

Rhums

et

Eaux-de-Vie de canne

PAR

D. KERVÉGANT

*Ingénieur principal de l'Agriculture des Colonies
Chef du Service de l'Agriculture à la Martinique*

PRÉFACE

de

M. C. MARILLER

*Professeur de Distillerie à l'École Nationale des Industries Agricoles
Président de l'Association des Chimistes
et Ingénieurs de Sucrerie, de Distillerie et des Industries Agricoles
Président d'Honneur
de l'Association des Ingénieurs des Industries Agricoles*



VANNES
LES ÉDITIONS DU GOLFE
Rue Porte-Poterne
1946

Tous droits réservés

Dépôt legal 1^{er} trimestre 1947 N° 8

RHUMS

et

Eaux-de-Vie de canne

Rhums

et

Eaux-de-Vie de canne

PAR

D. KERVÉGANT

*Ingénieur principal de l'Agriculture des Colonies
Chef du Service de l'Agriculture à la Martinique*

PRÉFACE

de

M. C. MARILLER

*Professeur de Distillerie à l'Ecole Nationale des Industries Agricoles
Président de l'Association des Chimistes
et Ingénieurs de Sucrierie, de Distillerie et des Industries Agricoles
Président d'Honneur
de l'Association des Ingénieurs des Industries Agricoles*



VANNES
LES ÉDITIONS DU GOLFE
Rue Porte-Poterne
1946

Tous droits réservés

Dépôt légal 1^{er} trimestre 1947 N° 8

RHUMS ET EAUX-DE-VIE DE CANNE

PRÉFACE

Si de nombreux ouvrages ont été consacrés au Rhum, aucun n'a traité le sujet d'une façon aussi complète, en examinant non seulement les questions relatives à la technique de la fabrication, mais aussi toutes celles susceptibles d'intéresser à la fois le producteur, le commerçant, le consommateur et même l'hygiéniste.

Depuis l'historique jusqu'à la vente du produit, rien ne manque dans cette magistrale étude et l'attention est retenue de la première à la dernière ligne, le lecteur le plus érudit trouvant à chaque instant des renseignements inédits et une documentation sans lacune.

Je remercie M. Kervégant de m'avoir demandé cette Préface. La lecture de son manuscrit fut pour moi un régal et une révélation, et je n'hésite pas à déclarer qu'il s'agit d'un chef-d'œuvre, qui constitue un véritable Traité de Distillerie.

Il convient de féliciter l'auteur d'avoir donné à notre littérature technique des Industries Agricoles, actuellement appauvrie par les années d'occupation, à nos Industriels, à nos Techniciens, qui cherchent en vain les ouvrages d'avant-guerre, tous du reste épuisés et devenus vétustes, n'indiquant rien des progrès considérables accomplis depuis dix ans, une mise au point aussi parfaite des divers stades de la distillerie.

Avec une patience admirable, M. Kervégant a recueilli dans les ouvrages et revues du monde entier, dans toutes les langues, tout ce qui a été publié sur la chimie des moûts et des vins, les fermentations, la distillation, les méthodes de fabrication, de vieillissement, les questions commerciales, les statistiques de production, les marchés du rhum.

Ce volume, indispensable pour tous ceux qui s'intéressent au Rhum et aux Eaux-de-vie de canne, sera recherché aussi, par suite de sa documentation générale, par tous les distillateurs et techniciens de la distillerie, dans tous les pays de langue française. Tous trouveront à sa lecture un plaisir et un intérêt extrêmes.

Si le rhum est produit par de nombreux pays (l'Auteur examine les particularités de sa fabrication dans chacun d'eux), l'Empire français occupe une place de choix, et notre rhum figure dignement à côté des cognacs, armagnacs, eaux-de-vie de vin, calvados, eaux-de-vie de fruits de la Métropole dont la réputation est bien connue. Pour le maintien et l'extension de notre situation privilégiée dans le Monde, il faut, par une action incessante, assurer la perfection, la qualité, qui ont fait notre réputation.

A l'heure où notre pays a un si grand besoin de devises, où l'augmentation de nos exportations est indispensable, les eaux-de-vie et liqueurs ont plus que jamais un rôle privilégié à assurer, les articles à exporter étant hélas ! peu nombreux en France.

Des règlements ont, heureusement, arrêté des tentatives de fabrication par des techniques nouvelles, qui, au profit du rendement, risquaient de compromettre la qualité de nos produits métropolitains. Avant la guerre, il en avait été de même pour le rhum.

Tous les efforts doivent porter sur l'amélioration de la qualité. M Kervégant traite longuement cette question et donne sur ce sujet comme sur les autres, une abondante documentation. Qu'il s'agisse de la composition du rhum, des facteurs de l'arôme, des produits malodorants dont il faut prévenir la formation, de la dégustation, de l'analyse chimique, le lecteur trouvera tous les renseignements désirables.

En félicitant l'auteur d'avoir donné à nos Industries Agricoles une œuvre aussi parfaite, je puis lui donner l'assurance que la vulgarisation rapide de son ouvrage lui apportera la juste récompense qu'il mérite.

C. MARILLER.

**Professeur de Distillerie à l'École Nationale des Industries Agricoles,
Président de l'Association des Chimistes et Ingénieurs de Sucrierie,
de Distillerie et des Industries Agricoles,
Président d'honneur de l'Association des Ingénieurs
des Industries Agricoles.**

CHAPITRE PREMIER

GENERALITÉS ET HISTORIQUE

Définition du rhum.

Le rhum est généralement défini comme étant un spiritueux provenant de la fermentation alcoolique et de la distillation du jus de la canne à sucre, des mélasses et des sous-produits de la fabrication du sucre de canne.

Dans certains pays, la définition légale est plus restrictive. Ainsi, en France, le décret du 19 août 1921 établit que « la dénomination de rhum ou de tafia est réservée à l'eau-de-vie provenant exclusivement de la fermentation alcoolique et de la distillation soit des mélasses ou sirops provenant de la fabrication du sucre de canne, soit du jus de canne à sucre, non privé par la défécation des principes aromatiques auxquels les rhums et tafias doivent leurs caractères spécifiques ». Le souci du législateur d'écarter les produits à faible coefficient de non-alcool s'est traduit d'autre part dans le décret du 20 février 1923, qui oblige les rhums des colonies françaises importés en France en franchise de droits à ne pas titrer plus de 65° G.L.

Aux Etats-Unis, les règlements de la « Federal alcohol administration » précisent que le rhum doit provenir de la fermentation de la canne ou de ses sous-produits, être distillé à un titre alcoolique inférieur à 95° G.L. et posséder le goût, l'arôme et les caractéristiques généralement attribués à ce spiritueux. Le « New England rum » doit être distillé à moins de 80°.

En Angleterre, le rhum est légalement un spiritueux résultant de la fermentation et de la distillation des produits de la canne à sucre dans un pays où la canne est cultivée. La Grande-Bretagne a toujours importé des quantités importantes de mélasses de canne en vue de la fabrication de l'alcool. Le spiritueux obtenu étant généralement de qualité inférieure et possédant en tout cas un bouquet très différent de celui des rhums d'origine coloniale, on comprend que l'on ait voulu établir une distinction bien nette entre les deux produits (1). Toutefois ceci présente l'inconvénient de ne pas faire admettre comme vrais rhums les eaux-de-vie fabriquées dans certaines régions des Etats-Unis (Nouvelle-Angleterre), où dès les débuts de la colonisation on s'est livré à la distillation des mélasses de canne importées et où le produit de cette distillation a été traditionnellement désigné et vendu sous le nom de rhum.

La plupart des pays tolèrent cependant la vente, sous la dénomination de *rhum fantaisie* ou de *rhum imitation*, de mélanges de rhum naturel avec des alcools neutres, et même celle des imitations de rhum obtenues en additionnant simplement les alcools d'industrie de matières colorantes et aromatiques (bonificateurs). Assez souvent, le qualificatif « fantaisie » ou « imitation » est omis, ou bien remplacé par un autre mot qui peut prêter à confusion. Ainsi, en Allemagne et en Autriche, les dénominations *Kubarum*, *Inlander-rum* désignaient

(1) Dans différents pays d'Europe, des essais ont été effectués en vue de fabriquer du rhum avec les mélasses de canne, mais jamais, semble-t-il, il n'a pu être obtenu un produit présentant les caractères organoleptiques des rhums provenant des pays chauds (Gaber).

« Ce n'est pas seulement dans les îles que l'on fabrique l'eau-de-vie de mélasse, écrivait Le Normand en 1817 ; dans les raffineries de sucre, où l'on obtient des mélasses, on les applique à cette espèce de fabrication en les distillant. Nous ne pouvons nous prononcer sur les causes qui font que l'eau-de-vie de mélasse fabriquée en France ne peut acquérir cette perfection, ce parfum que l'on reconnaît avec plaisir dans le rhum des îles et particulièrement dans celui de la Jamaïque ».

il y a quelques années des rhums artificiels, et celle de *Deutcher rum* une eau-de-vie fabriquée à partir de mélasses de betterave par un procédé spécial et présentant une certaine ressemblance avec le rhum.

En Angleterre, on désigne sous le nom d'*imitation rum* tous les spiritueux présentant les caractéristiques du rhum et qui proviennent de pays où la canne à sucre n'est pas cultivée. Aux Etats-Unis, ce terme est appliqué, par les règlements de la « Federal alcohol administration », aux rhums additionnés d'alcool neutre, d'un spiritueux autre que le rhum ou d'un produit quelconque à arôme de rhum.

En France, la législation est plus restrictive. La loi du 31 décembre 1922 interdit de désigner sous le nom de rhum ou de tafia, avec ou sans qualificatif, tout alcool ne provenant pas exclusivement de la distillation du jus, des mélasses ou du sirop de canne, tandis que celle du 16 août 1930 prohibe formellement tous mélanges de rhum et d'alcool, en dehors de quelques cas spéciaux (préparation des compositions thérapeutiques et des liqueurs). Seuls peuvent être vendus en conséquence sous la dénomination « rhum » les rhums d'origine, réduits ou non, sans addition d'aucun autre spiritueux.

Le sens des termes « rhum » et « tafia » a quelque peu varié depuis l'origine. Dans les débuts de la colonisation, l'eau-de-vie de canne était appelée aux îles françaises *guildive* ou *tafia*. La dénomination de « rhum », que les anciens auteurs écrivent *rome* ou *rum*, était réservée au produit provenant des colonies anglaises et qui s'avérait bien supérieur au tafia. Lorsque, dans la première moitié du XIX^e siècle, les méthodes anglaises furent introduites aux Antilles françaises, le terme servit à désigner l'eau-de-vie plus fine obtenue en remplaçant les écumes par du vesou bien clarifié dans la composition des mouts; puis l'eau-de-vie de mélasse fabriquée avec soin.

« Le véritable rhum de la Jamaïque, écrivait de Lanessan (1) en 1886, se fabriquait directement autrefois avec le vesou même de la canne violette et possédait un arôme particulier. Le tafia était le produit de la distillation des mélasses. Aujourd'hui, rhum et tafia proviennent uniquement des mélasses, et l'on désigne sous le premier nom l'eau-de-vie de mélasse fabriquée avec soin, et l'on vend comme tafia l'alcool dont la qualité et le parfum sont inférieurs ».

Rocques (2) donne cependant encore les définitions suivantes en 1913 : « On réserve plus particulièrement le nom de *rum* au produit de la fermentation et de la distillation du jus de la canne à sucre, et le nom de *tafia* au spiritueux ayant pour origine la mélasse de canne à sucre ».

Actuellement, la distinction entre rhum et tafia ne s'effectue plus en France, du moins dans le commerce de détail. Elle subsiste toutefois aux Antilles françaises, où le premier terme désigne toujours un produit de qualité supérieure, mais obtenue par le vieillissement, en fûts de chêne brûlés, de l'eau-de-vie nouvellement distillée. A celle-ci est réservé le nom de tafia, qu'elle provienne de la mélasse (*tafia industriel*) ou du jus de canne (*tafia habitant* ou *grappe blanche*).

La même distinction est faite à Haïti entre le *clairin*, qui est le produit vert fraîchement distillé, et le *rum*, eau-de-vie rectifiée et vieillie en fût. Au Venezuela, le terme *ron* désigne également une eau-de-vie de canne (*aguardiente de cana*) vieillie par des procédés naturels.

L'appellation *guildive*, appliquée à l'origine indistinctement à l'eau-de-vie de mélasse ou de jus de canne, fut réservée par la suite à cette dernière. Charpentier de Cossigny (3) écrit au sujet des « eaux-de-vie de sucre » :

« On en fabrique dans les colonies de plusieurs espèces, qui ont des noms différents. L'une est nommée *guildive* : c'est celle que l'on retire par la distillation du suc exprimé des cannes-à-sucre, après l'avoir laissé fermenter ; l'autre se nomme *tafia* : celle-ci est fabriquée avec de la mélasse, ou des gros sirops, et des écumes de sucre, que l'on délaie dans de l'eau, que l'on fait fermenter et que l'on distille; elle est préférée à la *guildive*, mais elle est inférieure au *rome*, qui n'est autre chose que le tafia rectifié ».

(1) Les plantes utiles des colonies françaises, p. 24, Paris, 1866.

(2) Eaux-de-vie naturelles et industrielles. Paris, 1913.

(3) Voir Bibliographie. Nous ne donnons en principe au bas des pages que les références aux publications non mentionnées à la Bibliographie.

Signalons enfin que pendant longtemps on a employé le terme *arak* pour désigner le rhum à l'île Maurice et aux Comores. Le véritable *arak de Batavia* est obtenu à Java, en faisant fermenter la mélasse de canne à l'aide d'un levain spécial préparé à partir du riz.

Étymologie des termes alcool, rhum, tafia, etc...

Le liquide provenant de la distillation du vin fut d'abord appelé, par les alchimistes du Moyen-Age, *aqua ardens*, eau ardente, dénomination qui s'est conservée dans les pays de langue espagnole sous la forme *aguardiente* (1) ; ou encore *aqua vitae* (2), eau-de-vie, en raison de la propriété qu'on lui attribuait d'entretenir la jeunesse et de prolonger la vie. Le mot *whisky* serait aussi une corruption de l'expression celtique *Wisge beatha* (eau-de-vie), dont on a fait d'abord *usquebaugh*, longtemps employé en Irlande, et finalement *whisky*.

Il est probable que le terme *alcool* est d'origine arabe (*al*, article : le, la — et *cohol*, *kool*, qui vient de *qochl* : chose subtile, poudre très fine). Pendant longtemps, dans la pharmacopée ancienne, *alcohol* ou *alkohol* a servi à désigner les substances réduites en poudre d'une extrême finesse. Glaser donne la définition suivante dans son « Traité de la chymie » (1663) : « *Alcoholiser* est réduire quelque matière en poudre très subtile et impalpable. On se sert aussi de ce mot quand on a bien exalté quelque esprit ou essence et lorsqu'on l'a bien dépouillé de son phlegme et de toutes les substances impures : d'où vient qu'on appelle alcool de vin son esprit bien rectifié ». Dans la 6^e édition du *Dictionnaire de l'Académie* (1877), l'étymologique (conservé en anglais et en allemand) a été supprimé et le mot *alcool* a pris sa physionomie définitive.

Rhum vient de l'anglais *rum*, lequel a donné *rum* en allemand, *ron* en espagnol et le portugais, *rom* en russe et en suédois. L'origine du mot est obscure. On ne saurait retenir l'hypothèse émise par certains et d'après laquelle il représenterait la dernière syllabe du nom générique de la canne à sucre, *Saccharum*. On l'a fait aussi dériver du terme malais *brum*, qui veut dire « liqueur spiritueuse » (3).

Plus probablement, *rum* viendrait de la contraction de *rumbustion* ou *rumbullion*, anciens termes employés dans le Devonshire et signifiant « trouble, agitation, désordre ». Nous trouvons, en effet, ces mots usités avant celui de *rum*, et aujourd'hui encore certains marins utilisent l'expression *rumbowling* pour désigner le grog.

Un ancien auteur écrivait en 1651, au sujet de la Jamaïque : « The chief feeding they make in the Island is Rumbullion, alias Kill-Deville, and this is made of sugar canes distilled, a hott, hellish and terrible liquor » (4). Hughes (5) signale en 1672 : « They.. make a sort of strong water they call Rumbullion, stronger than spirit of wine ». La première mention officielle qui soit faite de ce spiritueux sous le nom de « rum » paraît se trouver dans un Ordre du Gouverneur et du Conseil de la Jamaïque, en date du 3 juillet 1661.

Les anciens auteurs français écrivaient généralement *rum*, « ce qui est la meilleure orthographe, écrit Littré dans son « Dictionnaire de la langue française », étant l'orthographe des Anglais qui nous ont transmis le produit ». D'autres orthographiaient *rome* (de Cossigny). Ce n'est qu'à partir du milieu du siècle dernier que l'usage prévalut d'intercaler un « h » et d'écrire *rhum* (6).

L'origine du terme *tafia* (ou *taffia*) est encore plus incertaine que celle de *rum*. Il semblerait qu'il ait pris naissance parmi les indigènes des Antilles françaises, d'après une déclaration du P. Labat, qui écrit : « L'eau-de-vie qu'on

(1) Ce terme, employé pour désigner d'une façon générale les eaux-de-vie, est appliqué plus spécialement, dans certains pays d'Amérique centrale (Salvador, etc...), à l'eau-de-vie de jus de canne.

(2) En Norvège, on appelle encore de nos jours *aquavit* un alcool de pomme de terre aromatisé avec certaines herbes (cumin, etc...) et qui peut être considéré comme la liqueur nationale du pays.

(3) P. Poiré — Dictionnaire des Sciences et leurs applications.

(4) D. Davis — Cavaliers and Roundheads Barbados, 112, 1887.

(5) Amer, Physitian, 34, 1672.

(6) Cette orthographe apparaît déjà dans l'« Encyclopédie » de Diderot et d'Alembert (art. punch), mais elle ne se généralisera que beaucoup plus tard.

tire des cannes est appelée *guildive*. Les sauvages et les nègres l'appellent *taffia* ». Toutefois, dans les dictionnaires malais, on trouve également ce mot, avec la signification d'eau-de-vie de mélasse (1).

Quant au terme *guildive*, tombé aujourd'hui en désuétude, sauf en Haïti, à la Réunion et à l'île Maurice, où on l'emploierait encore quelquefois, il paraît dériver de *Kill-Devil*, expression fréquemment utilisée dans les îles anglaises aux débuts de la colonisation. Littré signale aussi à ce sujet : « M. Roullin a fait quelques conjectures, supposant que *guil* représente soit *guïller*, fermenter, soit *giler*, terme populaire pour jaillir, et *dive*, forme corrompue de diable »

Origine des eaux-de-vie.

Les boissons fermentées sont connues depuis la plus haute antiquité. La *Genèse* attribue à Noé la découverte du vin, l'année qui suivit le Déluge. Les Egyptiens, qui très probablement vinrent d'Asie 5000 ans avant J.C., connaissaient l'art de faire le vin ; ils préparaient également une sorte de bière. On a avancé qu'en Extrême-Orient, la fabrication des boissons fermentées était déjà très répandue 2000 ans avant l'ère chrétienne. Udoy Chand Dutt donne les noms sanscrits de deux liqueurs alcooliques provenant de la canne à sucre : le *sidhu* fourni par le jus de canne, et le *gaudi* obtenu avec la mélasse.

Par contre, l'alcool comme liquide distillé n'a été connu qu'à une époque relativement récente. Aucun texte des auteurs anciens, Egyptiens, Grecs au Hébreux, ne s'y rapporte, et il faut arriver aux alchimistes du Moyen-Age pour trouver des allusions à ce produit. Les savants grecs de l'Ecole d'Alexandrie (II^e siècle), qui étudièrent beaucoup la distillation et imaginèrent de nombreuses formes d'appareils à distiller, ne songèrent pas à en faire l'application aux boissons fermentées. Ceux de l'Ecole arabe, du VIII^e au XII^e siècle, qui dans leurs écrits parlent longuement de la distillation, ne semblent pas y avoir songé davantage, selon Berthelot. Le premier auteur qui donne une appellation définie au liquide résultant de la distillation du vin paraît avoir été Marcus Graecus, dont les écrits remonteraient au XIII^e siècle, d'après Hoefler. Arnaud de Villeneuve (1250-1314), auquel certains ont attribué à tort la découverte de l'eau-de-vie, fut le premier alchimiste qui ait étudié avec quelques détails la distillation du vin.

Pendant les XIV^e et XV^e siècles, l'eau-de-vie, préparée uniquement par les alchimistes, resta une substance assez rare et fort chère. Elle était considérée comme un spécifique souverain et un remède de prince, dont les grands seigneurs seuls pouvaient se procurer quelques flacons. L'usage commença cependant à s'en répandre vers la fin du XVI^e siècle.

En 1624, s'organisa en France la corporation des distillateurs, pour la fabrication et la vente des eaux-de-vie, opérations qui étaient jusque là effectuées par des commerçants privilégiés, les épiciers apothicaires et les vinaigriers. Vers 1630, on commença à se préoccuper, dans les provinces d'Aunis et de Saintonge (Charentes), de convertir en eau-de-vie les vins de la région. A la fin du siècle, la production de l'alcool avait pris une importance assez grande pour que le Gouvernement, par un édit de décembre 1686, crut devoir établir un droit de quatrième et de huitième, porté à 50 livres 8 sols aux entrées à Paris, « à l'effet d'empêcher la grande consommation qui s'en fait dans le royaume ».

A partir du XVIII^e siècle, la distillation du vin devint en France une industrie prospère. Dans la deuxième moitié du siècle, les exportations des eaux-de-vie de Cognac sur l'étranger atteignaient 10 à 15.000 hl. par an et, vers 1750, la totalité des eaux-de-vie de vin expédiées annuellement par le port de la Rochelle s'élevait à 35-40.000 barriques de 200 litres. De cette époque, date la création des grandes maisons de Cognac : Martell et Cie (1705), Hennessy et Cie (1765), Otard-Dupuy (1795), etc.

Pour protéger le commerce des eaux-de-vie de vin contre la concurrence des autres spiritueux, une Déclaration du Roi, en date du 24 janvier 1713,

(1) The Oxford English Dictionary, Oxford, 1933.

défendit « à peine de 3.000 livres d'amende et de confiscation, la fabrication des eaux-de-vie de cidre et de poiré, dans toute l'étendue du royaume, à l'exception de la province de Normandie et des différents diocèses qui composent celle de Bretagne; de transporter desdites eaux-de-vie de l'une desdites provinces à l'autre et dans tous les autres lieux et provinces du royaume, à peine de 2.000 livres d'amende et de confiscation des eaux-de-vie et des voitures; transporter ces eaux-de-vie dans le pays étranger, et embarquer sur les vaisseaux étrangers, sous peine des mêmes amendes et de confiscation ». Cet Edit défendait également, sous les mêmes peines, la fabrication et le commerce des eaux-de-vie de « sirop, mélasses, de grains, bière, boissière, marc de raisin, hydromel et de toute autre matière que de vin ».

Le rhum des origines au XIX^e siècle.

La fabrication du rhum suivit sans doute de près l'établissement des Européens en Amérique.

A son second voyage en Amérique (1493), Christophe Colomb transporta la canne à sucre des îles Canaries à Hispaniola (Saint-Domingue). La plante atteignit le Mexique en 1520, le Brésil en 1532 et le Pérou en 1533. Son introduction aux Antilles françaises et anglaises date sans doute des environs de



FIG. 1. — Récolte de la canne au XIX^e siècle.

1630. En tout cas, la canne existait en 1640 à la Martinique et à la Guadeloupe et, dès 1635, les directeurs de la « Compagnie des îles de l'Amérique » engageaient les colons à sa culture.

La consommation de l'alcool commençant à se répandre à cette époque, il est possible que les premiers colons aient songé à faire fermenter et à distiller le jus de canne avant d'en extraire le sucre. Quoiqu'il en soit, dès que s'établit l'industrie sucrière, vers le milieu du XVII^e siècle, la fabrication du rhum apparut comme l'utilisation normale des sous-produits : écumes de défécation et mélasses, ou « gros sirops », provenant de l'égouttage des sucres bruts.

L'un des premiers auteurs qui ait parlé de l'alcoolisation de la canne est le P. du Tertre, lequel fit plusieurs séjours aux Antilles françaises entre 1640 et 1657. « Les cannes brisées et épuisées de leur suc, écrit-il dans son « Histoire générale des Antilles habitées par les François » (1667), aussi bien que les

écumes ne sont pas inutiles; car pour les écumes des secondes et troisièmes chaudières, et tout ce qui se répand en le remuant, tombe sur le glacis des fourneaux et coule dans un canot, où il est réservé pour en faire l'eau-de-vie, les Nègres en font des boissons qui enyvrent et dont l'on a un assez bon débit dans les Isles... Le suc des cannes qui n'ayant pas été mis assez promptement dans les chaudières, devient aigre, estant meslé avec de l'eau, bout et fait une boisson que l'on appelle *Vesouï*, qui se débite fort bien dans les Isles, et tous ces petits ménages doivent deffrayer toute la famille d'une sucrerie bien réglée ».

Parmi les références d'auteurs anglais, on peut citer, en outre de celles déjà données, Warren (1) : « Le rum est un esprit extrait du jus des cannes à sucre, généralement deux fois aussi fort que le brandy ». Hughes : « Le rum est ordinairement consommé par les planteurs, aussi bien seul que sous forme de punch ». R. Ligon (2) qui séjourna à la Barbade vers 1650, ne mentionne pas le rhum : il signale seulement que l'on fabriquait, en chauffant ensemble du sucre et de l'eau et en abandonnant le mélange à lui-même pendant 10 jours, une boisson alcoolique appelée *punch*.

Le P. Labat, qui arriva aux Antilles en 1694 et y vécut 11 ans, décrit longuement la fabrication de la *guildive*, dans son « Nouveau voyage aux Isles de l'Amérique ».

« L'eau-de-vie qu'on tire des cannes est appelée *guildive*. Les sauvages et les nègres l'appellent *taffia*, elle est très forte et a une odeur désagréable, et de l'acreté à peu près comme l'eau-de-vie de grain, qu'on a de la peine à lui ôter.

« Le lieu où on la fait se nomme vinaigrerie (3), je ne sçai pas quelle raison on lui a donné ce nom qui ne lui convient en aucune manière. J'ai déjà remarqué qu'il seroit plus-à-propos de le nommer un distillatoire; mais il n'est pas aisé de changer ces sortes de noms, quand il sont une fois en usage. Ce lieu doit être joint, ou du moins très proche de la sucrerie, afin que les écumes et les gros sirops y puissent être portez commodément, ou avec des bailles et baquets, ou par le moyen d'une gouttière. Dans les habitations où il y a un moulin à eau, il faut placer la vinaigrerie de manière qu'on y puisse conduire, avec des gouttières, l'eau qui échappe de la rotie, tant pour remplir les canots, que pour rafraichir continuellement les coulevres.

« Les ustencilles d'une vinaigrerie consistent en quelques canots de bois, une ou deux chaudières avec leurs chapiteaux et leurs coulevres, une écumoire quelques jarres, des pots et des bailles ou cuvettes.

« Les canots sont de différentes grandeurs, selon la capacité du bâtiment et du travail qu'on y peut faire. On se sert plutôt de canots de bois tout d'une pièce, que de bacs de maçonnerie, parce que les canots de bois s'imbibent du suc qui s'est aigri dedans, ce qui aide considérablement à faire aigrir et fermenter celui que l'on y met.

« On remplit les canots d'eau jusqu'aux deux tiers, et quelquefois jusqu'aux trois quarts, et on achève de les remplir avec de gros sirop et des écumes. On les couvre avec des feuilles de balisier et des planches par-dessus, et au bout de deux ou trois jours, suivant la bonté des écumes et du sirop, cette liqueur se fermente, bout et jette au-dessus une écume assez épaisse, à laquelle s'attachent toutes les immondices qui étoient dans le sirop ou dans les écumes. Lorsqu'elle a acquis le degré de force et d'aigreur qui lui est nécessaire, ce qu'on connoit à sa couleur qui devient jaune, à son goût qui est très-aigre, et à son odeur qui est forte et pénétrante, on la met dans les chaudières, après avoir enlevé avec une écumoire toute l'écume et toutes les ordures qui étoient dessus ».

L'alambic en usage étoit constitué par une chaudière en cuivre,

(1) Descr. Surinam VI, 17, 1667.

(2) A true and exact History of the Island of Barbados. London, 1657.

(3) Ce terme provient, non pas, ainsi que le suggère Fairault, du fait que les cuves de fermentation devalent être facilement envahies par le ferment acétique, mais de ce qu'à l'origine, en France, l'eau-de-vie étoit fabriquée par la corporation des vinaigriers. Il est demeuré en usage aux Antilles françaises jusque vers le milieu du XIX^e siècle.

mesurant environ 0 m. 80 de diamètre sur 1 m. 30 de haut, surmontée d'un chapiteau en cuivre. Celui-ci était relié à un serpentín, en cuivre ou en étain, placé dans un tonneau renfermant de l'eau froide, que l'on renouvelait d'une façon continue (Cf. Chap. VII).

« La première liqueur qui vient d'une chaudière s'appelle la petite eau ; en effet, elle n'a pas beaucoup de force. On conserve tout ce qu'on tire de petite eau pendant les cinq premiers jours de la semaine, et on en remplit une ou deux chaudières pour la repasser le samedi. L'esprit qui en sort alors est véritablement l'eau-de-vie, taffia ou guildive qui est très-forte et très-violente.

« Dans les sucreries où il y a deux chaudières à eau-de-vie, on en doit faire par semaine 160 pots ou environ mesure de Paris. On la vend ordinairement 10 sols le pot et quelquefois davantage, sur tout dans les tems où l'on ne fait pas de sucre, et quand l'eau-de-vie de France et les vins sont rares et chers. »

H. Sloane (1) donne les indications suivantes :

« Nos boissons les plus communes sont le vin de Madère et le rum-punch. Le premier, mêlé avec de l'eau, est la boisson des honnêtes gens ; le peuple et les domestiques usent beaucoup de l'autre... Le rum-punch est bien nommé Kill-devil (tue-diable), car il n'y a peut-être pas d'année qu'il ne tue plus d'un millier de personnes. Lorsque les nouveaux débarqués en font le moindre excès, ils s'exposent extrêmement, car cette liqueur échauffe le sang et cause bientôt une fièvre qui en peu d'heures vous met au tombeau. On ne sauroit en user trop modérément, et le mieux seroit de s'en abstenir tout à fait, au moins jusqu'à ce que l'on ait le corps fait à l'air du pays...

« C'est avec l'écume du sucre et les mélasses que se fait le rum. A cet effet, on met dans un réservoir une partie de mélasse avec quatre parties d'eau. On remue le tout deux fois en 24 heures avec une cuillère de cuivre ; au bout de dix jours, on met le tout dans un alambic bien net et on distille à l'ordinaire ».

Le « Journal Oeconomique » (1783, p. 141) décrit comme suit le mode de préparation du rum, vers le milieu du XVIII^e siècle :

« Prenez un tiers d'écume des chaudières, un tiers de l'eau des lavures et un tiers de lessive froide et claire (vinasse), afin d'échauffer et faire fermenter le tout. Quoique ce soit là la dose générale qu'on suit à présent, en y ajoutant quelques gallons de molasse, un distillateur expert peut varier ces doses sans que pour cela il manque la réussite. Quand on a mis ensemble ces ingrédients froids et qu'on les a bien mêlés, la fermentation commence bientôt, et, en 24 heures de temps, elle sera assez avancée pour qu'on y ajoute les molasses à raison d'environ 3 gallons sur chaque 100 gallons de la lavure ou liqueur. Cette molasse perfectionne le mélange, épaissit la fermentation ; et environ 24 heures après la liqueur est en état de recevoir la seconde et dernière dose de molasse, qui consiste en a peu près la même quantité que la première ; mais il faut bien prendre garde de lui donner cette addition de molasse avant que la fermentation diminue, sans quoi la liqueur deviendrait lente et paresseuse, et ne donneroit pas la même quantité d'esprit. La fermentation diminue peu à peu au bout de quatre ou cinq jours. Et quand la liqueur devient belle et pousse à la surface des bulles d'air claires et peu fréquentes, elle est propre à mettre dans l'alambic, d'où on en distille l'esprit au moyen d'un feu égal et constant ; pendant ce temps, il faut avoir attention d'entretenir l'eau froide dans le réfrigérant. Car plus elle est froide, plus l'esprit sera fort, en grande quantité et mûr.

« Quoique ce soit là la proportion ordinaire de la méthode de travailler les ingrédients qui entrent dans la composition du rum, beaucoup de planteurs qui distillent tous les ans une quantité considérable de cette liqueur, mêlent leurs ingrédients de la manière suivante : ils employent trois parties d'eau, 1 1/2 partie de molasse et autant de lie. Cette composition demande une longue fermentation qui dure ordinairement depuis dix jusqu'à vingt jours et

(1) A voyage to the Islands Maderas, Barbados, Nieves, Saint-Christophers and Jamaica with the natural History of the last of these Islands. London 1707 — 25. Traduit en français par M..., sous le titre « Histoire de la Jamaïque », Londres 1761.

donne une grande quantité de bon esprit. D'autres qui, par négligence, par accident ou parce qu'ils manquent d'ouvriers, ont de grandes quantités de mauvaises cannes, en font fermenter le jus et l'employent pour faire du rum, mais celui-là a suffisamment fermenté en trois jours, il ne fournit jamais de bon esprit ni en abondance.

« Les meilleures ceconomies, en fait de plantations, font ordinairement 200 gallons de bon rum ordinaire pour chaque trois muids de sucre. Cette proportion est cependant sujette à varier selon la qualité des cannes; car il y a des plants dont le suc est plus visqueux et rend plus d'écume et de molasse, que celui des autres ».

Le Romain écrit, dans l' « Encyclopédie » de Diderot et d'Alembert, au sujet de la préparation du *taffia* :

« On commence par mettre dans de grandes auges de bois construites d'une seule pièce, deux parties d'eau claire, sur lesquelles on verse une partie de gros sirop, d'écumes et de débris de sucre fondus; on couvre les auges avec des planches et on donne le temps à la fermentation de produire son effet.

« C'est ordinairement à la couleur, aussi bien qu'à l'odeur, que l'ouvrier juge si la grappe est en état d'être passée à l'alambic. Alors on enlève fort exactement toutes les ordures et les écumes qui surnagent et on verse la grappe dans de grandes chaudières placées sur un fourneau dans lequel on fait un feu de bois.

« Lorsqu'il ne monte plus d'esprit dans le chapiteau, on délute les jointures du collier, et après avoir vidé la chaudière, on la remplit de nouvelles grappes et on recommence la distillation pour avoir une certaine quantité de première eau distillée, laquelle étant faible a besoin d'être repassée une seconde fois à l'alambic. Par cette rectification, elle acquiert beaucoup de limpidité et de force. Elle est très spiritueuse, mais par le peu de précautions, elle contracte toujours de l'âcreté et une odeur de cuir tanné fort désagréable à ceux qui n'y sont pas accoutumés ».

Dutrone La Couture (1) signale :

« Dans la première partie de la rumerie, des tonneaux nommés pièces à fermenter sont rangés debout sur des chantiers. Ces pièces reçoivent les sirops étendus d'eau dans une proportion telle qu'ils portent 11 à 12 degrés à l'aréomètre, dans cet état ils prennent le nom de *râpes*. Les râpes fermentées sont portées dans un alambic où on les distille. Le produit qu'on obtient est du rum ou *taffia* suivant l'état du sirop, et suivant les circonstances qui ont accompagné la fermentation et la distillation des râpes ».

« On distille tant qu'on voit de la « preuve » à la liqueur, dit de Préfontaine (2); lorsqu'elle n'en donne plus, on l'appelle *petit taffia*. On le rejette sur une seconde quantité de liqueur fermentée, il sert à fortifier le *taffia* qu'on en tire. Car on peut, au lieu d'eau, employer ce qui reste de la distillation précédente, pour remplir les canots, pourvu cependant qu'elle soit fraîche ».

Un ancien « Habitant » de Saint-Domingue, S.J. Ducœurjoly, décrit longuement la fabrication du rhum selon la méthode anglaise, vers la fin du XVIII^e siècle.

Selon cet auteur, une rumerie bien installée devait comporter : deux alambics de 300 gallons de capacité chacun; un alambic de 150 gallons, pour distiller la petite eau; des cuves de fermentation en chêne, de 310 gallons de capacité et de forme tronconique, au nombre de 10-12 par alambic; deux bailles ou baquets de 5 gallons, pour mesurer les liquides entrant dans la composition des « grappes »; des cuves de grande capacité, pour recevoir les écumes et les « vidanges » (vinasses); enfin, des pipes en cœur de chêne de 500-600 gallons, pour la conservation du rhum.

La durée de la fermentation des moûts, constitués par un mélange d'écumes, de mélasse, de vinasse et d'eau suivant des proportions variables (Cf.

(1) Précis sur la canne et sur les moyens d'en extraire le sel essentiel. Paris, 1790.

(2) Maison rustique à l'usage des habitants de Cayenne. Paris, 1763.

Chap. V), était habituellement de 7-8 jours, mais pouvait atteindre 11-12 jours. L'auteur insiste sur la nécessité de bien rincer les « pièces à grappe » à chaque opération, d'enlever soigneusement les écumes montant à la surface des moûts et de recouvrir les cuves avec un couvercle en bois ou, mieux, avec des pailles épaisses faites avec des feuilles sèches de bananier.



FIG. 2. — Alambic en usage au XVIII^e siècle, d'après l'abbé Rozier.

La distillation était coupée, lorsque le degré du rhum tombait à 30° au-dessous de la preuve (40° G.L.). Les petites eaux qui s'écoulaient ensuite étaient distillées à part et fournissaient un « esprit » à 46-47° G.L., dont on se servait pour relever le degré du rhum trop faible. Le rhum marchand titrait habituellement 25-26 degrés au-dessous de la preuve (41-42°), exceptionnellement 22° (45°5 G.L.) lorsqu'il était destiné au marché de Londres.

Le rendement atteignait, dans de bonnes conditions, 120-130 gallons de rhum marchand par 300 gallons de moût, et 1 gallon de rhum par gallon de molasse ou 5 gallons d'écumes mises en œuvre. En dehors de la saison où les cannes présentaient le maximum de richesse saccharine (mars à mai), il descendait cependant habituellement beaucoup plus bas.

Des indications qui précèdent, il résulte que les méthodes de fabrication des eaux-de-vie de canne en usage aux XVII^e et XVIII^e siècles présentaient d'assez grandes variations. La qualité du produit obtenu était généralement médiocre ou franchement mauvaise, ce qui tenait à la qualité inférieure des matières premières employées (1), au peu de soin apportés aux fermentations et surtout à une distillation défectueuse. L'eau-de-vie provenant de moûts dans lesquels devaient se développer aisément les ferments acétiques (favorisés par la forme plate des « canots » en bois), butyriques ou mêmes putrides (écumes alcalines) aurait eu besoin d'être fortement rectifiée pour être exempte de mauvais goûts. Or, le titre alcoolique moyen du distillat dépassait rarement 42° G.L. et était souvent plus faible, surtout dans les colonies françaises.

Les *rum*s des îles anglaise, particulièrement ceux de la Barbade et de la Jamaïque, étaient très supérieurs aux *guildives* et *tafas* des colonies françaises, surtout parce qu'ils étaient l'objet d'une rectification plus poussée.

Divers auteurs signalent que les colons français mélangeaient les « petites eaux » obtenues à la fin de la distillation avec le tafia, tandis que les Anglais les soumettaient à une nouvelle distillation et utilisaient l'alcool fort résultant de cette opération pour remonter le titre alcoolique du rhum marchand (Ducœurjoly).

Charpentier de Cossigny, qui publia en 1781 et 1782 à l'Ile-de-France (aujourd'hui île Maurice), deux remarquables « Mémoires sur la fabrication des eaux-de-vie de sucre », écrit à ce sujet :

« Un auteur moderne qui a traité, dans le plus grand détail, de la fabrication du *rome* anglois, prétend que le produit de cette liqueur forme le tiers du revenu des sucreries de cette colonie (Jamaïque). Il ajoute que les François mêlent la petite eau (c'est la dernière partie de chaque distillation) avec le taffia, et que les Anglois la mettent à part et la rectifie. Il attribue à ce procédé la grande différence qui existe entre les deux liqueurs.

« Il ne me paraît pas possible que les François mêlent la petite eau, qu'on nomme aussi *blanquette*, et qui a une couleur un peu laiteuse, avec le taffia. Non seulement, ce seroit gâter celui-ci, mais le rendre beaucoup trop foible; il ne seroit plus marchand, et seroit, pour ainsi dire, sans valeur. La rectification de la petite eau est un procédé connu de tout le monde, et même absolument nécessaire. Ce n'est donc pas ce qui donne de la qualité au *rome* anglois: c'est la rectification du taffia lui-même, et vraisemblablement l'attention qu'ont les brûleurs de la Jamaïque d'enlever les écumes de leurs grappes, au bout de deux ou trois jours de fermentation, parce qu'elles deviendroient putrides ou qu'elles communiqueroient un mauvais goût et une odeur fétide à la grappe et, par conséquent, à l'eau-de-vie. Il est, en outre, à propos de filtrer les grappes, avant de les mettre dans l'alambic, pour enlever toutes les matières grossières qui sont sujettes à se brûler, et qui, ensuite, communiquent à la distillation une odeur empyreumatique...

« J'insisterai sur le conseil que j'ai donné au brûleurs de rectifier la liqueur destinée à l'exportation, et de n'en point livrer au commerce qui n'ait au moins, à l'aréomètre Baumé, 21 degrés. Ils doivent comprendre que cet objet peut devenir très considérable pour eux, et que s'ils veulent que leur *rome*

(1) Les écumes de défécation, riches en ferments de toute nature et à réaction alcaline propice au développement des fermentations bactériennes, se présentent comme particulièrement défectueuses. Elles donnaient, en mélange avec les eaux de lavage et des débris de canne, un tafia inférieur.

« Le rum de la meilleure qualité, écrit Le Normand, dans son « Traité de l'art du distillateur des eaux-de-vie et des esprits » (Paris 1817), est celui qui est fait seulement avec les mélasses; mais celui dans la fermentation duquel on laisse les débris de la canne à sucre, les écumes, etc., conserve toujours une pointe d'acide désagréable et contracte souvent le goût d'empyreume, ce qui fait qu'on le rejette du commerce pour l'abandonner aux nègres qui travaillent dans les sucreries; on l'appelle pour cette raison « rum des nègres ».

entre en concurrence avec celui des Anglois, ils doivent lui donner plus de qualité parce qu'ils ont à combattre une réputation faite. La première qualité, c'est la force de la liqueur... J'ai eu, à Teneriffe, un peu de romme de la Jamaïque, provenant d'une prise angloise : il pesoit 21 degrés et demi, il étoit un peu coloré. J'en ai eu d'autre, qui pesoit 21 degrés et demi, également coloré... »

Dazille (1) signale cependant que la guildive, « boisson âcre et nuisible quand elle vient d'être fabriquée », s'améliorait considérablement par la conservation en tonneaux. « On a observé, écrit-il, qu'il ne faut que deux ans pour lui faire perdre ces mauvaises qualités. Dans quelques colonies, il avait même été édicté des réglemens obligeant à conserver ce spiritueux en tonneaux pendant un certain temps avant de le livrer à la vente (2), mais ils furent rarement mis en application.

Les rhums et tafias furent d'abord consommés sur place, par les classes pauvres qui ne pouvaient acheter les vins de France ou d'Espagne ni les eaux-de-vie de vin, réservés aux privilégiés de la fortune.

« L'eau-de-vie que l'on fait aux isles avec les écumes et les sirops du sucre, dit le P. Labat, n'est pas une des boissons la moins en usage... Les sauvages, les nègres, les petits habitans et les gens de métier n'en cherchent point d'autre, et leur intempérance sur cet article ne se peut dire; il leur suffit que cette liqueur soit forte, violente et à bon marché; il leur importe peu qu'elle soit rude et désagréable ».

Le législateur dut intervenir pour réglementer la consommation et la circulation du produit. L'Ordonnance du Roi de Mars 1685, concernant « la discipline de l'Eglise et l'état et qualité des Nègres esclaves aux Iles de l'Amérique », défendit aux maîtres de donner aux esclaves « de l'eau-de-vie de cannes ou guildive », pour tenir lieu de la subsistance dont la fourniture hebdomadaire était obligatoire (2 pots et demi de farine de manioc ou 3 cassavés pesant chacune 2 livres et demi au moins, avec 2 livres de bœuf salé ou 3 livres de poisson).

L'ordonnance de l'Intendant de la Martinique du 19 Avril 1713 interdit « à tous habitans sucriers de quelque condition qu'ils soient, de vendre et faire vendre par leurs Nègres et autres, en leurs maisons ou ailleurs, tafia ou eau-de-vie du pays; pourront en vendre par barriques, barils et cannes, lesquels barils et cannes ne contiendront pas moins de cinq pots; pourront aussi en échanger pour volailles, œufs, cordages et légumes, même au-dessous du pot; seront et demeureront responsables en leurs privés noms et sous les mêmes peines que par eux des faits de leurs nègres qui seront surpris à en vendre en détail en leurs cases, dans les places ou carrefours, de quelque manière que ce soit... » La vente des spiritueux au détail était réservée aux cabaretiers.

Dans les colonies anglaises, le rum était consommé surtout sous la forme de *Punch*, que les anciens auteurs français écrivaient *ponche*. « C'est la liqueur favorite des Anglois, dit Savary des Brulons dans son « Dictionnaire Universel » (1759); elle a été inventée dans les Iles que cette Nation possède dans l'Amérique, d'où elle est passée aux Iles Françaises. Elle est composée de deux parties d'eau-de-vie et d'une d'eau ordinaire; on y met du sucre, de la cannelle, du girofle en poudre, du pain roti et des jaunes d'œuf, qui la rendent épaisse comme un brouet; souvent au lieu d'eau, on y met du lait, et c'est la plus estimée; elle est très nourrissante et on la tient meilleure pour la poitrine ».

Le P. Xavier de Charlevoix (3) déclare : « Les Pauvres ont encore une grande ressource pour la boisson dans l'eau-de-vie qu'on fait avec des cannes de sucre, et qui a ce double avantage sur celle de France, qu'elle est

(1) Observations sur les maladies des Nègres, leurs causes, leur traitement et les moyens de les prévenir. Paris, 1776.

(2) L'Ordonnance du 2 Août 1781, des Gouverneur et Intendant de l'Ile de France, interdit notamment, sous peine de sanctions très sévères, la vente des eaux-de-vie de sucre ayant moins de 3 mois de fabrication, ainsi que celle des eaux-de-vie ayant un goût empyreumatique ou contenant des « parcelles de cuivre ou de plomb ».

(3) Histoire de l'Ile Espagnole ou de St-Domingue. Amsterdam, 1733.

moins chère et plus saine; il ne seroit pas même difficile de lui ôter le goût de cannes, qui lui donne un déboire assés désagréable, puisqu'elle fait le fond de l'Eau des Barbades, qui ne l'a point. Les Anglois en font encore une espèce de limonade qu'ils appellent Ponche, et on la peut varier en mille manières, en y faisant entrer divers ingrédients, qu'on trouvera plus à son gré ou qu'on jugera plus salutaires ».

Signalons qu'à côté du vin et des eaux-de-vie, on trouvoit encore, du moins dans les Petites Antilles, des boissons fermentées d'origine caraïbe : l'*ouicou*, obtenu en faisant fermenter pendant 2 ou 3 jours des galettes de cassave, avec quelques patates coupées en morceaux et du gros sirop ; et le *maby*, sorte de bière préparée avec du gros sirop, des patates et des oranges sûres. On consommait aussi, sous le nom de *vesouï* (du Tertre), de *grappe* (Labat) ou même de *punch* (Ligon), le jus de canne fermenté.

Les écumes et gros sirops de sucrerie, ainsi que les cannes abimées impropres à la fabrication du sucre, constituant une matière première abondante pour la distillerie, on songea de bonne heure à exporter l'eau-de-vie de canne. « On en porte quantité, disait déjà Labat en 1696, aux Espagnols de la Côte du Carac, de Cartagène, des Hondures et des Grandes isles ; ils n'y mettent aucune différence d'avec celle qui est faite de vin, pourvu qu'elle soit dans des bouteilles de verre d'Angleterre bouchées et liées avec du fil d'archal ou dans des cannettes de Hollande de dix ou douze flacons ».

Les Anglais favorisèrent dès le début la nouvelle industrie, le rum constituant un produit particulièrement intéressant pour le trafic avec les tribus indiennes d'Amérique du Nord et la traite sur la côte d'Afrique. Les Espagnols établis sur le continent américain et dans les Grandes Antilles en achetaient aussi des quantités importantes. La Métropole, qui ne produisait à cette époque que peu de whisky et consommait surtout des eaux-de-vie de vin importées de France, constituait d'autre part un débouché non négligeable pour les rums coloniaux. Enfin, grâce à leur suprématie maritime, qui leur permettait de commercer avec toute l'Europe, les Anglais purent progressivement développer la consommation de ce spiritueux dans les pays du Nord et en Allemagne.

Les colonies où la production du rum paraît s'être développée le plus sont la Barbade, la Jamaïque et la Nouvelle-Angleterre. L'eau-de-vie de la Barbade, connue sous le nom d'*eau des Barbades* (1), était la plus appréciée. « Cette eau est d'une grande consommation en Angleterre, qui en fournit à toute l'Europe, dit Savary des Brulons... Le rum ou tafia est une des meilleures branches du commerce de la Barbade. Elle ne cède presque point à l'eau-de-vie de France. Il s'en fait une consommation considérable dans les Colonies anglaises de l'Amérique septentrionale. Les gens de mer en usent aussi beaucoup ».

Le rum de la Jamaïque acquit également de bonne heure une grande renommée. William Burck (2) affirme qu'en 1753 on en exportait environ 4.000 poinçons (15.000 hl). « Celui de cette Isle passe pour la meilleure, écrit-il, aussi n'en emploie-t-on presque pas d'autre en Angleterre ».

La Nouvelle-Angleterre (actuellement Etat des Massachusetts) recevait des quantités considérables de mélasses des différentes régions sucrières des Indes occidentales et les transformait en alcool. « La quantité de liqueurs spiritueuses que l'on distille à Boston, écrit W. Burck, est aussi suprenante que le bas prix auquel on les vend. Elles valent environ 2 schelins le gallon. Ils en fournissent à toutes nos colonies de l'Amérique Septentrionale, aux Indiens du pays, aux vaisseaux qui vont à la pêche à Terre-Neuve, et même à ceux qui font le commerce d'Afrique, mais leur rum n'est pas fort estimé ». En 1791, plus de 7 millions de gallons de mélasse furent importés pour la fabrication du rhum.

La vente des mélasses et des eaux-de-vie de canne laissait aux « sucriers des isles » des bénéfices substantiels. « On compte que lorsque les choses sont bien ménagées, le rhum et la mélasse défrayent une plantation, et que le sucre

(1) Par la suite, ce terme fut appliqué à une liqueur, constituée par du rhum aromatisé avec des écorces d'orange et de citron, des clous de girofle et du coriandre.

(2) Histoire des colonies européennes dans l'Amérique, trad. par M. E... Paris, 1767.

est le profit net et clair », affirme W. Burck. Savary des Brulons écrit : « On compte que l'Américain qui fait 100 barriques de guildives a déjà tiré de son fonds 400 milliers de sucre, et que les 100 barriques de guildives valent 7.000 livres de France, à 70 livres la barrique : si au lieu de fabriquer cette eau-de-vie, il vend ses sirops il aura 2 à 3.000 livres en moins. Ce serait donc un avantage pour le colon de fabriquer et vendre cette sorte d'eau-de-vie ».

Le P. Labat, à la fin du XVII^e siècle, calculait : « Cette manufacture rend un profit considérable à nos habitants ; car quand on n'y travailleroit que 45 semaines par an, ce seroit toujours 60 barriques d'eau-de-vie qu'on feroit, dont on pourroit vendre au moins 54, le reste se consommant dans la maison ; or 54 barriques à 120 pots chacune doivent produire plus de 6.000 écus, qui suffisent pour entretenir d'habits, de viande, d'outils et autres nécessitez, une troupe de 120 nègres ».

« L'Amérique fait une grande consommation de rhum, écrit Ducœurjoly, et les îles Anglaises ne sauraient lui en fournir une quantité suffisante. Ne pouvant en tirer de nos Colonies, qui n'en distillent point, les Américains viennent prendre nos sirops pour les distiller eux-mêmes ; nous y perdons la main-d'œuvre, ainsi que les écumes. Dans la vente des sirops, on perd plus de la moitié ; car un gallon de sirop ne se vend que vingt sous, et il en résulteroit un gallon de rum qui se vendroit deux livres dix sous, ou même trois livres.

« La fabrication du rum est un objet qu'on n'a pas encore su apprécier dans les Colonies Françaises. Cette branche de commerce forme le tiers du revenu des sucreries anglaises, tandis que nous nous bornons à faire quelques mauvais tafias dont le goût empireumatique et érugineux répugne au goût du consommateur un peu délicat. »

C'est qu'en France, la guildive et le tafia apparurent dès l'origine comme des concurrents dangereux pour les eaux-de-vie de vin, et nous avons déjà indiqué qu'une Déclaration du Roi du 24 janvier 1713 était venue interdire la fabrication et le commerce des eaux-de-vie de mélasse et de sirop. « afin de sacrifier tout au commerce important des eaux-de-vin de vin, qui se fait tant au dedans qu'au dehors du Royaume ».

Les planteurs des Antilles protestèrent énergiquement contre cette interdiction, qui ne les empêcha d'ailleurs pas de fabriquer et de passer en contrebande leurs guildives à l'étranger, notamment en Nouvelle-Angleterre.

Butel-Dumont (1) écrit à ce sujet : « Ils (les habitants de la Nouvelle-Angleterre) exercent aussi avec les îles françaises un commerce de contrebande dans lequel ils reçoivent de l'argent, du rum, de la mélasse, du sucre pour leurs bois, leurs chevaux et leurs provisions de bouche. Le tort que ce trafic causoit aux Antilles anglaises a obligé le Parlement à le gêner, en imposant des droits très forts sur le rum, la mélasse et le sucre du crû des colonies étrangères importés dans les colonies de la dépendance de l'Angleterre ».

La thèse des distillateurs métropolitains, opposés aux revendications des colons des Indes occidentales, est exposée dans un « Mémoire pour le Corps-de-ville de la Rochelle », publié dans le « Journal de Commerce » d'août 1759 et analysé dans le « Dictionnaire Universel » de Savary des Brulons :

« Les partisans de la fabrication des guildives disent que la guildive n'a de saveur que pour le pauvre qui n'a pas le moyen d'acheter de l'eau-de-vie de vin, car une pinte d'eau-de-vie de guildive se vend 7 à 8 sols à l'Amérique, et celle de vin 15 à 16. Ainsi les eaux-de-vie de vin baissent à proportion de celles de guildives qu'on voudroit faire défendre pour cette raison puisqu'elles font tort au commerce de celles de France, et que les Colonies dépendent de la Métropole qui les a fondées. Elles en portent, par exemple, à Québec et à l'Isle Royale. Elles prennent sur la consommation de France, elles privent la France de la consommation de ses eaux-de-vie, elles en rendent le commerce infructueux, elles causent des pertes. Il faut donc défendre ce transport, sans quoi l'Etat se manque à lui-même, il donne à ses colonies son propre Commerce, il les enrichit à ses dépens, il leur sacrifie ses propres cultures, les travaux du peuple etc.

(1) Histoire et Commerce des Colonies anglaises de l'Amérique Septentrionale. Londres, 1755.

« On prétend que les eaux-de-vie de guildives sont bonnes pour la traite des Nègres sur la Côte de Guinée, afin qu'ils reviennent à meilleur marché ; mais d'un autre côté, on fait voir qu'on y réussit mieux par le moyen de l'eau-de-vie de vin, que les Nègres préfèrent.

« Dans la Déclaration ci-dessus citée on dit que « les guildives sont d'un usage très mauvais et très préjudiciables au corps humain ». C'est sur des expériences et des procès-verbaux qui ont été faits pendant trois ans par Messieurs les Intendants des Provinces, avec tous les Corps de l'Etat, que cette Déclaration a été rendue.

« La pratique journalière prouve encore la prévention qu'ont tous les François contre les guildives, qui n'est pas sans doute sans fondement. Tous les Capitaines des Vaisseaux du Roi, tous les Capitaines mêmes des navires Marchands qui se piquent de veiller à la conservation de leurs équipages bannissent la guildive de leur bord, et défendent à leurs matelots d'en boire.

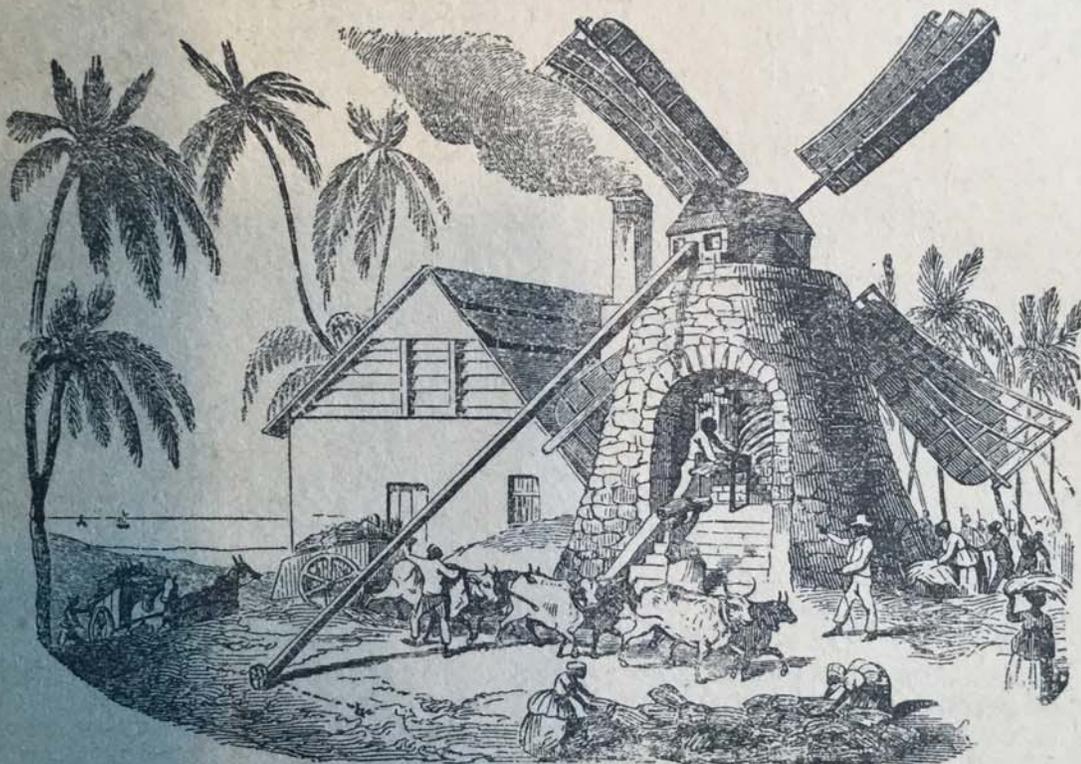


FIG. 3. — Moulin à canne mù par le vent (Martinique, XIX^e siècle).

« L'Anglois vend aux Nègres ces guildives ; la nécessité, les jalousies de nations, la crainte perpétuelle dont l'Angleterre est agitée de donner à la France de trop grands avantages, en commerçant les eaux-de-vie de vin, tout cela fait fermer aux Anglois les yeux sur le Commerce des guildives. Mais si les Anglois avoient des vignoles, ils ne permettroient pas ce commerce de guildives. Si au contraire les François n'avoient pas de vignes, ils feroient comme les Anglois. C'est l'intérêt qui guide dans le Commerce ».

C'est seulement en 1763 que fut accordée officiellement aux colonies l'autorisation d'exporter à l'étranger les sirops et tafias, en échange de certains produits, alimentaires et autres (animaux vivants, riz, bois, tuiles, briques, etc.), que la Métropole ne pouvait fournir en quantités suffisantes. Un Mémoire du Roi, en date du 18 avril 1763, destiné à servir d'Instruction générale aux Gouverneurs et Intendants de ses colonies, spécifie que :

« Sa Majesté désirant de procurer à ceux de ses sujets qui habitent dans les colonies les secours qu'ils ne peuvent pas se procurer au Royaume tant pour leur subsistance que pour les autres besoins de la vie ; et considérant que l'abondance de ces secours est le moyen le plus sûr pour y réduire tant les dépenses de l'Administration que celles des particuliers à un taux convenable, elle a jugé à propos de permettre dans ses dites colonies, l'importation des

articles ci-après, venant de l'étranger, pour les échanger avec les Sirops et Tafias dont ces colonies abondent et qui ne peuvent être qu'une pure perte pour les Colons ou préjudicier à la Santé des Soldats.

« Sur ces considérations, S.M. a décidé qu'à l'avenir et à commencer du 1^{er} janvier 1764, il sera permis à tous les étrangers d'introduire dans les Ports de ses îles et colonies les espèces de Marchandises qui seront ci-après détaillées et désignées par nature, en échange des Sirops et Tafias seulement, du cru de chaque colonie, et qu'en conséquence tous Bâtiments étrangers qui y transporteront ces sortes de Marchandises y seront déchargés sans qu'il puisse y être apporté aucun obstacle ni aucun autre empêchement quelconque, non plus qu'à leur rechargement en Sirops et Tafias, lesquels seront exempts de tous droits de sortie dans les dites colonies ».

C'était là, avec la consécration d'un état de fait antérieur et prolongé, la première atteinte portée, dans les textes législatifs, aux principes rigides du *Pacte colonial*, d'après lequel les colonies ne devaient acheter que dans la Métropole et ne rien produire qui put diminuer l'importance de ces achats ; ne devaient vendre qu'aux marchands français, lesquels en contrepartie ne pouvaient acheter qu'aux colonies françaises ; d'après lequel enfin tous les transports devaient se faire par les bâtiments nationaux.

Un Mémoire du Roi du 31 mars 1776, pour encourager les planteurs à établir des guildiveries, déclarait les esclaves employés à ces établissements exempts de tout droit de capitation. Une Dépêche ministérielle du 1^{er} juin 1777 permit l'admission temporaire en France des sirops et tafias destinés à être exportés ensuite à l'étranger. Enfin, la loi du 8 floréal An X autorisa l'entrée, pour être mis à la consommation, des tafias des colonies françaises, moyennant un droit d'entrée de 10 francs par hectolitre. L'importation des rhums étrangers était prohibée. Toutefois ceux provenant de prises faites sur l'ennemi par les vaisseaux de guerre ou les bâtiments armés en course étaient ivrés à la consommation moyennant un droit de 40 % *ad valorem* (Décret du 24 juin 1808).

Malgré l'opposition officielle, le rhum avait acquis droit de cité en France vers la fin du XVIII^e siècle. « Depuis 1789, écrit de Cossigny, la vogue de cette liqueur, dont l'usage s'était introduit en France plus de 20 ans (1) auparavant, a pris beaucoup de faveur et d'extension. On fait maintenant du ponche au rôme, à Paris, dans tous les cafés et l'on en consomme beaucoup dans les ports de mer et sur les vaisseaux : l'usage de le prendre chaud et très fort en spiritueux a prévalu... C'est du rôme de la Jamaïque qu'il faut ou du moins une liqueur qui passe pour telle. On a le préjugé qu'elle seule convient au ponche, quoique l'araka de Batavia soit jugée meilleure par les connoisseurs de toutes les nations, et même par les Anglois. Il résulte de cette préférence, que le débit du taffia françois est comme nul en Europe, tandis que le rôme de la Jamaïque a une grande vogue en Allemagne et dans tout le Nord. C'est peut-être un peu de la faute de nos Colons qui n'apportent pas assez d'attention à la préparation de leurs eaux-de-vie ».

Le Rhum du XIX^e siècle à nos jours.

L'accroissement de la consommation de l'alcool dans les classes populaires, le libéralisme économique, les crises qui frappèrent les eaux-de-vie de vin déterminèrent, au cours du XIX^e siècle, un grand développement de l'industrie rhummière aux Indes occidentales. D'autre part, l'extension de la culture de la canne en Amérique centrale et méridionale, en Australie, en Afrique du Sud, entraîna la création de nouveaux centres producteurs de rhum (Natal, Queensland, etc).

Ce fut vers la fin du XIX^e siècle et les débuts du XX^e siècle que le commerce de ce spiritueux atteignit son apogée. Par la suite, la diminution de la consommation de l'alcool, consécutive à la lutte antialcoolique et à l'élévation des droits de consommation, la politique protectionniste adoptée par certains pays à l'égard des alcools nationaux réduisirent progressivement les

(1) Savary des Brulons signale aussi que le rhum était déjà fort usité de son temps en Normandie.

demandes en rhum. Les mélasses provenant de la fabrication du sucre furent de plus en plus utilisées pour la fabrication de l'alcool industriel.

Dans les colonies anglaises des Indes occidentales, la production du rhum atteignait déjà un chiffre élevé au début du XIX^e siècle. En 1823, les importations en Angleterre étaient de 4.833. 811 gallons (1), se répartissant comme suit par pays d'origine :

Jamaïque	2.951.110	Barbade	351
Demerara	941.194	Antigoa	28.241
Berbice	74.221	Sainte-Lucie	4.807
Grenade	301.366	Dominique	14.310
Tobago	309.821	Montserrat	42.943
Trinidad	8.586	Tortola	16.168
Saint-Vincent	80.339	Bermudes	218
Saint-Christophe	42.944	Bahamas	11
Nevis	16.584		

Les exportations de la Jamaïque ont généralement oscillé entre 1.200.000 et 2.000.000 gal. pendant le XIX^e siècle. Les droits élevés sur les spiritueux étant venus réduire fortement la consommation du rhum en Grande-Bretagne, elles sont tombées ces dernières années aux environs de 400 à 500.000 gal. Celles de Demerara, de 2.500.000 gal. en moyenne par an au cours du siècle dernier, sont descendues à un million de gallons environ. Quant aux autres colonies anglaises des Antilles, leur production, après avoir conservé une certaine importance jusque vers la fin du XIX^e siècle, a beaucoup diminué depuis la disparition des habitations sucrières et leur remplacement par les usines centrales. Elle se limite actuellement, sauf pour quelques îles (Trinidad), à la satisfaction des besoins de la consommation locale. En 1876, les exportations ont été les suivantes (en gallons) :

Antigoa	21.357	Grenade	85.775
Saint Christophe	117.467	Saint Vincent	161.290
Dominique	18.912	Trinidad	18.167
Barbade	2.638		

Une grande partie des mélasses résiduelles obtenues dans les colonies anglaises, au lieu d'être transformées localement en rhum, étaient exportées et continuent d'ailleurs à l'être, sur l'Angleterre ou l'Amérique du Nord. C'est seulement à la Jamaïque qu'elles étaient entièrement traitées sur place.

Dans les colonies françaises, la production du rhum est restée relativement faible jusque vers le milieu du XIX^e siècle : 3 à 4 millions de litres en moyenne par an pour la Martinique, la Guadeloupe et la Guyane réunies, dont un million à un million et demi de litres étaient exportés, presque exclusivement à destination de la Métropole. Les exportations de mélasse, faites principalement sur les Etats-Unis, atteignaient 5 à 10 millions de litres annuellement.

La maladie de l'oïdium, qui détermina, de 1853 à 1857, la raréfaction et l'enchérissement des alcools de bouche en France, la suppression des droits de douane frappant les alcools coloniaux (décret du 26 juin 1854) provoquèrent un accroissement appréciable des exportations de rhum, qui atteignirent en 1854, 4.205.000 l. pour la Martinique et 1.472.000 l. pour la Guadeloupe.

La crise phylloxérique (1876-1892) frappa encore plus durement que celle de l'oïdium le vignoble français et l'industrie des eaux-de-vie de vin, dont la production tomba, de 545.994 hl. en 1876, aux environs de 30.000 hl. d'alcool pur au cours de la période 1880-91. L'industrie rhummière profita, en même temps d'ailleurs que les alcools de betterave, de la place laissée libre. En 1882, les exportations de la Martinique dépassèrent 11.600.000 l. et, en 1892, elles atteignirent 19.021.000 l. Celles de la Guadeloupe demeurèrent aux environs de

(1) Le gallon anglais, ou gallon impérial, correspond à 4 l. 543 et le gallon américain (Etats-Unis) à 3 l. 785 seulement. Le proof gallon anglais équivaut à 2 l. 583 d'alcool à 100° et le proof gallon américain à 1 l. 89.

deux millions de litres. Dans la première de ces îles, l'exportation des mélasses avait pratiquement cessé depuis 1846. Les sucreries locales ne pouvant fournir une matière première assez abondante pour la production des distilleries industrielles qui s'étaient installées à Saint-Pierre, on dut importer des colonies voisines (Demerara, Trinidad, Guadeloupe) des quantités importantes de mélasses (jusqu'à 170.000 hl. en 1892).

A la suite de la destruction de Saint-Pierre, en 1902, les exportations de la Martinique tombèrent, en 1903, à 8.800.000 l., tandis que celles de la Guadeloupe s'élevaient à 5.297.000 l. et celles de la Réunion, très faibles antérieurement, à 1.800.000 l.

Les demandes en alcool qui se manifestèrent pendant la guerre de 1914-18 déterminèrent une « course à la production » : en 1917 la Martinique expédia à elle seule 29.564.000 l. de rhum. La conséquence fut, en 1920, un affaissement des cours sur le marché métropolitain et une crise très sévère, dont eurent à souffrir toutes les colonies rummières. A la suite de cette crise, la loi du 31 décembre 1922 fixa le contingent des rhums coloniaux susceptibles d'être introduits en France en franchise de la taxe frappant les alcools étrangers à 160.000 hl. d'alcool pur, chiffre porté par la suite à 200.000 hl. Près de 45 % du contingent global (87.715 hl.) furent attribués à la Martinique.

Ainsi, contrariée à l'origine par l'application du « Pacte colonial », l'industrie rummière a pu prendre dans les colonies françaises, lorsque cette application se fut adoucie, un superbe développement, tandis que dans les possessions anglaises, elle diminuait progressivement d'importance au fur et à mesure de l'accroissement des droits d'accise en Grande-Bretagne et de l'élévation des barrières douanières dans les pays étrangers.

Depuis les débuts du XIX^e siècle, des modifications profondes ont affecté la structure de l'industrie rummière et les techniques de fabrication.

Jusque vers 1865, date à laquelle les usines centrales commencèrent à se substituer aux anciennes habitations sucrières, la rummerie était une annexe de la sucrerie. L'habitation sucrière moyenne des Antilles françaises comprenait 100 carrés (130 ha) de terre, dont 60 environ plantés en canne ; une sucrerie avec deux ou trois « équipages » (batteries de 5 chaudières destinées à la clarification et à la cuite des sirops) et une « purgerie », pour l'égouttage des sucres bruts ; enfin, une distillerie travaillant les écumes de défécation et les sirops d'égout (mélasses) de la sucrerie. Le rhum ayant un débouché limité, de nombreuses habitations parmi les plus importantes, ne possédaient pas de distilleries ; elles vendaient leurs mélasses pour l'exportation, ou, plus rarement, dans la colonie même à des distillateurs installés dans les villes.

Cette organisation s'est maintenue jusqu'à nos jours à la Jamaïque, avec cette différence toutefois que les anciens équipages ont été généralement remplacés, depuis les débuts au XX^e siècle, par des appareils à évaporer et à cuire plus modernes. Ailleurs, les habitations sucrières ont été absorbées par les usines centrales ou ont abandonné la culture de la canne. Dans certains pays, des distilleries spéciales, dites distilleries industrielles, se sont installées pour traiter les mélasses provenant des usines à sucre. C'est ce qui se produisit à la Martinique : une vingtaine de rummeries, dont les plus importantes pouvaient fabriquer 4 à 5.000 litres de rhum par journée de 12 heures et dont la production globale était de l'ordre de 10 millions de litres par an, se montèrent à Saint-Pierre vers 1881.

Plus souvent, toutefois, les centrales sucrières s'annexèrent des distilleries pour le traitement de leurs sous-produits. Il en fut ainsi en Guyane anglaise, à Trinidad, puis à la Martinique, lorsque la catastrophe de 1902 eut entraîné la disparition des rummeries de Saint-Pierre.

Parallèlement, s'installèrent dans quelques colonies, notamment aux Antilles et en Guyane françaises, des distilleries agricoles, effectuant l'alcoolisation directe de la canne. Certains propriétaires d'anciennes habitations sucrières éloignées des usines, au lieu de vendre à celles-ci leurs cannes grevées de frais de transport élevés ou de chercher à obtenir un sucre de qualité inférieure, trouvèrent plus avantageux de transformer leurs récoltes en rhum, en faisant fermenter les jus, directement (rhum de vesou cru) ou après défécation et concentration (rhum de sirop). Ces eaux-de-vie acquirent une

importance assez grande à partir de 1883, date à laquelle le bas prix du sucre rendit peu rémunératrice la fabrication de celui-ci, mais surtout à partir de la guerre de 1914-18. A l'heure actuelle, les rhums agricoles représentent environ 50 % de la production globale à la Martinique, 35 % à la Guadeloupe et près de 100 % en Guyane française.

Les améliorations apportées à la technique des industries de fermentation ont eu une profonde répercussion en rummerie, surtout au cours de ces trente dernières années.

La fabrication du rhum avait déjà atteint un degré de perfectionnement élevé dans les colonies anglaises, dès la première moitié du XIX^e siècle, ainsi qu'on peut en juger par l'exposé qu'en fait Wray dans son « Manuel Pratique du Planteur de canne à sucre » (1848). Les méthodes de fermentation et de distillation décrites par cet auteur sont, à quelques modifications de détail près, encore en usage de nos jours à la Jamaïque.

Il n'en était pas de même dans les colonies françaises, dont les tafias, insuffisamment rectifiés, demeuraient de qualité très inférieure. « Il n'y a dans nos colonies, relève un Rapport de l'époque (1), que quelques habitants qui distillent leurs sirops. C'est pour eux une branche très secondaire, abandonnée à leurs nègres, et à laquelle ils mettent peu d'importance. De là le peu de progrès et de perfectionnement qui nous a tenu à une si grande distance de nos voisins, pour cet objet d'industrie ».

A la suite de l'occupation de la Martinique par les Anglais, de 1809 à 1815, les procédés de distillation furent toutefois améliorés progressivement.

Dès 1818, deux négociants bordelais créaient à Saint-Pierre de la Martinique une rummerie industrielle, pouvant travailler 12.000 gallons de mélasse par mois. L'installation comportait 50 cuves de 760 gallons de capacité chacune et pour la distillation, deux appareils continus Baglioni, pouvant distiller 5.000 gallons de moût fermenté par journée de 15 h. Le rhum obtenu titrait 18 à 25° à l'aréomètre Cartier (46 à 67° G.L.)

Malgré la qualité du produit obtenu, l'établissement périclita, par suite semble-t-il, de la concurrence des rhums anglais, qui pouvaient entrer librement dans la colonie et étaient ensuite réexportés sur France comme produits du cru.

Cependant, en 1859, un chroniqueur (2) pouvait écrire, à l'occasion d'une Exposition agricole tenue à Fort-de-France :

« L'art de travailler les métaux s'est perfectionné parmi nous, en même temps que se vulgarisaient les connaissances en distillation... Le tafia, grâce à ces précieux changements, n'est plus aujourd'hui ce qu'il était autrefois ; il n'inspire plus aux palais délicats une légitime horreur ; il n'est plus considéré, à moins qu'on n'en abuse, comme un dangereux poison. Il y a quelque 30 ans, tous nos alcools étaient compris sous la même dénomination, nous ne faisons pas du rhum, ce frère légitime du tafia était banni du toit paternel, et la boisson que les gens aisés consommaient sous ce nom était fournie par les îles anglaises, et notamment par la Jamaïque et la Grenade. En ce moment, nous sommes plus près de céder la délicieuse liqueur à ces colonies que de la leur demander... et le rhum qui sort des alambics de quelques-uns de nos grands propriétaires ou vinaigriers est l'égal de celui de la Grenade ».

A partir de 1880, les appareils à distiller continus remplacèrent progressivement, dans les rummeries importantes de la Martinique et de la Guadeloupe, les anciens alambics discontinus, auxquels les Anglais continuaient à demeurer fidèles. Bien que le titre alcoolique de l'eau-de-vie restât plus faible que dans les colonies anglaises (55-60°, au lieu de 80° et plus), les perfectionnements apportés aux appareils permirent d'obtenir un produit exempt de mauvais goûts.

Le rhum des colonies françaises le plus apprécié sur le marché métro-

(1) Notes sur l'Établissement distillatoire administré par Payan et Fonblanc, à St-Pierre, Martinique. 15 Fév. 1818.

(2) Monit. de la Martinique, N° 80 et 84, 1859.

politain était celui de la Martinique, dont la réputation fut établie par les distilleries industrielles de St-Pierre. Le produit, obtenu par fermentation de longue durée, possédait un bouquet très aromatique, manquant sans doute de finesse, mais convenant remarquablement à l'usage auquel il était destiné (préparation de grogs et punches). Ce type de spiritueux continue à être fabriqué sur une petite échelle dans la colonie, sous le nom de « rhum grand arôme ».

Dès la fin du XIX^e siècle, il se manifesta une tendance à réaliser des fermentations plus pures et plus rapides. On se contenta d'abord d'améliorer les conditions de travail des levures spontanées, en abaissant la densité des moûts et en ajoutant à ceux-ci de l'acide sulfurique et du sulfate d'ammoniaque. Puis, l'emploi des levures pures, parfois même acclimatées à certains antiseptiques (fluorures) se répandit dans de nombreuses distilleries des Antilles françaises, de Cuba, etc., surtout à partir de 1918.

L'application, à la fabrication du rhum, des méthodes de fermentation pure, préconisée surtout par Pairault dans son ouvrage « Le rhum et sa fabrication » (1903), n'a pas toujours donné des résultats satisfaisants. Si le rendement en alcool a été sensiblement amélioré, par contre la qualité du produit s'est généralement trouvée diminuée. Les eaux-de-vie obtenues sont plus fines, mais, trop légères et insuffisamment aromatiques, elles ne correspondent plus au « concept organoleptique » du rhum, accepté par la majorité des consommateurs européens. Pour les livrer à la consommation, on est souvent obligé soit de leur ajouter des « sauces » spéciales (rhums de Demerara et de Cuba), soit de les mélanger avec des rhums à grand arôme (rhums de la Guadeloupe et d'Indochine).