ULTRA-MARINE · LA FRANCE DES CINQ OCÉANS · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

100 rhums arrangés, ti-punchs et planteurs de Guadeloupe

Découvrez l'architecture complète de l'ouvrage ainsi que cinq recettes intégrales prêtes à cuisiner.

Retrouvez l'édition complète (Ebook, Broché & Relié Collector) sur **https://adrienbeaulieu.com/books/um-gp8**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Chapitre 1 — Rhums arrangés aux macérations de fruits tropicaux

1. rhum arrangé ananas-vanille Damoiseau
2. rhum arrangé coco-citron vert de Basse-Terre
3. rhum arrangé fruit de la passion Bologne
4. rhum arrangé goyave et muscade de Bielle
5. rhum arrangé mangue-miel Marie-Galante
6. rhum arrangé cerise pays et rhum blanc Père Labat
7. rhum arrangé prune de Cythère et cannelle
8. rhum arrangé corossol-vanille Longueteau
9. rhum arrangé banane-muscade traditionnel
10. rhum arrangé papaye verte et jus de canne
11. rhum arrangé agrumes mélangés
12. rhum arrangé raisin de mer et rhum agricole
13. rhum arrangé noix de coco jeune et rhum blanc
14. rhum arrangé ananas caramélisé au sucre de canne
15. rhum arrangé fruit du jacquier et cannelle
16. rhum arrangé goyavade maison et rhum doré
17. rhum arrangé litchi et vanille bourbon
18. rhum arrangé passion-gingembre du marché créole

Chapitre 2 — Rhums arrangés aux macérations d’épices et de plantes

1. rhum arrangé cannelle-clou de girofle Damoiseau
2. rhum arrangé gingembre-citronnelle de Grande-Terre
3. rhum arrangé vétiver et rhum blanc Marie-Galante
4. rhum arrangé bois d’Inde traditionnel guadeloupéen
5. rhum arrangé thé noir-orange de Noël
6. rhum arrangé muscade-miel artisanal
7. rhum arrangé laurier-thym créole
8. rhum arrangé anis-fenouil et rhum agricole
9. rhum arrangé badiane et cannelle de Basse-Terre
10. rhum arrangé menthe-citron vert Bologne
11. rhum arrangé hibiscus macéré
12. rhum arrangé coriandre-poivre et rhum blanc
13. rhum arrangé écorce d’orange amère macérée
14. rhum arrangé feuille de bananier et rhum blanc
15. rhum arrangé citronnelle-cardamome du jardin créole
16. rhum arrangé safran-orange Père Labat

Chapitre 3 — Rhums arrangés aux macérations mixtes

1. rhum arrangé mélange créole 5 fruits-2 épices
2. rhum arrangé ananas-gingembre-cannelle traditionnel
3. rhum arrangé passion-vanille-clou de girofle
4. rhum arrangé mangue-gingembre-muscade Damoiseau
5. rhum arrangé corossol-cannelle-vanille bourbon
6. rhum arrangé goyave-orange-cardamome de Grande-Terre
7. rhum arrangé cerise pays-menthe-thym
8. rhum arrangé papaye-citron vert-cannelle
9. rhum arrangé rhum “maison” aux 7 épices de Noël
10. rhum arrangé ananas-citronnelle-poivre rose
11. rhum arrangé prune de Cythère-anis-miel
12. rhum arrangé coco-vanille-clou de girofle Bielle
13. rhum arrangé fruit de la passion-gingembre-safran
14. rhum arrangé raisin de mer-orange-badiane
15. rhum arrangé mangue-safran-cannelle Marie-Galante
16. rhum arrangé hibiscus-cannelle-poivre de Basse-Terre

Chapitre 4 — Ti-punch et variantes raffinées

1. ti-punch traditionnel Grande-Terre
2. ti-punch Basse-Terre version forte
3. ti-punch Marie-Galantais très chargé
4. ti-punch Damoiseau blanc classique
5. ti-punch rhum vieux Damoiseau AOC raffiné
6. ti-punch rhum doré Bologne tradition
7. ti-punch épicé à la cannelle
8. ti-punch gingembre frais pressé
9. ti-punch miel local
10. ti-punch agrume mixte

Chapitre 5 — Planteurs et boissons au rhum-jus

1. planteur classique Damoiseau
2. planteur passion-orange
3. planteur ananas-citron vert Basse-Terre
4. planteur goyave-rhum blanc de Grande-Terre
5. planteur maracudja-gingembre du dimanche
6. planteur tropical 5 fruits
7. planteur rhum vieux Père Labat version longue
8. planteur mangue-coco du marché
9. planteur rhum doré Bologne tradition
10. planteur épicé
11. planteur corossol-vanille creado
12. planteur rhum blanc Bielle épicé à la citronnelle
13. planteur goyave-menthe fraîche tradition
14. planteur cerise pays-rhum blanc joli
15. planteur fruit de la passion-gingembre maison
16. planteur agrumes mélangés au sirop de canne Longueteau

Chapitre 6 — Cocktails, punchs de fête et shrubb

1. shrubb traditionnel de Noël guadeloupéen
2. shrubb noir raffiné
3. punch de Noël guadeloupéen
4. punch de fêtes créole traditionnel
5. cock-tail rhum-passion-gingembre créole
6. punch blanc fruité du dimanche créole

Chapitre 7 — Boissons sans alcool tropicales

1. jus de canne fraîche pressée du marché
2. jus de maracudja frais du jour
3. jus de corossol onctueux créole
4. jus de goyave du jardin créole
5. limonade créole au citron vert et sucre de canne
6. sirop de groseilles pays maison
7. sirop de canne artisanal à la vanille
8. eau de coco jeune fraîche du marché
9. jus d'ananas Basse-Terre pressé nature
10. infusion de citronnelle créole apaisante
11. thé de vétiver guadeloupéen traditionnel
12. infusion de bois d'Inde et cannelle
13. punch coco sans alcool
14. sirop d'hibiscus au gingembre frais
15. bissap créole
16. jus de papaye-citron vert revigorant
17. boisson de prune de Cythère naturelle
18. lait de coco frais au citron vert créole

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

Une méthode simple

Chaque recette est cherchée avant d’être écrite. Sa place dans le territoire, ses variantes, ses ingrédients précis, le geste qu’elle suppose, l’histoire qu’elle traîne avec elle : tout cela précède la mise en forme. La rédaction suit ensuite toujours la même structure — ingrédients, préparation, conseil du chef — pour que l’on puisse cuisiner sans relire trois fois la même page. Un glossaire ferme chaque livre, parce que ces cuisines parlent leurs langues, et que c’est une bonne raison de les apprendre un peu.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Gastronomie et Agroécologie : L'Art de la Créolisation Culinaire

Sur des surfaces agricoles extrêmement restreintes, dépassant très rarement les 2000 mètres carrés, ce modèle agroforestier reproduit consciencieusement la structure en strates verticales de la forêt tropicale dense humide. Du couvre-sol rampant à la canopée des arbres fruitiers, chaque niche écologique est minutieusement exploitée, permettant à un même lopin de terre d'accueillir entre 20 et 123 espèces végétales distinctes. Cette exceptionnelle diversité botanique remplit une triple fonction vitale : elle garantit une résilience et une stabilité de la production face aux cataclysmes climatiques (ouragans, sécheresses) en répartissant judicieusement les risques agronomiques ; elle assure le recyclage in situ des matières organiques, souvent associé à un petit élevage de basse-cour indispensable pour l'autonomie en engrais ; et elle agit comme une véritable pharmacopée de proximité, fournissant les incontournables plantes médicinales (les fameuses rimèd razié) permettant l'automédication familiale.

Loin de se résumer à une juxtaposition d'ingrédients exotiques pour l'industrie touristique, la gastronomie de la Guadeloupe est l'archiviste silencieuse d'une histoire tourmentée. Chaque recette raconte en creux la douleur du déracinement, l'instinct de survie, mais surtout le génie d'hybridation des peuples amérindiens, africains, européens et indiens. Ce patrimoine inestimable repose organiquement sur un modèle agricole résilient.

Le Jardin Créole : L'Agroécologie Face à la Dépendance

En opposition frontale avec le modèle mortifère de l'agriculture monoculturale d'exportation (canne à sucre, banane intensive) qui a accouché du crime environnemental du chlordécone, le « jardin créole » se dresse aujourd'hui comme un modèle écologique vital et subversif de préservation de l'agrobiodiversité. Héritier direct des parcelles de survie laissées aux esclaves (les « jardins de nègres »), fusionné aux antiques pratiques culturales d'abattis des Amérindiens Caraïbes, le jardin créole est un miracle de biomimétisme.

Au-delà de la virtuosité purement agronomique, le rôle social du jardin créole est immense. Il constitue l'espace cardinal de la transmission orale intergénérationnelle des savoir-faire ruraux ancestraux, du don et de la circulation des semences indigènes entre voisins. Surtout, le jardin créole structure la perpétuation du Koudmen (le coup de main), une pratique fondamentale d'entraide agricole collective, volontaire et non monétisée, essentielle à la cohésion des mornes et des campagnes guadeloupéennes. Dans le contexte des années 2020 où l'archipel lutte désespérément contre sa dramatique vulnérabilité alimentaire et cherche à assurer sa transition écologique face

au défi climatique global, le jardin créole est reconnu comme l'un des rares « îlots de résistance » susceptibles de nourrir demain la souveraineté alimentaire de l'île.

Les Ingrédients Fondateurs : Le Vivrier Réinventé

L'architecture robuste des repas traditionnels repose sur l'exploitation des légumes pays (féculents et racines), des fruits de mer et de viandes habilement conservées ou fumées. La gastronomie locale réalise la synthèse des influences : l'usage du manioc toxique judicieusement traité et la maîtrise de la conservation de la viande par la technique ancestrale du boucanage (fumage prolongé des pièces de volaille ou de porc suspendues au-dessus d'un feu de canne à sucre) sont des legs inestimables des premiers habitants amérindiens. La préparation de ragoûts épicés complexes, l'utilisation de la banane plantain, et la confection sophistiquée de charcuterie à base de sang (le boudin créole, mélange épicé de sang, de mie de pain et d'herbes, incontournable à l'apéritif ou à Noël) proviennent directement du génie culinaire ouest-africain.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

gp8-001. rhum arrangé ananas-vanille Damoiseau

Catégorie: Rhum arrangé | Difficulté: Très facile | Préparation: 10 min | Macération: 4 semaines | Pour 1 bouteille

Ingrédients : 1 bouteille (75 cl) de rhum blanc agricole Damoiseau 50°, 1 ananas de Guadeloupe frais, 2 gousses de vanille bourbon, 2 cuillères à soupe de sucre de canne roux.

Préparation : Stériliser soigneusement un grand bocal en verre épais d'au moins deux litres et le sécher parfaitement. Choisir un bel ananas Victoria bien mûr et parfumé caractéristique des plantations guadeloupéennes, l'éplucher délicatement à l'économe en éliminant la peau et les yeux noirs, retirer le cœur fibreux et le tailler en gros cubes réguliers. Verser les cubes d'ananas dans le bocal stérilisé en couches alternées avec deux cents grammes de sucre de canne roux qui en extraira lentement les sucs précieux. Ajouter deux gousses de vanille bourbon fendues et grattées — particulièrement parfumées et florales caractéristiques des plantations péï — pour le parfum vanillé caractéristique. Compléter d'un litre de rhum blanc agricole Damoiseau de qualité. Fermer hermétiquement et laisser macérer trois mois minimum à l'abri de la lumière en remuant délicatement le bocal une fois par semaine.

Conseil du Chef : Ce rhum arrangé est la signature gustative de la distillerie Damoiseau. La vanille bourbon amplifie les arômes naturels de l'ananas et crée une sensation veloutée. À déguster pur ou en ti-punch très allongé avec un trait de sirop de canne.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

gp8-002. rhum arrangé coco-citron vert de Basse-Terre

Catégorie: Rhum arrangé | Difficulté: Très facile | Préparation: 15 min | Macération: 5 semaines | Pour 1 bouteille

Ingrédients : 1 bouteille (75 cl) de rhum blanc agricole 50-55°, 1 noix de coco jeune (le coco), 4 citrons verts créoles, 1 cuillère à soupe de sucre de canne, 1 pincée de muscade râpée.

Préparation : Stériliser soigneusement un grand bocal en verre épais de deux litres. Choisir une belle noix de coco mûre à la coque solide caractéristique des cocoteraies de Basse-Terre, la concasser au coupe-coco traditionnel guadeloupéen pour récupérer la chair blanche brillante et l'eau précieuse. Râper finement la chair de coco au mortier de pierre traditionnel ou à la râpe à petits trous pour obtenir une pulpe régulière. Verser la chair de coco râpée fraîche dans le bocal stérilisé. Ajouter les zestes finement râpés de cinq citrons verts non traités caractéristiques de Basse-Terre — agrumes péï particulièrement parfumés — pour l'intensité aromatique caractéristique. Compléter d'un litre de rhum blanc agricole Basse-Terre AOC de qualité. Fermer hermétiquement et laisser macérer deux mois minimum à l'abri de la lumière en remuant.

Conseil du Chef : Ce rhum arrangé rappelle les terres volcaniques et humides de Basse-Terre. La combinaison coco-citron vert offre une fraîcheur tropicale remarquable, idéale en apéritif estival sur glaçons.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

gp8-003. rhum arrangé fruit de la passion Bologne

Catégorie: Rhum arrangé | Difficulté: Très facile | Préparation: 10 min | Macération: 3 semaines | Pour 1 bouteille

Ingrédients : 1 bouteille (75 cl) de rhum blanc agricole Bologne 50°, 12 fruits de la passion (maracudja) bien mûrs, 1 cuillère à café de sucre de canne, 1 demi-bâton de cannelle.

Préparation : Stériliser soigneusement un grand bocal en verre épais de deux litres. Trier soigneusement quinze fruits de la passion bien mûrs caractéristiques des plantations Bologne en Guadeloupe — les fruits doivent être lourds dans la main et la peau ridée signe de pleine maturité. Les couper en deux et récupérer la pulpe orangée et les graines noires en raclant avec une cuillère, en réservant le tout. Verser la pulpe dans le bocal stérilisé. Ajouter deux cents grammes de sucre de canne roux pour la rondeur, et un demi-bâton de cannelle entier pour la chaleur épicée subtile caractéristique des rhums arrangés Bologne. Compléter d'un litre de rhum agricole Bologne de qualité — distillerie historique de Basse-Terre. Fermer hermétiquement et laisser macérer trois mois minimum à l'abri de la lumière en remuant délicatement.

Conseil du Chef : Le maracudja est le fruit noble de Guadeloupe. Cette recette Bologne crée une harmonie entre l'acidité naturelle du fruit et la douceur vanillée du rhum agricole. À servir très frais en apéritif.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « 100 rhums arrangés, ti-punchs et planteurs de Guadeloupe » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/um-gp8**.