



La SAGA du RHUM

Un musée dédié à l'aventure du
rhum réunionnais

Bienvenue à la Saga du Rhum, l'unique musée dédié aux rhums de la Réunion. Nous sommes ici à Saint-Pierre, au cœur de la distillerie Isautier. Il s'agit de la seule distillerie familiale en activité dans l'île. C'est aussi la plus ancienne, fondée en 1845.

Deux autres distilleries fonctionnent également dans l'Est de l'île, Savanna à Saint-André et Rivière du Mât à Saint-Benoît. La Saga du Rhum se distingue des autres musées du rhum notamment antillais car il a été réalisé en collaboration par les trois distilleries de l'île.

Ouvert au public depuis décembre 2008, le musée par ses diverses thématiques vous offre des « Regards croisés entre une île, des hommes et une production ». Il vous invite à vivre l'histoire du rhum réunionnais, une histoire étroitement liée à celle de l'île de la Réunion, de ses habitants... et de la canne à sucre.

En effet, sans canne à sucre, pas de rhum !



La CANNE à SUCRE

La canne à sucre, matière première du rhum

L'odyssée de la canne à sucre débute en Nouvelle Guinée dès la Haute Antiquité. A l'aube du 18^ès, la canne a fait le tour du monde et elle est cultivée dans la quasi-totalité des régions tropicales et subtropicales. Aux îles de France (actuelle Ile Maurice) et Bourbon (aujourd'hui la Réunion), la présence de la canne est attestée dès le XVII^e siècle. Elle fournit aux premiers colons réunionnais le vesou (jus de canne) nécessaire à la fabrication d'un vin fermenté : le fangourin. Ce n'est qu'en 1815 que la culture intensive de la canne pour son « nectar » fait de la Réunion la principale « île à sucre de la France.»

Plante de la famille des graminées, elle est cultivée pour sa tige sucrée, du niveau de la mer à 900 m d'altitude environ. Elle couvre actuellement 26 000 ha pour une production moyenne de 2 millions de tonnes de cannes et 200 000 tonnes de sucre par an. Elle est récoltée de juillet à décembre à la Réunion et traitée par deux sucreries, Le Gol à Saint-Louis et Bois-Rouge à Saint-André. Outre la production de sucre, ces sucreries alimentent également les distilleries en matières premières, le jus de cannes et la mélasse.



Le MOULIN

Un moulin pour broyer la canne
à sucre et récupérer le jus sucré

Créée en 1845, la distillerie Isautier était à l'origine située sur le front de mer de Saint-Pierre. Face à l'urbanisation grandissante, l'unité de production est délocalisée à Frédeline dans les années 1970. On profite alors du déménagement pour moderniser la distillerie. Charles Isautier y installe ce moulin à cannes, ensemble composé de trois moulins broyeurs mis en mouvement par une machine à vapeur.

Ce moulin permettra à la distillerie d'être autonome au niveau de son approvisionnement en jus de canne jusqu'à la fin des années 1980.

Cet ensemble industriel constitue un objet patrimonial exceptionnel à plus d'un titre. Il s'agit pour la Réunion d'un exemplaire unique de vestige de moulin à cannes « moderne » pour petite unité de production rhumière. Par ailleurs, la chaîne de moulins et la machine à vapeur constituent un vrai « patchwork » mariant des appareils conçus à différentes époques, par des constructeurs différents mais formant un système technique cohérent et parfaitement fonctionnel.



La fabrication du rhum

Etape 1 : la fermentation

Le sucre est transformé en alcool

Deux types de rhum traditionnel sont fabriqués à partir de la canne à sucre : le rhum agricole à partir du jus de canne et le rhum de sucrerie obtenu à partir de la mélasse. La fermentation, première phase de la fabrication du rhum, est l'étape nécessaire à la transformation des sucres en alcool et au développement des arômes.

Dans notre distillerie, la fermentation du jus de canne est menée pendant 35 heures. Pour la mélasse, la fermentation dure 22 heures.

Dans la cuve mère, visible à droite, une partie de la mélasse « trop sucrée » est diluée avec de l'eau. A ce mélange, le distillateur rajoute des levures et des acides. De l'air injecté dans la cuve va permettre aux levures de se multiplier afin de créer le levain. Au bout de 15 heures, le levain est réparti dans les cuves de fermentation et on y ajoute le jus de canne ou la mélasse diluée. Placées en milieu anaérobie (c'est-à-dire sans apport d'air), les levures vont décomposer l'intégralité des sucres contenus dans les matières premières en alcool et en dioxyde de carbone. On obtient alors un vin de cannes, titrant entre 6 et 8°.



La fabrication du rhum

Etape 2 : la distillation

L'alcool est concentré pour
obtenir le rhum

La distillation constitue la dernière étape de l'élaboration du rhum blanc. Cette opération consiste à extraire puis à concentrer l'alcool du vin de canne issu de la fermentation. Elle se déroule principalement dans la colonne de distillation.

Le procédé est le suivant : le vin de canne est injecté dans la partie supérieure de la colonne. Simultanément, de la vapeur d'eau est introduite à la base de la colonne. Chauffé à plus de 90°C, l'alcool contenu dans le vin de canne s'évapore alors et remonte la colonne tandis que le vin de canne épuisé en alcool, appelé vinasse, se retrouve en pied de colonne.

Après refroidissement des vapeurs d'alcool, le rhum coule enfin dans l'éprouvette de coulage. Il titre en moyenne à 94° pour le rhum traditionnel de sucrerie et entre 70 et 78° pour le rhum agricole. Il est dilué avec de l'eau déminéralisée et filtrée afin de réduire son degré d'alcool et de l'adapter au marché.

La distillerie Isautier fonctionne 24/24 h pendant la campagne rhumière qui s'étend d'août à décembre. Plus petite distillerie de l'île, elle produit en moyenne 600 litres de rhum à 49° par heure.