

RHUMPEI974

L'Art du Rhum Arrange

6 creations exclusives signees Rhumpei974

*Mangue Passion | Mandarine Vanille | Piment Doux Fenouil
Melon Charentais | Gingembre Ananas Roti | Cardamome Prune*

rhumpei974.org — Du rhum arrange et que ca !

Alon koze...

Le rhum arrange, c'est bien plus qu'une boisson. C'est un art de vivre a La Reunion, une tradition qui traverse les generations, ou chaque famille a son petit secret, ses fruits, sa patience... et beaucoup d'amour.

Depuis des annees, je collectionne les recettes, j'experimente, je partage. Sur Rhumpei974, ma mission est simple : te transmettre cet art du rhum infuse avec tout le respect que merite cette tradition reunionnaise.

Dans cet e-book, tu trouveras 6 de mes creations preferees. Des recettes testees, retestees, offertes a des amis et validees par des anciens. Des rhums qui racontent une histoire, qui font voyager, qui rassemblent.

Mon seul conseil avant de commencer : la patience. Un bon rhum arrange ne se presse pas. Il se construit, semaine apres semaine, comme une belle amitie.

Alon fet' un bon rhum ! Sante !

— Jean-Claude, createur de Rhumpei974

Avant de commencer

Choisir son rhum

Toujours un rhum blanc agricole — issu du jus de canne frais, pas de melasse. Le degre ideal : 49 a 55 degres. En dessous, l'extraction des aromes est moins efficace. Les rhums reunionnais (Charette, Riviere du Mat) sont les stars, mais un bon agricole martiniquais fonctionne tres bien.

Le bocal

Toujours en verre, hermetique, sterilise 10 minutes dans l'eau bouillante. Un bocal type Le Parfait est ideal. Etiquette-le avec la date de depart — tu me remercieras plus tard.

La maceration

L'alcool agit comme solvant et extrait les composes aromatiques. Plus tu patientes, plus les saveurs se fondent. Secoue doucement le bocal une fois par semaine.

La filtration

Filtre d'abord avec un tamis fin, puis a travers un filtre a cafe. Ton rhum sera limpide et se conservera mieux dans le temps.

Regle d'or : des fruits frais et sains, jamais abimes. Conserve toujours a l'abri de la lumiere et de la chaleur (moins de 25 degres C). Consomme avec moderation — ce rhum est fait pour savourer, pas pour s'assommer !

Rhum Mangue Passion

Maceration : 2 a 3 mois | Rhum blanc 49 degres

Un billet direct pour La Reunion. Douceur sucrée de la mangue, acidité du fruit de la passion — un mariage tropical qui sent bon les vacances et les braseros sur la plage.

L'histoire derriere la recette

C'est a Saint-Leu, chez un petit artisan passionne, que j'ai decouvert ce duo mangue-passion. Il m'a dit : 'Ce rhum, c'est comme un premier baiser : sucre, piquant... inoubliable.'

Les ingredients

- 1 mangue bien mure (Kent ou Tommy selon la saison)
- 4 fruits de la passion (plus ils sont fripes, plus ils sont bons)
- 1 gousse de vanille Bourbon de La Reunion
- 1 litre de rhum blanc 49 degres (type Charette ou Riviere du Mat)
- 5 c. a cafe de sucre roux ou sirop de sucre de canne

Prix estimatif	Valeur energetique
Environ 22,50 euros	210 kcal / 100 ml

Preparation – Rhum Mangue Passion

Les etapes

1. Coupe la mangue en morceaux, recupere la pulpe des fruits de la passion.
2. Fends la gousse de vanille, gratte les grains, ajoute-les au melange.
3. Dans un bocal propre sterilise, depose les fruits, la vanille et le sucre.
4. Verse le rhum par-dessus jusqu'a bien tout couvrir.
5. Ferme hermetiquement, secoue doucement. Laisse reposer a l'abri de la lumiere.
6. Macere 2 a 3 mois en secouant le bocal une fois par semaine.

Le conseil de Jean-Claude

Ajoute une pincee de piment vegetarien les deux dernieres semaines. Juste une, pas plus. Le piment, faut pas le sentir, mais il doit reveiller le coeur.

Accords et degustation

Samoussas au fromage, mousse a la mangue, cari camarons au lait de coco.

Rhum Mandarine et Vanille

Maceration : 3 mois minimum | Rhum blanc agricole 49 degres

Ce rhum évoque Noël sous les tropiques. Riche en huiles essentielles, la mandarine diffuse ses arômes rapidement. Ne dépassez pas 3 mois pour éviter l'amertume liée au ziste.

L'histoire derrière la recette

Un 24 décembre sur les hauteurs de Cilaos, mon oncle avait sorti un vieux bocal poussiéreux mais sacré. En bouche ? Une explosion de soleil et de douceur. Ce jour-là, j'ai compris la puissance de la patience.

Les ingrédients

- 1 litre de rhum blanc agricole 49 degrés
- 4 mandarines non traitées
- 2 gousses de vanille
- 3 c. à soupe de sucre de canne roux

Prix estimatif	Valeur énergétique
Environ 22,50 euros	220 kcal / 100 ml

Preparation — Rhum Mandarine et Vanille

Les etapes

1. Lave soigneusement les mandarines.
2. Epluche-les en retirant bien le ziste (peau blanche amere). Separe les quartiers.
3. Fends les gousses de vanille en deux pour liberer les graines.
4. Dans un bocal hermetique, depose les quartiers, la vanille et le sucre.
5. Verse le rhum jusqu'a recouvrir l'ensemble. Ferme et secoue legerement.
6. Laisse macerer 3 mois minimum en secouant une fois par semaine.

Le conseil de Jean-Claude

Laisse reposer ton rhum en carafe une semaine avant de le servir. Le gout s'arrondit encore plus. Un vrai bijou selon Jean Grondin, maitre distillateur a la Riviere du Mat.

Accords et degustation

Foie gras poele, fondant au chocolat, fromages a pate persillee, gateau patate.

Rhum Piment Doux - Fenouil

Maceration : 8 a 12 semaines | Rhum agricole 50 degres

La chaleur subtile du piment doux rencontre la fraicheur anisee du fenouil. Une creation 100% vegetale, vive et aromatique. Dans les Antilles, on surnomme le piment doux 'bondamanjak' pour son parfum enivrant.

L'histoire derriere la recette

Marie au fenouil, ce rhum raconte la rencontre entre la Caraibe epicee et la Provence anisee — un clin d'oeil gustatif a la route des epices, de la canne a sucre au massif mediterraneen.

Les ingredients

- 1 litre de rhum blanc agricole 50 degres
- 3 piments doux vegetariens (environ 45 g)
- 1 bulbe de fenouil frais (environ 250 g)
- 1 c. a cafe de graines de fenouil
- 3 c. a soupe de sucre de canne brut (45 g)
- Option : 1/2 gousse de vanille

Prix estimatif	Valeur energetique
Environ 15 euros	231 kcal / 100 ml

Preparation — Rhum Piment Doux - Fenouil

Les etapes

1. Sterilise le bocal 10 minutes dans l'eau bouillante. Egoutte tete en bas.
2. Emincer le fenouil en lamelles de 5 mm. Inciser les piments sans retirer les graines.
3. Depose le fenouil, les piments et les graines au fond du bocal.
4. Saupoudre le sucre uniformement. Ajoute la vanille si souhaitee.
5. Verse le rhum jusqu'au col, ferme hermetiquement.
6. Agite doucement une fois par semaine. Deguste a partir de 8 semaines.
7. Filtre a travers un tamis fin puis un filtre a cafe avant embouteillage.

Le conseil de Jean-Claude

Commence bas en sucre (30 g/l), goute a 4 semaines, ajuste si besoin. Un filtre a cafe evite le trouble et prolonge la conservation.

Accords et degustation

Apero glace avec tapas d'aubergine, digestif avec chocolat noir 70%, cocktail avec tonic premium.

Rhum Melon Charentais

Maceration : 60 jours minimum | Rhum blanc agricole 49 degres

Un bijou estival. Le melon charentais, cultive depuis le XVe siecle dans le sud de la France, offre une chair sucee et presque cremeuse qui se marie divinement avec le rhum blanc.

L'histoire derriere la recette

Je l'ai decouvert un soir de juillet sur la plage de l'Ermitage. Un vieux pote reunionnais m'a tendu un ti-punch melon, et bam ! Coup de foudre. Ce gout rond m'a rappele les salades de fruits chez ma grand-mere.

Les ingredients

- 750 ml de rhum blanc agricole 49 degres
- 1 melon charentais bien mur
- 2 c. a soupe de sucre de canne roux
- 1 gousse de vanille fendue (optionnelle mais divine)
- Zeste d'un citron vert non traite

Prix estimatif	Valeur energetique
Environ 20,90 euros	148 kcal / 100 ml

Preparation — Rhum Melon Charentais

Les etapes

1. Coupe le melon en deux, retire les graines et preleve la chair en petits cubes.
2. Dans un bocal sterilise, ajoute les cubes de melon.
3. Ajoute le sucre, la vanille fendue et les zestes de citron vert.
4. Verse le rhum jusqu'en haut du bocal, melange doucement.
5. Referme bien et secoue legerement chaque jour pendant la premiere semaine.
6. Laisse dans un placard sombre au moins 2 mois (3 mois c'est encore mieux).

Le conseil de Jean-Claude

Evite de garder la peau du melon (risque de pesticides ou bacteries). Selon l'ANSES, si une odeur etrange apparait apres ouverture, direction l'evier.

Accords et degustation

Salade de pastèque et feta, tarte a l'abricot, fromage frais type chevre, poisson grille.

Rhum Gingembre Ananas Roti

Maceration : 4 a 6 semaines | Rhum blanc 49 degres

Le piquant du gingembre marie a la douceur caramelisee de l'ananas roti. Une combinaison audacieuse qui evoque la chaleur des tropiques et la convivialite reunionnaise.

L'histoire derriere la recette

Le soleil couchant, les vagues qui chantent doucement, et dans ton verre ce rhum qui reveille les papilles. Une recette qui te fera dire 'Mi aime a ou' a chaque gorgée !

Les ingredients

- 1 litre de rhum blanc 49 degres
- 1 ananas Victoria bien mur
- 50 g de gingembre frais
- 100 g de sucre de canne (ou miel pour une touche plus douce)
- 1 gousse de vanille
- 1 pincee de cannelle

Prix estimatif	Valeur energetique
15 a 28 euros selon le rhum choisi	180 kcal / 100 ml

Preparation — Rhum Gingembre Ananas Roti

Les etapes

1. Coupe l'ananas en tranches epaisses. Dans une poele chaude, fais-le revenir avec un peu de sucre jusqu'a caramelisation. Laisse refroidir.
2. Epluche le gingembre et coupe-le en fines lamelles.
3. Place l'ananas roti dans le bocal, ajoute le gingembre, la vanille fendue et la cannelle.
4. Verse le rhum par-dessus et ajoute le reste du sucre.
5. Ferme et agite doucement chaque semaine.
6. Laisse reposer 4 a 6 semaines a l'abri de la lumiere.
7. Filtre soigneusement et transvase dans une jolie bouteille.

Le conseil de Jean-Claude

Tu peux aussi griller l'ananas au barbecue pour un gout fume irresistible. Pour un twist supplementaire, ajoute quelques grains de poivre noir.

Accords et degustation

Soiree entre amis, repas creole, rougail saucisse, salade de fruits frais.

Rhum Cardamome Prune

Maceration : 45 jours minimum | Rhum blanc agricole 49 degres

La cardamome, avec son parfum envoûtant et legerement citron, se fond a la perfection dans la chair douce et acidulee de la prune. Un rhum intense, sensuel et elegant.

L'histoire derriere la recette

Un apres-midi d'hiver austral, je tombe sur un sachet de cardamome verte du marche forain de Saint-Paul. Dans mon panier, des prunes oubliees mais encore belles. Revelation : et si je les mariais dans un rhum blanc ? Resultat : une pure merveille.

Les ingredients

- 70 cl de rhum blanc agricole 49 a 55 degres
- 4 a 5 prunes mures
- 5 a 6 gousses de cardamome verte
- 1 c. a soupe de sucre de canne brut (optionnel)
- 1 gousse de vanille

Prix estimatif	Valeur energetique
Environ 18,60 euros	230 kcal / 100 ml

Preparation – Rhum Cardamome Prune

Les etapes

1. Lave les prunes et coupe-les en deux. Retire les noyaux.
2. Ecrase doucement la cardamome pour liberer les graines sans l'eclater totalement.
3. Mets les fruits, les epices, la vanille et le sucre dans le bocal sterilise.
4. Verse le rhum dessus, melange doucement.
5. Referme et secoue avec amour.
6. Remue une fois par semaine a l'abri de la lumiere.
7. Ideal a 45 jours, parfait a 90 jours. Filtre avant de servir.

Le conseil de Jean-Claude

Version hivernale : ajoute 1 baton de cannelle et quelques clous de girofle. Version acidulee : melange prune jaune et zestes de combava. Sans sucre pour les amateurs de rhum sec.

Accords et degustation

Apero chic avec samoussas au fromage, gateau fondant aux amandes, tarte tatin maison.

Variantes et Inspirations

Une fois maitrisees les recettes de base, laisse parler ta creativite ! Voici quelques twists inspires de mes experimentations :

Fenouil - Citron vert

Ajoute 1 zeste + 100 ml de jus de citron vert. Reduis le sucre a 25 g pour garder l'acidite.

Piment doux - Gingembre

30 g de gingembre frais en lamelles. Infuse seulement 4 semaines car le gingembre est puissant.

Mangue - Combava

Remplace le citron vert par le zeste de combava pour une note exotique intense et tres reunionnaise.

Cardamome version hivernale

Ajoute 1 baton de cannelle et quelques clous de girofle pour des fetes chaleureuses.

Ananas - Poivre noir

Quelques grains de poivre noir avec l'ananas roti pour un twist epicé supplementaire.

Mandarine - Badiane

Une etoile d'anis dans le bocal apporte une note epicee et tres festive.

Foire aux Questions

Q. Combien de temps se conserve un rhum arrange maison ?

Facilement 1 an dans un endroit frais, a l'abri de la lumiere. Plus il vieillit, plus il gagne en complexite aromatique.

Q. Peut-on utiliser du rhum industriel a la place du rhum agricole ?

Le rhum agricole capte mieux les aromes. Mais un bon rhum industriel de qualite fonctionne aussi — l'essentiel est le degre : 49 degres minimum pour une extraction optimale.

Q. Comment savoir si mon rhum arrange a rate ?

Si une odeur etrange ou acide se degage, ou si des moisissures apparaissent, direction l'evier. Un bocal bien sterilise au depart evite 99% des problemes.

Q. Peut-on reduire le temps de maceration ?

Oui, mais le resultat sera moins complexe. Les aromes se developpent progressivement — la patience est l'ingredient secret de tout bon rhum arrange.

Q. Peut-on utiliser du fenouil seche a la place du frais ?

Oui, mais les aromes seront moins intenses. Le fenouil frais est toujours preferable pour une maceration plus parfumees et vivante.

Q. Quelle difference entre piment doux et piment fort ?

Le piment doux parfume sans bruler. C'est ideal pour les palais sensibles qui veulent du gout sans la flamme !

A propos de Rhumpei974

Rhumpei974 est le site de reference du rhum arrange reunionnais. Recettes authentiques, conseils de maceration, histoire et culture du rhum — tout ce que tu as toujours voulu savoir sur le rhum arrange est la.

Site web	rhumpei974.org
Facebook	Du rhum arrange et que ca !
Pinterest	@rhumpei974

Merci de faire partie de l'aventure Rhumpei974. Chaque bocal que tu prepares est une piece de notre patrimoine vivant. Partage tes creations, tes variantes, tes histoires. Alon koze, alon partage — Sante !

— Jean-Claude, createur de Rhumpei974