



LA COLLECTION DES RHUMS CHANTAL COMTE

EXTRAIT DU "DICTIONNAIRE AMOUREUX DE LA GASTRONOMIE"

DE CHRISTIAN MILLAU - EDITIONS PLON

"Dans le fin fond des admirables caves de la Tour d'Argent, j'ai rencontré un jour une bouteille pour laquelle aujourd'hui encore je serais capable, si elle y est encore, de monter un hold-up avec quelques amateurs dignes de confiance. Un Rhum de la fin du XVIIIème siècle, comme en avaient dans leurs cales les boucaniers, les écumeurs des mers ou les marchands d'esclaves qui s'en servaient comme monnaie d'échange sur les côtes d'Afrique.

Je respecte le cognac, j'ai de la sympathie pour l'eau de poire, quand elle vient de chez Brana, à Saint-Jean-Pied-de-Port, une profonde admiration pour la grande chartreuse de Tarragone, mais les deux passions de ma vie –aux trois quarts oubliée- de buveur d'alcool vont au bas-armagnac et au rhum.

Vieux, bien sûr, et si possible, très vieux. (...)

Moi-même, je l'avoue, l'âge, la peur de devoir souffler dans un ballon (plutôt que d'avoir le bonheur de le vider) et quelques contrariétés d'ordre médical m'ont fait trahir et abandonner ce que j'adorais. Enfin, presque, car heureusement, du tréfonds d'un passé de volupté, surgit de temps en temps une flamme qui réveille mes vieux instincts et me fait plonger le nez dans l'une ou l'autre de ces merveilles à 42 ou 43 degrés.

Ainsi, l'autre jour, chez Michel Guérard, l'excellent Julien, le sommelier, dont la silhouette évoque celle d'une belle dame-jeanne du Bas-Armagnac ou de la Martinique, m'a gaulé, sans coup férir, en me versant un doigt d'un vieux rhum dont je n'avais jamais entendu parler jusque-là, en dépit de mon expérience de navigateur au fil des ondes du bon jus sucré des Caraïbes. Mon commentaire fusa aussitôt : « Ah... Ah... Oh... Oh... » pour s'achever sur un « Merci, mon dieu ! » qui exprimait le meilleur de ma ferveur religieuse. (...)

Les Français passent à côté de vrais trésors, dont il n'est aucun besoin de remplir un verre pour en saisir les immenses beautés. Tout au plus un fond de verre, à la fin d'un bon repas, et nous voilà partis vers les îles où, comme le chantait Saint-John Perse, « la mer est plus lisse que la pulpe d'un songe ».

Je parle, bien entendu, du rhum agricole, le seul qui peut atteindre à la perfection. (...)

Et voilà qu'à présent, à Eugénie-les-Bains, un rhum dont je n'avais jamais entendu parler vient réveiller mes instincts longtemps assoupis : l'Arbre du Voyageur, une des plus belles cuvées du petit lot Depaz, sur les flancs de la Montagne Pelée, qui permet à une jeune femme passionnée, nommée **Chantal Comte**, de gagner les chefs les plus célèbres de France à la cause des vieux rhums.

Cette collectionneuse qui fait également du vin, au Château de la Tuilerie, dans les Costières de Nîmes, sillonne les Antilles pour dénicher d'absolues raretés, qu'elle met en bouteilles, comme par exemple cette Tour de l'Or où la vanille, les agrumes très mûrs, la menthe, le cèdre et les épices douces se marient en une harmonie parfaite de « violente douceur ». Quand les mille quatre cents bouteilles de ce concentré de bonheur auront disparu, **Chantal Comte** aura déjà débusqué, en Martinique, en Guadeloupe, en Guyane et pourquoi pas en Guyana, anciennement britannique, d'autres trésors cachés. "

(Cf: *Christian Millau*)