

GEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## Mana'o, une aventure polynésienne

Cap sur Tahiti! Le premier rhum pur jus de canne bio de Polynésie est le fruit de la ténacité d'un aventurier modèle pour qui rien n'est impossible. Ce qui suit est le récit de sa quête.

Par Caroline Knuckey



Mana'o Tahiti, rhum blanc, 70 cl, 50° vol. alc., 55 €. La canne dans toute sa fraîcheur, croquante, verte et capiteuse...

ai voulu rendre à la Polynésie ce qu'elle m'avait donné ». L'histoire qui va suivre est digne d'un grand roman d'aventures, d'autant que le personnage principal a tout d'un conquistador ! Fabrice Baffou poursuit des études d'ænologie à Beaune, lorsqu'une petite annonce attire son attention « Recherche jeune œnologue désireux de faire ses premières armes en Polynésie ». Son sang ne fait qu'un tour. Le jeune homme s'envole pour Tahiti où Dominique Auroy l'attend. Nous sommes en 1989. Fabrice Baffou vient de sceller son destin et celui du premier rhum certifié bio au monde et polynésien ! Ensemble, ils vont donner naissance au vin le plus étonnant qui soit « d'une perplexité absolue entre la couleur et le goût » : le premier vin de Tahiti, aujourd'hui honoré à la Cité du Vin. Mais ca c'est une autre histoire...

L'élève va alors suivre à la lettre l'exemple du maître. Aucun rhum pur jus de canne de grande qualité n'était produit sur le territoire de Polynésie française. De ce constat d'absence est né le projet fou de relancer une production de canne à sucre et d'un rhum AOC. Pour comprendre la suite, faisons un petit saut en arrière. La canne à sucre est originaire du Pacifique. Elle s'est enracinée sur les îles de Polynésie vers l'an 300 après JC. Au ° siècle, Captain Cook, lors de ses nombreuses expéditions, se chargera de la diffuser

aux 4 coins du monde tout comme Christophe Colomb dans les Caraïbes. Considérée comme l'une des meilleures au monde, elle cessera d'être cultivée au cours du e mais restera conservée dans les jardins polynésiens. Fabrice Baffou embauche alors deux jeunes ingénieurs du Centre Technique de la Canne et du Sucre à Toulouse. Il sillonne avec eux les atolls de Polynésie à la recherche de ces cannes ancestrales. Sur dix-huit mois, les variétés retrouvées sont envoyées à Toulouse qui en dénombre 35 différentes dont 30 sont inconnues ! Cinq sont sélectionnées - la roseau, la verte, la 3 couleurs, la noire et la rayée pour le futur rhum. Fabrice Baffou se met alors en quête, avec l'aide de l'ingénieur qualité Olivier Duret, et grâce aux paroles des anciens, de retrouver où elles poussaient, l'idée étant de les réintroduire sur des atolls où il n'y a rien, malgré leur extraordinaire fertilité. L'expérimentation démarre avec un hectare planté sur la presqu'île de Tahiti, proche de la distillerie Ava Tea qui produit un rhum local, et un hectare à Rangiroa, aux côtés des vignes et cinq hectares à Tahaa. Les cannes sont broyées dans les champs juste après la récolte et fermentées sur chacun des trois atolls avant d'être distillées à Tahiti. Le rhum blanc obtenu, distillé dans un alambic discontinu, est un rhum pure canne première presse. Après plusieurs mois de repos et de réduction lente, il est embouteillé à 50%. Ce que Mana'o1 révèle ? Toutes les effluves de cet archipel magique, une canne qui explose dans toute sa fraîcheur, truffe et anis, croquante et capiteuse, un jus qui se gorge de canne sucrée et de fruits exotiques, de notes herbacées et d'amandes. L'aventurier modèle a réussi son pari. La production s'élève aujourd'hui à 20 000 bouteilles, dont une petite élevée en fûts d'armagnac sur l'atoll de Rangiroa, et ne cesse de croître. D'autres ont même suivi son exemple depuis et les quatre producteurs actuels travaillent à la rédaction d'un cahier des charges rhum de Polynésie.



1 Penser, se souvenir en polynésien

Les 5 cannes sélectionnées dans l'élaboration du rhum Mana'o : la roseau, la verte, la 3 couleurs,