

Le Carnet des Épices, Piments Doux & Rhums Arrangés des Cinq Océans

Guide des mélanges créoles (Colombo, Massalé, Quatre-Épices), échelle des piments parfumés, macérations des rhums arrangés et répertoire des 65 volumes Ultra-Marine (Antilles, Réunion, Guyane, Polynésie)

I. Les Grands Assemblages Aromatiques & Bases Créoles

RÉFÉRENCE / SUJET	PARAMÈTRE CLÉ	USAGE / ACCÈS	OBSERVATION DE LA MAISON
Poudre à Colombo (Antilles & Guyane)	Coriandre, curcuma, cumin, fenugrec, moutarde, poivre noir, riz grillé moulu	Torréfier les graines à sec avant mouture	Le riz cru grillé moulu apporte la liaison veloutée typique du colombo
Massalé Réunionnais (Océan Indien)	Coriandre, cumin, fenugrec, cardamome, clou de girofle, cannelle, muscade, feuilles de caloupilé	Finir le plat au massalé en fin de cuisson	Ne pas brûler la poudre dans l'huile chaude
Chien Antillais (Sauce Chien)	Cive (oignon-pays), ail, persil, piment végétarien, citron vert, huile chaude + eau tiède	Infusion à chaud sur herbes fraîches ciselées	Sublime poissons grillés, langoustes et viandes boucanées
Rougail Réunionnais (Base)	Oignons émincés, tomates concassées, gingembre pilé au pilon, curcuma (safran péi), thym	Piler l'ail et le gingembre ensemble au mortier	Jamais de mixeur électrique : le pilon écrase les fibres sans amertume
Rhum Arrangé de Tradition	Rhum agricole AOC (50°) + fruits mûrs + gousse de vanille fendue + sirop de batterie	Macération 3 à 6 mois à l'abri de la lumière	Filtrer les agrumes après 1 mois si l'écorce blanche est présente

Repères & Secrets de la Maison

- **Le secret du Piment Végétarien (ou Piment Doux Antillais) :** Il possède exactement le parfum floral et fruité du piment Habanero/Bondamanjak, mais avec **zéro brûlure (o sur l'échelle de Scoville)**. Indispensable pour parfumer un court-bouillon ou un boudin sans incendier le palais.