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

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

100 rhums arrangés, ti-punch et boissons tropicales

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-mq8**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — Les ti-punch dans tous ses états

1. ti-punch traditionnel de la Martinique
2. ti-punch au rhum vieux du Galion
3. ti-punch au rhum blanc agricole AOC
4. ti-punch au sirop de canne pur
5. ti-punch au miel de canne
6. ti-punch fruité au citron vert et goyave
7. ti-punch au piment végétarien (la spécialité du Vauclin)
8. ti-punch frappé pour les chaudes journées
9. ti-punch des grandes occasions au rhum hors d'âge
10. ti-punch du dimanche aux herbes du jardin

Chapitre 2 — Les planteurs et punchs longs

1. planteur traditionnel de la Martinique
2. planteur tropical aux fruits exotiques
3. planteur à l'ananas-victoria
4. planteur à la mangue mûre
5. planteur fait maison du marché
6. punch coco au lait de coco frais
7. punch créole au goyave et passion
8. punch long du dimanche à la cannelle
9. punch des fêtes aux épices créoles
10. punch tropical maison à la chinois (raisin)

Chapitre 3 — Les rhums arrangés aux fruits

1. rhum arrangé à l'ananas-victoria
2. rhum arrangé à la mangue mûre
3. rhum arrangé à la goyave créole
4. rhum arrangé au fruit de la passion
5. rhum arrangé au corossol
6. rhum arrangé à la pomme-cannelle
7. rhum arrangé au citron vert
8. rhum arrangé à la papaye
9. rhum arrangé aux fruits rouges des mornes
10. rhum arrangé à la banane mûre
11. rhum arrangé à la quenette
12. rhum arrangé au tamarin
13. rhum arrangé aux pruneaux à la créole
14. rhum arrangé aux fruits secs et raisins
15. rhum arrangé multi-fruits du Marin

Chapitre 4 — Les rhums arrangés aux épices

1. rhum arrangé à la vanille de Madagascar
2. rhum arrangé à la cannelle créole
3. rhum arrangé au gingembre frais
4. rhum arrangé au bois bandé
5. rhum arrangé au clou de girofle
6. rhum arrangé au piment végétarien
7. rhum arrangé à la noix de muscade
8. rhum arrangé au bois d'Inde
9. rhum arrangé au café créole grillé
10. rhum arrangé aux épices de Noël créole

Chapitre 5 — Les shrubb et liqueurs créoles

1. shrubb traditionnel de Noël aux écorces d'orange
2. shrubb au citron vert et à la cannelle
3. shrubb au combava et aux épices
4. liqueur de coco à la martiniquaise
5. liqueur de café créole
6. liqueur de chocolat au rhum vieux
7. liqueur de mangue verte
8. liqueur d'ananas confit
9. liqueur de bois bandé fait maison
10. liqueur de vanille créole

Chapitre 6 — Les cocktails antillais modernes

1. mojito créole au rhum agricole
2. mai tai à la martiniquaise
3. piña colada au rhum vieux
4. cocktail caraïbe au fruit de la passion
5. zombie créole au rhum hors d'âge
6. cocktail des Anses-d'Arlet aux fruits frais
7. cocktail Saint-Pierre à la mangue
8. cocktail Diamant au citron vert et menthe
9. cocktail Schoelcher au coco frais
10. cocktail créole signature des grands hôtels

Chapitre 7 — Les sirops de canne et préparations sans alcool

1. sirop de canne pur fait maison
2. sirop de canne aromatisé au citron vert
3. sirop de canne à la vanille créole
4. sirop de canne au gingembre
5. sirop de canne aux fruits exotiques
6. sirop de menthe créole maison
7. sirop de fruits rouges des mornes
8. sirop d'orgeat antillais
9. sirop d'amandes créole
10. sirop de groseille créole

Chapitre 8 — Les jus de fruits et infusions tropicales

1. jus de canne à sucre frais
2. jus de goyave fraîche
3. jus de fruit de la passion à la créole
4. jus de corossol au lait de coco
5. jus de mangue mûre à la créole
6. jus de papaye fraîche au citron vert
7. jus d'ananas-victoria pressé
8. jus de tamarin à la créole
9. infusion de feuille de bois d'Inde
10. infusion de citronnelle créole

Chapitre 9 — Les vins de fruits et apéritifs créoles

1. vin de banane à la martiniquaise
2. vin de canne à sucre maison
3. vin d'orange amère à la créole
4. vin de tamarin
5. vin de fruit de la passion
6. vin de mangue mûre
7. apéritif créole au rhum et fruits frais
8. vermouth créole à la cannelle
9. apéritif au gingembre frais et rhum vieux
10. apéritif au shrubb et eau gazeuse

Chapitre 10 — Les boissons digestives et grogs créoles

1. grog créole au rhum vieux et à la cannelle
2. grog au citron vert et au miel de canne
3. café créole flambé au rhum vieux
4. tisane digestive aux herbes pays
5. infusion de bois bandé au rhum agricole

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

TROIS HÉRITAGES, UNE CRÉOLITÉ

Après l'abolition de l'esclavage en 1848, les planteurs ont fait venir des travailleurs sous contrat depuis l'Inde du Sud — principalement le Tamil Nadu et le Pondichéry. Ces travailleurs indiens ont apporté leurs épices, leurs techniques de mijoté long et la culture du curry. La poudre à colombo (curcuma, coriandre, cumin, fenouil, fenugrec, moutarde) en est l'héritage le plus visible. Le colombo de cabri du dimanche, le cari de poulet au lait de coco, les massalés aux herbes pays sont devenus le cœur de la cuisine de table martiniquaise. C'est cet apport indien, créolisé sur trois générations, qui distingue la cuisine antillaise française de toutes les autres cuisines caraïbes.

L'héritage africain : les techniques de braisage et les féculents

Les Africains déportés aux Antilles à partir du XVIIe siècle ont apporté avec eux les gestes culinaires qui sont encore aujourd'hui le socle de la cuisine martiniquaise. Le braisage long en cocotte, l'usage des féculents nourrissants — ti-nain, igname, dachine —, la technique du calalou (les feuilles vertes cuites longuement) viennent d'eux. Le gombo, ingrédient africain par excellence, est devenu un pilier de la cuisine créole. Le matoutou de crabes du dimanche de Pâques, le calalou aux feuilles de dachine, le pâté en pot de mouton portent encore la mémoire de cette première souche.

L'héritage indien tamoul : le colombo et le massalé

L'héritage européen : la pâtisserie, la charcuterie, le sucre

Les colons français, normands, bretons et basques ont apporté leur tradition pâtissière (les tourments d'amour des Saintes en sont l'incarnation), la charcuterie de Noël, l'art du pain, le sucre de canne raffiné. Ils ont aussi posé la grande tradition du rhum agricole — celui qui distille le pur jus de canne, et non la mélasse, et qui fait aujourd'hui de la Martinique le seul territoire au monde à produire un rhum sous Appellation d'Origine Contrôlée. Le ti-punch, le planteur, le shrubb de Noël sont les enfants de cette histoire-là.

Et la créolité, qui les unit

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

LA TECHNIQUE CRÉOLE, UN VRAI SAVOIR-FAIRE

Aucun poisson grillé ne se passe d'une marinade au citron vert et à l'ail (15 à 30 minutes minimum). Aucune viande de cabri ne s'engage dans un colombo sans une marinade aux épices la veille. La marinade n'est pas un raffinement, c'est une étape obligée. Elle débarrasse le poisson de son odeur trop iodée et permet aux épices d'imprégner la chair en profondeur. Elle est aux Antilles ce que la cuisson lente est en Bourgogne : la signature gustative.

Les sauces signature

Trois sauces ouvrent la table martiniquaise et accompagnent l'écrasante majorité des préparations. La sauce chien — cive, ail, huile, citron vert, piment, bouillon chaud versé dessus — est l'âme du poisson grillé et du blaff. La sauce vierge créole — citron vert, huile, herbes pays, échalote crue — habille les poissons crus, les tartares et les viandes froides. La sauce piquée — tomate, oignon, piment, ail mijotés ensemble — sert de base aux fricassées et aux mijotés rapides. Chacune est tellement courante qu'elle est rarement « écrite » : on la fait au geste, à la mémoire, par habitude héritée.

Les marinades, fondement absolu

Le piment végétarien, parfumant non brûlant

Le piment végétarien (parfois écrit piment végétarien ou bonda Man Jacques) est le piment martiniquais par excellence. Sa particularité : il parfume sans piquer, il libère un arôme floral et frais qui rappelle vaguement le poivron, sans brûler la bouche. Il s'utilise entier dans la cocotte, dans le bouillon, dans la marinade — et on le retire avant de servir. Il ne se mange jamais. C'est une règle fondamentale qu'on apprend dès l'enfance dans les cuisines martiniquaises. Pour ceux qui veulent du piquant en plus, on ajoute un piment fort (habanero, antillais) à part, que les convives peuvent doser eux-mêmes.

Le bois d'Inde, la signature aromatique

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

mq8-001. ti-punch traditionnel de la Martinique

Catégorie: Apéritif | Difficulté: Très facile | Préparation: 2 min | Pour 1 personne

Ingrédients: 5 cl de rhum agricole blanc 50° AOC Martinique (signature non négociable), 1 cuillère à café bombée de sucre roux de canne pur (ou 1 cuillère à café de sirop de canne pur), 1 quartier de citron vert frais coupé épais (avec sa peau, environ 1/8e de citron vert), 1 grand verre old-fashioned ou un petit verre à ti-punch.

Préparation: Dans un verre à ti-punch (verre old-fashioned bas et large, ou véritable verre traditionnel à ti-punch en Martinique), déposez le sucre roux de canne pur (ou versez le sirop de canne pur). Pressez le quartier de citron vert au-dessus du verre pour faire tomber quelques gouttes de jus, puis déposez le morceau de citron vert avec sa peau dans le verre — ne pas presser fortement, c'est l'écorce qui parfume le mieux. À l'aide d'une cuillère ou d'un petit pilon, écrasez délicatement le citron vert avec le sucre pour libérer les huiles essentielles de l'écorce et faire fondre le sucre dans le jus. Versez le rhum agricole blanc 50° AOC sur cette préparation, sans glace (la tradition martiniquaise interdit absolument la glace dans le ti-punch véritable). Mélangez délicatement à la cuillère, dégustez immédiatement à petites gorgées.

Conseil du Chef: Le ti-punch est l'âme même de la Martinique — sa formule sacrée « le chacun-prépare-le-sien » est absolue : on offre les ingrédients à ses invités et chacun se sert selon sa proportion personnelle. Le rhum agricole AOC Martinique est non négociable — ne jamais utiliser de rhum industriel ou de mélasse. La glace est interdite dans le vrai ti-punch — c'est une hérésie qui se retrouve seulement dans les bars touristiques. À déguster lentement, c'est un apéritif puissant qui se savoure.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

mq8-002. ti-punch au rhum vieux du Galion

Catégorie: Apéritif | Difficulté: Très facile | Préparation: 2 min | Pour 1 personne

Ingrédients: 5 cl de rhum vieux agricole AOC Martinique distillerie Le Galion ou équivalent (Trois-Rivières, Saint-James), 1 cuillère à café bombée de sucre roux de canne complet (rapadura), 1 quartier de citron vert frais avec sa peau, 1 verre à ti-punch ou old-fashioned.

Préparation: Préparez selon la même méthode que le ti-punch traditionnel : déposez le sucre roux complet (rapadura, signature de cette version qui apporte une profondeur gustative caramélisée) dans le verre, pressez et écrasez doucement le quartier de citron vert avec sa peau pour libérer les huiles essentielles, mélangez avec le sucre. Versez le rhum vieux agricole AOC Martinique du Galion, sans glace. Mélangez délicatement à la cuillère, dégustez à petites gorgées en prenant le temps d'apprécier la complexité aromatique du rhum vieux qui est tout autre que celle du rhum blanc.

Conseil du Chef: Le ti-punch au rhum vieux est la version « grands » du ti-punch — sa complexité aromatique vanillée et caramélisée venue du vieillissement en fût de chêne en fait un apéritif d'apparat. Le rapadura (sucre roux complet) en remplacement du sucre roux ordinaire est la signature qui sublime le rhum vieux par son goût de mélasse caramélisée. À servir aux grandes occasions ou en digestif après un grand repas créole.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « 100 rhums arrangés, ti-punch et boissons tropicales » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/um-mq8**.