mondial de Bruxelles. C'est la deuxième année consécutive qu'un rhum New Grove est récompensé par ce concours, qui avait déjà attribué une médaille d'or au Spiced. ■

# CLAIRIN LAKAY



## LE SECRET DE LA CANNE À SUCRE

16 LA TREMBLAY CROIX DES BOUQUETS. HAITI  
 HABITATION MAZAIRE, CARREFOUR LA MORT, ROUTE DE MILOT CAP HAITIEN  
 TEL. : 011 (509) 4446-2323, 011 (509) 4446-2424  
 EMAIL : CLAIRINLAKAY@JACOMINSA.COM

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
 A consommer avec modération



33.06

33 56 11

— PORTFOLIO —

# TITOUAN LAMAZOU

ARTISTE POUR LA PAIX



# TITOUAN LAMAZOU

*Propos recueillis par Anne Gisselbrecht*

Nous avons d'abord rencontré Titouan Lamazou, artiste navigateur pour parler de la Cuvée La Belle heure, dont il a créé l'étiquette pour les Rhums HSE. Et puis le projet a évolué. Grâce à l'intermédiation complice de Florette Hayot, il a accepté de nous ouvrir en grand ses archives, auxquelles nous avons alors choisi de dédier un portfolio dans ce numéro de Rumpporter. Mais nous reviendrons sur le projet 'La Belle Heure' dans le numéro imprimé pour le Rhum Fest. Rencontre avec un personnage hors normes.



**T**itouan Lamazou, ancien champion du monde de course à la voile et en solitaire, dessinateur, peintre, photographe, raconteur d'histoires, parti dès l'âge de 17 ans en bateau-stop, n'est plus jamais revenu, sauf pour nous livrer ses carnets de voyages, dessins, photos et puis la paix de son regard, un œil bienveillant qui sublime ses rencontres et donc l'Homme. Ce nomade tranquille a ainsi été sacré Artiste pour la Paix en 2003 par l'UNESCO, pour son monumental « Femmes du Monde » projet pour

lequel il a dessiné des centaines de femmes pendant 7 ans. Titouan aime la démesure et ses projets, incessants, dépassent les horizons, et sont « titouanesques » comme il en plaisante lui-même...

La variété de ses techniques et de son art se complètent, évoluent et s'enrichissent les uns des autres, et serviront d'outils pour son projet éducatif, à destination des enfants de plusieurs pays, véhiculé par un bateau atelier, une nouvelle « école » qui nous fait déjà rêver... Titouan tranquillement, change le monde..

**AG : Vous préparez une exposition pour l'été 2015 aux " Foudres HSE Edouard Glissant " à la fois galerie d'art et espace de dégustation, quel en sera le thème ?**

TL : Nous avons sélectionné des œuvres issues de mon travail pour l'ouvrage *Femmes du monde* et plus particulièrement celles produites en Haïti, dans la Caraïbe, en Colombie, au Brésil et en Afrique. Seront exposées des gouaches ou acryliques sur papier et des photographies grand format qui sont les deux médias principaux que j'ai utilisés pour ce travail.

On pourra aussi découvrir à cette occasion l'ensemble des dessins et des études qui retracent l'histoire de ma collaboration avec HSE pour la cuvée de "La Belle Heure". Toutes les étapes et les différents projets d'étiquettes réalisés avant le dessin final sérigraphié sur la bouteille. Et ils furent nombreux!

**AG : A travers vos Carnets de voyages, dessins, peintures, photographies, l'écriture est souvent liée à vos travaux...**

TL : Même si l'écriture est souvent présente dans mes ouvrages et que je suis un grand amateur de littérature, je ne suis pas écrivain. J'aime surtout raconter des histoires en images. Je l'ai fait en photo notamment et je reviens à la peinture. Mon prochain ouvrage comptera beaucoup moins de textes de ma main et de photos que le précédent.

**AG : Vous repartez dans deux jours pour le Sahel pour terminer votre prochain ouvrage Retour à Tombouctou, quel est votre lien avec cette région ?**

TL: *Retour à Tombouctou* est un travail qui nous éloigne des îles bien que j'y vois des points communs : dans le Sahara, les dromadaires sont les vaisseaux du désert... J'ai séjourné à Tombouctou il y a quinze ans. Puis j'y suis retourné plusieurs années de suite, durant plusieurs mois, et je me suis lié d'amitié sinon de connaissance avec des familles locales. En 2012, quand les djihadistes ont pris Tombouctou, je me suis

soucié de ce qu'il advenait d'elles. Je les ai retrouvées dans des camps de réfugiés aux frontières du Mali avec le Burkina Faso, le Niger, la Mauritanie et je suis revenu à Tombouctou. Depuis trois ans, je parcours cette région « sensible » pour un livre dont la publication a été reportée deux fois parce que les voyages y sont compliqués et longs à organiser. Le livre devait paraître en 2013 puis en 2014, finalement il sera publié cette année. *Retour à Tombouctou* est à la fois un livre d'art ponctué de quelques uns de mes textes très intuitifs et un projet plus ambitieux à vocation didactique : une dizaine de chercheurs, historiens, anthropologues, linguistes, économistes, spécialistes du monde saharo-sahélien participent à l'ouvrage. Leurs écrits permettront aux gens qui connaissent peu le sujet de se faire une idée un peu plus claire de la géopolitique actuelle et des enjeux nouveaux qui secouent le Sahel et le Sahara.

**AG : Vous intégrez à ce voyage un projet éducatif qui vous tient à cœur depuis longtemps : une connexion interactive entre une certaine vision du monde - nomade, multidisciplinaire - et des écoliers.**

TL: Je tire parti de ces voyages pour élaborer avec Sciences Po Toulouse et d'autres partenaires un projet éducatif que je voudrais développer aussi au cours de prochains périple à bord de mon bateau-atelier. Il s'agit de favoriser des échanges interculturels et de transmettre à des élèves du Nord et du Sud une vision du monde, celle d'artistes et de chercheurs, via un espace numérique partagé. « Enjeux d'eau », le projet développé actuellement entre le Niger et la France, bénéficie du soutien de l'UNICEF et du Centre national d'études spatiales, le CNES. Des moyens de télécommunication sont mis à la disposition des plus jeunes qui échangent entre eux et avec un artiste, en l'occurrence autour de mes œuvres réalisées dans la région du Sahel et du Sahara. Cette fois, les élèves sont sensibilisés à la solidarité internationale autour de la thématique de l'eau.



*Maria de Lourdes, État de Sao Paulo, 2004 - Gouache sur papier 37 x 46 cm*

**AG : Ce projet pédagogique est donc un test pour votre grand projet du bateau-atelier, voilier, autonome en énergie et doté des outils de communication les plus performants, qui hébergera intellectuels et artistes.**

TL : Le bateau-atelier serait doté d'un centre de communication satellitaire, l'idée étant d'établir une liaison avec des dizaines d'écoles dans le monde qui suivraient les travaux et études menés par l'équipage d'artistes et de chercheurs embarqués. J'y vois un moyen de faire connaître le monde autrement qu'à travers le prisme de médias (Télévision et Internet), qui a certainement de très bons côtés mais qui, à mon avis, peut être extrêmement réducteur. Le bateau-atelier proposerait une approche de certains sujets d'actualité plus en profondeur, en prenant le temps, en variant les points de vue et les disciplines.

**AG : L'éducation vous tient à cœur ?**

TL : Il faut savoir que je n'ai pas dépassé la classe de seconde, j'ai bac moins deux ! Pour autant que je voudrais transmettre ma culture, celle je me suis faite et que je continue à constituer, au gré des rencontres et des lectures, au cours de mes multiples voyages d'artiste. Pour l'aspect pédagogique je me suis associé à des spécialistes : la Fédération Léo Lagrange, la Fondation France Liberté, Sciences Po Toulouse... De nombreux partenaires m'aident à mettre en place ce projet.

**AG : Votre amie Florence Arthaud nous a quitté récemment, elle aussi était engagée sur une belle aventure humaine, « L'Odyssée des femmes », une compétition de voile en Méditerranée réservée aux femmes ?**

TL : Je suis parrain de cette course dédiée aux femmes et j'ai dessiné son logo. Florence était engagée, sensible à beaucoup de causes qui me touchent aussi. « L'Odyssée des femmes » dépasse largement le cadre sportif : les participantes sont des équipages féminins tunisiens, algériens, marocains, français, grecs, espa-

gnols et peut être par la suite des libyennes, des égyptiennes, des gazaouites ou des israéliennes. C'était bien parti, le lancement de la course devait avoir lieu cet été. J'espère que cela se fera. Je les encouragerai à continuer et je les aiderai à le faire si besoin.

**AG : Après avoir remporté la première édition du Vendée Globe en 1990, été sacré champion du monde de course au large, et créé le Trophée Jules Verne en 1993 avec Florence Arthaud, vous voilà à terre. Trouvez-vous toujours le temps de retourner sur l'eau ?**

TL : J'ai des amis qui ont de beaux bateaux et il m'arrive encore de reprendre la mer. Mais il se trouve que cela fait des années que je navigue... dans le désert. Je ne vois pas beaucoup de bateaux à part les pirogues sur le Niger !

J'ai toujours considéré la voile comme un outil et non comme un loisir. Je suis devenu champion du monde parce que ce défi a compté pour moi à une certaine période de ma vie... Mais faire des ronds dans l'eau le week-end ? Non, je n'ai pas ce besoin comme Florence qui me disait parfois « ça fait longtemps que je n'ai pas navigué, je pars toute seule en Méditerranée me promener. » Si je continue à naviguer régulièrement, ce sera à bord de mon bateau-atelier. Je reste persuadé que le bateau est le meilleur moyen de transport au monde avant tout parce qu'il est lent. Enfin, il n'est pas lent, il est normal. En voilier, pas de décalage horaire. On progresse proche des éléments. La société d'aujourd'hui s'éloigne de ces considérations, de cette nécessité de proximité avec les éléments et de lenteur. En fait, même à terre, je suis toujours resté un marin, cette période de ma vie ne doit rien au hasard.

**AG : Vous avez dit, avoir choisi le statut de l'artiste, pour les privilèges qu'ont les artistes vis-à-vis de certaines conventions et donc plus de liberté ?**

TL : Il se trouve que j'avais décidé à l'âge de onze ans d'être artiste, sans doute parce que

j'avais lu les biographies de personnalités de l'art comme Gauguin par exemple, à la fois en marge mais bien en vue. Et puis, j'aimais bien dessiner, cela me paraissait être une noble destinée. Au tout début de mes études aux Beaux Arts - je n'y suis pas resté très longtemps, on n'avait pas besoin du bac à l'époque pour y être reçu, j'y suis donc entré très jeune - j'ai fait un stage dans une boîte de pub. C'est ce stage qui m'a décidé à ne jamais travailler dans une entreprise ! J'ai grandi à la fin des années 1960, début 1970, une période pendant laquelle les mots "partir et liberté" avaient un sens. C'est aussi à ce moment-là que j'ai trouvé un sens à la vie d'artiste plutôt singulière et solitaire que je mène depuis. Ce qui ne m'empêche pas d'avoir une importante progéniture et des amis un peu partout.

**AG : Vous avez dessiné et photographié des centaines de femmes pour votre projet Femmes du Monde durant sept ans dans le monde entier, vous avez été nommé Artiste pour la paix par l'UNESCO, quelle a été votre propre évolution ?**

TL : J'ai appris à dessiner mieux, à photographier mieux. Je n'ai pas de grandes prétentions. J'aime voyager mais étant plutôt solitaire et introverti je ne vais pas spontanément vers les autres. *Femmes du monde* notamment m'a aussi encouragé à cela.

**AG: Parfois les dessins vous permettent d'apprivoiser vos sujets avant la photo ?**

TL : C'est une technique d'approche, mais pas seulement pour des modèles féminins ! Le projet *Femmes du monde* est achevé depuis 2007. S'il a été un peu prolongé au-delà c'est parce que j'estimais je n'avais pas exploré à fond certains sujets dans des pays comme l'Afghanistan ou la République Démocratique du Congo.

**AG : Vous dites entrer dans une phase de retour à la peinture, ce que je vois dans votre atelier, votre travail sur le Sahel, ces toiles**



*Maison de Joana, Tocantin, Brésil, 2004 - Feutre et gouache sur papier 33 x 42 cm*

**me semblent différentes. Une nouvelle exploration ?**

TL : Il s'agit toujours de peinture. Mes carnets de voyages, par exemple, ont toujours été des carnets de notes de voyages pour des tableaux de plus en plus souvent élaborés à l'atelier. En ce moment, je me dirige vers la création d'œuvres autonomes plus que d'œuvres destinées à être rassemblées dans des livres à vocation didactique ou de récit. Je publierai probablement d'autres ouvrages par la suite mais des livres d'art et non plus des récits. En général les éditeurs ou autres vous encouragent à produire toujours la même chose, à poursuivre dans la voie qui a plu, à répéter la recette du succès. Mais j'ai besoin de me remettre en question.

**AG : Il semble que vous faites les choses naturellement, porté par le vent mais en gardant le cap et surtout ce regard calme malgré les pays sensibles traversés, vous sollicitez**

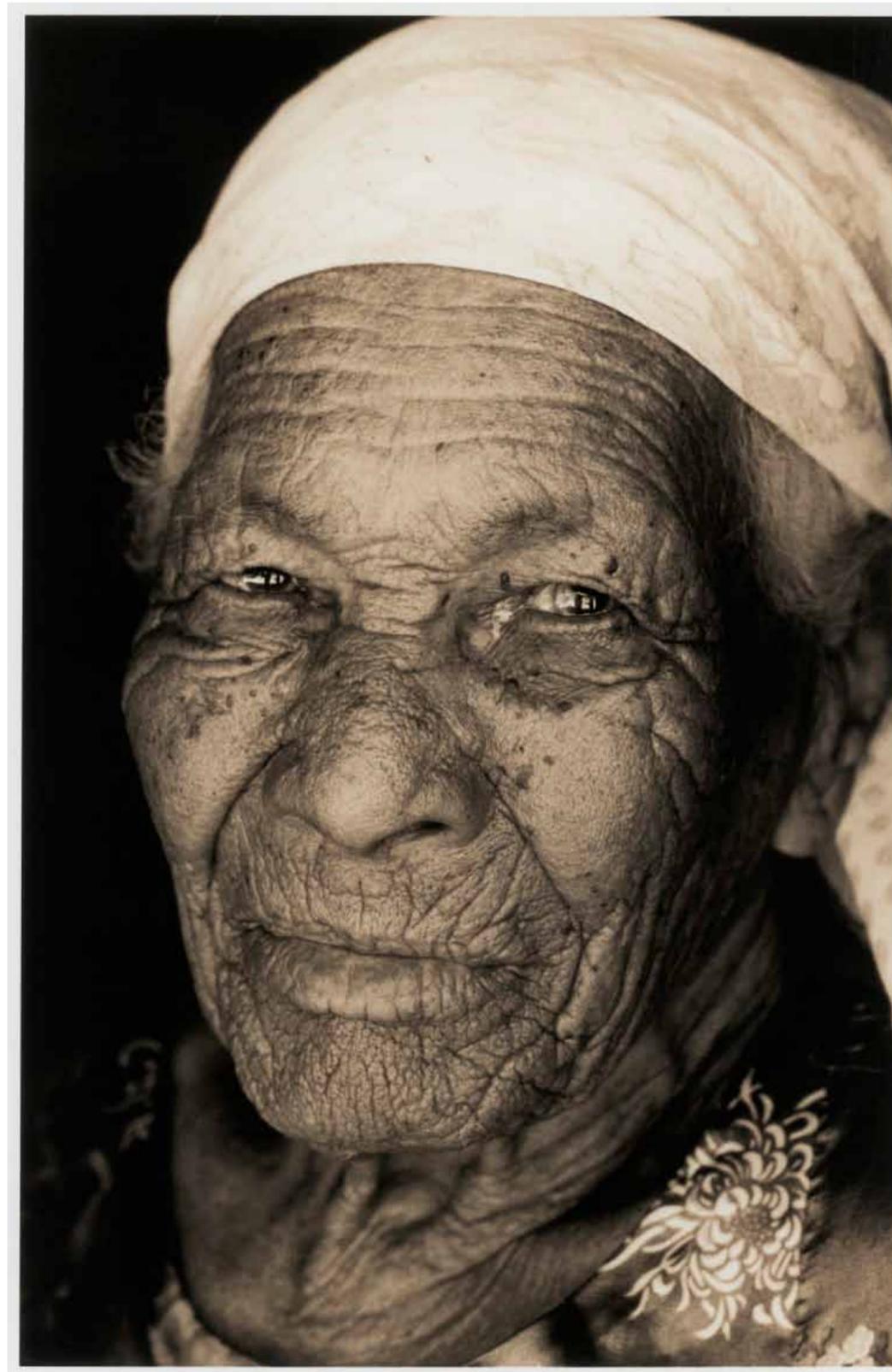
**naturellement l'action humanitaire autour de vous ?**

TL : En parcourant le monde, je suis confronté à des situations d'urgence humanitaire et mes travaux en sont des témoignages. Je suis engagé comme a pu l'être Florence Arthaud. Certaines initiatives, comme le projet éducatif que nous développons entre le Niger et la France ou l'association Lysistrata pour la défense du droit des femmes, se sont concrétisées à l'occasion de fortes rencontres de terrain. Pour autant, je reste un artiste et un solitaire. Je crois que les actions les plus significatives sont celles que l'on mène autour de soi, dans son environnement immédiat. Je suis heureux que mes travaux servent à promouvoir certaines causes mais je ne suis loin d'être un professionnel de l'humanitaire. ■

*Remerciements à Titouan Lamazou, Florette Hayot, Zoé Lamazou, Juliane Cordes et Wally.*



*Joana 2, Tocantin, Brésil, 2004 - Gouache sur papier, 42 x 59 cm*



*Joana, Tocantin, Brésil, 2004 - Tirage argentique viré, 40 x 50 cm*



*Joana, Tocantin, Brésil, 2004 - Tirage argentique viré, 40 x 50 cm*



*Joana, Tocantin, Brésil, 2004 - Gouache sur papier 66 x 53 cm*



*Neliða 5, Sao Paulo, Brésil, 2004 - Gouache et crayon sur papier, 42 x 80 cm*



*Maria de Lourdes 2, État de Sao Paulo, 2004*  
Gouache sur papier 37 x 46 cm



*Maria de Lourdes 3, État de Sao Paulo, 2004*  
Gouache sur papier 46 x 37 cm



*Deuzilia, fille des Kalungas, Sertao des Goiás, Brésil 2004  
Tirage argentique viré 50 x 40 cm*



*Nelida, Sao Paulo, Brésil, 2004.  
Gouache et crayon sur papier, 42 x 66 cm*



*Nelida 4, Sao Paulo, Brésil, 2004.  
Gouache sur papier 52 x 24 cm*



*Deuzilia 3, fille des Kalungas  
Sertao des Goïas, Brésil 2004  
Gouache sur papier 46 x 37 cm*



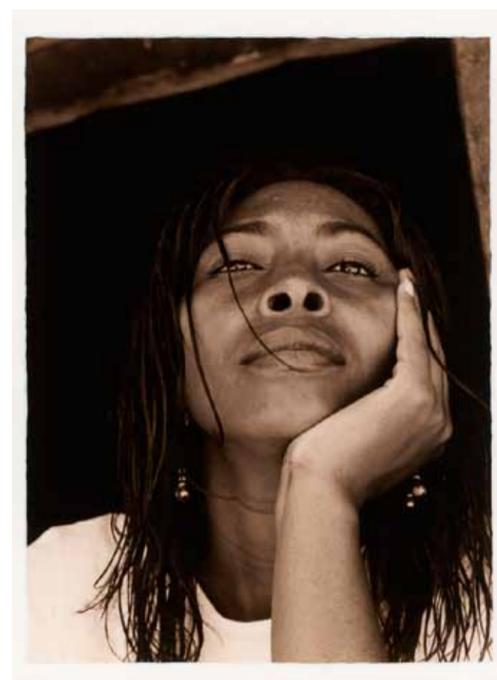
*Nelida 2, Sao Paulo, Brésil, 2004.  
Gouache sur papier 42 x 33 cm*



*Deuzilia 2, fille des Kalungas, Sertao des Goïas, Brésil 2004  
Gouache sur papier 42 x 65 cm*



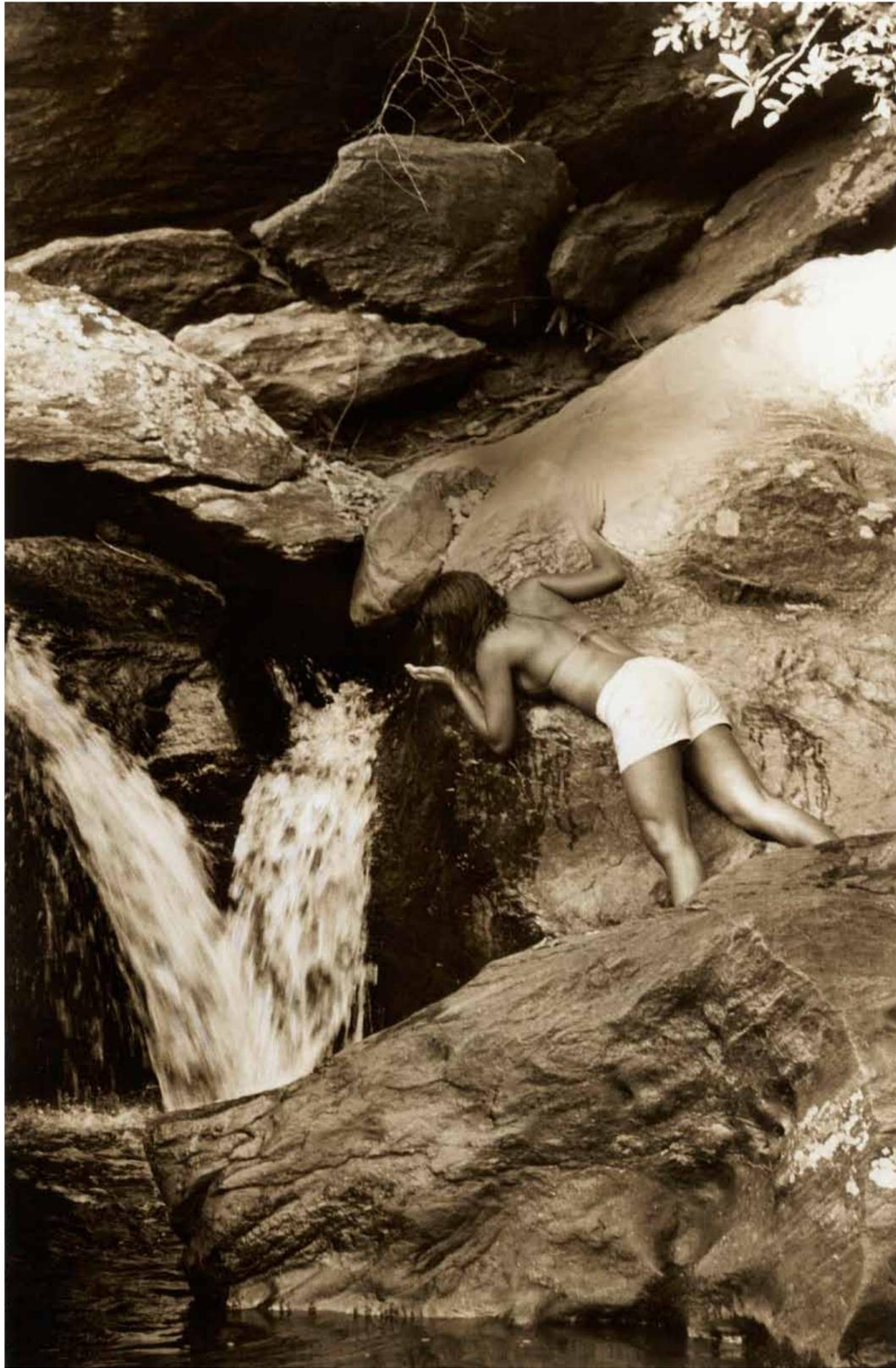
*Deuzilia, fille des Kalungas, Sertao des Goïas, Brésil 2004  
Gouache sur papier 42 x 65 cm*



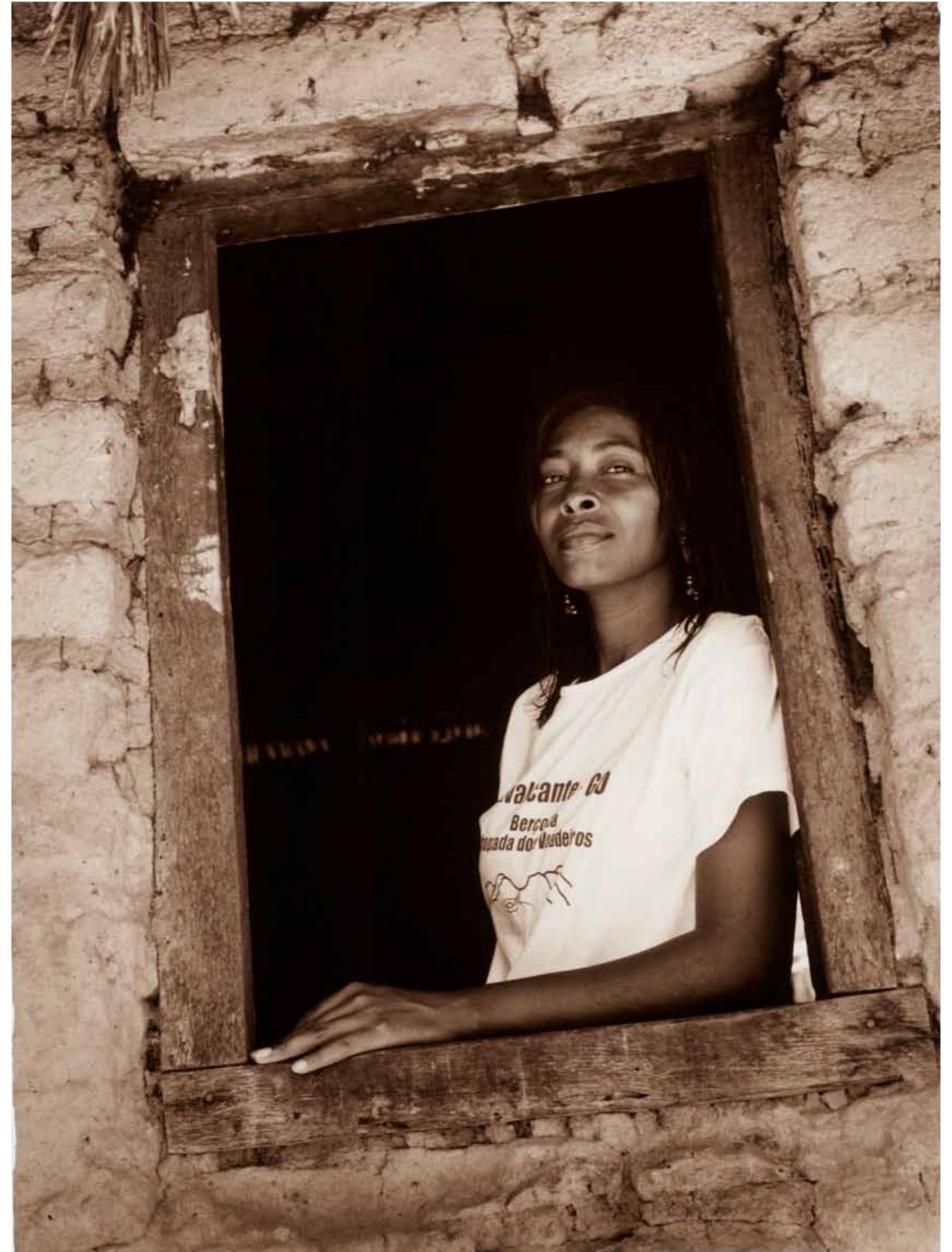
*Deuzilia, fille des Kalungas  
Sertao des Goïas, Brésil 2004  
Tirage argentique viré 40 x 30cm*



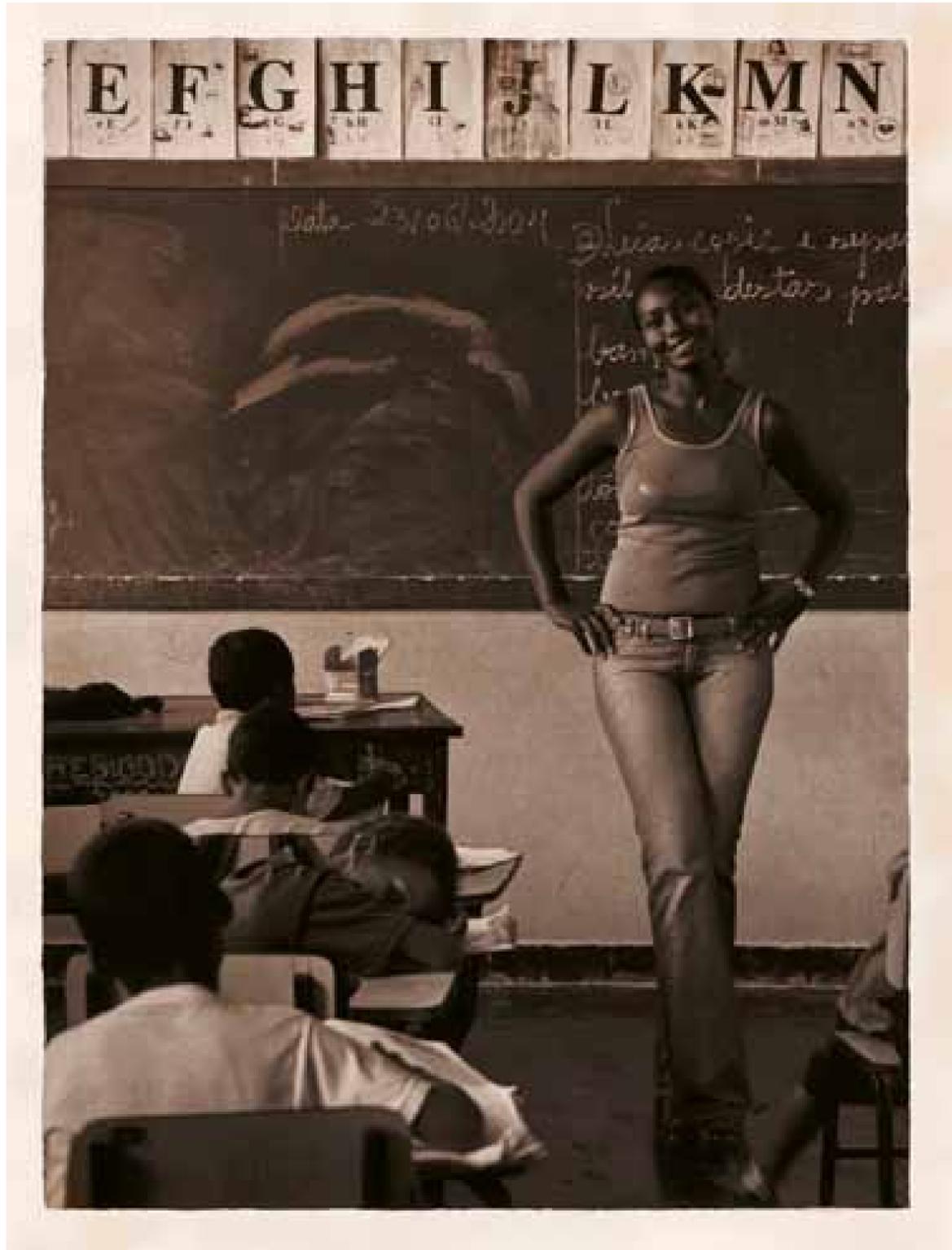
*Nelida 3,  
Sao Paulo, Brésil, 2004.  
Gouache sur papier 32 x 24 cm*



*Deuzilia, fille des Kalungas, Sertao des Goïas, Brésil 2004  
Tirage argentique viré, 40 x 50 cm*



*Deuzilia, fille des Kalungas, Sertao des Goïas, Brésil, 2004  
Tirage argentique viré, 40 x 50 cm*



*Deuzilia, fille des Kalungas , Sertao des Goiás, Brésil, 2004  
Tirage argentique viré, 40 x 50 cm*



*Légendes Harum, a Nelida 4, Sao Paulo, Brésil, 2004.  
Pastel sur papier 52 x 24 cm*

# OLD FASHIONED AND CLASSIC COCKTAILS RUM TWISTS

Par Yoann Demeerssemann

Photos : Mikael Peilloux

Dans son ouvrage "The fine art of mixing drink", David A. Embury classe "The Old fashioned" parmi les six plus grands classiques. Né aux Etats-Unis au début des années 1900, sa recette aurait été mise au point par un bartender de Louisville officiant au Pendenis Club. Le nom "Old fashioned" fait référence au verre à whisky également appelé "Rock glass" pour le service des cocktails et spiritueux, d'où l'expression "on the rocks".

Le "Cocktail" au sens propre du terme (spiritueux, bitters, sucre et eau) provient également des Etats-Unis et s'est popularisé au XIXème siècle à une période où le cognac, le gin et le whisky sont fréquemment utilisés pour les boissons mélangées.

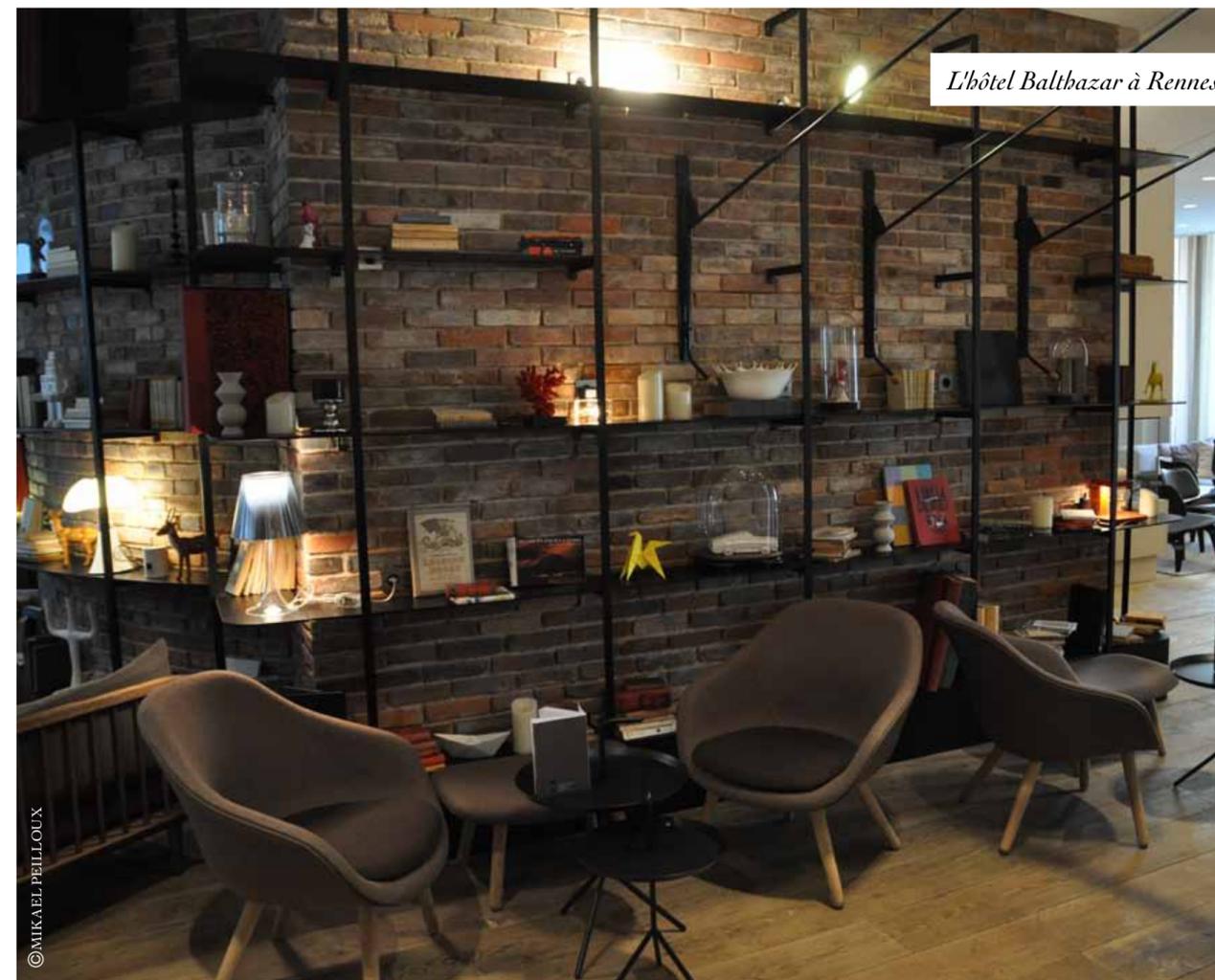
A cette époque, le rhum est majoritaire-

ment consommé à Londres et dans les Antilles britanniques en "hot drinks et planter's punch" et il faut attendre la prohibition aux Etats-Unis en 1920 pour que le rhum se popularise davantage dans les cocktails mais avec la vague des cocktails cubains puis la mode du Tiki, il rattrape son retard à grande vitesse.



Au XXIème siècle, l'éclosion des bars à cocktails londoniens favorise l'expansion des rhums sur les marchés internationaux car la culture rhum & cocktails est devenue omniprésente. Les rhums de tradition hispanique et anglophone sont largement utilisés dans les Daiquiris, Mules, Old fashioned, Tikis, Punches qui font la renommée de nombreux bars londoniens.

Mais depuis quelques années, il semblerait que la France rattrape son retard en matière de mixologie sur les



Anglos-saxons et le pouvoir aromatique de nos rhums vieux est de plus en plus apprécié par les consommateurs des nombreux bars spécialisés qui ont ouvert ces dernières années à Paris, Lyon, Montpellier, Marseille et récemment Annecy et Bordeaux.

Nous possédons en France quelques-uns des meilleurs spiritueux au monde. Les bartenders semblent en avoir pris conscience pour, enfin, développer une culture "à la Française". Mises à part quelques exceptions, nous pouvons désormais réaliser la majorité des cocktails classiques exclusivement à base de spiritueux français ! En 2015, je suis persuadé que le rhum issu du pur jus de canne (non exploité jusqu'ici) va faire son apparition en mixologie. A travers ce 5ème Rumposter, j'ai sélectionné

quelques-uns des meilleurs rhums (de divers terroirs) à travailler en Old fashioned (Longueueau, Santa Teresa, Abuelo, Rum Bar, El Dorado). Et puisqu'un Old Fashioned s'équilibre avec un *bitter*, je vous fais partager en exclusivité quelques nouveautés en la matière.

J'ai également illustré deux "queues de coq" old school revisités au rhum : un Sazerac au Pyrat et un Negroni au 3 Rivières VSOP, le Dom Tom Negroni, qui, très original, devrait faire parler de lui. ■

*Remerciements à : Huitième Monde (pour la verrerie), à Pernod (pour ses Suze Bitters et ses Essences of Cuba Havana Club), à la LMDW et Stanislas Jouenne (pour les bitters), et à l'hôtel Balthazar 5\* qui nous a accueilli pour les prises de vue.*

## RUM BAR OLD FASHIONED

Jusqu'à présent, le seul rhum blanc overproof reconnu par les bartenders était le rhum Jamaïcain Wray & Nephew utilisé dans le Mai Tai. Le Rum Bar overproof (65°) est également issu du terroir jamaïcain où il a été lancé en 2007. Réalisé dans la pure tradition jamaïcaine, le Rum Bar est distillé jusqu'à 85°. Il est ensuite assemblé avec différents rhums vieillis avant d'être réduit à 65°.

J'ai réalisé une dégustation à l'aveugle pour des professionnels et tous ont cru boire un rhum blanc agricole ! C'est donc un blanc overproof exceptionnel, contrairement aux autres rhum de sa gamme. Son nez est très agréable, parfumé et floral. Il est très rare d'utiliser un rhum blanc pour faire un Old Fashioned, c'est donc une recette presque inédite que je vous ai concoctée.

### Dégustation du cocktail

La cardamone et le zeste de citron vert se marient parfaitement avec ce rhum. Le résultat est surprenant avec un goût proche de celui d'un Ti Punch rafraîchi. L'arrière goût est floral, légèrement épicé avec une longueur portée sur la fraîcheur.



**Méthode :** imbinez un demi carré de sucre blanc de bitters puis dissoudre le sucre avec de l'eau. Ajouter 30 ml de rum et deux cubes de glace puis remuez. Ajouter 30 ml de rum, 20 ml d'eau et deux cubes de glaces puis remuez de nouveau.

**Verrerie :** Old fashioned

#### Ingrédients :

60 ml Rum-Bar white overproof  
1 demi-carré sucre blanc  
Quelques gouttes cardamone  
bitters Scrappys  
20 ml eau de source

**Décoration :** zeste de citron vert, cerise à l'eau-de-vie.





## LONGUETEAU VSOP OLD FASHIONED

J'ai d'abord découvert le Longueteau 6 ans, lors de la route du rhum à Saint-Malo avec un barman qui revenait de Guadeloupe. Malheureusement, ce flacon n'étant pas disponible en métropole, je me suis intéressé au VSOP et j'ai eu un réel coup de coeur. Le domaine Longueteau fait vieillir ses rhums dans d'anciens fûts de cognac. Le VSOP est un rhum fin et délicat, complexe au nez, agréable en bouche avec une finale portée sur des notes de tabac. Pour conserver la fraîcheur de ce rhum, j'ai réalisé mon Old Fashioned au verre à mélange avec de la glace maison et il est servi dans un verre Old Fashioned sur ice ball. Pour finir, j'ai remplacé le classique Angostura bitters par quelques gouttes d'Essence of Cuba café Havana Club qui complètent parfaitement les notes de dégustation de cette magnifique cuvée.

### Dégustation du cocktail

Couleur ambrée. Au nez, fruits secs et cacao. Aromatique en bouche. Une finale intense d'abord portée sur la fraîcheur du rhum vieux pour finir sur une note agréable de café.

**Méthode :** imbitez un demi carré de sucre blanc de quelques traits d'Essence of Cuba café Havana Club puis écrasez le carré de sucre. Ajouter 30 ml de rhum et deux cubes de glace puis remuez à l'aide d'une cuillère à mélange durant quelques secondes. Ajoutez 30 ml de rhum et deux cubes de glaces puis remuez de nouveau. Exprimez un zeste d'orange pour finir.

**Verrerie :** Old fashioned

### Ingrédients :

- 60 ml Rhum Longueteau VSOP
- Un demi carré de sucre
- Quelques gouttes d'Essence of Cuba café Havana Club

**Décoration :** zeste orange, cerise.



## ABUELO 12 OLD FASHIONED

Abuelo est un *ron* en provenance du Panama. C'est pour moi un des meilleurs dans sa gamme. Je l'ai découvert à Londres où il est très apprécié en Old Fashioned.

C'est un *ron* avec du caractère mais j'ai privilégié le sucre roux au sucre blanc pour développer davantage ses parfums de vanille. Voici un Old Fashioned facile à réaliser par le plus grand nombre et qui séduira le palais des amateurs de bons Old Fashioned.

### Dégustation du cocktail

Couleur café. Un nez porté sur le cacao et les agrumes. Une finale douce et aromatique. Pour sublimer les notes de ce *ron*, le zeste d'orange doit être exprimé lors de l'élaboration. Une goutte de Suze Orange Bergamote peut remplacer le Bitters Angostura.



**Méthode :** imbitez un carré de sucre brun de bitters, dissoudre le sucre avec un trait d'eau ou d'eau gazeuse. Ajoutez 30 ml de *ron* et deux cubes de glace puis remuez jusqu'à obtenir une parfaite texture. Ajoutez 30 ml de *ron* puis deux cubes de glace et remuez de nouveau. Exprimez un zeste d'orange pour finir.

**Verrerie :** Old fashioned

#### Ingrédients :

- 60 ml Ron Abuelo 12
- Un carré de sucre brun
- Quelques gouttes de bitters Angostura.

**Décoration :** zeste orange, cerise à l'eau-de-vie.



## EL DORADO 15 OLD FASHIONED

Produit par Demerara Distillers, El Dorado est le représentant d'un très vieux style de rhum produit au Guyana depuis plusieurs siècles. Rares sont les domaines de rhums qui peuvent se vanter d'un tel héritage capables de fournir une gamme si qualitative. Je me souviens avoir dégusté un fantastique El Dorado blanco Daiquiri au fameux bar 'The Player' à Londres (bar crée par Dick Bradsell le gourou des néo-classiques londoniens). Les rhums Gold et Dark de chez El Dorado sont très utilisés en Dark&Stormy et autres Swizzle. Que dire du 15 ans ? Bien entendu, il peut parfaitement s'apprécier sec, mais je n'ai pas résisté à la tentation de l'utiliser en Old Fashioned ! Pour sublimer ses qualités organoleptiques, j'ai imbibé un sucre de roux de deux gouttes de Suze bitters orange bergamote, le résultat est splendide ! Ce cocktail doit être réalisé avec précision et dégusté lentement (utiliser une glace de qualité).

### Dégustation du cocktail

Couleur érable et café. Arômes riches et complexes (café, chocolat, poivre). Suave en bouche avec une longueur intense marqué par les agrumes.



**Méthode :** imbibe un demi carré de sucre roux avec 2 gouttes de Suze aromatic bitters puis écrasez-le carré de sucre. Ajouter 30 ml de rhum et deux cubes de glace puis remuez à l'aide d'une cuillère à mélange durant une dizaine de secondes. Ajoutez de nouveau 30 ml de rhum et deux cubes de glace, remuez puis exprimez un zeste de citron jaune.

**Verrerie :** Old fashioned  
**Ingrédients :**  
- 60 ml Rum El Dorado 15

- Un demi carré de sucre brun
- 2 gouttes Suze bitters orange bergamote.

**Décoration :** zeste d'orange, cerise à l'eau-de-vie.



## 1796 OLD FASHIONED (TWIST)

J'ai découvert la gamme Santa Teresa en 2008 à Londres avec Jim Wrigley lorsque j'étais bar manager au "Clarendon Lounge". J'avais l'habitude d'ajouter une goutte de liqueur 43 à mon Santa Teresa Old Fashioned que je réalisais sur la table des clients. Puisque le thème majeur de ce volet Rumpoter porte sur les meilleurs rhums en Old Fashioned, je ne pouvais le faire sans mentionner le Santa Teresa 1796. Je me suis procuré de nouveaux bitters à la LMDW Fine Spirits à Paris où j'ai été conseillé par Stanislas Jouenne. Je dois dire que le "Teapot Bitters" m'a bien inspiré pour créer ce Old Fashioned. Le Santa Teresa 1796 emploie la méthode de la Solera pour son vieillissement. C'est un *ron* sec, épicé et aromatique. Il conviendrait parfaitement dans un Presidente (Ron vieux, Vermouth Bianco et Curaçao) et en Old Fashioned, il est excellent !

### Dégustation du cocktail

Couleur ambrée. Arômes de café et de citronnelle. En bouche, une attaque franche et aromatique marquée par des notes de miel, de tabac et de café.

**Méthode :** imbitez un demi carré de sucre blanc de bitters puis écrasez le carré de sucre. Ajouter le Fernet Branca, le Génépi, 30 ml de ron et 2 cubes de glace puis remuez à l'aide d'une cuillère à mélange durant une dizaine de seconde. Ajouter 2 nouveaux cubes de glace, 30 ml de ron et remuez de nouveau. Exprimez un zeste de citron jaune pour finir.

**Verrerie :** Old fashioned

#### Ingrédients :

- 60 ml Ron Santa Teresa 1796
- 0,25 ml Fernet Branca
- 1,25 ml Génépi
- Un demi carré sucre blanc
- 8 gouttes Teapot Bitters

**Décoration :** zeste de citron jaune exprimé, cerise à l'eau-de-vie.





## PYRAT XO SAZERAC

Cette recette est un clin d'oeil à mon mentor (Yoann Lazareth, 9 ans d'expérience dans la fine mixologie londonienne) avec qui j'ai découvert ce cocktail en 2008 à Londres. J'ai découvert le rum Pyrat dans un club de Soho ('The End') et il m'a tout de suite fait penser à une liqueur d'orange premium. Assemblage de divers rhums, de divers terroirs, ce n'est pas un rhum de dégustation à proprement parler mais son potentiel en cocktail est très intéressant. Le Sazerac a fait sa renaissance à Londres en 2008 lorsque la "Fée Verte" y fit son retour. Yoann a eu l'idée d'utiliser du bitters au pamplemousse à la place du Peychaud ce qui réhausse davantage les notes d'agrumes du rhum. Utiliser également de la glace maison afin de garder un maximum de fraîcheur à ce cocktail.

### Dégustation du cocktail

Couleur or. Arômes de badiane et d'agrumes. Une première gorgée portée sur la fraîcheur (eucalyptus et pamplemousse). Une finale plaisante et persistante.

**Méthode :** remplir le verre Old fashioned de glace pilée puis verser 20 ml de Pernod Absinthe. Imbibez un demi carré de sucre blanc de bitters puis déposez-le dans un verre à mélange préalablement rafraîchi. Écrasez le sucre puis le dissoudre. Ajouter le rhum et la glace puis remuez durant une vingtaine de secondes. Passer dans le verre Old Fashioned rincé à l'absinthe. Exprimez un zeste de citron jaune.

#### Verrerie :

Old Fashioned rincé à l'absinthe Pernod.

#### Ingrédients :

- 60 ml Pyrat XO
- Un demi carré sucre blanc.
- Quelques gouttes Grapefruit Bitters Scrappys.

#### Décoration :

zeste citron jaune.



## DOM TOM NEGRONI

Récemment, la gamme Trois Rivières s'est offert un nouveau souffle (packaging et spirit) pour donner notamment naissance à un étonnant VSOP. Ce rhum pur jus de canne, issu du terroir martiniquais, revendique une histoire longue de 350 ans ! Lors d'une dégustation à l'aveugle, j'ai été conquis par ce nouveau rhum : avec un nez plaisant et gourmand, il a du caractère dès la première gorgée et on l'adopte très vite. J'ai rapidement senti son potentiel en mixologie et cela ne m'étonnerait pas de le voir sur les étagères des meilleurs bar à cocktails prochainement (tout comme le HSE Black Sheriff dans un autre style). Le Negroni est une base de cocktail intemporelle. Il est un de mes "queues de coq" favoris en apéritif. Friand de spiritueux amers et aromatiques, j'ai mis en avant deux apéritifs rarement utilisés par les bartenders (Le Suze Fruits rouges et le Picon), accompagnés d'un vermouth rouge français oublié de grande qualité (Routin). C'est un cocktail apéritif inédit à base de rhum vieux de la Martinique et le résultat est exquis ! Attention, le Picon ne doit pas être mélangé, déposer quelques gouttes *on top* avec un zeste d'orange.

### Dégustation du cocktail

Couleur teinte pâle et dorée. Au nez, boisé, fruits rouges, orange. En bouche, léger, frais, et épicé. La première gorgée est marquée par les notes d'herbes et de fruits rouges dues au vermouth et à la Suze. La finale est un bouquet de fleurs fraîches et d'agrumes.

**Méthode :** Cuban roll

**Verrerie :** Old Fashioned

**Ingrédients :**

- 35 ml Rhum Trois rivières VSOP
- 15 ml Suze fruits rouges
- 15 ml Vermouth de Chambéry Routin (rouge)
- 6 gouttes de Picon (on top)

**Décoration :** zeste orange.



# REDWOOD

## LE BAR POUR AFFICIONADOS DES RHUMS ET COCKTAILS À LYON

Par Laurence Marot

**B**ienvenue à Lyon, la plus grande scène de la mixologie française après Paris ! Direction le Redwood, établissement imaginé par deux personnalités du bar qui ont fait leur notoriété grâce à leur maîtrise hors pair du shaker et à leur expertise sur le rhum. D'un côté, Marc Bonneton propriétaire du speakeasy L'Antiquaire, le fief des amateurs de breuvages vintage, et vainqueur de la compétition Bacardi Legacy en 2011. De l'autre, son jeune associé Franck Dedieu, meilleur apprenti de France barman en 2012 et également heureux lauréat de la finale 2015 de ce même concours prestigieux. Deux grands talents au service du rhum !

« Redwood est le nom d'une célèbre forêt californienne, en lien avec l'univers que nous recherchions pour notre bar à rhum d'inspiration californienne associant le bois et le cuivre, un clin d'œil aux alambics. A contrario de l'Antiquaire, aux codes très classiques, nous nous étions mis en tête de créer un lieu non conventionnel, en référence aux nouvelles tendances du bar et à la montée en puissance du rhum. Nous ne souhaitons pas tomber dans le cliché d'un bar à tiki mais plutôt privilégier le concept d'un laboratoire de tendances dans un esprit vibe » explique Marc Bonneton. Situé en plein cœur de la ville, on y croise une clientèle de jeunes trentenaires festifs, atteints du virus de la cocktail mania. Côté décorum, vous y rencontrerez peu de points communs avec

ses confrères lyonnais : un comptoir XXL qui joue la vedette, twistant sur cet esprit cuivré et boisé, accompagné d'une banquette imposante orangée façon seventies et d'une frise de photos illustrant des skaters new-yorkais des années 60. Et pour la note cool, le scénario de jeux de lumière et une musique chill out. « Pour Redwood, nous avons déniché une pléiade d'idées à Berlin, comme l'approche épurée et design du bar Buck and Breck de l'excellent Gonçalo de Sousa Monteiro ou à Londres pour le style cuivré du décor de Bodega Negra », précise Marc. Question liquide, ce bar affiche depuis son ouverture en avril 2014 environ 80 références de rhum sélectionnées avec soin et passion, en collaboration entre autres avec Whisky Lodge, la



cave à spiritueux incontournable de la capitale des Gaules. La philosophie de cette rum team ? Satisfaire leur clientèle avec un large panel de rhums de toutes les provenances, avec deux négociants à l'honneur : vous y trouverez l'intégralité des gammes Bristol et Plantation. Sans oublier un bel éventail de cachaças. « Nous visitons également des salons comme Rhum Fest Paris ou Cocktails Spirits pour approcher de nouvelles cuvées », ajoute Marc. On n'en doute pas, mais le point de fort de Redwood reste la qualité et l'essence de ses cocktails. « Franck Dedieu, mon associé et chef barman, possède une approche très méticuleuse de la mixologie. Pour moi, il est dans la lignée des barmen tels que Joseph Akhavan du Mabel et Nicolas de Soto à New-York (élu meilleur barman français à Cocktails Spirits en 2014) ».

Après quelques mois de rodage, Franck Dedieu s'est penché pour cette saison sur une première carte riche de 15 cocktails, des créations ou des incontournables revisités dont presque la moitié à base de rhum. « Je m'inspire de ce que je vois, de ce que je goûte, de la richesse des différentes scènes étrangères du bar, Londres, New-York, Hambourg... A vrai dire je n'ai pas vraiment de méthodes » indique ce dernier. Ne montrez pas votre déception si, sur la carte,

vous n'apercevez pas de painkiller, de rhum arrangé et autre boisson venue de Polynésie, car Frank se réapproprie avec justesse toutes les familles de cocktails avec un parfum de rhum, fidèle au modèle des bars américains : de grands classiques comme le Redwood Collins ou le Redwood Blazer jusqu'au Old Fashioned revus et corrigés avec du Bacardi blanc supérieur ou 8 ans d'âge (ses rhums de prédilection), du Flor de Caña ou du Wray & Nephew. Comme tout bon mixologue qui se respecte, Franck met un point d'honneur à mixer ses créations avec des produits maison (sirop de bière ou rhum infusé au basilic). Les best-sellers du Redwood : la Frozen Piña Colada et Le Latin (rhum Bacardi Supérieur, vin blanc, sucre de canne, jus de citron et saumure d'olive), son cocktail signature inspiré du daiquiri qui lui a valu sa place en finale de la Bacardi Legacy. Franck partira début mai à Sydney pour y conquérir peut-être le titre mondial et ramener dans ses bagages d'autres potions teintées de rhum pour émerveiller nos papilles. ■



### → REDWOOD

1, rue Chavanne - 69001 Lyon  
Tél : 06 14 72 29 70

# MICHAEL LANDART, MARIA LOCA, PARIS : TOUTES LES ÉCOLES DU RHUM



Textes et photos : Laurence Marot

**P**ère cambodgien et mère basque, métissage haut en couleur pour ce bartender propriétaire du Maria Loca qui a posé ses shakers à Paris en 2011 après un long périple aux quatre coins du monde en quête de saveurs distillées et d'un savoir-faire cocktails. Son premier contact avec le liquide ? A Tours, sa ville d'étudiant au bar d'un tex-mex en 2001, pour devenir ensuite chef de rang dans un château de la Loire. Mais c'est au Luxembourg entre 2003 et 2006 qu'il se familiarise aux bases de la mixologie et crée ses premières cartes de cocktails et surtout, s'initie au rhum. Puis direction pour trois ans Londres, où il apprivoise sa culture cocktail, ses techniques et ses spiritueux. D'abord au restaurant français le Coq d'Argent avec la rencontre de ses futurs asso-

ciés et au Mint Leaf, spot indien, où il twiste des classiques avant de superviser La Favela Chic. Sa soif de connaissance et d'évasion ne s'arrête pas là. Michaël s'envole une année vers l'Australie pour appréhender une autre vision anglo-saxonne du bar à Sydney et à Byron Bay. Dernière pause, en solo : Nouvelle-Zélande, Argentine, Uruguay et Brésil, avant de rentrer en France. On le retrouve vite à la tête du Petit Club de la Favela Chic de Paris et derrière le bar de l'Experimental Cocktail Club, découvrant ainsi la scène cocktail parisienne alors naissante. Il ouvre enfin le Maria Loca, un bar dédié à la canne à sucre en juin 2012 (voir Rumposter N°1). La consécration : la victoire en 2013 de la finale française du Diplomatico World Tournament avec son cocktail *Hecho con gracia*.

## Le métier de barman était-il une vocation à la base pour toi ?

Non pas vraiment. J'assimilais le métier de barman à celui d'un saltimbanque. Il n'y a pas de barman dans ma famille. J'ai eu la chance que ma mère basque m'ait développé mes sensations olfactives et mon père cambodgien, donné le goût des épices. Finalement, après un séjour au Brésil dans un but humanitaire, j'ai arrêté mes études beaucoup trop prenantes. C'est à ce moment là que j'ai choisi d'être barman, une profession pour m'évader à travers le monde et forger ma jeunesse.

## Comment est-née ta passion pour le rhum et la cachaça ?

Bien sûr par mes voyages mais je me suis réellement initié au rhum en Angleterre et en France et j'ai l'impression que c'est le rhum qui m'a choisi plutôt que l'inverse. Mon premier contact avec la cachaça a eu lieu au Brésil, un vrai coup de cœur !

## Te souviens-tu des premiers rhums et cachaças que tu as goûtés ?

Bien sûr, le 51 sur une plage de Rio et un agricole martiniquais à Tours avec les potes.

## Comment est venue l'idée du Maria Loca, bar à cocktails dédié aux spiritueux de canne à sucre, un concept tout à fait nouveau à Paris ?

Je savais que les Français appréciaient beaucoup le rhum et la canne à sucre. La consommation prédominante du mojito ici en est bien la preuve. Et pour la cachaça, pas de doute sur son avenir à Paris car le jus vient de la même base il suffit juste de récupérer les bons distillats ce qui pendant longtemps n'a pas été le cas. Avec mes associés, nous souhaitons que les gens dégustent de bons cocktails, simples, frais et différents mais aussi qu'ils découvrent des spiritueux de toutes origines, qu'ils voyagent et qu'ils partagent leurs expériences. Selon moi, voilà l'avantage que possède la canne à sucre sur les autres spiritueux, elle est réconfortante,

chaleureuse, elle appelle au voyage, au soleil, à la joie...

## Quels sont tes critères de sélection pour choisir tes rhums et cachaça ? A-t-elle évolué depuis l'ouverture ?

J'ai pris le parti de démarrer sur des rhums de mélasse, de tradition britannique et hispanique, et bien sûr sur de la cachaça pour attirer une clientèle qui n'aimaient pas le rhum à la base. Après un an d'ouverture, suite à une demande croissante et un désir personnel, j'ai intégré les rhums agricoles en continuant à éduquer ma clientèle sur les spiritueux de canne. Ma philosophie : réaliser une sélection avec mon palais et mes sensations de manière à séduire un maximum de gens sans forcément leur donner ce qu'ils désirent. C'est comme pour les cocktails ! Tu n'aimes pas quelque chose et bien on va te faire aimer cette chose !

## Quelle relation ont les consommateurs français avec l'univers du rhum aujourd'hui ?

Je constate un véritable enthousiasme et engouement pour la canne, la preuve si vous regardez les chiffres sur les dix dernières années ! Le rhum évoque le voyage, l'évasion, un côté festif dont les gens ont besoin en ce moment je pense. On ne peut pas dire de même de l'éternel whisky qui, pour le coup fait beaucoup plus gentleman et sérieux.

## Tu as remporté la finale française du concours Diplomatico World Tournament en 2013, cette victoire a-t-elle changé pour toi beaucoup de choses vis-à-vis de l'industrie du bar et dans le monde du rhum ?

Cette victoire n'a pas changé ma vision du rhum mais m'a surtout enrichi au niveau des méthodes de fabrication dans les pays d'Amérique latine, réconforté dans mes choix vis à vis de ce que je voulais faire, enrichi mes contacts et m'a donné une certaine notoriété. Les gens ont pris conscience qu'il se passait quelque chose au Maria Loca.

## Rhum agricole ou rhum de mélasse, clairin ou cachaça, lequel t'inspire le plus pour tes cocktails ?

Ils m'inspirent tous selon l'émotion qu'ils me procurent. Par exemple la cachaça et les rhums de mélasse de type solera ou d'origine latine symbolisent le partage. Les épices, les agrumes et même le bissap fonctionnent bien avec le rhum agricole. Pour le clairin, je le propose pour l'instant en ti punch mais je travaille sur le vieillissement du Clairins Sajous afin d'observer comment il réagit au bois.

## Quel est ton mode de réflexion quand tu crées un cocktail ?

C'est une réflexion autour de mes voyages, des origines des produits, de ce que je goûte... Je suis toujours en quête d'épices lorsque je pars à l'étranger. Je les accumule et je les travaille en cocktail quelques temps plus tard selon mes inspirations. On reste dans un esprit de partager ce qui est ou a été vécu.

## Les distilleries sont-elles également des sources d'inspiration ?

Les distilleries m'apportent essentiellement une connaissance du produit. J'ai déjà eu l'opportunité de visiter la plupart des distilleries de Martinique, la petite distillerie Hoochery en Australie, Old New Orleans Rum à la Nouvelle Orléans, Diplomatico au Venezuela, Botran au Guatemala ou encore Fritz Vaval ainsi que les installations de Vieux Labbé en Haïti.

## Toi qui es un fanatique d'épices, fabriques-tu toi-même ton rhum épicé ?

Oui j'achète du rhum Botran blanc que j'infuse avec six différentes épices dont la fève de tonka. C'est à la fois un rhum de dégustation et une base de cocktail.

## Proposes-tu des cocktails vieillis sur ta carte ? Quelle est ta méthode de fabrication ?

Oui par exemple, le Woody Wood à base de cachaça infusé à la noix, de Calvados Chris-

tian Drouin, de Bénédictine et de Dry Curaçao Ferrand (elixir à l'orange amère, ndlr), le tout reposant en fût de chêne français pendant six mois, puis embouteillé par nos soins. Je fais vieillir aussi certains alcools comme la cachaça, le clairin Sajous ou encore du rhum jamaïcain Wray & Nephew Overproof dans de petits fûts de chêne.

## Aimerais-tu créer un jour ton propre produit ?

Je suis justement en train de travailler dessus et vous pouvez venir le déguster au bar. Je n'en dévoilerai pas plus.

### Tes mentors ?

Je n'en ai pas. Je me suis simplement formé seul grâce à mes différentes expériences.

### Tes bars de prédilections ?

Mowa à Marina di Ravenna et Lucas & Andrea à Milan en Italie. Parce que ce sont des gens simples et passionnés qui travaillent dur et nous donnent beaucoup. Et leur lieu est à leur effigie comme nous de Maria Loca.

### Ton livre de chevet ?

« La distillation à l'alambic : un art à la portée de tous » de Kai Möller. On m'a offert ce livre l'hiver dernier suite à mon cadeau d'anniversaire de l'année d'avant qui était un magnifique petit alambique mais je n'ai pas encore eu l'occasion d'utiliser !

### Où te vois-tu dans 10 ans ?

Je ne sais pas si je serai encore en France mais je ne me vois pas vivre dans une ville. Je posséderai ma propre gamme de rhums et cachaças. Et j'espère diriger toujours le Maria Loca.

## Deux cocktails signés par Michael Landart

### COCKTAIL « CARIBBEAN PUNCH »

- 40 ml de cachaça Avuà Prata - 15 ml de Velvet Falernum  
10 ml de sirop de canne - 60 ml d'agua de Jamaica (à base de sorrel, épices et acidifiant) - 1 dash de Peychaud's bitters

Préparer à l'aide de la technique du Cuban roll, en passant le liquide d'une timbale à l'autre pour aérer, légèrement diluer et refroidir. Servir dans un verre long drink, complété de glace. Décorer avec une fine tranche de pamplemousse et un morceau de cannelle.



### COCKTAIL « GOLDEN PARACHUTE »

- 40 ml de Chairman's Spiced Rum - 20 ml de jus de citron vert  
- 20 ml de sirop d'orgeat maison - Feuilles de menthe

Shaker le tout avec de la glace et finir par un top de champagne blanc de blancs brut. Filtrer et servir dans un verre à pied et décorer avec un brin de menthe. ■



Rhum J.M. X.O. TRES VIEUX RHUM AGRICOLE MARTINIQUE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.



*Original par Tradition ...*

Depuis 1942



TEL : 01.58.08.21.00  
FAX : 01.58.08.21.21



WWW.DAMOISEAU.COM

— RHUM EN TOQUE —

## FINANCIER AU TI'ARRANGÉS DE CED, ET FILET DE CABILLAUD AU " HSE 2010 "



*Recettes et photos de Benjamin Rousseaux*

Benjamin, second sous la direction du chef étoilé Simon Scott au *Bistrot Saveurs* à Saint-Avit, est un passionné de rhum, auteur du blog *les Voies du Rhum*.

Cette fois-ci, pour le 5ème opus de Rumporter, je voulais un rhum unique, racé et corsé, un rhum qui résiste à la cuisson, pour pouvoir le décliner dans une recette de plat chaud à base de poisson. J'étais parti sur l'idée d'un rhum blanc cette fois-ci, pour corser le jeu et élaborer une recette atypique. Quand j'ai goûté et essayé le rhum blanc "HSE 2010", il m'a tout de suite séduit par sa force en bouche et son intensité. Il avait ce que je désirais précisément, afin d'optimiser cette recette où l'on retrouve le rhum "HSE 2010" utilisé « cru » pour rehausser un

condiment et "cuit" pour glacer des légumes. Pour le dessert, je voulais surfer sur la vague des rhums arrangés cette fois-ci. Je connaissais déjà les Ti-arrangés de Ced, c'est durant mon passage au Rhum Fest Paris 2014 que j'ai pu les déguster et mon choix s'est porté sur le mangue-passion que j'ai trouvé fin et parfumé, donc idéal pour un dessert. J'ai pu l'ajouter à chaque élément de ma recette. Il parfumerà à souhait le sirop d'une nage de fruits et la chantilly au cacao. Un dessert classique aux notes exotiques.



© BENJAMIN ROUSSEAUX

## FINANCIER AU TI'ARRANGE DE CED, NAGE DE FRUITS ARRANGÉE ET CHANTILLY AU CACAO

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

### Pour les financiers

- 100 g de sucre
- 2 blancs d'œufs
- 125 g de poudre d'amande
- 60 g de farine
- 2 pincées de levure chimique
- 100 g de beurre
- 6 cl de rhum "Ti arrangés de Ced mangue-passion"

### Pour la nage

- 1/4 de litre d'eau
- 125 g de sucre
- 10 cl de rhum "Ti arrangé de Ced mangue-passion"
- 5 clémentines
- 1/2 grenade
- 2 kiwis

### Pour la chantilly au cacao

- 15 cl de crème liquide entière
- 15 g de sucre glace
- 15 g de cacao
- 1 cl de rhum "Ti arrangés de Ced mangue-passion"
- Quelques sommités de menthe pour le décor.



### Pour la préparation du financier :

Préchauffez votre four à 180°C. Coupez le beurre en parcelles, faites-le fondre dans une casserole et laissez-le cuire jusqu'à ce qu'il ait une couleur noisette puis laissez refroidir. Mélangez le sucre et les blancs d'œufs, ajoutez la poudre d'amande, la farine et la levure. Ajoutez le beurre noisette en 3 ou 4 fois, le rhum et obtenez un mélange bien homogène. Moulez celui-ci dans des moules silicones en demi-sphère de 5 cm de diamètre. Enfournez 15 mn et laissez vos financiers refroidir à l'air libre.

### Pour la préparation de la nage :

Faites bouillir l'eau et le sucre, ajoutez le rhum et laissez refroidir. Prélevez les segments des clémentines, égrainez la grenade et coupez les

kiwi en petits dés. Versez votre sirop par dessus, mélangez et gardez au frais.

### Pour la préparation de la chantilly :

Mélangez le cacao et le sucre glace. Fouettez la crème et le rhum pour obtenir une mousse onctueuse puis ajoutez le mélange cacao-sucre et mettez la chantilly au frais.

### Pour le dressage :

Creusez les demi-sphères de financier et farcir de chantilly, recréez une sphère et saupoudrez de sucre glace. Faites 4 petites verrines de nage de fruits. Sur une assiette longue placez le financier, une verrine et déposez une quenelle de chantilly. Servez aussitôt et bonne continuation.



© BENJAMIN ROUSSEAUX



## FILET DE CABILLAUD AUX GRAINES DE SÉSAME BLANC CHARLOTTE LAQUÉE " HSE 2010 " FRAÎCHEURS DE PIMENT DOUX MENTHOLÉ

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

### Pour le cabillaud

- 4 filets de cabillaud de 150 g
- 75 g de sésame blanc
- 1 C. à soupe d'huile de tournesol
- Sel et poivre du moulin

### Pour les charlottes laquées

- 500 g de pommes de terre de type charlotte
- 25 g de beurre
- 7 cl de rhum "HSE 2010"
- 1/5 L de jus de betterave (en épicerie BIO)
- Sel

### Pour la fraîcheur

- 4 piments rouges doux
- 1 échalote
- 1 citron vert
- 4 cl de rhum blanc "HSE 2010"
- 4 cl d'huile de tournesol
- Sel
- 10 belles feuilles de menthe



### Pour la préparation du cabillaud :

Otez la peau des filets. Assaisonnez chacun des filets et panez-les avec le sésame blanc. Réservez-les sur le côté pour les cuire plus tard. Quand les pommes de terre seront en fin de cuisson, faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle et faites cuire vos filets 3, 4 minutes sur chaque face.

### Pour la préparation des pommes de terre :

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en rondelles de 1 cm d'épaisseur. Dans une grande casserole, faites chauffer le beurre sur un feu pas trop fort, quand il commence à mousser, faites saisir les pommes de terre quelques minutes et assaisonnez et flambez au rhum « HSE 2010 » (attention au retour de flamme). Versez le jus de betterave sur les pommes de

terre jusqu'à leur hauteur. Faites cuire vos filets à feu moyen, laissez le jus de betterave s'évaporer (vous pouvez commencer à cuire vos filets).

### Pour la préparation de la fraîcheur :

Coupez les piment en deux dans leur longueur et ôtez les pépins et les pédoncules puis émincez-les, réservez le tout dans une gros bol. Epluchez et ciselez l'échalote, ajoutez la au piment émincé. Salez le tout et ajoutez le rhum, le jus du citron et l'huile et laissez infuser. Effeuillez la menthe, lavez les feuilles et ciselez finement.

### Pour le dressage :

Disposez des rondelles de pommes de terre laquées au centre de l'assiette, posez par dessus le filet de cabillaud. Ajoutez un peu de fraîcheur au piment et parsemez la menthe ciselée. Servez aussitôt et bon appétit.



— CLIN D'OEIL —

# LES MONDES DE MERLIN

Par Benjamin Rousseaux

« Les Mondes de Merlin » sont des créations éphémères réalisées avec des aliments sous toutes leurs formes immortalisés par la photographie. La matière y est taillée et disposée de façon à créer des univers ou des mondes imaginaires. C'est une invitation au voyage et à la poésie, à un retour dans la magie de l'enfance et du rêve. Le monde « Planet Pi » a été inspiré par les produits que l'on retrouve dans le célèbre cocktail au rhum : la Pinacolada. Quoi de plus normal pour Merlin (le surnom de Benjamin), amoureux de rhum que de visiter un monde où le rhum a une source.

→ [www.lesmondesdemerlin.com](http://www.lesmondesdemerlin.com)



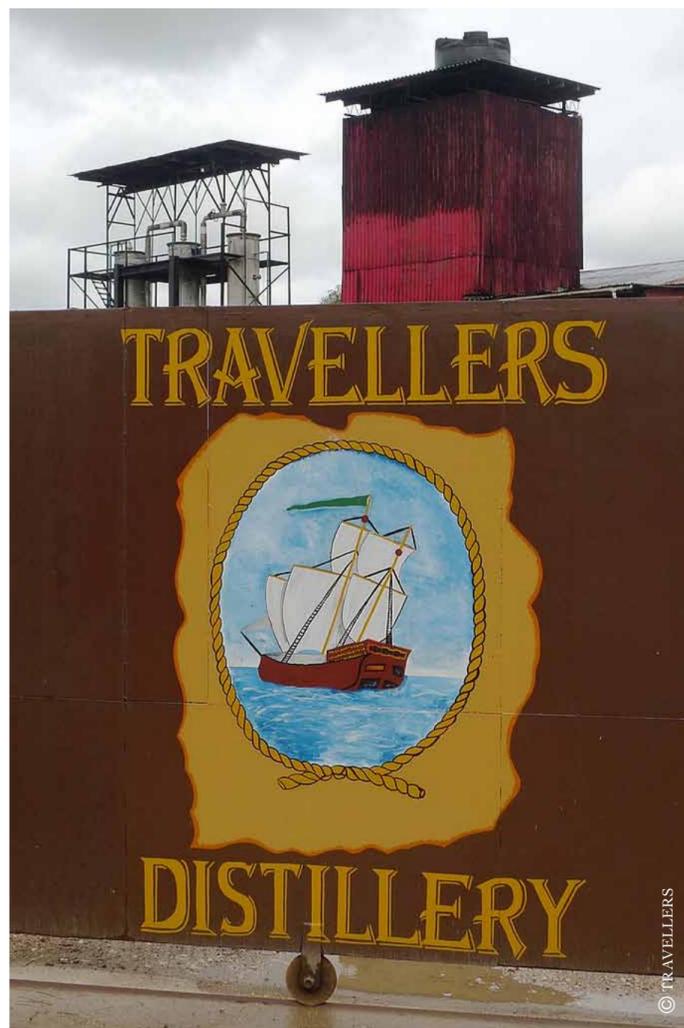
→ Benjamin Rousseaux expose du 5 mai au 30 mai dans le cadre du mois nature à la médiathèque de Lautrec

Groupe Educatif Jean-Louis Etienne - La promenade - 81440 Lautrec - Tél : 05 63 75 04 30

BLEEDING HEART RUM COMPANY  
**DON PAPA**  
SMALL BATCH  
**RUM**  
MT. KANLAON



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



## TRAVELLERS (BÉLIZE) : LE LONG VOYAGE DE LA FAMILLE PERDOMO

*Par Gilbert Delos*

Baptiser son entreprise d'un nom anglais lorsqu'elle est créée dans un pays d'Amérique Centrale peut paraître curieux, ou prémoniteur, mais ce n'est en rien une bizarrerie dans le cas de Travellers (Voyageurs). Car ce qui était au départ un bar ouvert en 1953 par Jaime Omario Perdomo se trouve à Belize, le seul pays anglophone de la région, qui s'est d'ailleurs longtemps appelé Honduras Britannique.

Entre Mexique et Honduras, ce petit pays de 23 000 km<sup>2</sup> est une démocratie parlementaire dont le chef d'Etat est la reine Elisabeth II, représentée par un gouverneur général, et si beaucoup des 330 000 habitants parlent l'espagnol, l'anglais y est toujours la langue officielle. D'origine modeste, Don Perdomo commence donc par ouvrir son bar Travellers dans la capitale (62 000 habitants... seulement) qu'il approvisionne avec des bières et des spiritueux souvent importés. Suivant les habitudes locales, il réalise ses propres assemblages puis la maturation d'eaux-de-vie achetées de plus en plus jeunes. Manifestement, Don Perdomo est doué pour le blending, car ses compositions plaisent de plus en plus à ses compatriotes comme aux touristes qui commencent à découvrir Belize, et notamment le One Barrel, un rhum qu'il fait vieillir plusieurs années avant de l'embouteiller. Ayant besoin de sécuriser ses approvisionnements, il décide alors de s'associer avec Luis Alberto Espat pour créer sa propre distillerie à Belmopan, la seconde ville du pays. Elle utilise principalement des mélasses des sucreries béliziennes, car la canne à sucre est une des principales productions agricoles du pays. Dans les années 70, ses fils Romel et Mayito viennent le rejoindre dans l'entreprise, lui apportant l'enthousiasme et la fougue de leur jeunesse. L'affaire se développant, la société Travellers est créée en 1983 qui appartient uniquement à la famille Perdomo, Luis Espat ayant décidé de revendre ses parts en 1989. Si la réputation de Travellers repose toujours sur le One Barrel (décliné aujourd'hui en trois versions), la gamme est assez diversifiée, depuis le rhum blanc Cristal Parrot jusqu'au 15 ans d'âge Don Omario. La réputation de la distillerie repose en effet sur son savoir-faire en matière de rhums âgés, très riches aromatiquement et souvent marqués



par la vanille et le boisé des fûts de bourbon principalement utilisés. Ayant régulièrement modernisé sa distillerie, la famille Perdomo a développé par ailleurs toute une gamme de spiritueux autres que le rhum, avec des brandys, des vodkas, un gin, des liqueurs et autres vins de fruits, certains aromatisés avec des fruits locaux, comme la noix de cajou (fruit de l'anacardier) ou le craboo, un fruit spécifique à Belize. Par ailleurs, l'exportation vers les Etats-Unis, le Canada et maintenant l'Europe représente un marché important pour Travellers, dont plusieurs rhums ont reçu des récompenses dans les concours américains, mais aussi au Rhum Fest de Paris 2014, avec une médaille d'argent dans la catégorie des rhums de mélasse de plus de 6 ans (embouteillé par Fair Rum). ■



## FIDJI : AU PAYS DU BOUNTY

Par Gilbert Delos

© SOUTH PACIFIC DISTILLERS

Associer le rhum à un navire britannique comme le Bounty est somme toute évident, tant l'eau-de-vie de canne à sucre a pris son ampleur grâce à la Royal Navy. Et à cause de la mutinerie la plus célèbre de toute son histoire, le HMS Bounty est l'un de ses navires les plus connus. Mais les îles Fidji ont une raison plus précise d'avoir choisi ce nom pour leurs rhums, car le capitaine Whilliam Bligh, une fois débarqué de son navire, est passé par le détroit séparant les deux îles principales de l'archipel, lors de son incroyable odyssee en chaloupe de 6 700 km entre Tahiti et l'île de Timor. C'est aussi une bonne raison pour ne plus confondre les rhums Bounty de la distillerie des Fidji avec celui provenant de St Lucia aux Antilles.

**M**algré son climat tropical, les îles Fidji n'ont connu qu'à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle l'arrivée de la canne à sucre, remplaçant le coton qui n'était plus concurrentiel. Pour la cultiver, le gouverneur Athur Gordon fit appel à de la main d'œuvre indienne, les Fidjiens n'aimant guère le dur travail des champs. A tel point que les Fidjiens d'origine indienne sont aujourd'hui majoritaires dans l'archipel, ce qui n'a pas manqué jusqu'à récemment de causer de nombreux problèmes politiques. Le sol des 322 îles fidjiennes est essentiellement volcanique, et donc particulièrement fertile, donnant une canne très riche en sucre, d'autant que le climat tropical assure de bonnes précipitations. C'est en 1980 qu'est fondée la South Pacific Distilleries à Lautoka, sur la plus grande île de l'archipel, Viti Levu. A ne pas confondre d'ailleurs avec la la South Pacific Distillery de Nouvelle-Zélande, qui produit également du rhum...

Appartenant au groupe australien Foster's, la distillerie travaille à partir des mélasses des sucreries locales, mais en sélectionnant celles obtenues à partir de cannes récoltées à la main, et non par brûlage, ce qui donne une meilleure qualité aromatique au jus. Pour la distillation, sont utilisés des alambics à colonnes, mais aussi à repasse (*pot still*) pour obtenir des eaux-de-vie plus charpentées. Tous les rhums Bounty sont issus de l'assemblage des deux types d'eau-



de-vie ainsi obtenus. Outre des rhums aromatisés et d'autres spiritueux, la gamme principale comprend cinq déclinaisons : le White (37°) offrant des notes d'agrumes et de noix de coco ; le Spiced (37°, épicé) aux arômes de vanille ; le Honey (37°) au miel ; le Dark (37°) ; l'Overproof (55°) à la robe ambrée, exhalant fruits secs, réglisse et caramel. Trois ans après sa création, la distillerie obtenait déjà des médailles pour ses rhums au concours de Londres, et depuis les récompenses internationales n'ont pas cessé. Les dernières en date ont été obtenues au San Francisco World Spirit Competition de 2014, avec une double médaille d'or pour l'Overproof, une médaille d'argent pour le Dark et pour le White et une de bronze pour le Spiced. Alors, à défaut de pouvoir se rendre en Océanie, un verre de Bounty devrait vous transporter dans les îles Fidji. ■



# RHUMS ANTILLAIS ÉLEVÉS SOUS BOIS ET VIEUX 3 ANS

Dans notre deuxième numéro, nous avons dégusté les rhums agricoles âgés de 4 à 5 ans, tous vieillis en fûts. Cette fois-ci, nous nous sommes intéressés aux rhums antillais ayant séjourné de quelques mois à trois ans en fûts ou en foudres, ces grandes cuves de repos de plusieurs (dizaines) de milliers de litres où le rhum est élevé et non vieilli, l'interaction avec le chêne étant nettement plus faible que dans les petits contenants que sont les fûts de quelques centaines de litres. Ces foudres sont très majoritairement employés en Martinique tandis que les producteurs guadeloupéens privilégient les fûts. Une différence notable que nous avons retrouvée lors de nos dégustations. Et comme ces rhums sont souvent conçus non pas seulement comme des produits de dégustation mais aussi pour cocktail et long drink, nous les avons évalués également sur leur potentiel dans les boissons mélangées.

*Dégustateurs : Alexandre Vingtier, Cyrille Mald et Jean-Claude Liméa*



## PRÉPARATION EN COCKTAIL



→ Retrouvez tous nos commentaires de dégustation sur [rumporter.com](http://rumporter.com)

## GUADELOUPE



### REIMONENQ 3 ANS / AGRICOLE - 40%

Vieilli pendant un minimum de 3 voire 4 ans en fût, ce rhum vieux est une belle démonstration du savoir-faire en matière de vieillissement de Léopold Reimonenq. Un rhum agricole vieux très complexe et évolutif avec ses notes de cédrat, mangue et reine-claude, de cuir, beurre, chêne et eucalyptus. Légèrement amer et camphré pour plus d'équilibre, d'intensité et de longueur.  
30,90 / 32€



### RECOMMANDÉ

### REIMONENQ J.R ON THE ROCKS / RHUM LEGER DE PUR JUS - 40%

Distillé à un haut niveau de pureté, de rhum de pur jus en a perdu son appellation agricole et s'inspire de techniques des whiskies américains. Un rhum léger et gourmand offrant une large palette aromatique avec notamment des arômes de caramel, de banane, de litchi, de vanille, de muscade et de cacao. A déguster



frappé ou sur glace, on encore allongé d'eau pétillante. 32,90 / 34€



### REIMONENQ AMBRÉ / AGRICOLE - 40%

Vieilli au moins un an en fût, ce rhum « spécial cocktail » n'en démerite pas moins en dégustation avec son nez floral capiteux (lilas, ylang-ylang) avec des notes de citron et de zeste de pamplemousse, sa bouche beurrée avec des notes de banane, cannelle, fruit de la passion, vanille et réglisse. Pur en digestif ou mélangé en apéritif. 21 / 22,50€



  
**RECOMMANDÉ**



**KARUKERA GOLD / AGRICOLE - 40%**

Un rhum agricole puissant et bien maîtrisé, innovant et surprenant ! Belle gamme aromatique sur la prune, la framboise, le massepain, la noisette évoluant sur le foin et l'ananas rôti. 30€



**BOLOGNE GOLD / AGRICOLE - 40%**

Symbole du dynamisme et de l'expansion de la gamme Bologne, ce nouveau Gold est prometteur, évoluant dans un registre gourmand de pomme cuite, d'amandon, de grenade, d'abricot et de menthe avec une bouche miellée que complètent l'anis et le réglisse... la finale est un peu dure et trop simple. Un rhum d'initiation à la dégustation. 20,50€



**BOLOGNE VIEUX / AGRICOLE - 41%**

Ce second rhum vieux 3 ans de la distillerie Bologne est un rhum singulier avec d'un côté des notes de vanille, de torréfaction, de sauce soja et d'épices et de l'autre des notes plutôt fermentaires, végétales et légèrement florales. 24,80 / 26,50€

**DAMOISEAU CŒUR D'OR - 42%**

Ce rhum vieux possède une belle rondeur avec une belle note d'ananas, le reste est très proche d'un bourbon : vanille, caramel, torréfaction, chêne... simple mais vraiment sympa ! 28€



**DAMOISEAU GOLD / AGRICOLE - 40%**

Un jeune rhum agricole légèrement vieilli et créé pour les cocktails, avec des notes de poivre, de vanille, d'amande et de chêne. 15€



**LONGUETEAU AMBRÉ / AGRICOLE - 40%**

Cette « base pour cocktail » évolue dans un registre idéal pour les mélanges : plutôt léger et végétal, sur la vanille, la pomme cuite, l'amande, le cacao et le lait de seigle. 26€



**LONGUETEAU VS / AGRICOLE - 42%**

Ce rhum vieilli au moins 3 ans en anciens fûts de cognac renferme néanmoins une forte proportion de rhums plus âgés, de 4 à 6 ans, qui lui confèrent profondeur et complexité. Notes de lilas, réglisse, café, tabac, agrumes et fruits secs. 50€



SGDB

## MARIE-GALANTE

  
TRÈS BON



### BIELLE AMBRÉ / AGRICOLE - 50%

Vieilli en foudre et embouteillé à 50% comme un blanc, ce rhum ambré préserve toute la fraîcheur de la canne et l'authenticité du terroir et de la démarche de la distillerie avec un apport en bois et un repos qui lui confèrent un profil remarquable sur le gingembre confit, la grenade et la pêche blanche avec des accents marins. Indispensable !

39,50€

## MARTINIQUE

  
TRÈS BON

### CLÉMENT SELECT BARREL / AGRICOLE - 40%

Un rhum très original vieilli en fûts neufs destiné à l'univers du bar qui nous a unanimement séduit par sa complexité et sa précision aromatiques. Très fruité, sur la mangue, la châtaigne, la noix de coco, floral, massepain, chocolat au lait, fraise, orange... A 45% ou 50% il serait excellent ! 34€



### CLÉMENT VIEUX - 44%

Cette cuvée spéciale du rhum vieux Clément à 44% est d'une grande complexité aromatique, dans un registre très pâtissier : pêche, banane, brioche, fruits confits et miel avec des notes profondes de cacao, lierre. 25€

  
TRÈS BON



### DEPAZ VIEUX / AGRICOLE - 45%

Absolument incontournable, ce rhum vieux au « goût de Montagne » possède une personnalité unique et remarquable : groseille, amandon, cacao, noix de macadamia, vanille et corne (une sorte de sorbe)... indispensable à tout amateur digne de ce nom ! 37€

### DILLON CUVÉE DES PLANTEURS / AGRICOLE - 43%

Cette sélection du Maître de Chai, méconnue en métropole, est la parfaite démonstration que Dillon peut posséder une très belle finesse et s'adresser aux dégustateurs avertis ! D'une rare délicatesse, ce rhum vieux possède des notes de cédrat, de mandarine confite, de fleur blanche, de pêche avec des accents végétaux très agréables. 34,90€



### G. HARDY TARTANE PAILLE / AGRICOLE - 50%

Vieilli deux ans en foudre et mis en bouteille sur la presqu'île de la Caravelle, ce rhum paille aujourd'hui distillé chez Saint James (la distillerie ne fume plus depuis 1996) nous a séduit par sa grande fraîcheur végétale axée sur les arômes de jus de canne onctueux et gourmands, les agrumes, le poivre, la vanille et la noix. A découvrir !



  
RECOMMANDÉ

### J.M ÉLEVÉ SOUS BOIS / AGRICOLE - 50%

Vieilli un an, ce rhum possède un caractère exubérant, puissant avec une belle fraîcheur végétale, avec des arômes de gingembre, ginseng, poivre vert soutenus par un léger boisé/vanillé. 29€



  
**RECOMMANDÉ**



**CLÉMENT V.O / AGRICOLE - 40%**

Vieilli au moins 3 ans en petits fûts de chêne de 200 litres, neufs et anciens, ce rhum vieux se définit par sa rondeur et générosité, dans un registre fruité et épicé, notamment réglisse et clou de girofle, avec une belle longueur. 27€

**HSE ÉLEVÉ SOUS BOIS / AGRICOLE - 42%**

Elevé entre 12 et 18 mois en foudre de chêne français, cet agricole joue dans un registre fruité et épicé : nez de pâte de fruit, de chêne, une bouche grasse sur le



coing, le chocolat aux noisettes, le poivre et la baie rose, un côté gingembre / ginseng, des agrumes... 28€



**HSE VIEUX / AGRICOLE - 42%**

Après 3 ans en fûts de chêne, la matrice des rhums vieux HSE est déjà très sédui-



sante : assez léger et rond avec des notes de châtaigne, bois brûlé, poivre gris, vanille, orange et chocolat. 39€

**HSE BLACK SHERIFF / AGRICOLE (NON AOC) - 40%**

Plébiscité depuis son lancement, cette cuvée vieillie en fûts de chêne américain est une innovation majeure dans la catégorie agricole. Un rhum très boisé avec



des notes de cacao, orange amère, vanille, fleur d'oranger, vanille, cannelle, clou de girofle... 22€



  
**RECOMMANDÉ**



**G. HARDY TARTANE VIEUX / AGRICOLE - 42%**

Très joli nez pour cet agricole méconnu : comme un flan à l'abricot et à la mangue !

**J.M V.O / AGRICOLE - 43%**

Après plus de 3 années en fûts de chêne blanc, JM développe des notes de tabac de Virginie, poivre, coco, gingembre, amande, cannelle, fleur d'oranger, hortensia, eucalyptus, noisette... 36€



**SAINT JAMES VIEUX / AGRICOLE - 42%**

Pierre angulaire de la gamme des rhums vieux de l'iconique Saint James, cette cuvée est vieillie de 3 à 6 ans dans de petits fûts de chêne et développe un caractère crémeux sur lait de coco et le café au nez tandis que le fruité se développe en bouche : pêche,



prune, nougat au miel, noix, amande, vanille et muscade. 26,90€

**TROIS RIVIÈRES CUVÉE DU MOULIN / AGRICOLE - 40%**

Incontournable rhum vieux de Trois Rivières, cette référence relookée fin 2014 possède des arômes de canne à sucre, de banane, de muscade, de vanille, de poivre gris...



# 1765 - 2015 : SAINT JAMES FÊTE SES 250 ANS



Les Plantations Saint James fêtent leurs 250 ans. A cette occasion, La Martiniquaise, leur propriétaire, va prochainement éditer une monographie retraçant la longue histoire d'une marque aujourd'hui inconnue. Les artisans de ce projet nous ont exceptionnellement autorisés à vous en dévoiler quelques extraits... Saga.

1714

Les pères de la Charité deviennent acquéreurs de terrains vers fonds-Mahault et se lancent dans la culture de la canne à sucre. Ils se constituent progressivement un important patrimoine mobilier et immobilier : maisons et entrepôts à Saint-Pierre et Fort-Royal et, surtout, sucrerie de Trou-Vaillant. Trou-Vaillant va devenir le cœur historique des futures plantations Saint James.

1765

### **Naissance du rhum Saint James**

Mise en service (ou plutôt agrandissement ?) de la sucrerie de Trou-Vaillant par le père Edmond Lefebvre. Un an plus tard, arrivé de France, le père Gratien Bourjot succède au père Lefebvre, lequel lui a probablement transmis son expérience et son savoir-faire dans l'art de faire du sucre et du rhum. A ce moment-là, la vente de rhum aux Anglais est tolérée par l'autorité royale (sous le nom de Saint James ?).

1777

A cette date, le domaine de Trou-Vaillant produit tafia, esprit de tafia et rhum, diversité qui montre une recherche qualitative. Les pères de la Charité ont fait l'acquisition d'une habitation à Champflore (155 hectares).

1791

L'hôpital des pères de la Charité et tous leurs biens fonciers passent dans le domaine public. Trou-Vaillant va être affermé à des gérants successifs jusqu'en 1861.

1794

Occupations anglaises.

1802

PUIS

1809

1814

1848

23 MAI

Abolition de l'esclavage après d'importantes manifestations la veille, à Saint-Pierre.

1852

Trou-Vaillant devient un atelier disciplinaire.

1861

Vente de l'essentiel de l'habitation Trou-Vaillant aux enchères, retour au privé.

1882

### **Paul Lambert dépose la marque Saint James**

Dépôt de la bouteille carrée à fond plat et de la marque Saint James par le négociant Paulin Lambert au tribunal de commerce de Marseille.

1884

### **Création de la première bouteille carrée de rhum**

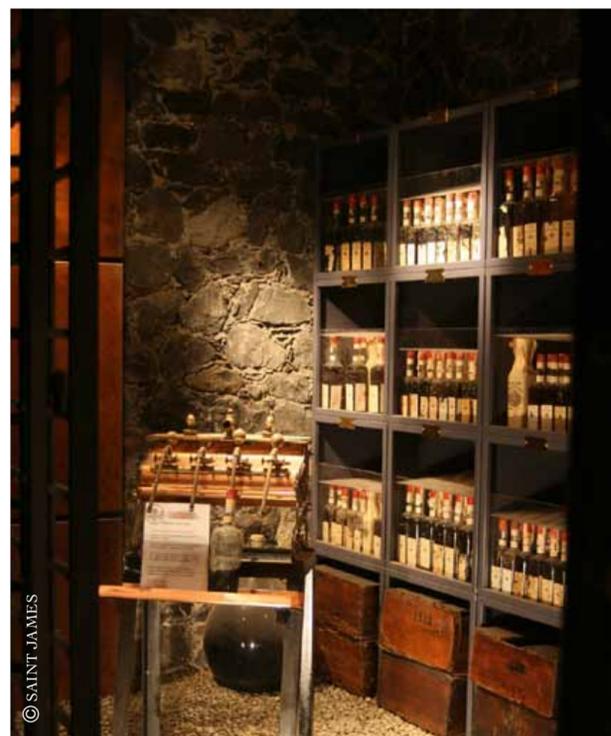
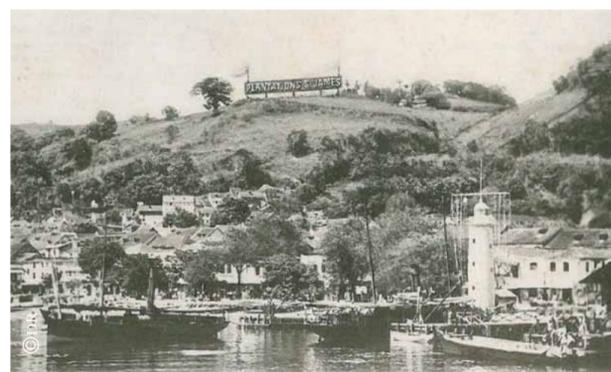
Premier millésime Saint James connu (lancé pour un usage officiel, le grand banquet des maires de France du 22 septembre 1900).

1885

### **Premier millésime commercial Saint James dont sont conservées de rares bouteilles**

1889

1889 Emile Lefevre publie 1ère méthode - Composer soi-même les boissons américaines, anglaises, italiennes. Recommandation du Rhum Saint James.



**1890** Rachat de l'habitation Trou-Vaillant par Paulin Lambert. On parle désormais des « rhums des plantations de Saint James » pour les productions venant de cette habitation, consacrant un usage déjà établi. Le rhum Saint James part avec succès à la conquête de marchés à l'exportation.

**1902** Eruptions de la Montagne Pelée. Les installations de Trou-Vaillant sont ensevelies sous les cendres mais l'habitation peut assez vite être remise en état de produire.

**ANNÉES 1920 1930** Expansion continue de la Société des rhums Saint James, notamment par l'acquisition d'entrepôts et de bureaux dans les principales villes d'Europe, ainsi que dans l'empire colonial français.

**VERS 1955** La famille Lambert revend Saint James (cinq habitations et distilleries en production) à la Société d'Investissement aux Caraïbes, qui prévoit un plan de reconversion se révélant trop ambitieux (dépôt de bilan en 1958); relancée sous le nom de Nouvelle Société des Plantations Saint James, l'affaire est cependant mise en liquidation en 1965, avant d'être rachetée en 1967 par la société des spiritueux Picon.

**1971** Rachat progressif de Saint James par la société Cointreau, regroupement de l'ensemble des installations de Saint James sur le site de Sainte-Marie.



**1974** Inauguration des nouveaux chais à Sainte-Marie par Jacques Chirac, alors Premier Ministre.

**1980** **Ouverture du Musée du rhum**  
Journée portes ouvertes, qui va se transformer les années suivantes en Fête du rhum.

**1996** **AOC Martinique**  
La création de l'AOC Martinique qui met en évidence un lien avec le terroir et un savoir-faire artisanal

**2003** Rachat de la marque Saint James par La Martiniquaise.

**2010** Ouverture de la Maison de la distillation.

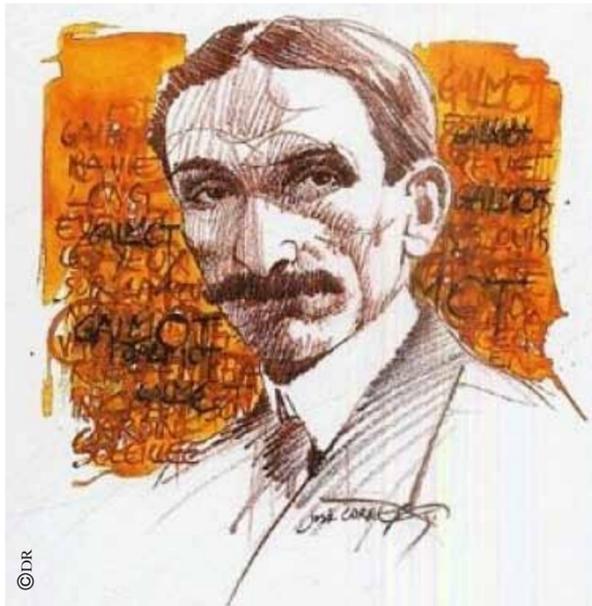


**2015** **250e anniversaire de l'unité centrale historique des plantations Saint-James** qu'était la sucrerie de Trou-Vaillant. ■

# L'AFFAIRE DES RHUMS 1918-1921

Par *Matthieu Lange*

En 1917, un bête oublié de l'Etat place la Guyane au coeur du marché du Rhum. Pas moins de 18 distilleries s'y créent et un homme émerge dans cette aventure : Jean Galmot. Dandy, écrivain, ce personnage haut en couleur est devenu sur le tard aventurier, homme d'affaires et homme politique. D'une honnêteté scrupuleuse, il se retrouve néanmoins entraîné dans ce qui deviendra "L'Affaire des Rhums" que nous raconte ici Matthieu Lange. La vie fascinante de Jean Galmot, qui finira assassiné et qu'on appelle encore aujourd'hui en Guyane "Papa Galmot", a fait l'objet d'un livre de Blaise Cendrars intitulé tout simplement : Rhum.



**D**urant la Première guerre mondiale, l'Etat cherche à avoir un approvisionnement en alcool suffisant mais pas excessif. A partir de 1916, les importations augmentent massivement ce qui conduit au durcissement des réglementations. L'Etat interdit l'importation d'alcool étranger sauf

pour son propre compte. Mais le marché des mélasses reste libre. Les Antilles en profitent pour importer de la mélasse étrangère et augmenter la production de rhum. Le 29 décembre 1917, l'Etat rectifie la situation et interdit toute importation de mélasse dans les colonies... sauf en Guyane... un oubli. Au début 1918, de nombreuses distilleries s'y construisent.

## DE LA COTE D'AZUR À L'ENFER DE LA JUNGLE GUYANAISE

En Guyane un certain Jean Galmot domine le monde des affaires. Né en 1879 en Dordogne, il commence sa carrière en tant qu'écrivain puis devient journaliste sur la côte d'Azur. En 1905 il se marie à une femme de lettres qui lui apporte une belle dot qu'il va dilapider, s'attirant ainsi l'hostilité de son beau-père. Ce dernier lui propose d'aller en Guyane gérer une mine d'or dans laquelle il avait investi, afin de l'éloigner de sa fille. Galmot se révèle très bon gestionnaire et découvre les nombreuses richesses locales inexploitées.

Lorsque la Guerre éclate, Galmot sait que les denrées coloniales vont être indispensables. Il exporte alors des bois précieux, du balata, du café, du foin, du rhum, de l'or etc...

En 1917, il rachète à bas prix de vieilles goélettes américaines pour accélérer ses échanges avec la Métropole. La réussite de Galmot lui crée autant d'amis que d'ennemis. Parmi ces derniers on compte Rabel, fondé de pouvoir chez Félix Potin, la plus grande épicerie de France, ainsi que Lalou, gendre du propriétaire de la Maison Dubonnet, grand négociant en spiritueux. Le petit monde des négociants qui déambule près du bureau du Ministre du ravitaillement, cherche à défendre ses intérêts et à contrôler les marchés de l'approvisionnement. C'est dans cette configuration que débute « L'Affaire des Rhums ».

Nous sommes en 1918. La grippe espagnole fait des ravages depuis la fin de l'été. Les négociants présentent le rhum, associé à un thé chaud, comme un remède miracle et font ainsi considérablement monter les prix. Parallèlement l'armée souhaite passer à l'offensive

finale. Le Ministère du ravitaillement donne le 10 octobre 1918, l'ordre de réquisition des rhums. Il n'a jamais été démontré à ce jour que les militaires avaient exprimé un réel besoin supplémentaire en rhum. Pourtant, il est propagé l'idée que l'Etat Major réclame 500 hL de rhum. L'ordre de réquisition est flou, on attend les détails ; Jean Galmot attend les détails. Il doit de l'argent à ses créanciers et comptait sur le rhum pour les rembourser. L'Etat réquisitionne le rhum pour 325F l'hectolitre alors qu'il en vaut 600F et qu'il en vaudra 1200F dix jours plus tard. Par ailleurs, les négociants touchés ne peuvent espérer être payés avant l'année suivante... Si le stock de Jean Galmot est réquisitionné, il se retrouve en faillite.

## POTIN ET DUBONNET CONTRE GALMOT

Une réquisition totale paraissant compliquée, le 20 octobre 1918, celle-ci est partiellement levée. Elle ne concerne plus que le rhum conservé dans les entrepôts de douane. Le rhum présent dans les entrepôts particuliers, comme celui des maisons Félix Potin et Dubonnet est épargné. Ils vont pouvoir profiter de la hausse des prix de ces derniers jours.

Les négociants des ports envoient une délégation au Ministère de l'agriculture et du ravitaillement, avec à sa tête Jean Galmot. L'objectif est simple : lever toutes les réquisitions. Cependant l'Etat ne cède pas et sous la pression des autres négociants, Galmot conclut en son nom propre, un accord avec le ministère, qui tient en trois points :

- Jean Galmot livre 50 000 hL de rhum contre le paiement immédiat des 325 F par hL.
- Il est autorisé à racheter 55 000 hL de rhum aux colonies pour 100 F l'hectolitre.
- La réquisition est levée pour tout le monde.

## L'ARMISTICE N'EST PAS UNE BONNE NOUVELLE POUR TOUT LE MONDE

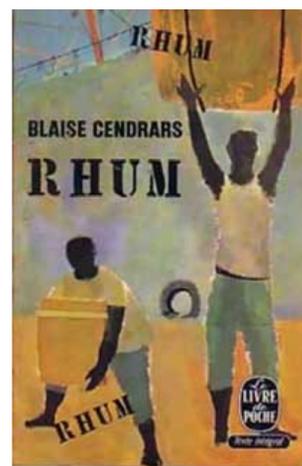
Galmot est le seul en France à pouvoir organiser toute cette manutention car il dispose à la fois d'une flotte et d'entrepôts de stockage suffisants. La réquisition étant levée, il achète aux autres négociants le rhum qu'il doit livrer aux armées, à 640F l'hectolitre. Il a dû s'endetter à hauteur de 20 millions de F pour cela. En quelques jours il possède la quasi-totalité des rhums de douanes et se trouve en position d'accaparement. Cette attitude de Galmot, qui paraît folle, lui permet d'obtenir des liquidités et ainsi d'éviter la faillite.

Cependant, une chose inattendue va se produire... l'Armistice, signé le 11 novembre. Dans l'accord, une clause spécifiait que Galmot devait récupérer les stocks non utilisés. Il obtient ces rhums, rend l'argent que l'Etat lui avait donné en échange et écoule 41 000 hL sur le marché. Les prix retombent progressivement mais il a le temps de revendre le rhum en réalisant, en moyenne un bénéfice de 60F par hectolitre.

## GALMOT SEUL FACE À L'INJUSTICE

La conclusion financière de cette affaire est une perte pour l'Etat, également pour Galmot et des bénéfices colossaux pour les négociants non soumis à la réquisition. En 1919, la Justice veut savoir qui s'est enrichi indûment durant la Guerre. Galmot innocenté, reprend sa vie d'entrepreneur et se fait élire député de la Guyane en 1919. La nouvelle majorité met en place une « commission d'enquête sur les marchés de guerre » visant à condamner les profiteurs. Galmot est de nouveau entendu, rien ne lui est pour l'instant reproché, mais la presse s'acharne sur lui, l'homme d'affaires malgré tout endetté,

qui a beaucoup d'ennemis. Le 16 février 1921, la commission présente à la Chambre des députés son rapport sur les marchés de guerre. Cette fois Galmot est mis en accusation. A la tribune, il démonte point par point le rapport en démontrant son absurdité. Il démontre que c'est effectivement le Ministère du Ravitaillement qui a orchestré la réquisition de rhum alors que l'Armée ne le lui avait pas demandé, et que lui fut entraîné dans cette machine infernale. La Chambre des députés refuse de le condamner, c'est un triomphe pour Galmot.



### BIBLIOGRAPHIE

#### OUVRAGES GÉNÉRAUX

■ BUTEL, Paul, Histoire des Antilles françaises, Perrin, Paris, 2007.

■ HUETZ de LEMPS, Alain, Histoire du Rhum, Editions Desjonquères, Paris, 2007.

#### OUVRAGE SPÉCIALISÉ

■ BENDJEBBAR, André, Le prophète de Guyane, La vie aventureuse de Jean Galmot, Le cherche midi, Paris, 2010.

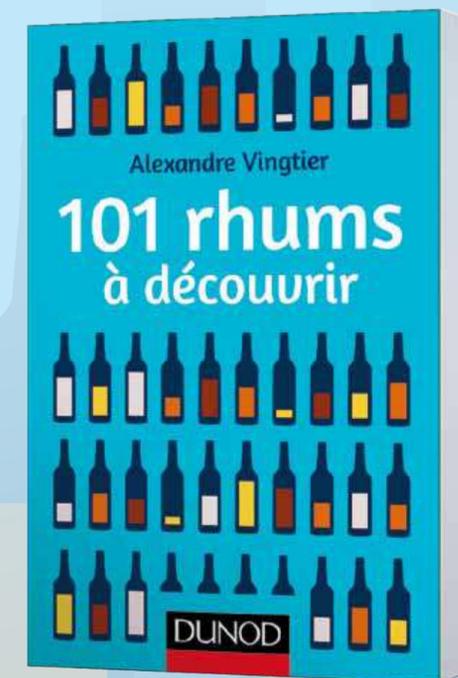
#### ESSAI

■ CENDRARS Blaise, Rhum, l'Aventure de Jean Galmot, Grasset, Paris, 2014.

#### SOURCE

■ Compte rendu des débats de la Chambre des députés, du 16 février 1921. ■

## 101 RHUMS À DÉCOUVRIR



Alexandre VINGTIER  
9782100709533 • 224 pages • 12,50 €

**Le premier guide sur le rhum qui présente 101 bouteilles qu'il faut avoir goûtées au moins une fois dans sa vie : une sélection de grands classiques, étoiles montantes et perles méconnues.**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

[www.dunod.com](http://www.dunod.com)

**DUNOD**  
ÉDITEUR DE SAVOIRS

# « LE RHUM EST UNE HISTOIRE DE PASSION ET JE SUIS UNE FEMME PASSIONNÉE »

NATHALIE GUILLIER-TUAL  
PRÉSIDENTE DE BBS



© PHOTO COURTESY BBS

Depuis la reprise de BBS (La Mauny, Trois Rivières) par le groupe Chevrillon en 2012, on assiste à une profonde mutation de la filière rhum agricole, de plus en plus orientée vers la production d'eaux-de-vie vieilles. Refonte des packagings, multiplication des séries limitées, agrandissement des chais de vieillissement, mise en valeur du patrimoine, sécurisation des approvisionnements, conquête des marchés export, la tâche est immense. Chevrillon a choisi de la confier à une femme au tempérament bien trempé, Nathalie Guillier-Tual. Rencontre.

*Entretien réalisé par Cyrille Hugon*

**Rumporter : Nathalie, comment êtes vous arrivée dans le rhum ?**

Nathalie Guillier-Tual : Mes expériences professionnelles précédentes ont toutes eu pour cadre des métiers de passion et des contextes internationaux. J'ai travaillé 10 ans dans le chocolat, et j'y ai appris l'importance de la filière, la différenciation des origines et les subtilités des assemblages et des grands crus. Une dizaine d'années dans le sucre m'ont fait connaître le rythme des campagnes sucrières, les usines qui fonctionnent sur quelques mois, avec la dépendance aux conditions climatiques. Le Groupe Chevrillon m'a recrutée pour diriger son activité d'imprimerie avec 20 sites industriels en Europe, un métier d'industrie lourde en forte mutation technologique, où l'ensemble des salariés vibre tant sur l'odeur et le grain du papier que sur le nom de l'écrivain ou de l'éditeur. Cyrille Chevrillon m'a fait partager sa passion pour le rhum lorsqu'il a acquis BBS, j'ai aimé la Martinique, je m'y suis installée ; l'environnement du rhum, métier de tradition, de savoir-faire et le challenge de poursuivre l'histoire de marques telles que Trois Rivières et La Mauny avec un tel patrimoine m'a enthousiasmée. Le rhum est une histoire de passion et je suis une femme passionnée.

**Rumporter : C'est un milieu réputé difficile avec ses codes, comment s'est effectuée la prise de contact ? Comment est perçu par vos confrères l'arrivée d'un nouvel acteur (Chevrillon) dans le jeu ?**

N.G-T. : La prise de contact n'a pas été difficile du tout. Je ne connaissais pas les spiritueux, j'ai rencontré ceux qui en avaient l'expérience, dans la société et en dehors, en Martinique, en métropole, je les ai écoutés ; les anciens aussi, dirigeants, ouvriers, planteurs. J'ai suivi la formation AOC, une école de dégustation rigoureuse. Et aujourd'hui après deux ans, je m'y sens tout à fait à l'aise. Quant à nos confrères, que dire de plus que ma nomination, sur leur proposition, à la Présidence de la Délégation Martinique et

au Conseil d'Administration du CIRT DOM (Conseil Interprofessionnel du Rhum Traditionnel des Départements d'Outre-mer) ou à la Vice-présidence du CODERUM (Comité Martiniquais d'Organisation et de Défense du Marché du Rhum) ?

**Rumporter : Le fait d'être une femme dans ce milieu masculin est-il un frein ou au contraire une motivation, une source de fraîcheur ?**

N.G-T. : Les femmes dirigeantes de distilleries sont effectivement une minorité. Et les minorités sont souvent pugnaces... Pour ma part, je considère que c'est un atout, nous apportons un regard différent, une autre sensibilité, dans le management, dans l'appréhension des problématiques et des solutions ainsi que dans l'approche produit. N'oublions pas que les femmes représentent une part significative des consommateurs de rhum. Et ce sont souvent de très bonnes dégustatrices.

**Rumporter : Vous venez de remettre entièrement à plat l'offre Trois Rivières avec une stratégie de "premiumisation". Est ce pour vous le salut pour le rhum agricole ?**

N.G-T. : Je n'utiliserais pas le mot « salut ». Pour moi, il s'agit davantage d'une reconnaissance de la qualité et de la noblesse du rhum agricole. Le rhum agricole, c'est comme le malt en whisky... ce n'est pas le blend. Économiquement il y a certes une forme de logique dans la mesure où l'agricole est un produit vivant, fondé sur une agriculture, plus coûteux aussi... mais la différenciation produit justifie à elle seule la premiumisation.

**Rumporter : A ce titre quelles sont vos ambitions à l'export ? En matière d'export, quel est selon vous le handicap des rhums agricoles, trop peu connus hors de nos frontières ?**

N.G-T. : Notre ambition est de faire rayonner Trois Rivières à l'international, en dehors de nos frontières, comme le référent français des rhums haut de gamme. Nos racines sont en

Martinique, nous sommes bien implantés en Europe et projetons un développement à moyen terme aux USA et en Asie, en particulier là où les marchés du whisky et du cognac ont atteint une certaine maturité. Dans ces pays, nous pensons que le temps du rhum arrive... et après l'ouverture de marché faite par les Cubains ou par des rhums plus sucrés d'inspiration sud-américaine, l'intérêt des consommateurs va s'ouvrir à des produits plus complexes et c'est là que le rhum agricole prend tout son sens.

**Rumporter : On parle souvent d'un manque d'unité au sein de la filière agricole avec de vieilles rivalités. Pensez-vous que l'union sacrée verra bientôt le jour ? Pour attaquer ces marchés export justement ?**

N.G-T. : La concurrence est dure en Martinique sur un marché mature. A l'export, en particulier sur le segment haut-de-gamme des rhums, lui-même encore émergent, les parts de marché de chacun sont infinitésimales. Aussi la croissance de chaque marque de rhum agricole ne peut que contribuer à la croissance de la filière du rhum agricole dans son ensemble car elle participe à la sophistication du marché.

L'union ? Je n'y crois guère, mais des actions collectives pour faire connaître les pépites du rhum agricole sur certains marchés ciblés, oui. La SWA (Scotch Whisky Association) pourrait être un modèle pour notre filière.

**Rumporter : Le rhum c'est aussi une filière agricole. Il semble qu'il y ait une pénurie de canne en ce moment par rapport aux besoins grandissants des rhumiers. Quelle est la politique de BBS pour s'approvisionner ?**

N.G-T. : La Martinique connaît effectivement une pénurie de cannes. A l'initiative du Président de Région, la filière se structure autour d'une SICA (ndlr : Société d'Intérêt Collectif Agricole). La filière rhum est une réelle opportunité à l'export pour la Martinique, il est indispensable qu'elle soit soutenue par les élus. Notre distillerie fait travailler près de la moitié



des petits planteurs de la Martinique, très attachés à la vie du Domaine, qui sont regroupés en une association. En ce qui concerne Trois Rivières, nos plantations qui jouissent d'une situation exceptionnelle sur un domaine de près de 700ha dominant la mer des Caraïbes, dans la partie la plus ensoleillée de l'île, fournissent tout juste nos besoins aujourd'hui et devant le développement des ventes (part de marché en hausse de 30%), nous avons aussi besoin de cannes supplémentaires.

**Rumporter : Pour finir sur une note fraîche, pouvez-vous nous annoncer les faits marquants qui vont jalonner le lancement de la nouvelle gamme Trois Rivières en 2015 ?**

N.G-T. : Nous venons de renouveler intégralement notre gamme de rhums Trois Rivières, des blancs variés, un ambré, des vieux rhums agricoles avec des produits novateurs comme Trois Rivières Triple Millésime, un rhum unique issu de l'assemblage de 3 grands millésimes et également avec des rhums exprimant toutes les facettes du savoir-faire ancestral de la Maison. Nous avons lancé début 2015, Trois Rivières 12 ans et Trois Rivières Millésime 1995, deux très vieux rhums exceptionnels qui compléteront la gamme. Notre objectif en 2015 sera de la faire connaître et de la faire découvrir à nos consommateurs ; notamment en travaillant des modes de consommation originaux avec des barmen. ■



Distribué par: GIFFARD & CIE – CS 30037 – 49241 AVRILLE  
Contact: Sandra au 02.41.18.85.19 – commercial@giffard.com

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

@RonAbueloPanama Ron Abuelo ronabuelopanama

# RHUM D'ORIGINE CONTRE RHUM MARKETING



Par Hervé Damoiseau

Président du Conseil Interprofessionnel du Rhum Traditionnel des DOM

Connaissant actuellement un engouement sans précédent au niveau mondial, rhum et vodka ont en commun de pouvoir être produits dans différentes zones géographiques. Néanmoins, en tant que producteur guadeloupéen, je ne souhaite pas que le rhum connaisse à l'instar de la vodka une quasi-absence de règles. Ainsi j'alerte régulièrement les pouvoirs publics français et communautaires sur la nécessité de fixer et de faire respecter un certain nombre de règles afin de garantir au consommateur la qualité et l'origine des produits qui lui sont proposés.

Premièrement, le rhum ne doit pouvoir être produit qu'à partir de matières premières issues de la canne à sucre. Cela étonnera sans doute nos lecteurs, mais dans le cadre des accords commerciaux en cours de négociation avec l'Inde, nous avons découvert que ce pays produisait un

alcool appelé « rhum » à partir de céréales, que les producteurs indiens prétendaient vendre sous cette appellation en Europe !

Deuxièmement, le consommateur doit pouvoir faire le distinguo entre un rhum de qualité et d'origine et un rhum « marketing ». Cela implique l'élaboration de labels de qualité et le contrôle de l'éligibilité des produits par rapport à un cahier des charges permettant de faire la différence entre un rhum « traditionnel », exclusivement produit à partir de matières premières locales, et un rhum « générique », produit à partir de matières premières importées.

Selon moi, il n'est pas possible de délivrer une indication géographique lorsque l'on ne produit pas la matière première dans le pays de production (ce qui est pourtant le cas du whisky, ndlr). Si l'enregistrement des indications géographiques à la Commission Européenne des

rhums des DOM est atteint, il reste encore beaucoup à faire pour clarifier l'offre de rhum, et notamment, permettre au consommateur de faire la différence, en toute connaissance de cause, entre un produit de qualité et d'origine certifiée par le label européen « Indication Géographique » et portant la mention « traditionnel » et les nombreux rhums « marketing » du marché qui ne doivent en aucun cas laisser entendre aux consommateurs qu'ils ont une origine bien définie alors qu'ils ne répondent à aucun cahier des charges permettant de le vérifier.

Les candidats extra-européens à l'enregistrement au sujet de l'enregistrement d'Indications Géographiques, au sujet desquelles il n'a été possible d'obtenir qu'un cahier des charges extrêmement succinct, ne m'ont pas rassuré quant au respect des fondamentaux, notamment eu

égard à l'origine de la matière première, aux mentions de vieillissement et aux pratiques d'édulcoration excessive, ainsi qu'à la possibilité d'ajouter des ingrédients après distillation qui ne me paraissent pas correspondre au respect des méthodes traditionnelles qui permettent de définir le rhum.

Si l'Union Européenne décide de faire respecter des exigences qualitatives les plus élevées possibles grâce aux IG, les conditions seront réunies pour que le rhum puisse poursuivre sa progression et proposer aux consommateurs des produits de qualité et d'origine, dont la valeur ajoutée sera élevée et équitablement répartie entre tous les acteurs de la filière, et enfin dont la production respectera des standards sociaux et environnementaux élevés (j'y reviendrai dans un prochain billet d'humeur). ■



# RUMPORTER

MAI 2015 #5



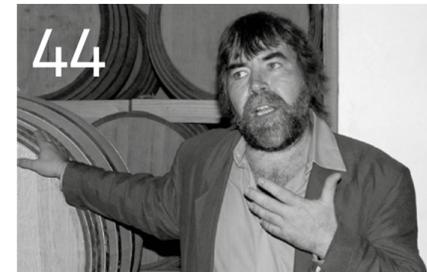
6



24



30



44



46



52



76



92



94



99



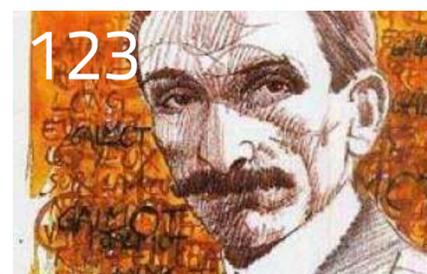
106



110



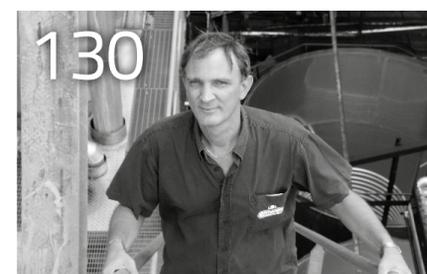
118



123



126



130

**ALEXANDRE VINGTIER**  
*Co-fondateur  
Rédacteur en Chef*

**CYRILLE HUGON**  
*Co-fondateur  
Directeur de la publicité*

**ANNE GISSELBRECHT**  
*Coordination Rédaction  
Service Photos*

**FRANCOIS GUILLET**  
*Conception graphique  
Maquette*

**ZED**  
*Conception digitale  
et graphique*

**H2A - LUXEMBOURG**  
*Développement WEB*

*Couverture :*  
*Dessin de Titouan Lamazou*

ONT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO :

*Benoît Bail - Chandre  
Hervé Damoiseau - Gilbert Delos  
Yoann Demeersseman - Anne Gisselbrecht  
Cyrille Hugon - Jean-Claude Liméa  
Matthieu Lange - Cyrille Mald  
Laurence Marot  
Mikael Peilloux - Benjamin Rousseaux  
Christian Vergier - Alexandre Vingtier*

