

## Deux médailles d'or tahitiennes au Rhum Fest



**Le salon Rhum Fest, qui a fêté ce week-end son dixième anniversaire au Parc Floral de Paris, a porté chance au rhum polynésien, avec deux médailles d'or remportées au concours mondial des rhums par Mana'o. .**

Près de cent cinquante marques venues de plus de quarante pays étaient présentes au Rhum Fest à Paris ce week-end, et parmi elles, les marques Mana'o et Manutea pour la Polynésie française. Aujourd'hui présents depuis plusieurs années, ces deux producteurs se réjouissent de constater que le rhum polynésien connaît un succès de plus en plus grand, attirant aussi bien les professionnels que les amateurs désireux de découvrir d'autres origines. Ayant remporté plusieurs prix au Concours général agricole, les rhums polynésiens ne peuvent que tenter de remporter d'autres médailles. Ainsi, ce dimanche, Mana'o s'est fait remarquer au concours international Paris Rum Fest avec deux médailles d'or : l'une pour le rhum Rangiroa et l'autre pour le rhum blanc 50 degrés.

Sur son petit stand, Philippe Jugé (bien que spécialiste reconnu des whiskies) avait l'art et la manière de vanter Mana'o à ses visiteurs attentifs, verre à la main. Des clients qui ont su suivre ses propos malgré le brouhaha fatal de ce type de salon. Un véritable cours de botanique et de distillerie avec en prime l'évocation des bienfaits du Fenua. « *Nous attendons avec impatience notre rhum vieux, ajoute Philippe Jugé celui qu'on vieillit en amphore ce qui surprend ici à Paris .!* »

De son côté, Étienne Houot, directeur commercial et logistique de Manutea, confirme la tendance : « *De plus en plus de personnes viennent sur le stand disant avoir entendu parler du rhum polynésien et vouloir en faire l'expérience. Nous ouvrons la voie au marché métropolitain et le rhum polynésien séduira par son originalité géographique, son profil atypique et son goût différent. Nous sommes donc très satisfaits de pouvoir partager ce nouveau plaisir avec nos partenaires distributeurs en France métropolitaine.* » Étienne Houot attend aussi avec impatience le classement d'indication géographique protégée, ainsi que la reconnaissance locale au niveau polynésien fin 2024 début 2025 et la défense du dossier par l'Inao, l'Institut national des appellations d'origine, au niveau européen. Il parle également de diversification : « *Il y a aussi une audience pour le segment 'Rhums Arrangés'. C'est une belle porte d'entrée pour découvrir le monde du rhum. Mais nous devons attendre d'avoir plus de production de jus. .»*

Et quand on parle de la foire de Paris qui se tient depuis le 1 euh Mai et ce, pendant 12 jours (avec seulement un stand polynésien !), nos deux exposants s'accordent à reconnaître qu'il y a bien une opportunité d'y revenir, face aux exposants producteurs antillais ou réunionnais. Mais cela a un coût et il est possible de trouver un moyen d'encourager les marques locales. Pas seulement au Salon de l'Agriculture.