

Mercredi 15 mars 2017, à partir de 20h, s'est tenue la septième DEGUSTATION DINATOIRE des RHUMS du MONDE.

Comme les précédentes elle s'est tenue au restaurant LE COSY, 5 bd de Vaugirard 75015 Paris, près de la Gare Montparnasse.

En attendant de se mettre à table chacun a pu se confectionner un Ti-Punch avec les ingrédients mis à la disposition des participants à savoir du sucre, du sirop, des citrons verts et bien sûr ... du rhum !

Le rhum sélectionné était le CLEMENT SELECT BARREL.

Le Président des Rhums du Monde, Marc GOUBERT, a présenté ce rhum vieux agricole de la Martinique, vieilli en fûts de chêne neufs.

Ce vieillissement atypique a pu être conduit dans de bonnes conditions avec un premier traitement qui a consisté en une chauffe à haute température puis une deuxième chauffe douce (bousinage) de l'intérieur des fûts.

Deux bouteilles de ce rhum vieux étaient à la disposition des convives, ce qui leur a permis de fêter dignement, avec un jour d'avance sur la date officielle, le Ti-Punch Day, en dégustant deux Ti-Punchs généreux.

Ce préliminaire effectué, nous nous sommes mis à table pour le repas et la dégustation de trois rhums blancs et d'un ORNI.

Marc GOUBERT a présenté tous les rhums dégustés avec brio et un savoir qui m'a bluffé. Il avait bien préparé ses interventions et s'était documenté très sérieusement.

Il a ainsi remplacé notre présentateur habituel, Jérôme ARDES, avec classe.

L'ENTREE consistait en des filets de daurade grillée servis avec une trilogie de poivrons marinés.

Le rhum choisi pour l'accompagner était un rhum blanc agricole de la Guadeloupe KARUKERA, l'INTENSE.

Ce rhum est issu d'une seule variété de canne, la CANNE BLEUE B69566. Elle est coupée lorsqu'elle est arrivée à pleine maturité et son broyage s'effectue trois heures seulement après sa coupe.

La maturation est très longue, neuf mois. La réduction, assez légère, pour ramener le rhum à 60,3 %, a lieu très progressivement sur une période complémentaire de trois mois.

Le PLAT PRINCIPAL était un canard à l'orange avec une purée de pommes de terre et de patates douces.

Il était accompagné d'un rhum blanc agricole de la Martinique DEPAZ, Cuvée de la MONTAGNE.

Ce rhum bénéficie d'une fermentation longue et d'une réduction très lente.

Le DESSERT était une Glace Rhum-Raisins accompagnée de crème Chantilly.

Il a été servi avec un rhum blanc "pur jus de canne" de l'Ile Maurice CHAMAREL DOUBLE DISTILLED.

En effet l'appellation "Rhum Agricole" est réservée aux rhums français (et de Madère) et ne peut être utilisée par d'autres rhums comme ceux de l'Ile Maurice.

Pour ce rhum il est utilisé un alambic de type charentais, dit "à repasse" où le rhum subit une double distillation en discontinu.

Dans ce cas, là aussi, la fermentation a été longue.

Pour terminer cette soirée il nous a été servi un rhum au safran, le SAFRODIZIAC, en présence de son créateur, Florent MAIROT.

Il a été qualifié d'ORNI par Marc GOUBERT car c'est un Objet Rhumesque Non Identifié. On aime ou on aime pas. A vous de faire votre opinion en le testant.

Celui qui nous a été servi était à 40 %. Florent en avait sorti une version "PIRATE" à 60 % mais elle est épuisée, seules 70 bouteilles avaient été produites.

Il faut féliciter Joël BEHUET, le propriétaire du restaurant Le COSY, pour la qualité des repas servis que, pour ma part, je trouve de plus en plus haut de gamme.

Comme d'habitude la soirée s'est terminée avec la vente, à prix doux, de bouteilles des rhums dégustés et pour les amateurs de cigare, au plaisir d'en fumer un dans une autre salle en terrasse.

Pierre MOREAU  
Les RHUMS du MONDE  
Presse et Communication