

Note de la rédaction

Après l'article sur le whisky (XYZ n° 48) par M. Phan, professeur à l'École des Mines de Paris, celui sur les vins de Bordeaux (XYZ n° 49), voici aujourd'hui le rhum. Est-ce à dire que notre joyeuse association de topographes ne considère l'Art de vivre qu'à travers les divines liqueurs de Bacchus ? Il est vrai que notre métier n'engendre pas la mélancolie, que lié par mille fibres de son travail à la vie des hommes, il participe largement et en bonne place à la joie de vivre, mais ce n'est qu'un hasard si cette seule

facette a fait jusqu'ici l'objet de notre attention gourmande. Dès le prochain numéro (avril 92), mais encore est-ce là un plaisir de la table que nous vous proposons, la «gastronomie en Alsace» nous fera l'honneur d'enrichir nos colonnes, saisissant l'occasion de la tenue à Strasbourg de la manifestation FI3G. En juillet, numéro 52, c'est Marrakech, la perle du Maroc, qui lancera son soleil et son exotisme dans nos pages. A la vôtre !

IL Y A RHUM ET RHUM

par Solange Contour, Diplômée HECJF

Le rhum a été pendant longtemps l'alcool le plus consommé en France et 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 transporte la canne à sucre des îles Canaries à Hispaniola (actuellement St Dominique). 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. A partir de cette date, on fabrique 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.

LA FABRICATION DU RHUM

On trouvera ci-après un schéma de fabrication, dû à la société Clément, décrivant les procédés utilisés selon la matière première : mélasse issue de sucrerie de canne ou jus extrait de la canne à sucre.

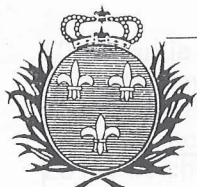
Le rhum est une eau de vie, c'est-à-dire un mélange d'alcool éthylique et d'eau.

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 et à 45 ou 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.

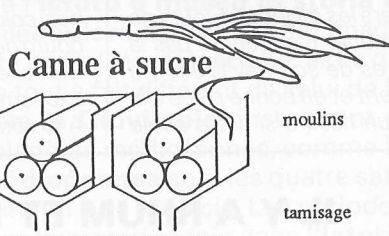
Selon la législation française, le «coefficient non alcool» ne doit pas être inférieur à 225 gr/ hectolitre, pour les rhums «traditionnels». Il obtient 450 à 600 gr pour certains rhums vieux et au-delà pour les «grand arôme».

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.



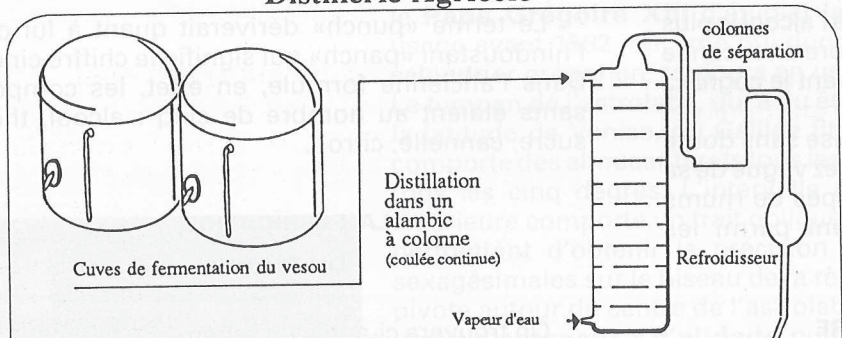
Clément

La Distillation du Rhum.



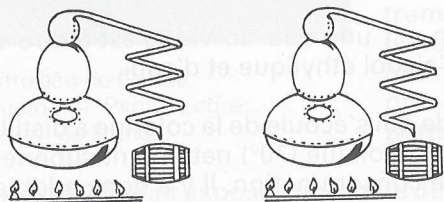
Jus de canne
ou Vesou

Distillerie Agricole



Distillation type Père LABAT

Deux distillations successives dans des alambics discontinus (méthode traditionnelle)



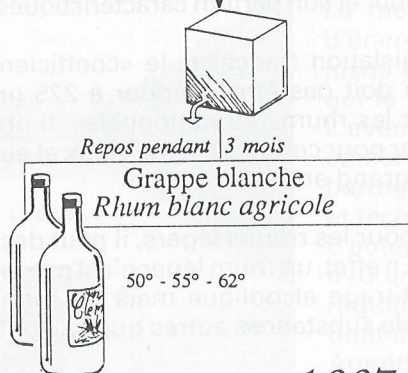
Alambic de type charentais de première distillation

Seconde distillation dans un même alambic de type charentais

Rhum à haut degré à 68°

Coulage

Rhum agricole de distillerie



Vieillessement : 3 ans minimum en fût de chêne.

Rhum vieux Agricole

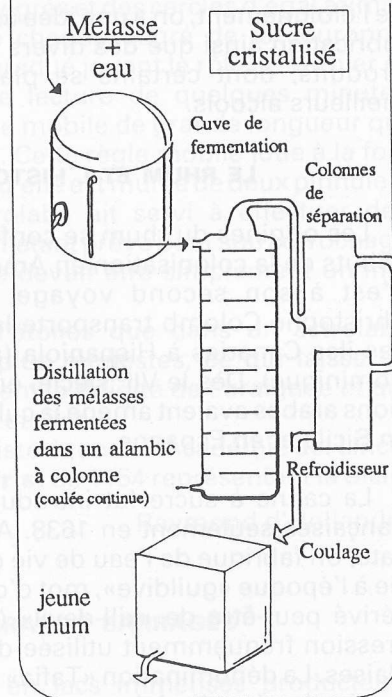
44°
6 ans - 15 ans
Millésime 1970 - 1952

Sucrerie

Concentration

Sirop de canne

Cuisson



jeune rhum

Rhum industriel de sucrerie

Rhum traditionnel

Rhum vieux

Rhum léger

Rhum grand arôme

1887 - 1987 : Un siècle de tradition

LES DIFFÉRENTS TYPES DE RHUM

On distingue trois grandes catégories de rhum selon la matière première utilisée pour leur fabrication : la mélasse, le sirop, le jus de canne.

La mélasse est un résidu de l'industrie sucrière (sucre non cristallisable). Le rhum de mélasse est donc produit par les sucreries, d'où son nom de «**rhum industriel**». Son arôme très développé en fait le rhum par excellence pour le grog, la pâtisserie, 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 de rhums trop neutres.

Le **rhum de sirop** est fabriqué à partir de sirop de sucrerie, c'est-à-dire de jus de canne concentré.

Le rhum tiré du jus de canne frais (le vesou) a seul droit à l'appellation de «**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 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. Pendant son séjour en fût, le rhum absorbe le tanin du chêne ce qui le brunet et lui communique un arôme particulier.

A 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 fût de chêne.

Pour le 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» par hectolitre. Ayant un goût et un parfum très neutres, ces rhums ne sont employés qu'en association avec d'autres boissons (notamment dans les cocktails).

Planteur

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 sirop de sucre de canne, deux gouttes d'Angostura, quelques glaçons ou de la glace pilée. Décorer d'une rondelle d'orange ou d'une demi-rondelle d'ananas et une ou deux cerises au sirop.

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.

Piña 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.

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

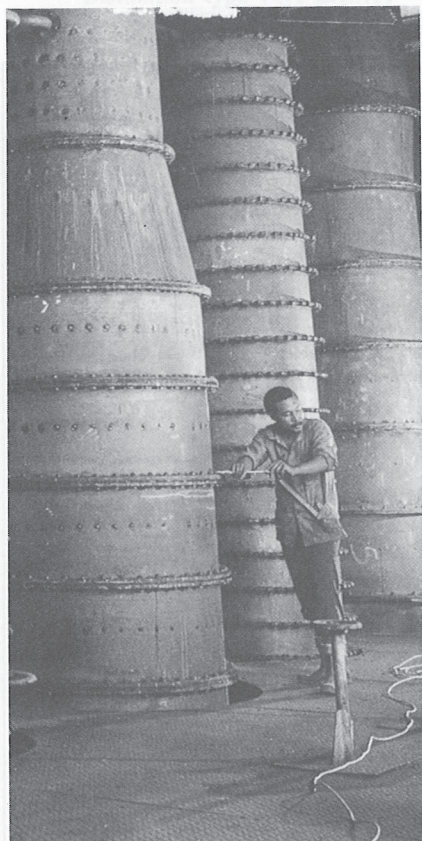
Ce type de rhum, en raison de son goût agréable, peut-être consommé seul, qu'il s'agisse de rhum agricole (rhum blanc) ou de rhum vieux. La production de rhum des DOM représente 18 % de la production mondiale, le rhum étant le premier spiritueux consommé dans le monde : 1 400 000 hl d'alcool pur (dont la moitié autoconsommée).

Jusqu'à présent, les rhums des DOM bénéficiaient en France d'un statut un peu privilégié au niveau de la fiscalité. L'ouverture du grand marché européen va livrer ces rhums sous protection à la concurrence des rhums en provenance des pays ACP, une réglementation très laxiste ayant été adoptée au niveau de la CEE (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).

COMMENT CONSOMMER LE RHUM

Aux Antilles, le rhum le plus couramment consommé est le rhum agricole (blanc), bu la

Note de la rédaction : Solange Contour a publié deux livres sur Saint Pierre de la Martinique : *La ville et le volcan avant 1902* (Tome 1) et *la Catastrophe et ses suites* (Tome 2). En vente en librairie et diffusés par «L'Harmattan», Paris XVème. En préparation un livre sur Fort de France.



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. En général, on y ajoute des glaçons mais certains 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 des proportions qui lui conviennent.

Lors des réunions mondaines, il est d'usage de présenter des bouteilles de rhum de plusieurs marques, de telle sorte que chaque invité puisse trouver un rhum de sa région.

Le rhum vieux se boit plutôt comme digestif (analogue à un cognac ou 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 en mélange avec des jus de fruits ou d'autres boissons.

