

## Rhums et sakés se marient aux sushis

**Dégustation** | Un atelier original, samedi, au Château de La Tuilerie.



■ Ces ateliers ont lieu environ une fois par mois.

Photo LYDIA CHASSIER

Les grands rhums de dégustation, c'est l'autre passion de Chantal Comte, longtemps viticultrice au Château de La Tuilerie (route de Garons), dont l'exploitation est aujourd'hui confiée à un grand groupe vinicole. Pendant 35 ans, profitant des affaires qu'avait développé son père en Martinique, la propriétaire nîmoise s'est initiée à cet alcool et a créé une activité d'assembleur-embouteilleur, créant une marque à son nom.

### Notes florales ou iodées

Ce samedi, sur son domaine, elle proposait de découvrir les dernières cuvées de sa signature, lors d'un atelier où ils étaient accompagnés de sushis, makis et sashimis japonais. Le mariage des Antilles et de l'Extrême-Orient : une union audacieuse, mais réussie, à en croire notre experte, séduite par « l'accord entre les notes florales et fruitées du rhum et les poissons frais ou fumés préparés à la façon japonaise ».

Initiative destinée à sortir les rhums de leurs sentiers battus : « Je veux montrer qu'on peut les accorder avec autre chose que des acras ou du boudin créole ! ». Chantal Comte avait choisi un rhum blanc AOC Martinique baptisé Cari-

baea, titrant 50°, limité à 1150 bouteilles, aux notes iodées et exotiques. Une cuvée aux valeurs gustatives, mais aussi éthiques : pour chaque bouteille vendue 49€, 10€ sont reversés à l'association Caribaea Initiative, qui travaille à préserver la biodiversité de la région Caraïbe. L'autre suggestion était un rhum très vieux agricole, AOP Martinique, La Tour de l'Or, à 46,5°, au nez de gingembre, vanille et eucalyptus.

Parmi les participants (une petite trentaine, inscrits au préalable) les avis étaient partagés, certains préférant les rhums, d'autres les sakés premium également proposés par Chantal Comte. « J'ai aussi travaillé au Japon en tant que viticultrice », rappelait-elle pour expliquer la présence de cet alcool lors de cette dégustation. Un clin d'œil au pays du Soleil Levant, appuyé par l'exposition, autour des tables, de kimonos de soie brodée issus de sa collection. « Ils sont comme un feu de bois, on peut passer des heures devant à les admirer ! »

F. A.

► **Prochain atelier** au Château de La Tuilerie, le 22 avril sur le thème "Rhums, whiskies et chocolat".  
Inscriptions (50€) au 04 66 70 10 55.