

sang...». Le deuxième Chant, après le passage «*Des faubourgs de la faim aux faubourgs du mépris*», décrit l'Europe et sa civilisation technicienne, son «désert» de béton et d'acier dans lequel errent des ouvriers exploités et des émigrés déracinés. Quant au troisième, au titre éloquent et attendu, il prophétise la levée des peuples naguère asservis, leur solidarité agissante, et, faisant référence aux leaders guadeloupéens contemporains, reprend l'idée d'une Internationale triomphante des Travailleurs, d'une République mondiale «aurora d'harmonie»...

Prophétie, préfiguration en somme d'une «Légende des siècles» matérialiste, ce poème, à l'évidente coloration épique, réconcilie la poésie et l'engagement.

J. C.

RHODES Félix



Avocat et homme de presse guadeloupéen. Félix Rhodes, bien connu à la Guadeloupe pour ses opinions nationalistes, a longtemps dirigé le journal *le Progrès social*. Ses convictions l'ont aussi amené à étudier l'histoire de son pays, domaine où il se démarque de la recherche traditionnelle.

RHOPALOCÈRES



Terme désignant les Papillons diurnes (Lépidoptères Hétéroptères). Leurs antennes se terminent en massue. Lorsqu'ils sont au repos, leurs ailes sont généralement serrées et se dressent verticalement. Leur appareil buccal est très développé. Les Rhopalocères regroupent les Papilionoïdes ou Rhopalocères vrais (Papilionidés, Piéridés, Riodinidés, Danaïdés, Héliconidés, Nymphalidés, Satyridés, Lycaenidés) et les Hespéroïdes ou Grypocères (actuellement représentés par la famille des Hespéroïdés). On estime que, dans les Petites Antilles, les Rhopalocères comprennent soixante-dix espèces réparties en seulement sept familles (les Riodinidés et les Satyridés ne sont pratiquement pas représentés).

J.-P. A.

Rhum

Eau-de-vie de canne autrefois appelée «tafia» par les esclaves noirs, «rum» par les Anglais, «guildive» par les Français. La terminologie créole servant à désigner le rhum est d'une richesse inépuisable. En voici quelques exemples : «sec, pété pied, pétard, feu, petite bête, décollage, partante, pousse café, lave gorge, ouvert z'yeux, heure du Christ, sauté», etc.

Voir GUILDIVE, TAFIA.

RHUM



Les origines du rhum se confondent avec les débuts de la colonisation en Amérique centrale. On sait que la canne à sucre est introduite aux Antilles françaises en 1638 seulement. A partir de cette date, on y fabrique de l'eau-de-vie de canne, appelée à l'époque «guildive», mot d'origine obscure, dérivé peut-être de «kill devil» (tue-

diable), expression fréquemment utilisée dans les îles anglaises. Le mot «tafia» est également employé, dont l'origine est peut-être africaine.

1. Historique

Appellation

Le mot «rhum» est introduit à la Martinique pendant l'occupation anglaise et vient de l'anglais «rum» dont on ignore l'étymologie. Selon certains auteurs, il s'agirait de la dernière syllabe du nom générique de la canne à sucre : saccharum. Beaucoup plus contestée, une autre explication circule selon laquelle «rum» viendrait de «rumbullion», qui aurait lui-même deux origines possibles :

- «rheu» (la tige en patois créole de la Barbade) et «bullion» (bouillon), soit la tige de canne bouillie;
- «rumbullion», qui désignerait, en patois ancien du Yorkshire, un grand tumulte ou une bagarre de voyous.

Le terme «punch», quant à lui, dérive de l'hindoustani «panch», qui signifie le chiffre cinq. Dans l'ancienne formule en effet, il y avait cinq composants : alcool, thé, sucre, cannelle et citron.

Évolution de la fabrication

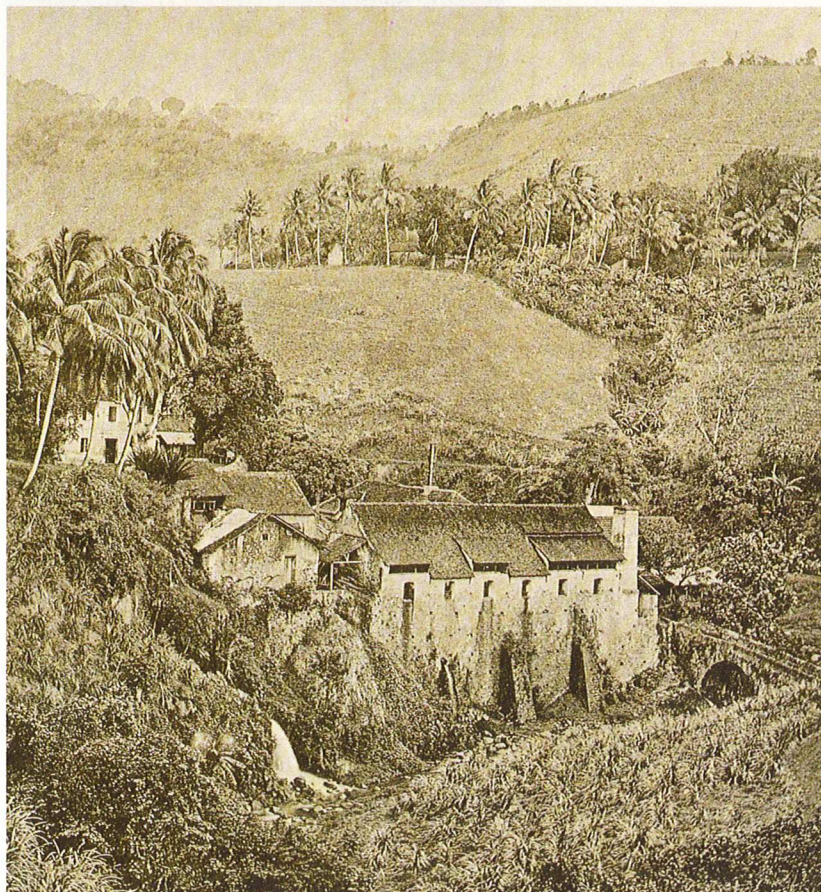
L'histoire de la fabrication du rhum aux Antilles françaises nous est bien connue à travers des récits de voyage du père Du Tertre et du père Labat.

Le père Labat écrit : «L'eau-de-vie que l'on fait aux îles avec les écumes et les sirops de sucre n'est pas une des boissons la moins en usage. Les sauvages, les nègres, les petits habitants et les gens



Félix Rhodes.

La rumerie Saint-James au XIX^e siècle.



de métier n'en cherchant point d'autres (...). Il leur importe peu qu'elle soit rude et désagréable». Le père Labat trouve au rhum un «goût érugineux», autrement dit un goût de rouille. Heureusement, la qualité du rhum s'est depuis lors améliorée. Au cours du XVIII^e siècle, en particulier, tandis que les sucreries deviennent de plus en plus importantes, les petites installations se reconvertissent dans la fabrication directe du rhum sans passer par la fabrication de sucre; le «rhum d'habitants» ou «rhum de vesou cuit» qu'elles produisent est d'une qualité supérieure au rhum de mélasse.

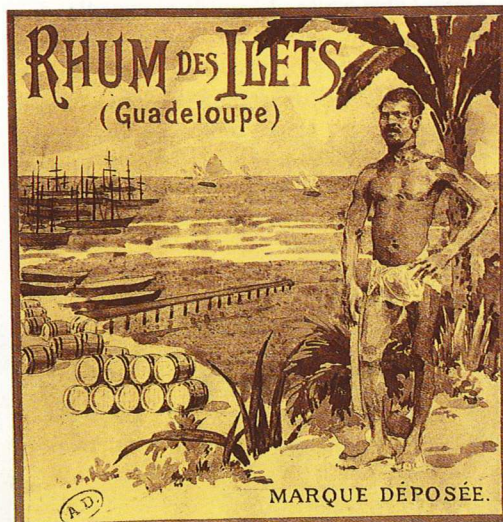
Puis, de façon empirique, ces petits distillateurs passent à la fermentation directe du jus de canne frais (vesou) et obtiennent du «rhum de vesou cru» ou «grappe blanche». C'est ce dernier rhum qui est maintenant appelé «rhum agricole».

Une consommation qui gagne la Métropole

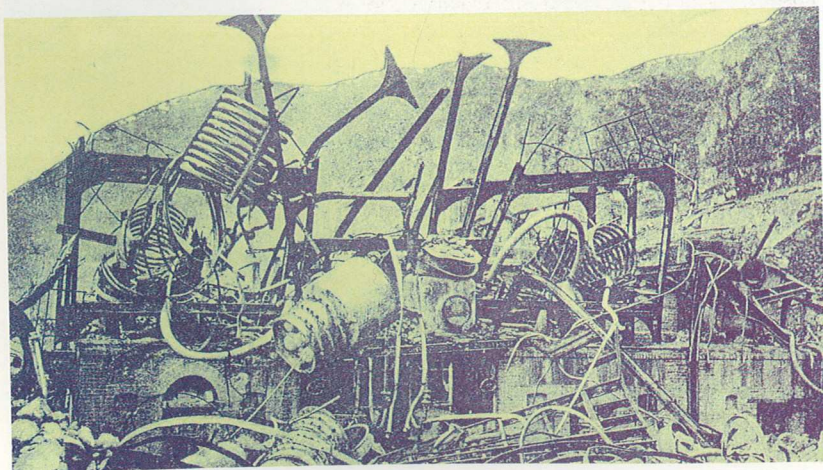
Dès l'origine, une réglementation naît en France pour protéger la production nationale de spiritueux.

Un édit royal du 24 janvier 1713 interdit la fabrication et la circulation des eaux-de-vie de sirops et mélasses. Cet édit n'arrête pas la fabrication des guildives et taffias aux Antilles françaises mais en interdit l'entrée en France.

Affiche d'une marque de rhum pour l'exportation.



En 1902, la Pelée détruit le plus important centre mondial de fabrication de rhum.



En juin 1777 est autorisée en France, en admission temporaire, l'entrée des rhums des colonies françaises destinés à l'exportation. Puis la loi du 8 floréal an X autorise leur entrée pour la consommation, moyennant le paiement d'un droit de 10 francs par hectolitre.

A la fin du XVIII^e siècle, le rhum a acquis droit de cité. Cossigny écrit : «Depuis 1789, la vogue de cette liqueur a prix beaucoup de faveur et d'extension. A Paris, on consomme du ponche au rôme dans tous les cafés...».

Un décret du 26 juin 1854 supprime le droit de 10 francs par hectolitre. A cette date, la raréfaction de la production des eaux-de-vie, consécutive à l'épidémie d'oïdium, provoque une expansion de la consommation du rhum. En 1854, la Martinique exporte 4 200 000 litres de rhum et la Guadeloupe 1 500 000 litres.

Après l'épidémie de phylloxéra de 1876 à 1892, la consommation de rhum remonte en flèche. La Martinique exporte vers la France, en 1892, 19 000 000 de litres et la Guadeloupe 2 000 000 de litres.

Le 8 mai 1902, l'éruption de la montagne Pelée anéantit la ville de Saint-Pierre, le plus important centre mondial de fabrication de rhum, et détruit les dizaines de distilleries existantes.

Mais la guerre de 1914-1918 donne un nouveau coup de fouet à la fabrication et à l'exportation des rhums vers la France, qui atteint, pour la Martinique, le chiffre record de 30 000 000 de litres.

Après la guerre, la surproduction de rhum -et la menace qu'elle fait peser sur la production métropolitaine d'eaux-de-vie- conduit à la mise en place d'un contingentement, par la loi de finances du 31 décembre 1922. La loi fixe à 160 000 hectolitres d'alcool pur la quantité annuelle de rhums et taffias originaires des colonies françaises, admis en exemption de la surtaxe qui frappe les rhums et taffias excédant ce contingent ainsi que les spiritueux étrangers. Ce volume est porté, par la loi de finances du 30 décembre 1952, à 204 054 hectolitres d'alcool pur.

Tout récemment, la législation en vigueur s'inspire encore de ce contingentement (voir ci-après).

II. Production de rhum

Le produit

Le rhum est une eau-de-vie, c'est-à-dire un mélange d'alcool éthylique et d'eau, contenant une certaine proportion de substances aromatiques, les «non-alcools», qui lui confèrent son goût et son parfum caractéristiques.

Le *pourcentage d'alcool* contenu dans le liquide qui s'écoule de la colonne à distiller (70°) est nettement supérieur au degré de la consommation. Il y a donc addition d'eau pour ramener ce taux à 50 ou 55° pour les rhums agricoles jeunes et 45 ou 47° pour les rhums vieux.

Selon la législation française, le *coefficient «non alcool»* ne doit pas être inférieur à 225 g/hl pour les rhums «traditionnels». Il atteint 450 à 600 g/hl pour certains «rhums vieux» et plus encore pour les «grand arôme».

En revanche, pour les «rhums légers», il peut descendre à 60 grammes. En effet, un rhum léger n'est pas un rhum à faible titrage alcoolique, mais un rhum contenant peu de substances autres que l'alcool.

Les matières premières

On distingue trois grandes catégories de rhum selon la matière première utilisée pour leur fabrication : mélasse, sirop, ou jus de canne.

Le *rum de mélasse* est produit par les sucreries, d'où son nom de «rum industriel». Son arôme très développé en fait le rhum par excellence pour le grog, la pâtisserie, la confiserie, la cuisine. On dit qu'«il se mange plus qu'il ne se boit».

Une variété du rhum de mélasse est le «rum grand arôme», rhum très corsé grâce à un taux de non-alcool supérieur de deux ou trois fois à celui du rhum industriel (et qui est dû au fait qu'on laisse le jus fermenter naturellement). Il est utilisé pour les mélanges, c'est un rhum «médicinal» qui renforce l'arôme des rhums trop neutres. Le *rum de sirop*, au lieu d'être produit à partir de la mélasse, est fabriqué à partir de sirop, c'est-à-dire de jus de canne concentré. Il se distingue du rhum industriel par une plus grande finesse et un certain fruité. Il se rapproche du rhum agricole.

Le rhum traditionnellement appelé *rum agricole* est tiré du jus de canne frais (le vesou); on le dénomme aussi «grappe blanche». Il est très différent du rhum de mélasse et s'en distingue par son arôme léger, frais, délicatement fruité. Son utilisation privilégiée est le punch et les «long drinks» dont le plus connu est le «planteur».

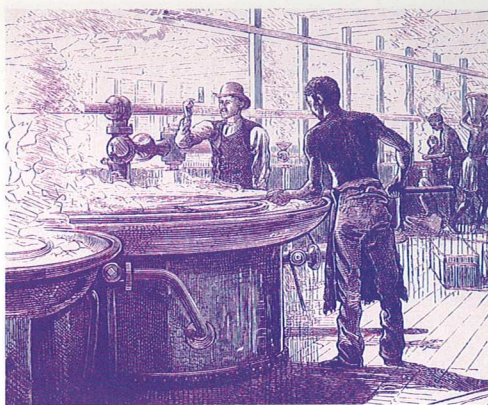
Jusqu'à la dernière guerre, les rhums agricoles étaient à peu près inconnus en France métropolitaine. Un gros effort de promotion a été réalisé depuis et certains rhums agricoles sont désormais traités comme les vins de qualité, c'est-à-dire embouteillés sur les lieux de production et exportés sous la marque du producteur.

Le «*rum vieux*» doit, pour être vendu sous cette appellation, avoir séjourné au moins trois ans en fûts de chêne de 600 litres au plus. Pendant son séjour en fût, le rhum absorbe le tanin du chêne qui le brunit et lui communique un arôme particulier. A noter que l'on vend sous le nom de «rum paille» du rhum agricole n'ayant séjourné que dix-huit mois environ en fût de chêne.

Spécificité du rhum des D.O.M.

Dans le monde entier, le rhum est fabriqué exclusivement avec de la mélasse de canne. En particulier, les pays latino-américains et anglo-saxons fabriquent, depuis de nombreuses années, des rhums légers qui contiennent très peu de non-alcool (30 à 50 g/hl d'alcool pur). Cette faible teneur leur confère un goût et un parfum très neutres. Ces rhums ne sont donc employés qu'en association avec d'autres boissons (notamment dans les cocktails).

Seuls les départements français d'outre-mer produisent du rhum agricole, c'est-à-dire fabriqué directement à partir du jus de canne frais. Ce type de rhum, en raison de son goût agréable, peut être consommé seul, qu'il s'agisse de rhum blanc (rum agricole) ou de rhum vieux.



Test de contrôle du jus bouillant.

III. Économie du rhum

Le rhum dans le monde

Le rhum occupe le troisième rang des spiritueux consommés dans le monde.

Avec, par an, plus de 500 millions de litres d'alcool pur, il représente 11,4 % du marché, à égalité avec les liqueurs mais après les whiskies (28 %) et les brandies (14 %).

Premier alcool blanc consommé, juste avant la vodka, il progresse régulièrement de manière globale. Cependant, sa consommation tend à diminuer dans les pays à fort pouvoir d'achat comme les Etats-Unis, qui constituent le premier marché mondial (22 %) alors qu'elle augmente dans les pays en voie de développement, notamment en Amérique latine.

Le rhum ambré (rum brun) n'occupe qu'une part très minoritaire de la consommation mondiale de rhum : 20 %. En effet, seuls quelques pays en absorbent des quantités importantes : le rhum ambré représente en moyenne plus de 60 % des marchés allemand, autrichien, australien et français (où, avec près de 50 000 hectolitres d'alcool pur, il atteint 70 %).

Au contraire, le rhum blanc domine à hauteur de 90 % les grands marchés nord-américains et latino-américains.

Le rhum dans la C.E.E.

Le rhum n'occupe que le cinquième rang de la consommation européenne de spiritueux dont il ne représente que 7 % du marché. Le poids de l'Europe est néanmoins considérable, puisqu'elle absorbe 20 % du rhum consommé dans le monde. Le premier consommateur est la R.F.A. puis, à quasi-égalité, viennent la Grande-Bretagne et la France, suivies de l'Espagne.

Les rhums des D.O.M. occupent la première place en Europe dont ils alimentent le marché à hauteur de 40 %, grâce à la consommation française métropolitaine, devant les rhums légers des pays A.C.P. (Afrique, Caraïbe, Pacifique), représentant 15 %, et le rhum de mélasse espagnol, soit 25 %. Cette position dominante risque d'être remise en question dans le cadre bien plus concurrentiel de l'Europe d'après 1992.

On constate, depuis une dizaine d'années, une chute de la consommation du rhum dans certains pays européens, notamment en R.F.A., qui est le plus important consommateur de la C.E.E. (21 %).

et en France qui ne se classe plus qu'au troisième rang (18 %). Cette évolution est essentiellement due à la baisse sensible de la consommation de rhum ambré (- 30 % entre 1983 et 1988 en France, - 16 % en Allemagne), suivie d'une stabilisation en 1991.

L'explication de cette tendance est à rechercher dans le vieillissement de la clientèle de ce dernier produit mais aussi dans le déclin de certains types de consommation, notamment en tant que produit paramédical (gros) et qu'ingrédient pour les pâtisseries confectionnées à la maison. Il souffre également de son image de marque, aussi bien auprès des jeunes que des «connaisseurs» qui constituent les «clientèles porteuses» (pas d'origine précise d'où statut dévalorisant de produit fonctionnel).

A contrario, la consommation de rhum blanc, qui représente 47 % de la consommation européenne de rhum, ne cesse de croître (+ 30 % en France et + 17 % en Allemagne pendant la même période).

Cependant, à l'échelle de l'Europe et en volume, la croissance de la consommation de rhum blanc ne compense qu'à hauteur de 90 % la chute de celle du rhum ambré.

Le rhum des D.O.M. dans l'économie française

Le rhum a occupé, pendant de nombreuses décennies, la première place sur le marché français des spiritueux. A l'heure actuelle, il est dépassé largement par le whisky mais représente encore une consommation trois fois supérieure à celle du cognac.

Les Antilles françaises et l'île de la Réunion ont été -et demeurent- les fournisseurs quasi exclusifs de ce marché.

Depuis quelques années, la consommation de rhum en Métropole a baissé de façon régulière. La récession n'est pas propre au rhum; elle affecte l'ensemble des spiritueux, en raison principalement du changement intervenu dans les modes de consommation ainsi que de l'alourdissement de la fiscalité. Pour un «contingent» de 204 000 hectolitres (exprimé en alcool pur) - quantité qui bénéficiait jusqu'à présent d'une fiscalité privilégiée- la consommation métropolitaine annuelle, qui s'était stabilisée autour de 135 000 hectolitres pendant la période 1960-1974, est tombée, en 1990, à 95 000 hectolitres (alcool taxé et non taxé).

Dans la réalité, la situation du marché est différente selon les catégories de rhum. Il n'existe pas «un» mais «des» marchés du rhum, lesquels ne connaissent pas la même évolution. En fonction des usages et des modes de consommation, le rhum peut être classé en six grandes familles :

- les *rhums bruns*, industriels ou agricoles qui, depuis une quinzaine d'années, connaissent une très nette baisse de consommation;
- les *rhums blancs agricoles* provenant principalement de la Martinique; pendant longtemps, ils n'ont tenu qu'une très faible part du marché national mais leur consommation est en augmentation et ils constituent le créneau moteur du marché; en effet, ils bénéficient, principalement auprès des jeunes générations de consommateurs,

de la vogue des alcools clairs, utilisés généralement comme «mixeurs» ou en «long drinks»;

- les *punchs* et *cocktails* (entendu dans le sens mélange de rhum avec un autre liquide), qui constituent également des segments de marché en expansion; toutes les grandes marques lancent à tour de rôle de nouveaux produits associant le rhum à des fruits ou des mélanges divers, en suivant les modes;

- les *rhums-base* servant à l'industrie (pâtisserie, pharmacie);

- les *rhums vieux*, qui ont un marché relativement restreint mais stable (environ 1 500 hl/an, exprimés en alcool pur);

- les *rhums légers* à faible teneur en éléments non alcool; inconnus du consommateur français jusqu'à présent, ils ont fait une entrée récente sur le marché.

IV. Le rhum des Antilles

Le rhum à la Guadeloupe

Ce département produit aussi bien du rhum léger que des rhums traditionnels, rhum agricole et rhum de sucrerie. Leur fabrication est assurée par onze distilleries autonomes et deux distilleries implantées en sucrerie.

Fournissant traditionnellement plutôt des rhums industriels et légers, la Guadeloupe s'oriente désormais vers un développement de sa production de rhum agricole en ne visant plus seulement le marché local mais aussi l'exportation.

Alors que, globalement, la *production de rhum* a connu une vive croissance depuis 1987, celle-ci a subi, comme la production sucrière, les effets du cyclone «Hugo». Cette baisse est imputable au rhum traditionnel de sucrerie (- 30 %); en revanche, la production de rhum agricole est en hausse (+ 17 %) (voir tableau page suivante).

Quant à la *commercialisation*, alors que les ventes sur les différents marchés étaient plutôt stables, en 1990, la forte progression des exportations de rhum traditionnel de mélasse vers la Métropole a largement compensé la baisse des expéditions sur l'étranger. En effet, le marché métropolitain est plus rémunérateur que les marchés étrangers sur lesquels les ventes sont réalisées au coût marginal et supportent des droits d'accise plus élevés.

La consommation locale continue de croître régulièrement et représente 18 % des ventes totales réalisées en 1990. A noter que, pour une part, il



Diverses marques de «rhums vieux» martiniquais.