



## Assez fort pour se griser avec un verre d'eau et résister à une bouteille de rhum, on en reste baba ...

### BULLETIN



Jacques  
Gamboni

### Ultime hommage à Conrad Tuchschnid

C'est devant une assemblée sensiblement plus fournie que celle d'un jeudi soir que, sur invitation de son président, Franz Henri Gilliéron a redonné de vive et haute voix, avec emphase et émotion, l'hommage à Conrad Tuchschnid que nos lecteurs ont pu lire dans le précédent numéro du Trait d'Union. Il en a été vivement remercié.

L'organisation de recherche suisse contre le cancer a pour sa part remercié le club Rotary d'Aigle pour le don qui lui a été fait, en respect de la volonté de la famille de Conrad. Enfin l'archiviste du club (L. Maret, resp. P.A. Droz) se chargera de reprendre possession des archives qui se trouvaient chez le défunt.

### EN UN CLIN D'ŒIL

- DÉCOUVERTE DU RHUM EN TOUS SES ÉTATS
- DÉJÀ DE NOMBREUX VOLONTAIRES POUR LES DATES DU 21.07 ET 9.08

### Action multi-club en faveur de mine-ex

Rappelons-nous l'opération mine-ex qui engagera notamment 2 x 8 Rotariens volontaires Aiglons aux vestiaires, lors des représentations de la Fête des Vignerons:

**le 21 juillet pour celle de 11 heures** et

**le 9 août pour celle de 21h**

L'appel à volontaires est d'ores et déjà un franc succès puisque, outre les deux fois six volontaires déjà inscrits, de nom-

# Rotary



# SOYONS L'INSPIRATION

breuses voix se sont élevées pour promettre leur participation. Il ne reste plus qu'à espérer que ces promesses se concrétisent par des coches dans [le Doodle ci-dessous: >>>](#)

Les volontaires se chargeront des consignes des vestiaires, il n'est pas nécessaire de se limiter à huit participants, toute aide sera bienvenue pour de jolis moments de tringle.

## Confrérie du Guillon

L'opération Guillon suit également son cours, la date du 26 avril reste actuelle. On en sait un peu plus sur les conditions de participation. La finance d'entrée au Ressay du Printemps s'élève à 200.- pour les Compagnons, mais aussi pour ceux qui souhaitent être intronisés. Pour les Visiteurs, l'entrée coûtera 230.-, dont à déduire 40.- pour les Rotariens d'Aigle.

## RÉUNION DU 15 FÉVRIER, À LA COURONNE D'YVORNE

### PRÉSIDENCE :

LUC DEL RIZZO

### BULLETINIER:

JACQUES GAMBONI

### PRÉSENCES À L'EXTÉRIEUR

FRANZ-HENRI GILLIÉRON,  
AU RC AUBONNE

### ROT. VISITEURS-INVITÉS :

JEAN-LUC HANAUER ET JEAN-MARC ISERT DU RC MULHOUSE-RHIN, THOMAS-ALEXANDER GEKS DU RC LÉMAN-RIVIERA, JEAN-FRANÇOIS THEUBET, DIR. ÉCOLES DE VILLENEUVE, INVITÉ DE CÉDRIC BLANC

### APÉRITIF :

OFFERT PAR LE CLUB

### TAUX DE PRÉSENCE :

~70% EN FAIT



Grosse affluence à la route du rhum

## Pensée(s) du jour

Le président del Rizzo, que la perspective d'une magnifique conférence mettait en joie, à trouvé de bon matin la pensée du jour qui lui semblait la plus appropriée à délivrer à ses Rotariens. Sa femme, ne partageant visiblement pas son enthousiasme, lui a vivement suggéré d'en trouver une autre. Incapable de trancher, ce sont bien deux pensées du jour qu'il propose de méditer à nos lecteurs :

«Si tu mets ceux qui brassent de l'air d'un côté et ceux qui te le pompent de l'autre... tu as la climatisation gratuite !»



## A VOS AGENDAS

**NB: à jour sur le site du club**

- |          |                   |                         |
|----------|-------------------|-------------------------|
| 21.02.19 | Apéro Time !      | Le Caveau des Vignerons |
| 22.02.19 | Déjeuner d'amitié | La Couronne             |
| 01.03.19 | Déjeuner d'amitié | La Couronne             |
| 07.03.19 | Dîner d'amitié    | La Couronne             |
| 18h30    |                   |                         |





Franz-Henri Gilliéron



Jean-Luc Hanauer et Jean-Marc Isert



Jean-François Theubet



Lionel Apollaro, associé gérant de 1870 Vins et Spiritueux à Monthey



Thomas-Alexander Geks

Du même auteur anonyme et de circonstance (mais pas du président):

« Connais-tu le cocktail Juliette ?

— Non ?

— Rhum et eau ...»

Et de retour au président:

«Il faut arrêter de trouver des excuses aux imbéciles, tu ne peux pas mettre une fleur dans un t... du c... et appeler ça un vase ».

Les points de suspension sont de la rédaction, la citation de Coluche.

## PLACE AU RHUM

La réjouissance du jour, une présentation des Rhums divers et variés, a attiré une quantité de Rotariens tout à fait exceptionnelle. Visiblement, estime avec plaisir le président, une conférence sur le rhum attire beaucoup plus de monde qu'une autre sur le financement d'une léproserie dans le sud-ouest du Kamtchatka.

Le conférencier du jour, ancien sommelier chef de l'hôtel des Trois Couronnes à Vevey, aujourd'hui associé gérant à Monthey du commerce «1870 vins et spiritueux,» amateur de cigares, épicurien, Lionel Apollaro est venu à Yverne chargé de 6 bouteilles de Rhums très typés et les présente.



### Clés pour comprendre le Rhum

Impossible en quelques lignes de refaire toute la conférence donnée avec une compétence indéniable par Lionel Apollaro; nous allons donc nous contenter de quelques points clés. Les curieux du rhum pourront toujours se rendre à Monthey pour y rencontrer le conférencier en personne et s'y faire conseiller.

Notons donc que, par exemple, contrairement aux idées reçues, le rhum est originaire d'Indonésie. C'est un alcool de canne à sucre, qu'on peut réaliser essentiellement de deux façons.

#### Le Rhum agricole

Le rhum agricole est typiquement issu de la Martinique ou de la Guadeloupe; il est directement issu de la canne à sucre broyée et fermentée. C'est un rhum blanc, 100 % issus de la

canne à sucre.

Dans les pays d'Amérique centrale, la canne à sucre est utilisée pour produire du sucre d'abord. Les résidus de la production du sucre forment la mélasse et c'est ce produit qui est ensuite mis à fermenter. L'alcool, transparent, incolore, est sorti des alambics. C'est en vieillissant dans des tonneaux qu'il acquiert sa couleur.

Toutes les distilleries font du rhum blanc, en principe, surtout lorsqu'il s'agit d'une appellation contrôlée, c'est une liqueur plus raffinée (sans jeu de mots).

### *Les Rhums ambrés*

Dans les Rhums ambrés, on trouve essentiellement deux styles : les rhums de type espagnol et les rhums de type anglais.

Les rhums de type espagnol sont réduits en laissant filer la part des anges ou alors ils sont «saucés». Ils ont été créés à l'époque de Christophe Colomb et des conquistadores pour faire avancer les marins, et en ce temps-là, dans ces milieux là, on aimait bien les choses un peu sucrées.

Typiquement ces rhums viennent des Caraïbes, de la Barbade, du Venezuela et sont sucrés, voire aromatisés.

Les marins Anglais, dotés des mêmes motivations, aimaient les rhums un peu plus puissants avec une forte complexité aromatique. Ils les trouvaient dans la Jamaïque et dans les îles un peu plus au nord.

On survole en vitesse les rhums de supermarché, des rhums arrangés dans lesquels on a fait macérer des fruits, des herbes etc. Ils font partie des rhums ambrés, et servent à fabriquer des desserts.

### *Faire son choix*

Difficile de faire son choix; chez Vins et Spiritueux à Monthey, on en trouve 200. Il y a les rhums à la mode, comme le Marie-Galante, qui provient de cette île de Guadeloupe sur laquelle on trouve de la canne à sucre qui pousse à l'état sauvage et près de 500 distilleries.

Selon M. Aporallo, le meilleur rhum blanc tel que sélectionné par Luca Gargano, c'est l'agricole de Marie-Galante distillé par Capovilla.

Le meilleur ambré est mis en bouteille par le passionné et passionnant Aporallo, le New Grove de l'île Maurice. La dégustation qui suivi le repas permis aux intéressés de le vérifier.



Enfin le Bumbu est un magnifique exemple de rhum aromatique, avis aux amateurs.



Jacques Gamboni