

# Gault & Millau

LE MÉDIA DE RÉFÉRENCE DE LA GASTRONOMIE ET DE L'HOSPITALITÉ

FRANCE

Gault & Millau NUMÉRO 12 JANVIER/FÉVRIER/MARS 2026



LE MAGAZINE

## RHUM

De la canne à sucre au verre de rhum, tout savoir sur cet alcool multiséculaire.

## CAVIAR

Du sauvage à l'élevage, de l'entrée au dessert, vivez l'épopée des précieux grains.

## FOIE GRAS

Reportage au cœur du Gers et idées recettes festives de chefs de cuisine.

Que vous soyez initié(e) ou débutant(e), cette sélection de rhums permet de faire le tour du monde des pays producteurs et d'imaginer pour chaque maison ou distillerie, le moment le plus adéquat pour déguster. Une fin de repas, un feu de cheminée, un barbecue, un rocking-chair face à un coucher de soleil, les moments de la vie ne manquent pas pour savourer sans culpabiliser.

# 40 rhums POUR PARCOURIR LE monde

TEXTE LAETITIA GAUTHERON

## LES RHUMS BLANCS

Ils peuvent être de pur jus de canne ou de mélasse, élevés en fût puis filtrés au charbon ou non, issus d'une seule variété de canne ou d'un assemblage, les rhums blancs forment une grande famille, se dégustent en cocktail mais pas seulement pour le plus grand plaisir de nos sens.



### Chalong Bay

HIGH PROOF

Thaïlande

94/100

Élaboré à partir d'une variété de canne à sucre thaïlandaise, ce rhum dévoile une aromatique intense autour des fleurs (cerisier) et des fruits (raisin, kumquat). On retrouve également une sensation marine. En bouche, l'équilibre entre élégance et puissance est bien présent. C'est légèrement chaleureux (du fait de ses 57°) et pimenté, mais on garde une finale saline et sur les agrumes, pleine de fraîcheur. Un rhum plein de caractère et d'énergie.

62 €

### Manao

RANGIROA

Polynésie

94/100

Le nez n'est pas sans rappeler un pico de gallo ou un rougail tomates avec de la fraîcheur et des parfums autour de la tomate, du poivron et du chili. Issu de cannes polynésienne et fermenté en levures indigènes, ce rhum exprime le végétal avec les typiques arômes de canne fraîche et de banane verte. En bouche, une texture enveloppante et délicate. C'est complexe et bien en place. Tout est équilibré avec une saveur umami, des notes de mangue, de maïs et d'épices. Un rhum long, salivant et réconfortant, qui s'achève sur une sensation apaisante.

79 €



## Brewdog Distilling Co

**DUO RUM SPICED**

Écosse

94/100

Le nez est intense et dévoile des arômes de café, d'orange, d'abricot et de bonbon acidulé qui nous ramènent en enfance. En bouche, l'attaque est douce et juteuse.

Les agrumes y gagnent en expression grâce aux épices (clou de girofle, cardamome, muscade). Une finale chocolat-noisette réconfortante. La typicité du rhum n'est pas si présente. Un ovni dans le monde des spiced rums, mais c'est original et très bon.

43 €



## Les Rhums du Sud

**LAVANDE VANILLE**

France

94/100

Direc<sup>on</sup> la Provence ensoleillée et ses étals de lavande fraîche. Au nez, une légère note pâtissière de crème à la vanille se dévoile. En bouche, la gourmandise du rhum et du sucre associés à cette vanille encore présente. En même temps, la lavande apporte de la fraîcheur, comme une promenade au grand air. C'est long et réussi comme l'est aussi le rhum arrangé passion de cette maison.

31 € les 50 cl



## Le Pa Ni Pwoblem

**L'ÉPICÉ**

France

92/100

Un punch qui présente un nez gourmand de canne à sucre associé au végétal avec le poivron puis les piments verts et rouges. En bouche, pas de chaleur excessive même si le piment réveille les papilles avec une texture légère qui rafraîchit l'ensemble. Des notes florales apportent un peu de complexité. La longueur épicee ne nous lâche pas et ouvre l'appétit. À tester à table avec un poisson.

39,90 €



## K'Ribean Cocktail

**CRÈME DE RHUM VIEUX CAFÉ**

France

92/100

Un dessert ! Élaborée à partir de crème française, de liqueur de cacao, de sirop de sucre de canne maison, de rhum vieux de Guadeloupe vieilli dans d'anciens fûts de Cognac, cette crème nous emporte avec des arômes bien définis pour chacun de ses ingrédients. C'est à la fois fruité, vanillé, torréfié et intense. À déguster en fin de repas ou, pourquoi pas, à la place de la traditionnelle crème anglaise qui accompagne le fondant au chocolat.

35 €

