

## COMPETENCES

- Connaître l'origine et les caractéristiques des produits, afin de mieux les commercialiser,
- Expliquez les différentes étapes de l'élaboration,
- Distinguer les qualités des produits,
- Citer des marques commerciales.



La **Maison des Rhums** est un épatant bar à cocktails situé dans la périphérie Lyonnaise. Spécialisé dans les alcools de canne à sucre, son propriétaire Christophe Porte, vous a embauché en tant que barman. Les amateurs de rhums de qualité et de cuvées d'exception du monde entier, fréquentent ce lieu flairant bon l'exotisme.



**Activité 1 :** Vous suivez l'actualité sur le net et vous découvrez un article réalisé par une journaliste de **RUMPORTER**. Vous invitez Nicolas votre stagiaire à le parcourir afin qu'il s'imprègne du concept dans lequel il va réaliser son stage.



LE MAGAZINE DE LA CULTURE RHUM

# RUMPORTER

Connexion

ACTUALITÉS
LES RHUMS
HISTOIRE
ÉVASION
CULTURE BAR
MAGAZINES

**Bar à Rhum : La Maison des Rhums 21/11/2016 par Laurence Mariotte**

Christophe Porte est le fondateur de cette caverne d'Ali Baba regorgeant de trésors de canne à sucre. « Il y a deux ans, j'ai constaté qu'il existait à Paris plusieurs boutiques dédiées aux rhums, mais encore aucun spécialiste à Lyon. Seulement quelques cavistes avec une offre rhum tendant à se développer. Tous les indicateurs étaient au vert pour ouvrir un lieu en vue de faire découvrir l'ensemble du patrimoine du rhum aux Lyonnais.» Avec une partie de sa famille installée sur l'île aux fleurs, Christophe Porte s'est laissé bercer et captiver par les douces saveurs de la canne à sucre au point de visiter la plupart des distilleries de Martinique mais aussi celles de Guadeloupe, de La Barbade ou celle de Sainte-Lucie, et de rencontrer ses principaux acteurs. Un passe-temps se transformant au fil du temps en une véritable passion, puis en sa seconde activité professionnelle. Avec goût et quelques kilos de palettes de bois de récup, Christophe Porte a retapé cette ancienne agence d'assurance. Pour attirer le chaland, pas d'inquiétude, cet entrepreneur épicurien maîtrise parfaitement les stratégies d'un bon commerçant : devant la façade une effigie en bois pour jouer au pirate, une enseigne parée d'un perroquet corsaire et en vitrine trois kakemonos joliment illustrés de cocktails iconiques à base d'alcool de canne à sucre. Quant au décorum, il a joué la carte de la simplicité en classant dans une armada de casiers en bois, ses collections de bouteilles par origine et par famille. De part et d'autre du lieu, quelques affiches glanées sur Rhum Fest soulignent l'esprit exotique. On notera les références musicales du maître des lieux avec cette phrase ornant l'un des murs, inspirée d'une chanson de George Moustaki : « Donne du rhum à ton homme et tu verras comme il t'aimera ».

L'offre exhaustive du bar la Maison des Rhums est un incroyable voyage autour du monde sur 360° avec une sélection de 80 références de tout horizon sans exception (des jus venus aussi d'Afrique du Sud, d'Australie et du Japon) dont 25 % de rhum agricole, la catégorie de prédilection de Christophe qui ajoute « Les rhums d'Amérique latine fonctionnent très bien ici pour les novices mais aussi les rhums arrangés. Le concept du bar » la Maison des Rhums » est de faire découvrir des produits non disponibles en grande distribution.»

La première étagère est une kyrielle de rhums agricoles choisis avec une belle précision, Neisson, Bielle, La Favorite, et HSE « que je conseille aux néophytes pour sa superbe maîtrise de l'élevage notamment le Single Cask 2003 », ajoute Christophe Porte. « Beaucoup de mes clients passent du rhum de tradition hispanique au rhum de tradition anglaise avant de passer le cap du rhum agricole. Mon coup de cœur le plus récent reste le rhum d'Antigua, Whisper, créé par deux jeunes Français qui se lancent tout juste sur le marché».

Sur la deuxième étagère direction l'Amérique latine et ses précieuses vieilles cuvées comme San Teresa 1796 du Venezuela ou les Centenario 12 ans, 20 et 30 ans, les pépites du Costa Rica. Des rhums vieux riches d'un passé qui fait mousser les ventes : « On raconte au client pour chacune des bouteilles son histoire, ses anecdotes, et ses particularités. Morgane est la chef barmaid argumente sur la partie cocktail, la clientèle lyonnaise adepte de mixologie. Quelques cuvées rares comme Neisson 1991, un Clément de 1952, les carafes Saint James 250 ans. L'équipe du bar multiplie les actions destinées aux profanes et aux plus connaisseurs. Des modules de dégustation sont mis en place un jeudi sur deux pour découvrir tous les secrets de ce nectar (maximum 20 personnes entre 20 et 45 €) ainsi que des dîners autour d'accords mets et rhums organisés dans les meilleures adresses gastronomiques lyonnaises.

Elle n'est pas belle la vie Lyonnaise au rhum ?

Bar à cocktails La Maison des Rhums 16, rue de la Part Dieu – 69003 Lyon Tél : 04 26 75 45 89 [barcocktail.maisondesrhums.fr](http://barcocktail.maisondesrhums.fr)

# RHUM RON RUM

Citer les distilleries visitées par Christophe Portes ? Situer les sur la carte.

Décrire au stagiaire le concept du bar dans lequel vous travaillez : décoration, facteurs d'ambiance, animation...



Relever dans l'article les différents types de Rhums que vous allez servir à vos clients ?

\*Je vais chercher se le net ce qu'est le Fest Rhum



2



**Activité 2 :** Vous avez participé à une conférence sur le rhum afin de consolider vos connaissances. Vous vous replongé dans vos prises de notes car Nicolas vous pose des questions sur l'histoire et l'origine du rhum.

✍ « La canne à sucre est une grande herbe vivace et rhizomateuse. Elle ressemble à un long roseau lisse entrecoupé de nœuds tous les 10 à 20 cm, elle mesure entre 2 et 5 mètres. Provenant d'Inde et de Chine, elle est introduite dans l'archipel Antillais lors du deuxième voyage de Christophe COLOMB en 1493. Ses propriétés de conservation et ses apports nutritifs font qu'elle prend un essor considérable aux 16<sup>ème</sup> et 17<sup>ème</sup> siècles compte tenu que le sucre est alors une denrée très recherchée en Europe occidentale. On comptera jusqu'à 452 sucreries en Martinique en 1742. La canne remplace la culture du tabac aux Antilles et devient une monnaie d'échange dans le commerce international.

Durant plus de trois siècles, les Antilles furent le grenier à sucre du monde. Très vite les exploitants découvrent la possibilité d'obtenir à partir du jus de canne ou de la mélasse résiduelle une boisson fortement alcoolisée, en fait une eau de vie, qui redonne force et vigueur ! Celle ci se révèle fort précieuse et appréciée à bord des navires qui doivent effectuer de longues traversées, elle est utilisée comme boisson pour les équipages de la flotte, la TOT, car plus saine et ... bien plus agréable que l'eau douce stockée à bord !!

Il faut attendre l'arrivée du Père LABAT en 1694, père Dominicain à la fois ethnologue, explorateur, agriculteur et bon vivant, pour que ce jus devienne une boisson par excellence. Son ingéniosité permit l'amélioration de la fabrication du rhum grâce à de nouvelles techniques de distillation et à l'introduction d'alambics de type Charentais venus de France. Toutes ces modifications apporteront une correction remarquable à la qualité du rhum. Ses alambics Charentais fonctionneront jusqu'à l'invention de la colonne à distiller en continu.

Ses prétendues vertus médicinales en firent un composant obligatoire des rations à bord des navires de l'époque. Il fut donc d'abord réservé aux Noirs, aux pirates et autres corsaires qui naviguaient dans les Caraïbes. Le rhum a aussi été utilisé sur les côtes d'Afrique comme monnaie d'échange dans la traite des esclaves. À la fin du XVII<sup>ème</sup> siècle, les Français utilisent le mot « rhum » pour désigner l'alcool de canne. En tant que boisson, il ne se répand en Europe et en Amérique du Nord qu'au cours du XVIII<sup>ème</sup> siècle. L'industrie du rhum se développe très fortement durant ces deux siècles suivant et devient le premier centre mondial du commerce du rhum.

La mauvaise qualité du rhum explique donc qu'il sera longtemps méprisé par les colons et la bonne société européenne, qui lui préfèrent les eaux-de-vie de vin, voire de céréales. Pourtant, dès le 19<sup>ème</sup> siècle, on distingue déjà le rhum, plus distingué et aromatique et en principe distillé directement à partir du jus de canne, du tafïa, obtenu à partir de la mélasse. Jusqu'à la fin du 19<sup>ème</sup> siècle, avant que ne se modernisent les procédés de distillation, le rhum reste donc la boisson des classes pauvres, à commencer par les esclaves noirs, que l'on paie en rhum, des marins mais aussi des pirates et des flibustiers, voire des poilus dans les tranchées de la Première Guerre mondiale. Et c'est le 20<sup>ème</sup> siècle, avec notamment la vogue des punches puis des cocktails, qui verra le rhum accéder enfin à la notoriété qu'il mérite. »

Donner à Nicolas les caractéristiques de la canne à sucre



Indiquer lui comment étaient utilisées les premières mélasses fermentées

Préciser l'importance des recherches et du travail du Père Labat. Que va-t-il apporter ?

### Citer les caractéristiques du climat tropical Equatorial

Les températures ne descendent jamais en dessous de 18 °C et oscillent généralement entre 25 et 27 °C. Tout au long de l'année, les précipitations restent abondantes et sensiblement égales ; il n'y a pas de saison sèche. Chaleur, humidité et soleil

**Activité 3 :** Vous avez glané quelques affiches au Rhum Fest qui racontent en images l'élaboration des rhums. Elles décorent les murs du bar vous faites découvrir à Nicolas l'univers des rhums.

## Culture de la Canne à Sucre



La canne à sucre est une plante vivace qui a besoin d'un Climat Tropical. Elle ressemble à un bambou et mesure de 1,50 m à 4 m de hauteur, son diamètre est de 2,5 à 3,5 cm. Quand la plante est fleurie ses feuilles partent en flèches. C'est une plante fibreuse (eau + sucre). Elle est cultivée dans des plantations qui vont de 700 m<sup>2</sup> à 1000m<sup>2</sup>. La récolte s'effectue de février à mai aux Antilles. La variété la plus cultivée est la Saccharum Offidinarium

4



### Surligner les principales caractéristiques de la canne à sucre

## La Récolte

La récolte s'effectue avec une machette en coupant la tige le plus près possible du sol, pour récupérer un maximum de sucre qui a cet endroit est de meilleure qualité.

On élimine le haut de la tige car le sucre y est de moins bonne qualité.

Cette opération doit être rapide 2 à 3 jours sinon il y a fermentation.

La tige contient 14 % de fibre, 70 % d'eau, 14 % de saccharose et 2 % d'impuretés.



Quel est l'outil utilisé pour couper les cannes ?

Rappeler en quoi consiste la fermentation.

## Lavage et Broyage

La canne est broyée par une batterie de moulins. Pour une meilleure extraction, la canne est aspergée d'eau après chaque broyage.

Le jus de canne appelé « vesou » récolté dans des canaux est filtré puis pompé jusqu'aux cuves de fermentation.

La Bagasse, fibres restant après extraction du jus, sert de combustible pour alimenter les fours qui chauffent l'eau des chaudières et la transforment en vapeur.



Comment se nomme le jus de la canne à sucre ?

Quel est le nom des fibres qui servent de combustibles pour alimenter les fours de la distillerie.

### Savez-vous comment est fabriqué le **Sucre** ?

- Première étape : la canne est broyée pour **extraire le jus**.
- Deuxième étape : le jus est mis en cuisson à **54°C** pour provoquer la **crystallisation** d'une partie du sucre, l'autre partie, reste sous forme liquide, un **sirop brun**.
- Troisième étape : par **centrifugation** des **mélasses**, les **cristaux de sucres** qui servent à l'élaboration du sucre sont séparés du **jus noir** restant environ **50 %** qui sera utilisé pour fabriquer le **Rhum Traditionnel**.

Comment se nomme le résidu obtenu après la centrifugation du sirop ?

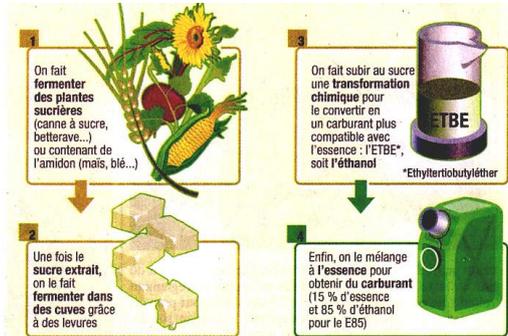
\* Je découvre la fabrication du sucre :

<https://www.youtube.com/watch?v=f16TnqmfS0w>

## PURIFICATION DU SUCRE DE LA CANNE ET DES BETTERAVES À SUCRE



## Comment se fabrique le Bioéthanol ?



## Élaboration des Rhums

On distingue deux types de rhum

Le rhum de **Vesou** issu de la distillation du **seul jus fermenté** de la canne à sucre.

Le rhum de **Mélasse**, appelé souvent rhum industriel, traditionnel, et qui est obtenu par distillation de la mélasse.

### Rhum Agricole



### Rhum Traditionnel Sous-produit du Sucre

#### Levurage

Fermentation du **vesou** qui dure de **36 à 48 heures**.  
On obtient un vin titrant de **5 à 6 % du VA**, il est appelé **vin de grappe**.



☺ **Rappelez le procédé de fabrication du sucre**

Cuisson à **54°C** du jus et centrifugation des **mélasses** pour en extraire les cristaux de sucres (élaboration du sucre), on utilise le jus noir restant environ **50 %**.

**Levurage** du jus obtenu à la fin de la cristallisation du sucre qui est dilué avec de l'eau.  
Il faut **3 litres** de mélasse pour obtenir **1 litre** d'alcool.

Distillation dans des **alambics à colonne** (en continu).

Il faut une **tonne** sucre pour **d'un alcool à 55** et aromatique.



de canne à obtenir **100%** de VA fin

**Fermentation** qui dure entre **25 et 40 heures** à une température de **25 à 30°C**.  
On obtient un vin de **5 à 10 % du VA**

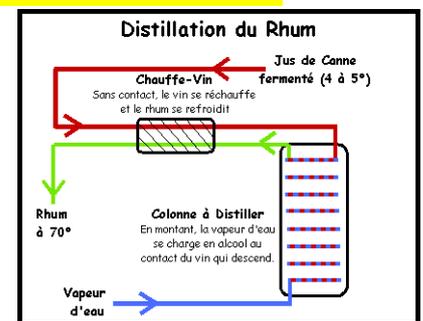


**Distillation en continu**, on obtient un liquide incolore qui titre **65 à 75 % du VA**.



**Viellissement** ou pas en **fût de chêne** Ajout d'eau distillée pour faire baisser le volume alcoolique.

**Précisez le fonctionnement de l'alambic à colonne en commentant le schéma ci-dessus**



**Activité 4 :** À l'ouverture du bar vous réalisez un contrôle des stocks. C'est l'occasion pour Nicolas de découvrir les différents types de rhums, vous l'invitez à lire attentivement les étiquettes des bouteilles et à donner les caractéristiques de chaque rhum.



#### Les Rhums Agricoles

Le rhum agricole est essentiellement produit aux Antilles françaises.

- Rhum Grappe Blanche possède un goût corsé, après il est utilisé dans les cocktails et il est la base du ti' punch. Il titre 55 % du VA minimum.
- Rhum Paille : C'est un rhum qui a séjourné au minimum 12 mois en fût de chêne, il possède une couleur ambrée.
- Rhum Ambré : C'est un rhum qui a séjourné 12 à 18 mois en fût de chêne, puis coloré au caramel, il possède une couleur ambrée.
- Rhum Vieux : Il est vieilli au moins 3 ans en fût de chêne américain ayant contenu du bourbon. Il possède une couleur foncée. Son goût est corsé et moelleux.

#### Les Rhums Traditionnels Sous-produit du Sucre

Ils représentent plus de 98% de la production mondiale

- Rhum Traditionnel ou Tafia : Il est soit incolore soit coloré avec du caramel. Il titre entre 62 et 65 % du VA.
- Rhum Vieux : Il est vieilli en fût de chêne (bourbon) pendant 3 ans, il a une couleur ambrée, c'est un rhum fin qui sert pour la dégustation et de digestif.
- Rhum Grand Arôme : Il a une fermentation de 8 à 10 jours. Il est utilisé dans les assemblages et ne peut être consommé en l'état car il est trop corsé. Il est produit en Martinique.
- Rhum Léger : distillé à 90 % du va + ajout d'eau, plus léger en essences aromatiques, sa couleur est pâle et son goût neutre.



**Activité 5 :** vous expliquez au stagiaire l'origine des principaux styles de rhum. En effet, si le rhum peut être produit partout dans le monde, celui qui est le plus réputé provient des Caraïbes et d'Amérique du Sud. Marquées par leur histoire, les Caraïbes produisent trois grands types de rhum d'influence coloniale : hispanique, britannique et française. Une influence qui se retrouve dans les noms donnés aux rhums et qui permet d'appréhender trois typicités.

## Ron

Produits à Cuba, au Guatemala, au Panama, en République Dominicaine, au Nicaragua, à Puerto Rico, en Colombie et au Venezuela, ces rhums de tradition hispanique, élaborés à partir de mélasse et distillés dans des alambics à colonnes offrent un caractère très suave et doux et se dénotent par un langage « Anejo, Solera » qui n'est pas sans rappeler l'univers des xérés.

## Rum

En provenance de la Jamaïque, des îles de Grenade, Barbade, Saint Kitts, de Trinidad ou de la région de Demerara en Guyane, ces rhums d'origine britannique ont, pour la plupart, conservé leur mode de distillation traditionnel dans des alambics à repasse en cuivre. Plus lourds et typés, ces rhums sont majoritairement élaborés à partir de mélasse. Parmi les familles les plus évocatrices, on trouve le Navy Rum, distribué quotidiennement aux marins pendant plus de 3 siècles.

## Rhums

De tous les pays producteurs de rhum, la France est le seul pays à avoir doté ses territoires d'outre-mer d'un cadre légal réglementant la production et les appellations autour du rhum. Les Antilles françaises, Guadeloupe, Martinique et Marie-Galante sont reconnues aussi bien pour leur rhum agricole ou rhum z'habitant élaboré à partir de la fermentation et de la distillation du pur jus de canne à sucre frais que pour leur rhum traditionnel, contrairement à la Réunion qui, en plus de les produire tous deux, fabrique également des rhums Grands Arômes au style britannique évident.

## Les Différentes Marques Commerciales

Citez les marques commerciales que vous avez eu l'occasion de vendre dans les établissements où vous avez travaillé

## Le rhum AOC : Délivré depuis 1996 par l'INAO

Après quinze années de démarches acharnées auprès d'organismes d'Etats divers, Jean-Pierre Bourdillon (Président Directeur Général du groupe BBS et président du CODERUM jusqu'à sa mort en 1998) a obtenu de haute lutte la dénomination AOC Martinique pour les rhums de notre île. Depuis novembre 1996, les rhums agricoles de la Martinique bénéficient de l'Appellation d'Origine Contrôlée. A ce jour, la Martinique est le seul département d'outre-mer à posséder cette distinction.



Seuls ont droit à l'Appellation d'Origine Contrôlée « MARTINIQUE » complétée par la mention « RHUM AGRICOLE », les rhums obtenus par distillation du jus de cannes à sucre frais, fermenté et qui répondent à des critères précis concernant :

- l'aire de production,
- l'aire de culture de la canne,
- la variété des cannes,
- l'extraction du jus,
- la fermentation,
- la distillation,
- le stockage et le vieillissement.

Les rhums pour lesquels est revendiquée l'Appellation d'Origine Contrôlée Martinique ne peuvent être mis en circulation sans un certificat d'agrément délivré par l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO).



Le logo distinctif, mis en place par le syndicat des rhumiers de la Martinique, apparaît sur la capsule.

Cette grande distinction est pour tous un certificat de garantie tant au niveau de la provenance que de la qualité de nos produits.

C'est une victoire que nous avons remportée et qui vient récompenser un savoir-faire et un terroir que nul à ce jour n'a pu égaler...

### Rhum Agricole A.O.C. Martinique blanc

Il est obtenu après un séjour en cuve inox d'un minimum de trois mois après la distillation, temps nécessaire à sa bonne préparation et lui garantissant une qualité et une typicité inégalées.

### Rhum Agricole A.O.C. Martinique élevé sous-bois

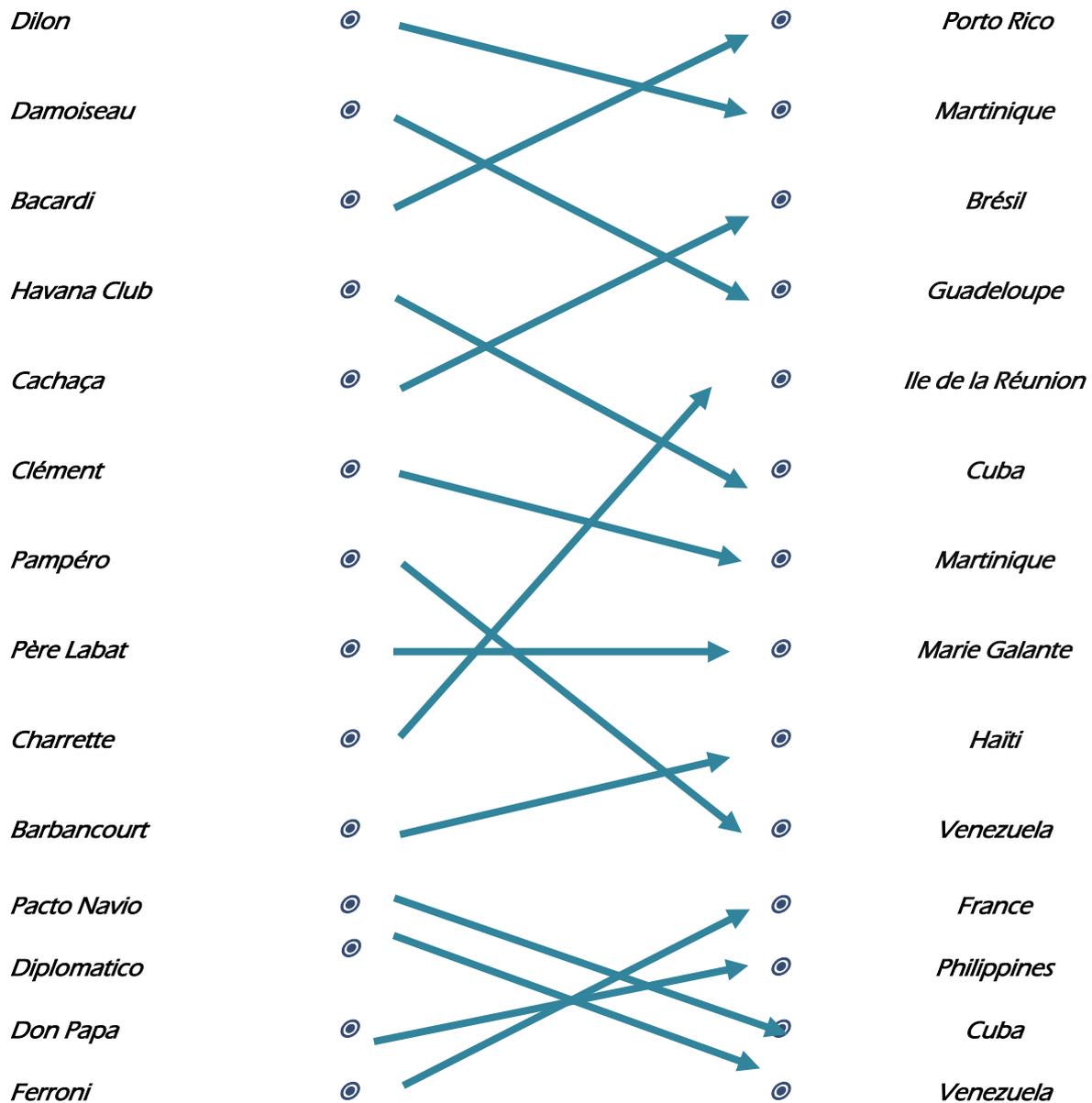
Il est obtenu par la mise en vieillissement en foudre de chêne pendant une durée minimum d'une année. La jolie couleur dorée de ces rhums est une invitation à la dégustation de produits originaux

### Rhum Agricole A.O.C. Martinique vieux

Il est obtenu par la mise en vieillissement en foudre de chêne de moins de 650 litres pendant une période minimum de trois ans. Pour être reconnu Rhum Agricole A.O.C. Martinique vieux, le vieillissement doit obligatoirement s'effectuer en Martinique.



*Reliez chaque Rhum à son pays ou département, recherchez pour leur % en va.*



10

## Le Rhum dans le Monde

### APPLETON JAMAÏQUE

Le Appleton Estate est la seule productrice de rhum Estate avec un «terroir» qui est unique. La vallée de Nassau a un microclimat - le matin il fait chaud et ensoleillé, et chaque après-midi, nous obtenons des averses de pluie douce - fournissent les conditions idéales pour la culture de la canne à sucre. Le sol est très fertile, ce qui permet aussi notre canne à sucre à s'épanouir. Dans le processus de fermentation, nous utilisons l'eau d'une source qui naît à la propriété. Nous distillons nos rhums l'aide de la méthode traditionnelle (pot still) de petits lots de distillation qui a été transmis depuis le début de rhum prise en Jamaïque.



### CACHACA BRESIL

La cachaca est un rhum brésilien obtenu par la fermentation du vesou (un jus de canne à sucre). Il en existerait plus de 4000 sortes, fabriquées par des grandes entreprises mais aussi et surtout par un très grand nombre de « maisons » locales. La cachaca se nomme également selon les régions birita, gas, branquinha, óleo, caninha...

Son élaboration est traditionnelle, le jus de canne fermenté est distillé dans un alambic à repasse en cuivre..

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Cathy Guillot Lycée des Métiers de l'hôtellerie du tourisme et des services d'Arcachon

# RHUM RON RUM

La cachaça est directement embouteillée après avoir été distillée à 40 % du va.  
L'apparition de la cachaça remonte aux débuts des années 1800, époque où les esclaves buvaient la « garapa », qui était du jus de canne à sucre qu'ils faisaient simplement bouillir. Ils l'obtenaient après avoir pressé la canne à sucre au moyen des presses rotatives. L'ébullition permettait de stériliser la boisson évitant ainsi le développement de bactéries qui se trouvent normalement dans le jus de canne.



**Le Wray & Nephew** Rhum Blanc Jamaïque est N°1 des ventes en Jamaïque Le "WOP" est un produit unique. Un nez d'une richesse rare aux notes sucrées prononcées. En bouche, la chaleur de l'alcool est tempérée par la puissance des parfums de canne à sucre. Du WOP, les jamaïcains ont fait une légende : « il soigne les rhumes, chasse les mauvais esprits, protège les nouveau-nés, purifie les morts et ne saoule jamais ». 63 % du va.



## Mais aussi ...

- |                |               |
|----------------|---------------|
| Montebello     | Guadeloupe    |
| Père Labat     | Marie Galante |
| Rivière du Mât | La Réunion    |
| Captain Morgan | Caraïbes      |
| Demerara       | Guyana        |

**Situez sur la carte les îles qui produisent le Rhum**



11

## Les Caractéristiques Gustatives des Rhums

HAVANA CLUB – 7 ans – Cuba Robe légèrement ambrée. Bel équilibre. Note de vanille, girofle, fruits secs et caramel.	MOUNT GAY – Extra old – Barbade Robe cuivrée sombre. Notes de pruneaux, de réglisse et d'épices.	ANGOSTURA 1919 – 8 ans – Trinidad et Tobago Robe vieil or. Notes de noisettes et de pain grillé.	EL DORADO 15 ans – Guyane Robe cuivrée. Notes de cassonade et nuances de bananes vertes.
BARBAN COURT – 8 ans – Haïti Robe ambrée avec des reflets verts. Notes de vanille rôtie, d'épices et de caramel.	ZACAPA CENTENARIO – 23 ans – Guatemala Robe dorée avec des reflets rouges. Notes de vanille, réglisse, pruneau et orange amère	CLEMENT RHUM VIEUX EDITION LIMITEE – Martinique Robe cuivrée avec des reflets sombres. Notes de banane, caramel, poivre et de cannelle.	DILLON XO – Martinique Robe acajou. Notes de banane, amande et mangue, puis évolue sur des notes plus épicées telles que le poivre et la girofle.
MATUSALEM SOLERA 7 ans – République Dominicaine Au prix public de 24,80 euros	DAMOISEAU RHUM VIEUX – Guadeloupe Au prix public de 29,50 euros	LA MAUNY MARTINIQUE RHUM VIEUX – Martinique Au prix public de 29,50 euros	MARIE-GALANTE BIELLE RHUM VIEUX Au prix public de 40 euros

## BACARDI

### Histoire

Don Facundo quitte l'Espagne (Sigest près de Barcelone) en 1829 pour les Caraïbes où plusieurs années après, il achète la distillerie Bacardi à Santiago de Cuba. Le bâtiment laissé à l'abandon est habité par une colonie de Chauve souris, qui dans la culture Espagnole est un symbole de chance et de reconnaissance. Son épouse suggère d'associer l'image de la chauve souris au Ron Bacardi.



En 1958, transfert des propriétés vers Porto Rico pour fuir la nationalisation et Castro élu en janvier 1959. Produit aujourd'hui à Porto Rico et au Mexique exporté par tanker

### Elaboration

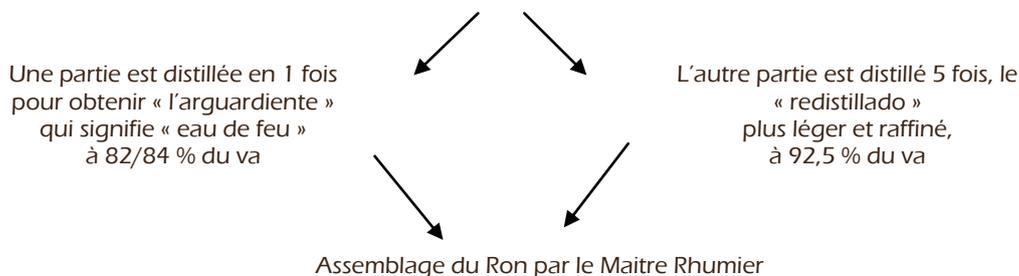
Les mélasses sont achetées en République Dominicaine.

### Fermentation

Rapide 24 à 36 heures, grâce à la levaruda Bacardi pour obtenir une maïche d'excellente qualité, qui titre 8 à 12 % du va.

### Distillation

La maïche est divisée en deux parties pour subir deux distillations simultanées



### Maturation et Filtration

Vieilli un ou deux ans en fut de chêne blanc pour accentuer sa rondeur. Ils sont ensuite filtrés au charbon actif pour enlever toute coloration.

### Assemblages



### La définition

Le rhum est une eau de vie de plante, la canne à sucre. C'est le résultat de la distillation après fermentation de vesou ou de mélasse. Il est fabriqué à la Réunion, en Jamaïque, en Martinique, en Guyane, en Guadeloupe, à Cuba... Il titre entre 40% minimum du volume d'alcool

### Elaboration

Rhum Agricole

Le rhum de Vesou issu de la distillation du seul jus fermenté de la canne à sucre.

Levurage

Fermentation du vesou qui dure de 36 à 48 heures.

On obtient un vin titrant de 5 à 6 % du VA, il est appelé vin de grappe.

Distillation dans des alambics à colonne (en continu).

Il faut une tonne de canne à sucre pour obtenir 100l d'un alcool à 55 % de VA fin et aromatique.

Le rhum agricole est essentiellement produit aux Antilles françaises.

Rhum Grappe Blanche possède un goût corsé, après il est utilisé dans les cocktails et il est la base du ti' punch. Il titre 55 % du VA minimum.

Rhum Paille : C'est un rhum qui a séjourné au minimum 1 an en fût de chêne, il possède une couleur ambrée.

Rhum Ambré : C'est un rhum qui a séjourné au minimum 16 mois en fût de chêne, puis coloré au caramel, il possède une couleur ambrée.

Rhum Vieux : Il est vieilli au moins 3 ans en fût de chêne américain ayant contenu du bourbon. Il possède une couleur foncée. Son goût est corsé et moelleux.

Le rhum de Mélasse, appelé souvent rhum traditionnel, et qui est obtenu par distillation de la mélasse.

Rhum Traditionnel Sous-produit du Sucre

Cuisson à 54°C du jus et centrifugation des mélasses pour en extraire les cristaux de sucres (élaboration du sucre), on utilise le jus noir restant environ 50 %.

Levurage du jus obtenu à la fin de la cristallisation du sucre qui est dilué avec de l'eau.

Il faut 3 litres de mélasse pour obtenir 1 litre d'alcool.

Fermentation qui dure entre 25 et 40 heures à une température de 25 à 30°C.

On obtient un vin de 5 à 10 % du VA

Distillation en continu, on obtient un liquide incolore qui titre 65 à 75 % du VA.

Ils représentent plus de 98% de la production mondiale

Rhum Traditionnel ou Tafia : Il est soit incolore soit coloré avec du caramel. Il titre entre 62 et 65 % du VA.

Rhum Vieux : Il est vieilli en fût de chêne (bourbon) pendant 3 ans, il a une couleur ambrée, c'est un rhum fin qui sert pour la dégustation et de digestif.

Rhum Grand Arôme : Il a une fermentation de 8 à 10 jours. Il est utilisé dans les assemblages et ne peut être consommé en l'état car il est trop corsé. Il est produit en Martinique.

Rhum Léger : distillé à 90 % du va + ajout d'eau, plus léger en essences aromatiques, sa couleur est pâle et son goût neutre.

### Les Différentes Marques Commerciales

HAVANA CLUB MOUNT GAY ANGOSTURA BARBANCOURT CLEMENT DILLON MARIE-GALANTE LA MAUNY DAMOISEAU APPLETON.....

### Travail à faire

Réaliser une fiche signalétique du Rhum : définition, provenance, historique, élaboration, marques commerciales...