

# Arrangé Blard, la première marque de Rhum Arrangé Premium venu tout droit de La Réunion

À la Réunion, la fabrication du Rhum Arrangé est le fruit d'un savoir-faire ancestral, qui se transmet de génération en génération.

Sa préparation ne supporte aucune approximation. Pour atteindre le parfait équilibre, il faut un assemblage méticuleux d'ingrédients locaux, naturels et frais, ainsi qu'une réelle maîtrise technique pour conserver leur saveur originelle et la préserver dans le temps.

Or aujourd'hui, l'offre est loin d'être satisfaisante. La plupart des entreprises de rhums arrangés sont basées en France métropolitaine et affichent une appropriation culturelle décomplexée. La Réunion n'est même pas mentionnée sur leurs bouteilles !

Entre les assemblages curieux, les ingrédients provenant du monde entier, la méconnaissance de l'histoire et les conseils erronés, le résultat obtenu manque cruellement d'authenticité, et surtout sans ce petit goût inimitable qui a fait la réputation du rhum arrangé.

C'est en partant de ce constat qu'une famille de Réunionnais a fondé [Arrangé Blard](#), la toute première marque de Rhum Arrangé premium venue directement du berceau du Rhum Arrangé : La Réunion.

Elle crée des Rhums Arrangés traditionnels et artisanaux, tous conçus avec amour à partir de recettes secrètes familiales et d'ingrédients 100% naturels, non traités & locaux.

*"Notre Rhum Arrangé raconte l'histoire de notre île, il a été créé pour honorer une tradition familiale et un territoire d'exception."*

Gregory Blard, co-fondateur



[youtube -oYSYM942sE 600 450]

## Arrangé Blard, la nouvelle étoile montante du Rhum Arrangé

La jeune marque Arrangé Blard affiche une croissance insolente : en deux ans d'existence à peine, elle a réussi à s'exporter aux Antilles, à l'île Maurice, en France métropolitaine et bientôt en Pologne.

Son secret ? Respecter les traditions authentiques de la fabrication du Rhum Arrangé sur sa terre natale, La Réunion, pour valoriser ce précieux héritage culturel et gastronomique local.

La famille Blard est animée au quotidien par **une quête d'excellence** : ses Rhums Arrangés sont **confectionnés à la main**, bouteille par bouteille, dans les règles de l'art, à partir d'**ingrédients frais, non traités**, provenant d'une seule terre.

Les recettes, jalousement gardées, sont notamment composées :

- de rhum blanc, issu d'une canne à sucre riche en arômes grâce au terroir adapté de l'île de La Réunion ;
- de Vanille de Bourbon, la meilleure vanille du monde qui pousse au cœur des forêts primaires réunionnaises ;
- des fruits locaux et de saison, gorgés de soleil, cueillis à la main et choisis avec soin pour leur qualité, leur fraîcheur et leurs délicieux parfums ;
- des épices, savamment sélectionnées et subtilement dosées, pour créer un Rhum Arrangé unique et parfaitement équilibré.

**On aime...**



**Des recettes 100% naturelles.** Il n'y a aucun ajout de sulfite, colorant, arôme ou conservateur.

**Un processus artisanal qui laisse le temps au temps.** Le rhum, les fruits et les épices macèrent pour une durée minimum de 3 mois. Les fruits peuvent ainsi

dévoiler toutes leurs essences au rhum, offrant une robe lumineuse et un parfum délicieux.

**Un packaging écoresponsable.** Fidèle à sa philosophie, la maison Blard met tout en œuvre pour préserver la planète et la terre de ses ancêtres.

## **Une petite sélection de 3 rhums arrangés qui réveillent les papilles**

**Le plus acidulé : Rhum Arrangé Citron Galet "Yellow Diamond"**



D'une grande fraîcheur gustative et d'un parfum incomparable, ce Rhum Arrangé révèle subtilement les notes d'un rare agrume originaire de l'Océan Indien : le citron Galet. Cet ingrédient incontournable de la cuisine réunionnaise est très prisé à La Réunion.

À déguster en apéritif ou en digestif, à température ambiante ou frappé. Il accompagne parfaitement des amuse-bouche épicés ou encore la fin d'une gourmandise sucrée.

### **Le plus gourmand : Rhum Arrangé Longani "Dragon Eye"**



Un assemblage étonnant et délicieusement exotique qui met à l'honneur le longani, ce cousin du letchi aussi connu sous le nom "œil du Dragon". Un fruit mythique de la Réunion, qui séduit pour sa pulpe extrêmement sucrée.

Ce Rhum Arrangé est à déguster en digestif après un plat épicé à base de viande, comme le fameux Rougail saucisses. Il se sert à température ambiante ou givré.

### **Le plus mythique : Rhum Arrangé Ananas Victoria "Queen Victoria"**



L'ananas Victoria de La Réunion est un fruit royal et savoureux, considéré comme le meilleur ananas du monde. Sa chair juteuse, aux qualités aromatiques exceptionnelles, se marie à merveille avec du rhum blanc et des épices.

Ce Rhum Arrangé se déguste en digestif, idéalement après un plat de la mer, des crustacés, des tartares...

## Une belle aventure gastronomique qui se vit en famille



Derrière Arrangé Blard, il y a une famille réunionnaise, réunie autour des mêmes valeurs. Passionnés par leur île, ses traditions et son savoir-faire ancestral, ils sont agriculteurs de génération en génération.

Riches de ce contact avec la nature, ils ont progressivement acquis une expertise dans la fabrication de Rhums Arrangés.

Gregory Blard souligne :

*"À chacun de nos moments de partage et de convivialité, il y a toujours une bouteille de "notre" Rhum Arrangé sur la table !"*

C'est donc tout naturellement que Gregory Blard, à l'époque jeune ingénieur basé en Autriche, a ramené durant 5 ans du Rhum Arrangé pour faire goûter la recette de son père à son entourage. Ses amis, collègues et clients, ont immédiatement été conquis !

Au fil du temps, ils lui en ont demandé de plus en plus souvent, insistant pour savoir comment s'en procurer... En regardant les marques de rhums arrangés traditionnelles présentes sur le marché, en ligne, Gregory a été tristement surpris par leur manque flagrant d'authenticité et de sens.

Avec son père et sa cousine, il a donc décidé de créer un produit d'excellence perpétuant la vraie recette de Rhum Arrangé.

Lancée en septembre 2021, la marque Arrangé Blard est déjà distribuée dans plus de 60 points de vente sur l'île de La Réunion (caves, épiceries fines, duty free, hôtels, restaurants...). Elle sera prochainement présente aux Antilles, à l'île Maurice, en France métropolitaine et en Pologne.

Par la suite, elle ambitionne de continuer à se déployer à l'international, afin de faire connaître le savoir-faire du Rhum Arrangé dans le monde entier.

*"Redonner à cette boisson la place qu'elle mérite est une façon pour nous de rendre hommage à la terre d'exception qui nous a vus grandir, La Réunion, et de participer à son développement."*

## En savoir plus

Site web : <https://arrangeblard.com/>

Facebook : <https://www.facebook.com/ArrangeBlard/>

Instagram : <https://www.instagram.com/arrangeblard/>

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/company/arrang%C3%A9-blard>