

Mercredi 18 janvier 2017, à partir de 20h, s'est tenue la sixième (et la première de l'année 2017) DEGUSTATION DINATOIRE des RHUMS du MONDE.

Comme les précédentes, elle a eu lieu au restaurant LE COSY, 5 bd de Vaugirard 75015 Paris.

Une trentaine de participants, dont une partie importante de nouveaux venus, ont passé une excellente soirée à déguster cinq RHUMS très différents au cours d'un repas, d'un très bon niveau, concocté par le propriétaire du restaurant, Joël BEHUET.

Il est vrai que les tarifs sont devenus très attractifs : la cotisation annuelle a été ramenée à 10€ et le prix demandé aux convives, pour les adhérents, était de 60€.

La cotisation, au début de la vie de l'association, avait été fixé à un montant assez élevé, il fallait en effet faire face aux premières dépenses inhérentes à toute création d'association et se constituer un minimum de trésorerie.

L'année 2016, avec ses cinq dégustations-repas, s'est très bien déroulée, les rodages et corrections ont amené l'association à une vitesse de croisière satisfaisante. L'avenir se présente bien.

Les cinq rhums dégustés étaient les suivants :

- 1. LONGUETEAU (Guadeloupe) Honey Spicy.
- 2. LA FAVORITE (Martinique) Rivière Bel Air Récolte 2016.
- 3. ANGOSTURA (Trinidad) 1787.
- 4. MAJA (Salvador) 12 ans.
- 5. CHALONG BAY (Thaïlande) Thai Sweet Basil.

En apéritif nous avons donc bu un Honey Spicy de la distillerie guadeloupéenne LONGUETEAU.

C'est un rhum ambré agricole avec des épices. Il résulte de la collaboration de Longueteau avec la Ferme Beauvarlet où est récolté le miel obtenu par le butinage des abeilles de la fleur du prunier Mombin.

Au nez c'est fumé et boisé, en bouche on sent le réglisse, la vanille, la cannelle et bien sûr le miel. En finale on retrouve la vanille et le miel.

Les rhums étaient présentés par Jérôme ARDES, le Brand Ambassador RHUM de la société Dugas, mais pour ce premier rhum, guadeloupéen, il a laissé la parole à Christian de MONTAGUERE, qui, comme chacun sait, est originaire de la Guadeloupe.

L'entrée, magnifique, était un carpaccio de thon et de saumon qui a été unanimement apprécié.

Le rhum qui l'accompagnait, le Rivière Bel'Air de la distillerie LA FAVORITE, a fait lui aussi l'unanimité.

En fin de soirée, il est proposé aux participants d'acquérir, à un prix intéressant, les rhums dégustés. Seules, 4 ou 5 bouteilles sont ainsi achetables. Pour le Rivière Bel'Air la demande a été supérieure à l'offre !

Le Rivière Bel'Air, sorti pour la première fois fin 2016, est un rhum agricole blanc premium, de dégustation, monovariétal. La variété utilisée est la canne rouge, peu utilisée en Martinique car difficilement coupable mécaniquement. Cela tombe bien, à LA FAVORITE, la canne est récoltée principalement à la main. Un avantage dans ce dernier cas car les cannes sont seulement étêtées et équeutées et non pas coupées en petits tronçons comme c'est le cas

en récolte mécanique. La canne coupée conserve plus longtemps sa fraîcheur et s'altère moins vite.

Le nez est sublime, en bouche on a l'impression de sucer un morceau de canne et cela dure longtemps.

Pour les amateurs de rhums "costauds" on n'est pas déçu, le Rivière Bel' Air titre quand même ... 53 %. Pour moi c'est le paradis !

Une remarque importante : il a été servi dans les meilleures conditions, ayant été mis au frais auparavant.

Pour accompagner le plat principal, une souris d'agneau confite accompagnée d'une purée patate douce et pomme de terre, nous avons bu un rhum ANGOSTURA 1787.

Cette distillerie est la dernière en activité à Trinidad.

Le "1787" fait référence à l'année de construction du premier moulin à cannes à Trinidad.

Angostura aime les dates : on avait déjà le "1824" et le célèbre "1919".

Ce rhum "1787" a plu. Il est d'un accès facile, doux avec une finale longue.

Nous avons fait une sorte de "Trou Normand" avec le quatrième rhum dégusté, le rhum MAJA.

Il est produit par la sympathique Salvadorienne Claudia URRUTIA qui s'est appuyée sur une recette familiale et sur le Maestro Ronero Don Pancho Fernandez.

Deux rhums vieux MAJA sont commercialisés, le 8ans et le 12 ans. Nous avons eu la chance de déguster et d'apprécier le dernier, le 12 ans.

Pour terminer le repas, en dessert, on nous a servi un duo de glaces vanille et coco et le cinquième et dernier rhum : un Thaï Sweet Basil de CHALONG BAY.

Ce dernier rhum est très particulier : la distillerie CHALONG BAY, installée par des Français en Thaïlande, produit des rhums "agricoles", donc issus de la distillation de pur jus de canne fermenté.

Dans le cas présent, au cours de la distillation, est infusé du basilic frais cultivé localement.

Les avis ont été très partagés : certains ne l'ont guère apprécié, le trouvant trop atypique et déroutant, d'autres l'ont "adoré". Ces derniers ont pu en recevoir des rations supplémentaires.

Un très bonne initiative des organisateurs qui perdure : les participants trouvant le nombre de rhums trop important, ou ne voulant pas prendre de risques car revenant chez eux en voiture, ont la possibilité de mettre le ou les rhums non consommés dans de petites fioles de 5cl mises à leur disposition.

L'année 2017 a très bien commencé avec cette sixième dégustation dinatoire, les rhums étaient variés et de qualité, le repas de haut niveau, les participants passionnés et sympathiques, quoi demander de plus ?

Bien entendu les nombreux amateurs de cigare ont terminé leur soirée à la terrasse voisine pour s'adonner à leur passion complémentaire.

Pendant la dégustation ont été distribuées les fiches techniques des rhums dégustés.

Pierre MOREAU

Les RHUMS du MONDE

Presse et Communication