

RHUM FEST

PARIS 2019

6E ÉDITION

L'Odyssée de la canne

DU 13 AU 15 AVRIL 2019

LE SALON EUROPÉEN DU RHUM



ASIE ET AFRIQUE :
les nouveaux venus
dans l'Odyssée de la canne

MASTERCLASSES ET PARCOURS ORIGINAUX

A chaque édition, le Rhum Fest Paris rassemble les meilleurs spécialistes internationaux sur les sujets qui secouent la filière rhum à travers le monde. Cette année, le salon invite à découvrir d'autres facettes du rhum et notamment d'autres provenances. Le rhum n'est pas seulement synonyme des Antilles, il faut désormais compter sur l'Asie et l'Afrique (continentale et insulaire).

L'occasion d'y faire de belles et étonnantes découvertes gustatives. En route !



L'ASIE, TERRE DE NAISSANCE DE LA CANNE

L'Odyssée de la canne aurait commencée il y a 10 000 ans, en Papouasie-Nouvelle Guinée, avant de partir à la conquête de l'Asie du Sud-Est puis de l'Afrique et enfin des Antilles et de l'Amérique du Sud. Rien d'étonnant donc à retrouver sur ce continent des distilleries qui comptent de plus en plus sur la scène internationale.

Japon - Nine Leaves

Avant les rhums, les whiskies japonais ont ouvert la voie en remportant de nombreuses distinctions. C'est en visitant une petite distillerie artisanale de whisky de malt (Chichibu) que Yoshiharu Takeuchi a appris à distiller pendant 3 jours en utilisant de petits alambics pot still écossais en cuivre. Son but était de produire un rhum japonais d'un nouveau genre. Pour relever ce pari ambitieux, il privilégie les ingrédients japonais et porte une attention toute particulière à son approvisionnement en eau, dont la pureté est essentielle à la production de boissons de qualité dans l'archipel.

Vietnam - Distillerie d'Indochine - Sampan

La Distillerie d'Indochine est basée à 30 m de la plage au sud de Hoi An, dans la province de Quang Nam. Elle travaille en étroite collaboration avec des agriculteurs locaux afin de produire les meilleures variétés indigènes de canne. La distillation s'effectue dans des alambics à colonnes armagnacais et le vieillissement en fût de Cognac. La distillerie travaille dans le respect de l'environnement et tend à exprimer à travers ses rhums l'expression la plus naturelle du terroir vietnamien.

Indonésie - Naga Rum

Naga Rum est élaboré au nord de l'île de Java selon un procédé ancestral de distillation asiatique. Le rhum en Indonésie porte le nom de « Batavia Arrack » : Batavia étant le nom don-

né par les hollandais en 1619 à Jakarta et le mot « Arrack » signifiant spiritueux en arabe. Dès 1634, des écrits témoignent du commerce du rhum indonésien par les marchands anglais et hollandais. Le « Batavia Arak » était d'ailleurs très populaire en Europe au début du XVIIIe s.

Thaïlande - Chalong Bay Rum

Chalong Bay Rum est distillé et entièrement réalisé de façon artisanale dans la région de Phuket. Issu des meilleures variétés indigènes de canne à sucre bio de Thaïlande, ce rhum agricole profite du climat généreusement ensoleillé de la région.

Cambodge - Samai

Le Cambodge a été un producteur de sucre de canne comme la plupart de ses voisins, mais toutes ses sucreries ont été détruites pendant la guerre civile. Les Cambodgiens se sont ensuite plutôt tournés vers le whisky local, la bière, le vin de palme ou de riz. La canne à sucre est restée présente à l'état sauvage et dans les jardins, et son jus frais est toujours apprécié dans le pays.

La culture de la canne connaît un intense renouveau depuis le début des années 2000, les autorités réalisant le potentiel du sucre cambodgien. C'est ainsi qu'est né le rhum Samai, en 2014 à Phnom Penh.

L'AFRIQUE, TERRE DE RENOUVEAU DU RHUM

Pour la première fois, un rhum sud-africain sera présent sur le Rhum Fest. Plusieurs rhums des îles de l'ouest africain (Madère, Cap vert) sont également représentés. Ces distilleries démontrent ainsi le renouveau du rhum dans cette région du globe où l'histoire de la canne à sucre est ancienne.

Afrique du Sud - Mhoba Rum

Mhoba Rum est une distillerie artisanale basée à Malelane, au nord-est de l'Afrique, à l'entrée du Kruger National Park. Elle produit une gamme de 10 Pure Single Sugarcane Rum, à partir des cannes à sucre récoltées sur la propriété.

Madère

Le premier Engenho (moulin à sucre) recensé à Madère date de 1452. On en comptait au moins 34 à la fin du XVIe s. On compte aujourd'hui 4 distilleries sur l'île et elles sont toutes au Rhum Fest :

- Engenhos da Calheta - O'Rezinho - William Hinton - Norh



LES CONFÉRENCES SUR CES THÉMATIQUES

SAMEDI 13 AVRIL - 12H30

L'Odyssée de la canne



Par **Matthieu Lange**

Diplômé en Histoire et archiviste de profession, Matthieu Lange contribue à la rubrique « Histoire » du magazine Rumporter depuis 2014. Ce passionné fouille dans les sources historiques et les livres anciens, à la recherche de la petite et de la grande Histoire du Rhum.

SAMEDI 13 AVRIL - 13H30

Mhoba et les rhums du continent Africain



Par **Knud Strand**

Knud Strand originaire du Danemark et vivant en France a passé une grande partie de son enfance à l'Île Maurice et une partie de sa vie au Venezuela. Ayant passé plus de 11 ans dans l'univers des spiritueux, il s'est mis à son compte depuis 4 ans comme agent et cherche avant tout à représenter des marques originales et techniquement irréprochables.

DIMANCHE 14 AVRIL - 13H30

Grogue (San Antao, Cap Vert)

Une île sanctuaire

Un retour aux origines du rhum



Par **Guillaume Ferroni & Jean Pierre Engelbach**

Guillaume Ferroni est un "touche à tout" passionné du monde du bar et des spiritueux. Créateur des bars « Dans Les Arbres » et « Carry Nation », depuis quelques années il a posé son shaker pour se consacrer aux fûts et aux alambics. Passionné d'histoire des spiritueux, il est spécialisé dans l'affinage de rhums et la réédition de spiritueux disparus.

LUNDI 15 AVRIL - 15H00

Les rhums de Madère révélés



Par **Peter Holland**

Peter Holland a quitté une carrière d'ingénieur pour se lancer à plein temps dans sa passion du rhum. Plus qu'un métier, il en a fait un art de vivre qui inclue l'écriture, la pédagogie, la dégustation et plus récemment la production.

LUNDI 15 AVRIL - 16H00

La beauté du rhum dans sa diversité et sa richesse historique



Par **Alexandre Gabriel**

Propriétaire & Master Blender, Maison Ferrand – France & West Indies Rum Distillery - Barbade - Créateur de Plantation Rum et Citadelle Gin. Alexandre Gabriel transforme depuis 1989 sa « petite maison » de Cognac en l'une des maisons les plus prestigieuses de spiritueux artisanaux, produisant un portefeuille de marques primées (Les Cognacs Ferrand, le Gin Citadelle et les rhums Plantation). Cette année, Alexandre fêtera ses 30 ans en tant que Master Blender.

→ Retrouvez tous les exposants et les masterclasses sur le site : [billetterie, accréditation et inscription aux masterclasses](http://billetterie.accreditation.inscription.aux.masterclasses.www.rhumfestparis.com)
www.rhumfestparis.com



INFOS PRATIQUES

Dates et horaires

Journées grand public

Samedi 13 et dimanche 14 avril 2019

De 12h à 18h30

Journée professionnelle

Lundi 15 avril 2019

De 10h à 17h

LIEU

Grande Halle du Parc Floral - Vincennes

BILLETTERIE ET ACCRÉDITATION

www.rhumfestparis.com

SUIVEZ LE RHUM FEST



CONTACT RHUM FEST

Cyrille Hugon

+33 (0)6 58 37 04 51

cyrille.hugon@sweet-spot.fr

CONTACT PRESSE

Agence Born to be Wine

Aurélie Rovnanik

+33 (0)6 81 98 45 15

aurelie@agencebw.com

LE DÉPARTEMENT DE LA CULTURE ANCIEN
RUMPORTER

BARMAG_{fr}

INFOSBAR_{fr}

CAVISTES
E-COMMERCE
CHARTE INTERNET, LES BOUTEILLES, VENTE À DOMICILE

ÉCOLE
HÔTELIÈRE
DE PARIS
CHA. MÉRISIER

METRO

THE SPIRITS
BUSINESS



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.