

Communiqué de presse - Septembre 2025



La Machine à Coudes et Papa Rouyo s'unissent pour dévoiler trois nouveaux rhums autour d'un menu mets & rhums unique



Les vendredi 26 et samedi 27 septembre prochains, **La Machine à Coudes** accueille deux dîners d'exception pour célébrer le lancement officiel de trois nouvelles références de la maison **Papa Rouyo**.

À l'occasion du Whisky Live 2025, la distillerie guadeloupéenne a choisi cet écrin gastronomique unique de Boulogne-Billancourt pour offrir une expérience immersive et raffinée autour des accords mets et rhums.

UN LIEU



Derrière ses grandes baies vitrées, La Machine à Coudes est une adresse confidentielle, pensée comme un grand appartement.

Avec sa cuisine ouverte, sa capacité volontairement restreinte et son atmosphère élégante et chaleureuse, l'adresse séduit par sa créativité et sa proximité avec le chef.

Ici, chaque convive est invité à vivre le repas comme un moment suspendu, dans un cocon doux et vivant.

UN ESPRIT



Sous l'impulsion de Marlène Alexandre-Buisson et du chef Rémi Braflan, La Machine à Coudes a opéré une véritable transformation pour devenir une table gastronomique affirmée.

La cuisine, libre, tisse un lien entre les Caraïbes et l'Europe, en écho aux origines guadeloupéennes du chef. Elle se nourrit de techniques de haute précision, de fermentations, de jus courts et d'associations inattendues.

Chaque menu, en perpétuel mouvement, reflète cette créativité débordante.

UN DINER D'EXCEPTION



C'est dans ce cadre singulier que Papa Rouyo dévoilera ses trois nouveautés.

- **Rhum « Maîtres canniers » batch 2 signé Jean-Marie Gobardhan**, présenté en entrée avec un crudo de thon blanc comme un blaff, piment doux et radis.
- **Rhum « Jénérasyon » Doilo 5 ans d'âge**, servi en accord avec lambi, haricot beurre et nori.
- **Rhum « Viraj »**, associé à un dessert audacieux autour du chocolat, de la poire et du sarrasin.

Les invités découvriront en simultanée l'univers de la marque et ses trois nouvelles cuvées, mises en perspective avec deux références existantes. Le dîner sera ponctué par des accords créés sur mesure, où chaque plat dialogue avec un rhum, révélant toute la richesse aromatique et la profondeur de ces spiritueux d'exception.

PAPA ROUYO, L'ESPRIT DU RHUM AGRICOLE GUADELOUPÉEN

Fondée en Guadeloupe, Papa Rouyo rend hommage aux maîtres canniers, paysans cultivateurs de canne, gardiens d'un savoir-faire ancestral. La maison s'attache à valoriser ce patrimoine agricole à travers des rhums agricoles premium issus de pur jus de canne, élaborés avec respect du terroir et exigence d'authenticité. Chaque cuvée incarne une nouvelle génération de rhums, capables de séduire aussi bien les connaisseurs que les amateurs de découvertes.

Deux soirées seulement, seize convives à chaque fois, pour une expérience à la croisée de la gastronomie et de l'art de vivre, pensée comme un voyage jusqu'en Guadeloupe.

Informations pratiques

16 couverts

Vendredi 26 et samedi 27 septembre

MENU

Menu unique accord mets et rhums – 135€

ACCES

57 Rue Yves Kermen, 92100 Boulogne-Billancourt

Métro ligne 9 (stations Billancourt ou Marcel Sembat)

<https://www.lamachineacoudes.fr/> - 06 75 42 45 37