Canne a sucre
Illustration de canne à sucre

Le Rhum

Anglais : rum, Espagnol : ron

Origine

Famille

La canne à sucre appartient à la famille des Poaceae (graminées), qui comprend également le blé, l'avoine et le bambou.
Elle atteint à pleine maturité entre trois et six mètres de hauteur avec un tronc de trois à cinq cm de diamètre. C'est le tronc de la canne qui contient le saccharose (forme de sucre).

Origines

La canne à sucre serait originaire d'Océanie. Elle n'existe plus à l'état sauvage, les espèces présentes dans le monde dérivant toutes de la variété domestiquée : *Saccharum officinarum*.
Elle est d'abord introduite dans les iles du Pacifique puis elle parvient aux rives de l'Indus. La canne à sucre est connue des perses qui l'exploitent dès 600 avant J.C. La première description de la canne à sucre dans le monde occidental nous vient d'un amiral d'Alexandre le Grand du nom de Néarque qui, vers 326 avant notre ère, décrit une plante que les perses appellent le "roseau qui donne du miel sans le secours des abeilles".
Les arabes l'introduisent sur le pourtour méditerranéen au VIIème siècle d'où les croisés la ramènent en Europe, où elle sera cultivée y compris en Provence.
La découverte du nouveau monde va réellement marquer l'essor de sa production au niveau mondial.

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 de l'introduction d'alambics de type Charentais. Toutes ces modifications apporteront une correction remarquable à la qualité du rhum. Ces alambics Charentais fonctionneront jusqu'à l'invention de la colonne a distiller en continu.

Que connaissez-vous du Rhum ?

A vous de jouer

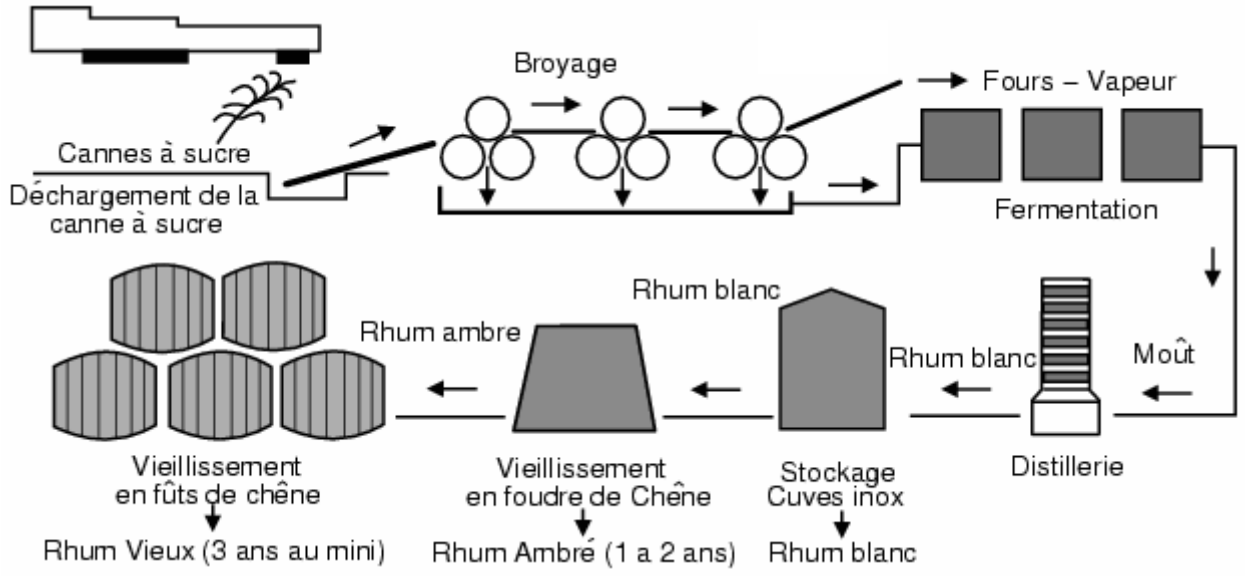
	Vrai	Faux
Le rhum est une eau de vie de canne à sucre		
Le rhum réunionnais a une AOC		
Le rhum ambré a vieillit en cuve inox		
Le rhum traditionnel est un rhum de sucrerie		
Porto Rico est le premier producteur de rhum au monde		
Le « tafia » est une sorte de rhum non raffiné		
Le rhum léger est celui qui possède le plus d'arôme		

Géographie

Elaboration

On distingue 2 méthodes de fabrication : la méthode **industrielle** et la méthode **agricole**.

- <u>Rhum industriel :</u> fabriqué directement à partir de mélasses (résidus des sucreries)
- <u>Rhum agricole :</u> fabriqué directement à partir de jus de cannes à sucre appelé "vesou"

Dans les 2 cas on pratique une distillation en continu grâce à un alambic à colonne (type armagnac), ci-dessous, un schéma classique de fabrication

La marque Baccardi est l'un des plus grosses productions mondiales, son rhum est légèrement