

À Bessan, le rhum arrangé d'Alexis et Lisa est artisanal et local

ENTREPRISE

Le couple propose sept gammes différentes, dont certaines sont éphémères.

Luca Bensiali
lbensiali@midilibre.com

Si La Rhumerie, à Bessan, près de Béziers, fête ses trois mois en août, l'histoire a commencé bien avant pour Alexis, qui a toujours aimé proposer ses meilleurs rhums arrangés à ses amis. Mais pour ce Bessanais, et sa femme Lisa, l'histoire ne pouvait pas s'arrêter là : il fallait faire découvrir ses spiritueux au plus grand nombre.

« On veut casser l'image traditionnelle du rhum arrangé, que ce soit visuellement ou gustativement », explique avec passion le maestro autodidacte du rhum arrangé.

Des rhums moins forts mais plus savoureux

« Par exemple, on travaille un produit filtré, c'est-à-dire sans fruits apparents. On souhaite rendre nos bouteilles jolies et sexy pour les consommateurs. Mais on respecte, bien sûr, une macération traditionnelle. »

S'ils ne sont pas visibles, les fruits sont évidemment indispensables et présents dans les recettes de cet artisan du rhum. Et pour le couple, utiliser des produits ar-



Les bouteilles de La Rhumerie sont disponibles au Garde-Manger sur la place de la mairie de Bessan.

tisanaux mais surtout locaux reste une priorité. « On a des citrons qui viennent de Bessan et d'Agde. Le rhum que j'utilise dans les recettes est également français, c'est du rhum blanc Damoiseau. Il vient donc de Guadeloupe », se réjouit Alexis. Il précise : « Travailler avec des ingrédients de premier choix comme ceux-là, ça permet d'obtenir des produits finaux vraiment qualitatifs. Quand on fait notre bouteille Menthe orientale par exemple, on va vraiment retrouver les saveurs d'un thé à la menthe. »

Et le commercial de profession insiste, un bon rhum arrangé n'est pas forcément fort en alcool. « J'aime dire que je fais du rhum de "discute". L'idée c'est de pouvoir en goûter quelques-uns

selon les goûts de chacun. Ils font entre 18 et 28 %. Donc bien frais et en fin de repas, c'est l'idéal pour les savourer comme digestif. »

En tout, ce sont sept saveurs qui sont proposées, dont quatre permanentes. « À l'année, on a Menthe Orientale, Duo de citrons, Mangue Passion et Pet'Brawget, qui est notre seule gamme à 37 %. Le reste, ce sont des éphémères que l'on renouvelle régulièrement. En ce moment, c'est Rhumoncello de Bouddha et le Fruit du plaisir, à base de fraises françaises, bananes et fruits de la passion. »

De l'idée de recette à la livraison, Alexis et sa femme s'occupent de tout. « Tout au long de l'année je fais des tests, dans mon labo à la maison. Donc ça peut prendre

du temps, d'autant plus que la macération dure un à trois mois. Une fois que la recette est parfaite, c'est nous qui embouteillons et scellons les bouchons », raconte fièrement Alexis, qui précise avoir gardé, avec sa femme, son activité principale en parallèle de la Rhumerie.

« Lisa s'est pas mal occupée de la communication. Elle a, par exemple, entièrement fait le site internet, on n'a pas sollicité de webdesigner. Pour résumer, on fait tout de A à Z », s'amuse à dire Alexis en montrant le site de la Rhumerie.

Les rhums sont disponibles au Garde-Manger, 24 place de la Mairie à Bessan ou sur internet : www.larhumerie.com