

Il y a rhum et rhum

Solange CONTOUR

Le rhum est le spiritueux le plus consommé dans le monde. On en fabrique dans pratiquement toutes les régions cultivant la canne à sucre (environ la moitié de la production étant auto-consommée sur place).

Le rhum a été pendant longtemps l'alcool le plus courant en France (il était autrefois l'un des éléments du fameux « *café arrosé* » pris le matin par les travailleurs de force). Il vient encore en seconde position, derrière le whisky mais avant le cognac.

Il est pourtant mal connu : à cause sans doute de l'éloignement, on a une idée assez vague de sa fabrication ainsi que des divers types de rhums produits, dont certains se placent parmi les meilleurs alcools.

Le rhum et l'histoire

Les origines du rhum se confondent avec les débuts de la colonisation en Amérique Centrale. C'est à son second voyage, en 1493, que Christophe Colomb transporta la canne à sucre des îles Canaries à Hispaniola (actuellement Saint-Domingue). Dès le VII^e siècle, en effet, les invasions arabes avaient amené la culture de la canne en Sicile et en Espagne.

La canne à sucre fut introduite aux Antilles françaises seulement en 1638. À partir de cette date, on a fabriqué de l'eau de vie de canne, appelée à l'époque « *guildive* », mot d'origine obscure, dérivé peut-être de « *kill-devil* » (tue diable), expression fréquemment utilisée dans les îles anglaises. La dénomination « *Tafia* » était également employée, dont l'origine est peut-être africaine.

Le mot « *rhum* » a été introduit en Martinique pendant l'occupation anglaise et vient de l'anglais « *rum* » dont on ignore l'étymologie. Selon certains auteurs, il s'agirait de la dernière syllabe du nom générique de la canne à sucre « *saccharum* ». Une autre explication circule : « *rum* » viendrait de « *rumbullion* » (tige de canne bouillie), « *rumbullion* » désignant aussi, en patois ancien du Yorkshire, un grand tumulte ou une bagarre de voyous.

Le terme punch dériverait quant à lui de l'hindoustani « *panch* », qui signifie le chiffre cinq. Dans l'ancienne formule, en effet, les composants étaient au nombre de cinq : alcool, thé, sucre, cannelle, citron.

Grâce au rhum, la Martinique est restée française

En l'an 1674, une flotte hollandaise considérable, sous les ordres de l'amiral Ruyter, est venue attaquer le Fort-Royal (à l'origine de Fort-de-France). Le fort était protégé par de simples palissades et le petit nombre de colons qui le défendait

n'osa pas se manifester lorsque les troupes hollandaises débarquèrent au nombre de cinq ou six mille.

Dans la mesure où le fort ne paraissait pas résister, les soldats furent autorisés à se disperser et à piller des magasins contenant des approvisionnements pour les navires. Ils se jetèrent sur les liqueurs et la plupart étaient ivres au moment où ils se précipitèrent en confusion pour emporter les palissades et assiéger le fort.



Un navire français, qui se trouvait dans ce qui sera plus tard le port, fit feu de ses 44 canons et réalisa un affreux carnage. Ceux qui étaient restés en vie se précipitèrent à l'endroit où ils avaient débarqué. L'amiral Ruyter, qui avait canonné le fort pendant une partie de la journée, vint à terre et, voyant l'état des troupes, ordonna le rembarquement pour la nuit.

Il arriva alors une chose assez plaisante. L'endroit où s'étaient rassemblés les Hollandais n'était pas loin du fort. Les Français, entendant le bruit qui se faisait pour le rembarquement, crurent que les Hollandais débarquaient de nouvelles troupes et s'apprêtaient à leur livrer un nouvel assaut et, trop faibles en nombre, ils se hâtèrent d'opérer leur retraite. De leur côté, les Hollandais, percevant une certaine rumeur du côté des Français, s'imaginèrent qu'ils venaient s'opposer à leur rembarquement et se livrèrent à une telle diligence qu'ils abandonnèrent leurs blessés et tous les

matériels qu'ils avaient déjà mis à terre.

Au matin, on ne retrouva, dit-on, qu'un Suisse qui, plongé dans l'ivresse, fut passablement étonné de se trouver, à son réveil, seul dans la forteresse.

Ruyter s'éloigna avec sa flotte et ne reparut plus. C'est donc grâce au rhum que l'île a pu résister à des forces bien supérieures et est restée française.

La fabrication du rhum

Le rhum est une eau de vie, c'est-à-dire un mélange d'alcool éthylique et d'eau. Le liquide qui s'écoule de la colonne à distiller a un degré alcoolique (70°) nettement supérieur au degré de consommation. Il y a donc addition d'eau pour ramener ce taux à 50 ou 55° pour les rhums agricoles jeunes, taux qui diminue progressivement avec le temps et n'est plus que de 45 à 49° pour les rhums vieux.

Le rhum contient une certaine proportion de substances aromatiques – les non alcool – qui lui confèrent son goût et son parfum caractéristiques.

► Selon la législation française, le « *coefficient non alcool* » ne doit pas être inférieur à 225 gr/hectolitre pour les rhums « *traditionnels* ». Il peut atteindre 450 à 600 gr pour certains rhums vieux et au-delà pour les « *grand arôme* ».

Par contre, pour les rhums légers, il peut descendre à 60 gr. En effet, un rhum léger n'est pas un rhum à faible titrage alcoolique mais un rhum contenant peu de substances autres que l'alcool.

Les différents types de rhum

On distingue deux catégories de rhum selon la matière première utilisée pour la fabrication : la mélasse ou le jus de canne.

La mélasse est un résidu de l'industrie sucrière (sucre non cristallisable mais encore apte à la fermentation). Le rhum de mélasse est donc produit par les sucreries, d'où son nom de « *rhum industriel* ». Après distillation, on obtient, soit du rhum léger tel que défini ci-dessus, soit un rhum dont l'arôme très développé en fait le rhum par excellence pour le grog, la pâtisserie (en particulier les fameux « *babas au rhum* »), la confiserie, la cuisine. On dit « qu'il se mange plus qu'il ne se boit ».

Une variété de rhum de mélasse est le rhum « *grand arôme* », rhum très corsé grâce à un taux de « *non alcool* » supérieur de deux ou trois fois à celui du rhum industriel (et qui est dû au fait que l'on laisse le jus fermenter naturellement). Il est utilisé pour les mélanges, c'est un rhum « *médecin* » qui renforce l'arôme des rhums trop neutres.

Le rhum tiré du jus de canne frais (*le vesou*) a seul droit à l'appellation « *rhum agricole* » (on dit aussi « *grappe blanche* »). Il est très différent du rhum de mélasse, s'en distinguant par un arôme léger, frais, délicatement fruité. Son utilisation privilégiée est le « *ti-punch* » et les « *long drinks* » dont le plus connu est le « *planteur* ». Jusqu'à la dernière guerre, les rhums agricoles étaient à peu près inconnus en France métropolitaine. Un gros effort de promotion a été réalisé depuis et certains rhums agricoles sont désormais traités comme des vins de qualité, c'est-à-dire embouteillés sur les lieux de production et exportés sous la marque du fabricant.

Le « *rhum vieux* » doit, pour être vendu sous cette appellation, avoir séjourné au moins trois ans en fûts de chêne de 600 litres ou plus (il s'agit quelquefois de fûts ayant contenu du cognac). Pendant son séjour en fût, le rhum absorbe le tanin du chêne, ce qui le brunît et lui communique un arôme particulier.

À noter qu'il ne faut pas se fier à la simple apparence visuelle sous peine de confondre le rhum vieux tel que défini ci-dessus et le simple rhum industriel coloré en brun par du caramel.

On vend aussi sous le nom de « *rhum paille* » du rhum agricole n'ayant séjourné que 18 mois environ en fûts de chêne.

Pour un « *rhum ambré* », il y a vieillissement de 18 mois en fûts de chêne puis adjonction de 10 % de rhum vieux.

Spécificité du rhum des DOM

Dans le monde entier, le rhum est fabriqué exclusivement avec de la mélasse de canne. Les pays latino-américains et anglo-saxons, en particulier, fabriquent depuis de nombreuses années des **rhums légers** (30 à 50 gr de « *non alcool* »). Ayant un goût et un parfum très neutres, ces rhums ne sont employés qu'en association avec d'autres boissons (notamment dans les cocktails).

Souvenir personnel : au cours d'une croisière en bateau à voile dans les îles Grenadine, ayant épuisé le rhum agricole emporté de Martinique, nous avons acheté du rhum dans l'île de Saint-

Vincent ; il s'apparentait en fait à de l'alcool à brûler. Les *ti-punchs* du soir, confectionnés avec ce produit, se sont révélés parfaitement atroces et les responsables ont failli passer par-dessus bord.

Seuls les départements français d'outre-mer produisent du rhum agricole, c'est-à-dire fabriqué à partir de jus de canne.

Ce type de rhum, en raison de son goût agréable, peut être consommé seul, qu'il s'agisse de rhum agricole (rhum blanc) ou de rhum vieux.

Pendant longtemps, les rhums des DOM ont bénéficié en France d'un statut un peu privilégié au niveau de la fiscalité. L'ouverture du grand marché européen a livré ces rhums sans protection à la concurrence des rhums en provenance des pays ACP (Afrique, Caraïbes, Pacifique). En effet, une réglementation très laxiste a été adoptée au niveau de l'Union Européenne (la Grande-Bretagne et l'Allemagne sont gros importateurs de rhums légers). C'est pourquoi les producteurs de rhums des DOM ont demandé à être protégés par un classement AOC (Appellation d'Origine Contrôlée).

La Martinique est en pointe dans la fabrication de rhum agricole (il n'existe plus sur l'île qu'une seule sucrerie et la presque totalité de la canne est consacrée à la fabrication du rhum (plusieurs usines dont les plus connues sont Bailly, Depaz, Dillon, La Mauny, Neisson, Saint-James, Trois-Rivière). À noter que certaines de ces entreprises ont constitué de petits musées, très appréciés des touristes.

Loin des Antilles, dans l'île de la Réunion (autre DOM), on fabrique peu de « rhum agricole » mais le rhum « industriel » est souvent commercialisé sous la forme de « rhum arrangé », c'est-à-dire que l'on a fait macérer dans le rhum des fruits tropicaux, tels les *leeches* ou du lait de noix de coco. C'est délicieux !

Comment consommer le rhum

Aux Antilles, le rhum le plus couramment consommé est le rhum agricole (blanc), bu la plupart du temps sous forme de « *ti-punch* ».

La formule du « *ti-punch* » est la suivante : une mesure de sucre liquide, trois mesures de rhum, le zeste d'un petit citron vert (presser le citron avec son zeste et le laisser tomber dans le verre ; remuer avec une cuillère). On peut y ajouter des glaçons mais beaucoup le consomment en l'état et se désaltèrent parallèlement avec de l'eau fraîche (gazeuse ou non).

Le dosage ci-dessus est toutefois théorique. En réalité, les bouteilles de rhum et de sucre sont posées sur la table et chacun réalise le mélange dans les proportions qui lui conviennent. Lors des soirées mondaines, il est d'usage de présenter des bouteilles de rhum et de sucre de plusieurs marques, de telle sorte que chaque invité puisse trouver un rhum de sa région.

Petite astuce : certaines ménagères antillaises n'utilisent pas directement le sirop de sucre de canne vendu en bouteille dans le commerce mais le font un peu caraméliser avant utilisation et le présentent alors en carafe.

En Martinique, le *ti-punch* prend des noms différents selon l'heure de la journée et le milieu où il est bu. Le rhum que le pêcheur ou le travailleur des champs boit à l'aube s'appelle le « *décollage* » ; le breuvage est en effet censé décoller le *ma-bouya* (petit lézard à ventouses) qui encombre l'arrière-gorge des matins difficiles. Plus tard dans la matinée, les notables boivent le « *ixé heures* » (du X romain de 10 heures). Et ainsi de suite tout au long de la journée.

► Un *ti-punch* se boit rarement isolé ; il est le plus souvent suivi d'un « *ti-5%* », qui est aussi important et alcoolisé que le précédent, mais fait référence aux 5 % de la production que les distillateurs avaient autrefois le droit de conserver pour leur usage.

À noter que chaque verre de punch représente en réalité un assez faible volume de liquide (juste le fond du verre).

Le *rhum vieux* se boit plutôt comme digestif (analogue à un cognac ou à un armagnac). Mais certains le consomment aussi sous forme de punch (en évitant toutefois le citron vert qui dénature le goût).

Rhum agricole blanc et rhum vieux sont aussi utilisés pour la confection de « *long-drinks* », c'est-à-dire un mélange avec des jus de fruits et d'autres boissons. Nous en donnons ci-après quelques exemples :

Planteur (une recette parmi d'autres, chaque maîtresse de maison ayant la sienne) : Dans un grand verre de jus de pamplemousse, d'orange ou d'ananas, ou les trois en même temps (en parties égales), ajoutez un ou deux doigts de rhum (blanc ou vieux), une mesure de sucre de canne, deux gouttes d'Angostura, quelques glaçons ou de la glace pilée. Décorer d'une rondelle d'orange ou d'une demie rondelle d'ananas et une ou deux cerises au sirop. Certaines innovations des barmen contemporains (sirop de grenadine par exemple) sont jugées hérétiques par les traditionalistes.

Daiquiri : Mélanger une mesure de sirop de canne, une mesure de jus de citron pressé, quatre mesures de rhum blanc. Servir avec deux glaçons ou de la glace pilée dans les verres à cocktail.

Alexandra : Deux mesures de rhum vieux, une mesure de crème de cacao, une mesure de lait condensé sucré. Remplir de glace pilée et agiter vigoureusement. Servir en verres à cocktail.

Rhum-Tonic : Dans un verre, mettre deux doigts de rhum blanc ou vieux, une rondelle de citron, deux glaçons et remplir de tonic.

Rhum-coke : Dans un grand verre, mettre deux doigts de rhum blanc ou vieux, une rondelle de citron, deux ou trois glaçons. Remplir de coca-cola.

Boeing 747 : Un verre à punch de rhum blanc, un verre à punch de genièvre hollandais, un verre à punch de whisky ou de bourbon. Shaker énergiquement avec de la glace pilée.

Pina Colada : Une mesure de sirop de crème de coco, deux mesures de jus d'ananas, une mesure et demie de rhum blanc. Servir dans un grand verre avec de la glace pilée, et décorer avec un morceau d'ananas et des cerises au sirop. ■

Toutes ces boissons sont, bien évidemment,
« à consommer avec modération »



Le Parlement européen nous appartient : il faut nous en emparer !

Charles ALESSANDRI

Les députés que nous envoyons au *Parlement européen* ont déjà beaucoup de pouvoir, sans compter ceux que le *Traité de Lisbonne* (s'il est enfin ratifié par tous les *Parlements de l'Union européenne*) y ajoutera :

- ils approuvent ou non la nomination par les gouvernements du Président de la Commission européenne ;
- ils investissent les autres membres de la Commission ;
- ils contrôlent les Institutions européennes ;
- ils approuvent, modifient ou refusent les projets de directives proposés par la *Commission* au *Conseil des Ministres de l'Union européenne* (c'est « *la co-décision* »).

Parmi les multiples bienfaits de l'*Union* auxquels le *Parlement européen* a participé, citons :

- une libre circulation, juste et harmonieuse, des personnes dans l'*Union*, par exemple la directive « *Services* » modifiée par lui il y a quelques années (le plombier polonais) ;
- l'égalité hommes / femmes au travail et dans la vie politique ;
- le dialogue social ;
- la création des Comités d'entreprises européens, etc...

- enfin les députés européens répartissent le budget de l'*Union* (préalablement plafonné par le *Conseil des Ministres*), l'adoptent et donnent quitus, en fin d'exercice, pour son exécution.

Qui et comment élire au Parlement européen ?

Un bon candidat c'est quelqu'un :

- qui connaît les sujets qu'il discutera en commission ;
- qui a déjà été élu ou qui est jeune ;
- qui annonce dans quel parti européen⁽¹⁾ il siègera ;
- qui rend compte de son mandat à ses électeurs et qui est donc connu d'eux ;
- qui n'a pas d'autre mandat électif national ;
- qui parle une autre langue de l'*Union* (au moins l'anglais).

L'élection a lieu au suffrage universel *direct à un seul tour* et tout citoyen de l'*Union*, *où qu'il habite*, peut y participer, à condition qu'il soit inscrit sur les listes électorales. ■

(1) Voici les principaux partis politiques européens siégeant au *Parlement européen* :

- le *Parti Populaire Européen* ;
- le *Parti Socialiste Européen* ;
- l'*Alliance des Démocrates et des Libéraux pour l'Europe* (centriste).