

Quand la cuisine rencontre le rhum ...

l'histoire d'un mariage unique et gourmand qui va changer vos habitudes



PAPA Ô RHUM

De l'entrée au dessert... il n'y a qu'une **goutte** !

Papa Ô Rhum réinvente la dégustation du rhum !


apéro


entrée


plat


dessert


digeo

Quand on tombe dans la marmite ...

Gourmand, gourmet, passionné de cuisine, défenseur du goût et fervent amateur de rhum depuis de nombreuses années, je suis le cuistot-créateur de **Papa Ô Rhum**, et je confectionne **des recettes artisanales bio de rhum arrangé**.

Cyril BOISNIER, je suis tombé dans le rhum à 4 ans lorsque j'ai goûté un punch par inadvertance un soir de premier de l'an... de là à dire que ce moment a fait de moi une encyclopédie du rhum 30 ans plus tard, il n'y a qu'un pas... enfin qu'une goutte.

Petit-fils de restaurateur, fils de cuisinier, frère de pâtissière et papa de deux enfants bien gourmands, la gastronomie a toujours eu une place particulière dans ma vie.

Mes enfants, un clin d'œil sororal inéluctable, une passion, cette évidence trouva aisément son nom : Papa Ô Rhum.

Papa Ô Rhum, c'est où ?

Installé à Rochefort-sur-Loire, notre rhum-arrangerie est présente dans le tiers-lieu culinaire de **C'est bio l'Anjou**. Cet espace de travail commun mis en place par Christelle GASTE, nous permet de bénéficier d'un lieu où l'entraide, la mutualisation, le partage sont des valeurs communes.

En tout ce sont une vingtaine d'utilisateurs, permanents ou non, qui utilisent les lieux. Des traiteurs aux associations, du brasseur aux éleveurs, des producteurs d'escargots à la conserverie, autant de diversité qui font la richesse de cet endroit unique.



PAPA Ô RHUM

De l'entrée au dessert... il n'y a qu'une **goutte** !

Et les valeurs dans tout ça ?

Des engagements concrets et durables s'inscrivent dans le développement de Papa Ô Rhum. Je collabore ainsi avec des acteurs partageant ces mêmes valeurs.

Je travaille avec des producteurs locaux fournissant des produits de qualité :

- Le miel vient de « **Les Butineuses de Champigny** » à proximité de Saumur (49) et certaines épices et herbes de « **Le jardin de l'amandier** », à Martigné-Briand (49). D'autres partenariats sont à l'étude avec des fruits et épices locales pour de nouvelles recettes.
- Le sucre utilisé donne cette couleur si caractéristique à nos produits. C'est un sucre de canne complet, en poudre, et non-raffiné. Il est obtenu par déshydratation naturelle du jus de canne afin de préserver ses qualités nutritionnelles. Ce choix est significatif car il nous permet de revenir aux couleurs d'origines du rhum arrangé.
- Notre rhum est Bio et vient du Paraguay. Le choix s'est porté sur ce rhum pour diverses raisons, la principale étant que nous n'avons pas eu de retour favorable des distilleries françaises pour un partenariat.
- Les fruits utilisés sont uniquement des fruits frais, soigneusement choisis pour leurs propriétés gustatives. L'embouteillage est manuel.

Des recettes bio de fruits frais en circuit court...

Ces 10 dernières années ont été le théâtre de scènes de chaos dans ma cuisine... des fruits, des épices, des plantes, des fèves et bien d'autres ingrédients qui se croisent dans les casseroles et les marmites. Des assemblages précis, des mélanges de saveurs subtils, des temps de cuissons maîtrisés, et des dosages au gramme près, m'ont permis de composer plus **d'une cinquantaine de recettes différentes**.

Tantôt viriles et musclées, tantôt subtiles et délicates, toutes mes potions ont un caractère différent, et sont destinées à **tous les palais, des novices aux experts**, hommes, femmes, et... non pas aux enfants, je suis un bon papa tout de même. Aujourd'hui la gamme est composée de 6 recettes, respectant une saisonnalité.

Notre certification bio est assurée par Certipaq Bio, acteur reconnu du marché bio depuis plus de 20 ans. Cette certification fait l'objet de contrôles stricts réalisés tous les semestres.



PAPA Ô RHUM

De l'entrée au dessert... il n'y a qu'une **goutte** !

Un processus zéro déchet pour diversifier la gamme

Au-delà **de l'enjeu écologique**, c'est bien une volonté **anti-gaspillage** qui m'a orienté vers cette réflexion. Afin de réduire les déchets, la réutilisation des matières premières qui ont donné cette identité propre à chaque recette, a fait l'objet d'une étude minutieuse.

Un partenariat a donc été mis en place avec la conserverie Miaïna – Les Bocaux d'Aïna pour la récupération des matières premières d'après macération. C'est donc une variété de confitures et autres chutneys qui sont proposées par la conserverie.

Ateliers du goût

La transmission étant une valeur importante pour moi, **Papa Ô Rhum dévoile ses secrets de fabrication lors des « Ateliers Rhum à Ranger »**. Sur le principe des ateliers cuisine, à votre domicile ou dans des lieux insolites, vous apprendrez à confectionner vous-même votre propre rhum à ranger.

Où est ce qu'on boit un verre ?

www.papa-o-rhum.fr pour les infos

Cuistot-créateur : Cyril BOISNIER / contact@papa-o-rhum.fr / 06 58 07 65 23

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.