

## L'ATELIER DU RHUM CHANTAL COMTE

Une nouvelle route du rhum passe par Nîmes...

**Issue d'une famille installée aux Antilles depuis cinquante ans cette année (1964), Chantal Comte s'est passionnée pour le rhum auquel elle fût initiée par deux grands spécialistes, André Depaz et Paul Hayot.**



©photo: Karima M

C'est André Depaz, propriétaire de la Plantation de la Montagne Pelée, qui la pousse à créer un métier qui n'existait pas alors dans le rhum et qui est courant dans le monde du whisky « whisky blender and bottler ».

C'est aussi André Depaz qui la convainc de distribuer quelques unes de ses « réserves de Château » sous son nom Chantal Comte, lui mettant ainsi le pied à l'étrier. Mais si elle signe ses blends, parce qu'elle les revendique,

elle respecte toujours l'origine et met en valeur le savoir-faire des distillateurs avec lesquels elle travaille et pour qui elle a beaucoup de respect et d'admiration.

Propriétaire du Domaine du Château de la Tuilerie à Nîmes dont elle fût la vigneronne jusqu'en août dernier, elle se consacre désormais complètement à son métier de sélectionneuse de rhums d'exception qu'elle exerce depuis trente ans.

### Le rendez-vous des collectionneurs et des hédonistes

Le vendredi 21 novembre, Chantal Comte inaugurera sur le domaine du Château de la Tuilerie, une boutique dédiée aux rhums de sa collection : **L'ATELIER DU RHUM CHANTAL COMTE** qui présentera à la vente, l'ensemble de ses cuvées et quelques vieux millésimes précieux de sa « rhumothèque ». Mais aussi une gamme de **whiskies** exceptionnels.

Cet atelier-boutique sera ouvert au public sur rendez-vous, à partir du 8 décembre 2014. Des dégustations thématiques, animées par Chantal Comte, y seront également organisées un samedi par mois. Parmi les thèmes de ces workshops :

- « Rhum et chocolat, une alliance de terroirs » autour d'une dégustation de rhum et de chocolat ;
- « La cuisine au rhum, une tradition antillaise » en compagnie d'un chef qui viendra donner des conseils et des recettes ;
- « Mojito, ti punch et caïpirinha » pour devenir expert en cocktails avec les conseils d'un barman ;
- « Comment faire un rhum arrangé à base de plantes et d'épices » : les participants repartent avec leur flacon ;
- Etc...



## Informations pratiques

### **L'ATELIER DU RHUM CHANTAL COMTE**

Heures d'ouverture : du lundi au vendredi, sur rendez-vous. Permanence assurée toute la semaine de 10h à 12h30 et de 14h à 17h du lundi au vendredi.

### **Atelier-dégustation (workshop)**

Un samedi par mois de 10h30 à 12h30 sur inscription par tél. : 04 66 70 10 55.

Tarif : 50 €/personne.

### **Informations sur la page Facebook des « Rhums Chantal Comte »**

<https://www.facebook.com/rhumchantalcomte>

#### **CONTACT**

Chantal Comte

S.C.E.A.M

L'Atelier du Rhum

571, chemin de la Tuilerie

30900 Nîmes

Tel : +33 (0)4 66 70 10 55

Mobile : +33 (0)6 03 91 85 90

Mail : [rhum@chantalcomte.com](mailto:rhum@chantalcomte.com)

#### **CONTACT PRESSE**

**Marion Asal**

**L'Arrière-Cuisine**

Tél. : 01 45 61 08 05

[marion.asal@larrierecuisine.fr](mailto:marion.asal@larrierecuisine.fr)