



LE RHUM FEST FAIT TOUJOURS LE PLEIN

Malgré une année 2023 qui s'annonce compliquée pour les producteurs de rhum, ils ont encore répondu présents : plus de 140 marques originaires de 40 pays, avec tous les styles représentés, seront au Rhum Fest les 1-2-3 avril au Parc Floral.

Troisième volet d'un triptyque entamé en 2019, le programme des masterclasses de cette édition met l'accent sur les différentes techniques de vieillissement, étape ultime de l'élaboration des eaux-de-vie : chai sec/ chai humide, type et originalité des fûts, travail des tonneliers, etc...

UN CONTEXTE TENDU POUR UN SECTEUR TOUJOURS EN FORTE CROISSANCE



Entre 2018 et 2021, le volume des rhums haut de gamme en France a cru de plus de 50% et même presque doublé si on ne s'intéresse qu'au très haut de gamme. Cette tendance n'est pas uniquement française comme en atteste les derniers rachats d'importance de jeunes marques.

Depuis une dizaine d'année, le rhum rivalise largement en terme de qualité et d'innovation avec les single malts. En plus de son imaginaire fort, le rhum possède une grande diversité, par ses origines (de l'Amérique latine à la Thaïlande) et par ses styles (blanc, vieux, aromatisé, spiced ou arrangé).

INNOVATIONS TOUS AZIMUTS

Au niveau des produits, les tendances observées depuis 5 ans se confirment. Des blancs haut de gamme (parcellaire, brut de colonne) aux finitions les plus originales (Ferroni et ses finishes en fût de bière) en passant par les arrangés, les maisons qui travaillent sur le goût ne baissent pas la garde.

On attend aussi quelques scoops de la part de HSE et de Premium Craft qui fête cette année les 100 ans de la marque Bally.

C'est aussi l'arrivée de nouveaux acteurs : les "craft" antillais Papa Rouyo (Guadeloupe), HBS et Braud & Quenesson (Martinique) et le renouveau des rhums haïtiens Barbancourt ou encore des rhums de l'île Maurice.

LE RHUM EN COCKTAIL

Le rhum, c'est aussi une fête et le Rhum Fest a choisi cette année de revenir au cocktail, l'une des composantes majeures de la culture rhum, du Ti Punch au Tiki. Plusieurs marques viendront exprimer leur vision du rhum en cocktail : Saint James (avec Stephen Martin), Plantation, Barcelo, Don Papa (dans une ambiance nightclub), etc...





Le Rhum Fest est l'écrin où chaque année s'exprime cet indéniable sentiment d'appartenance à une colonie, sélections parcelleuses, arrangés inédits, vieillissements originaux, cette édition a choisi de mettre l'accent sur le vieillissement.

La thématique se retrouvera au niveau de la décoration, au sein d'une animation orchestrée par la tonnellerie Navarre qui proposera

- ▣ une exposition sur le métier de tonnelier et les étapes de la fabrication d'un tonneau
- ▣ et une tente d'animation où les visiteurs mettront la main à la pâte.



Toujours dans sa démarche d'éduquer le public aux spécificités du rhum, de la production à la dégustation, le Rhum Fest proposera un programme de conférences, animées par les meilleurs spécialistes français et internationaux.

Parmi eux, les usual suspects et pionniers de l'innovation que sont Cyrille Lawson (HSE), Alexandre Gabriel (Plantation) et Guillaume Ferroni (Maison Ferroni) auront des choses à raconter.

Les conférenciers vont également voyager

- ▣ en Martinique avec l'incontournable J.M et le dernier né Braud & Quenesson en
- ▣ Guadeloupe autour de la canne noire de Bologne
- ▣ à la Réunion avec Rivière du Mât
- ▣ à Haïti avec Barbancourt
- ▣ à Cuba avec Ron Santísima Trinidad
- ▣ en Louisiane avec les rhums Bayou.



Les masterclasses sont gratuites pour les détenteurs d'un billet au salon.

Inscriptions sur place, dans la limite des places disponibles, ou sur le site avec son n° de billet.

Rhum Fest sur les réseaux

www.rhumfestparis.com



Infos pratiques

Dates et horaires

Journées grand public

Journée professionnelle

Samedi 1er et dimanche 2 avril 2023 de 12h à 18h

Lundi 3 avril 2023 de 10h à 17h

Lieu Hall de la Pinède - Parc Floral - Vincennes

Tarifs à partir de 54 €

Billetterie et accréditation www.rhumfestparis.com

1•2•3 Avril 2023 Parc Floral Vincennes