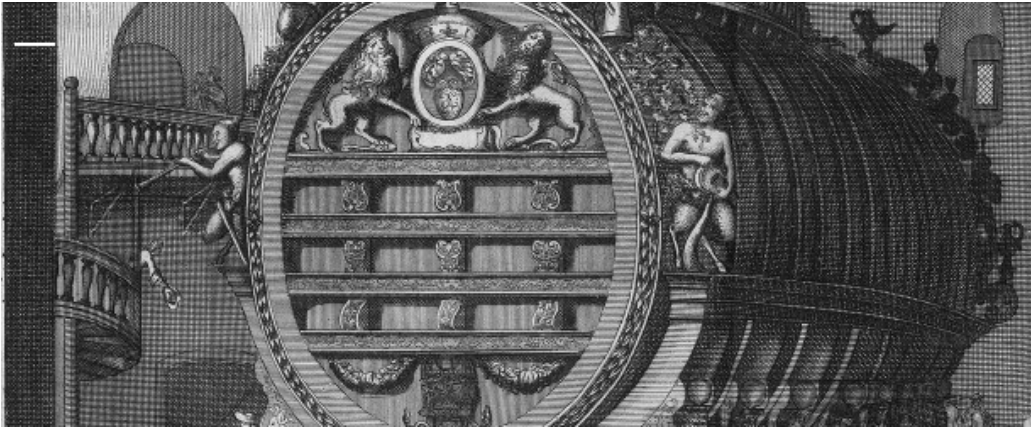


Punch Planteur

Robert Rolland



Avant toute chose je dois vous parler du rhum. Et là, ma position est claire : le rhum c'est évidemment le **rhum agricole** qu'on trouve dans les **antilles françaises**. Le bon rhum rond, chaud et parfumé obtenu en distillant le jus de la canne fermenté suivant la bonne vieille méthode du père Du Tertre perfectionnée par le père Labat (rhum, culture de la vigne, vins, liqueurs : on se demande si le rôle principal des ecclésiastiques en France n'a pas été de peindre les trognes en rouge, ce qui fut un effort louable et moins violent que la transformation en fumée d'hérétiques divers). Le rhum, le vrai, se présente sous deux formes principales : le rhum blanc et le rhum vieux. Un bon rhum blanc titre au moins 50°, mais je dois dire que le 55° est encore plus parfumé. Des rhums plus alcoolisés, autrefois spécialité de l'île de Marie-Galante, se trouvent maintenant assez couramment chez les autres producteurs. Le rhum vieux est un rhum qu'on a fait vieillir en tonneau de chêne. Il en est du rhum vieux comme de l'armagnac, le

temps de vieillissement est primordial. Bien entendu, en vieillissant le degré d'alcool décroît (il se situe approximativement entre 42° et 45° pour un vieux rhum de 15 ans d'âge).



Le rhum est une chose très sérieuse. La façon la plus courante de le consommer est sans conteste le **ti punch**. Là,

c'est très simple et efficace : (vrai) rhum blanc, sucre, un zeste de citron vert. On met d'abord le sucre sous forme de sirop de canne (pas trop), puis le rhum blanc, et on rajoute le zeste de citron vert suivant la technique dite du **pressé jeté** (on presse le zeste et on le laisse tomber dans le verre. Parfois le sirop de sucre est remplacé par un sirop de fruit des antilles : ananas, fruit de la passion, barbadine, sirop de batterie. On peut aussi à la place du sirop mettre un morceau de sucre, sucre gris à l'allure contournée qui sent bon la canne.

Mais bon, je disgresse ! Si vous n'avez pas la chance de boire votre rhum installé dans un de ces petits restaurants qui bordent les plages sauvages des antilles françaises alors vous pourrez toujours essayer la recette suivante.

La recette

ingrédients nécessaires

- Jus d'ananas : 1/3 litre
- Jus d'orange : 1/3 litre
- Jus de goyave : 1/3 litre
- vanille : 1 bâton fendu dont on fait tomber les graines dans le liquide avec la pointe d'un couteau
- Cannelle : un petit bout (2cm²)
- Noix muscade rapée : 1/3 de cuillère à café
- Bois d'inde : 5 ou 6 feuilles
- Rhum vieux : 1/6 litre
- Grenadine

- *Rhum blanc*
- *Citron vert*
- *sucre en poudre*

L'algorithme

On prépare la veille le mélange de fruits : jus d'annanas, jus d'orange, jus de goyave, vanille, cannelle, noix muscade, bois d'inde, rhum vieux. On laisse une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain on fait alors dans chaque verre le mélange suivant pour chaque verre : 1/2 dose de grenadine, 2 doses de rhum blanc, 3 doses du mélange de fruits. on sucre le bord du verre avec un mélange sucre-sirop de grenadine, on met une tranche de citron vert plantée sur le bord du verre. (pour obtenir un beau bord de verre, préparer deux assiettes à dessert : l'une contient un fond de grenadine, l'autre un tapis de sucre en poudre : on retourne chaque verre dans la première soucoupe où le bord s'enduit de grenadine, puis dans la deuxième où le sucre se colle au bord grâce à la grenadine). Voilà, un peu de glace pilée dans chaque verre et on peut commencer à siroter.

