

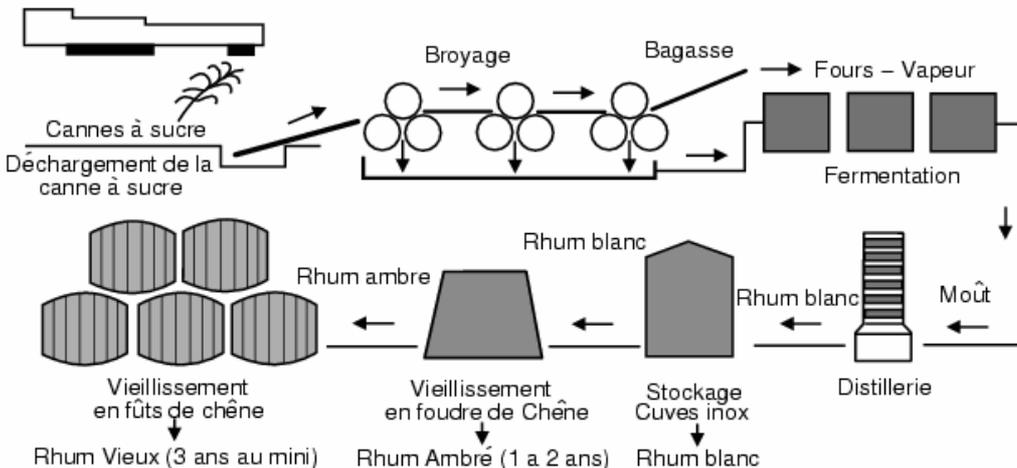
## Fiche Produit : le Rhum

<b>Définition :</b>	
Le rhum est une <b>eau de vie de plantes</b> , 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 Martinique, en Guyane, en Guadeloupe et à Cuba. Il titre entre 40 et 60° d'alcool.	
<b>Historique :</b>	
Jadis appelé "guildive" de l'anglais "kill the devil" ou "tafia" qui signifie tue le démon. Le mot rhum viendrait d'un ancien mot anglais "rubillion" signifiant vacarme et tumulte.	
<b>Marques Commerciales/prix</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Bacardi</li> <li>● La Mauny</li> <li>● Saint James</li> <li>● Les 3 rivières</li> <li>● Duquesne</li> <li>● Dillon</li> </ul> <p>Prix moyen "rhum les 3 rivières millésimé" : 90,00 F pour 70 cl          Nombre de doses : 17,5 une dose correspondant à 4 cl/verre          Prix de revient par verre : 5,14 F          Prix de vente moyen : 35 à 40 F</p>	

### Élaboration

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

- **Rhum industriel** : fabriqué directement à partir de mélasses (résidus des sucreries)
- **Rhum agricole** : 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 Bacardi est l'un des plus grosses productions mondiales, son rhum est légèrement moins alcoolisé et plus sec. *Particularité* : au Brésil on fabrique une eau de vie de canne à sucre, proche du rhum, appelé le "Cachaça" qui est parfumée aux arômes de vanille et de cannelle.

Classification	Service
<p><b>Rhum industriel :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Rhum jeune coloré au caramel</li> <li>● Rhum vieux vieillit en fût 3 ans et plus</li> <li>● Rhum double arôme pour l'alimentation</li> </ul> <p><b>Rhum agricole :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Rhum grappe blanche : incolore</li> <li>● Rhum vieux : ambré car vieillissement en fût 3 ans et plus</li> </ul> <p><i>Il existe une A.O.C. : le rhum de la Martinique</i></p>	<p>Le rhum blanc est surtout utilisé en apéritif allongé de coca (cuba libre) ou en cocktail.</p> <p>Le rhum ambré est plutôt servi en digestif.</p> <p><b>Utilisations :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● En cocktail : plnateur' s punch, daïquiri, bacardi, piña colada...</li> <li>● En salle pour le flambage de bananes ou d'ananas</li> <li>● En cuisine et pour la pâtisserie (baba au rhum)</li> <li>● En digestif</li> </ul>