



Dégustation à « The House of New Grove »

Lieu : The House of New Grove – La Citadelle, Port Louis



Grays inaugure la 'House of New Grove', sa dernière boutique en date située à La Citadelle. Ainsi, une variété de rhums et de liqueurs de la gamme New Grove est dorénavant commercialisée. Un lieu de dégustation, de vente et d'histoire pour le plaisir du palais, de la vue, des sens.

BOISSON

LA DERNIÈRE BOUTIQUE EN DATE DE GRAYS

GERALDINE BAIJOO
 GBAJOO@YVRONDALE.COM



Un voyage d'agrément, de goût et de manière de vivre, donc de classe. Telle est la nouvelle gamme de rhums et de liqueurs New Grove. « *S'il est des secrets que La Citadelle qui surplombe la cité de Port-Louis a su garder durant des années, il en est un qu'elle n'a pas pris longtemps à dévoiler* », peut-on lire dans le communiqué de presse. C'est à La Citadelle que Grays a décidé d'ouvrir la dernière née de ses boutiques, 'The House of New Grove'. Nichée au cœur des anciens magasins de poudre, contre les murs massifs bâtis en blocs de basalte, c'est sous l'imposante voûte en pierres que la dernière boutique de Grays a récemment ouvert ses portes.

Un lieu de dégustation des produits uniques de Grays, notamment le New Grove Oak Aged (2 ans d'âge) qui a été médaillé d'argent aux États-Unis en 2007

et récemment médaille d'argent et meilleur dans sa catégorie au concours IWSC en Angleterre en 2010. Et le New Grove Old Tradition (5 ans d'âge) qui est quant à lui un produit d'exception. Il faut savoir qu'à l'instar des célèbres maisons de Cognac, la maturation des rhums traditionnels se fait dans les fûts de chêne originaires du Limousin. Pour le rhum blanc, le New Grove Plantation est un des meilleurs de sa catégorie. Il a en effet raflé plusieurs médailles d'or et de bronze en 2007, 2008 et 2009 au Royaume-Uni et aux États-Unis. Des rhums aromatisés font aussi parti de la gamme des boissons, dont celui avec l'orange 'Orange Bliss' et l'autre parfumé au citron 'Lime Delight'. Au niveau des liqueurs, celle au goût de tamarin, produit pays 'Mauricia Tamarind Liqueur', a été primée médaille d'or et meilleure dans la catégorie des liqueurs aux USA en 2009.

Pour le bonheur des connaisseurs, nous vous proposons deux recettes de cocktails présentés par Grays.

RECETTES | L'AFRICAIN

INGRÉDIENTS

1,5 cl de crème de banane
 1,5 cl d'Amarula

1,5cl de New Grove Oak Aged
 1 trait de crème lactière épaisse

PRÉPARATION

Frapper les ingrédients dans un shaker avec des glaçons et verser en filtrant dans un verre shooter. Volume 5cl, 25% vol.

JACK BAUER

INGRÉDIENTS

2cl de Jack Daniel's
 2cl de New Grove Plantation
 4cl de Schweppes
 1 cuillère de Muscavado

PRÉPARATION

Verser directement dans le shaker le Jack Daniel's, puis le New Grove Plantation, le Muscavado, mélanger et verser dans un verre à cocktail. Compléter par le Schweppes.

À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

The House of New Grove

Les rhums traditionnels dévoilent leurs secrets

Séance de dégustation particulière à la House of New Grove, la dernière boutique de Grays ayant récemment ouvert ses portes sous l'imposante voûte en pierre des anciens magasins de poudre de la Citadelle, chargée d'histoire. Grays a dévoilé sa gamme de rhum traditionnel, New Grove. Comme pour faire revivre ce monument historique en y associant la tradition du rhum.

C'est dans des fûts de chêne originaires du Limousin identiques que le New Grove Oak Aged (2 ans d'âge) et le New Grove Old Tradition (5 ans d'âge) ont pris naissance. Ces spiritueux surprennent par leur raffinement et leur élégance, reflétant ainsi le prestige et la tradition des rhums de Maurice.

Le New Grove Plantation, un rhum blanc aux arômes 100 % naturels issus de la canne, se classe parmi les rhums blancs tradition-



nels disponibles dans le segment des spiritueux 'haut de gamme' international. Il fait concurrence à Clement, Havana Club et Bacardi notamment.

Les rhums aromatisés, soit le Lime Delight et l'Orange Bliss sont excellents pour des cocktails ainsi que Le Mauricia, unique liqueur de Tamarin au monde, apportent des arômes enchanteurs.

Le New Grove Lime Delight trouve ses racines dans l'union du citron et du gingembre. Une fusion parfaite de citron et d'épice au nez, et structuré et frais en bouche avec fraîcheur et tonus.

Le New Grove Orange Bliss réserve une agréable surprise. Un bouquet intense et envoûtant aux senteurs d'orange confites subtilement nuancées avec le caractère sucré du pain d'épice.

La liqueur Mauricia, médaillée d'or et déclarée meilleure de la catégorie des liqueurs aux États-Unis en 2009, est d'une couleur brune dorée avec un goût relevé de notes de fruits secs, d'agrumes, de vanille ainsi que des notes herbacées.

« Notre spécialité est le rhum vieux et traditionnel, naturel et sans additifs. Avec l'œnologue Français Christian Vergier, nous procédons au moyen d'une technique de vieillissement dynamique, que nous ne sommes que deux à utiliser dans le monde. Cette technique permet un vieillissement rapide, ne nécessitant aucun additif », explique Alexis Harel, directeur commercial chez Grays.

La Citadelle accueille The House of New Grove



Le Vanilla Touch, d'exquis rhums aromatisés au citron, à l'orange et à la vanille, sont les reflets de la tradition des rhums de Maurice.

Le clou de la dégustation est la liqueur Maurícia, unique liqueur de tamarin au monde. Sa couleur brune dorée et ses notes fruitées sont d'un exotisme sans pareil.

A. Esmiot

The House of New Grove, une boutique de Grays, a récemment ouvert ses portes à La Citadelle.

Grays a voulu faire de La Citadelle, cet endroit chargé d'histoire, un lieu de dégustation et de vente, qui attise vos sens. Ouvert aux touristes comme aux Mauriciens, la boutique souhaite devenir un coin incontournable pour les amoureux des bons produits mauriciens qui veulent avoir chez eux une petite part de l'authenticité de notre île.

Depuis qu'elle a ouvert ses portes, The House of New Grove a accueilli des centaines de visiteurs, d'abord

poussés par la curiosité mais vite conquis par l'atmosphère, le lieu et l'excellence des produits.

La dégustation est un moment privilégiée. Ingrid et Jessica se font un plaisir de faire goûter les rhums et spiritueux qui ont fait la réputation de Grays aux visiteurs, qui le souhaitent. Le New Grove Oak Aged (2 ans d'âge) et le New Grove Old Tradition (5 ans d'âge) ont presque toujours la faveur des connaisseurs. Ils surprennent par leur raffinement et leur élégance.

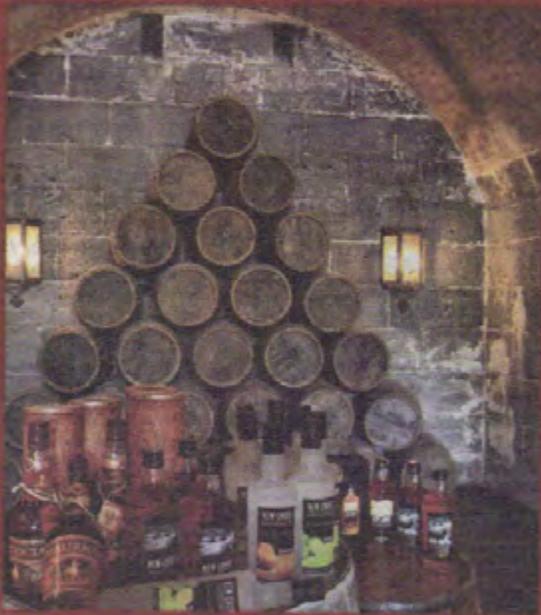
Le rhum blanc New Grove Plantation, le Lime Delight, l'Orange Bliss ou encore

A LA CITADELLE

Grays Inc. Ltd

lance sa nouvelle boutique

C'est entre les vieilles pierres de la Citadelle que *The House of New Grove*, la dernière boutique de *Grays Inc. Ltd* a jeté l'ancre. Lieu de dégustation et de vente, *The New Grove House* se veut être le nouvel antre de liqueurs raffinées et de rhums d'exception portant le label de la distillerie Grays. *The House of New Grove* est ouverte aux touristes et aux Mauriciens et a accueilli jusqu'ici de nombreux visiteurs. Ils découvriront le *New Grove Oak Aged* (2 ans d'âge) et le *New Grove Old Tradition* (5 ans d'âge), de même que la liqueur de tamarin *Mauricia*, aux notes fruitées. De couleur dorée, cette liqueur dégage des arômes qui rappellent ses origines exotiques. La *Mauricia* s'aligne sur la thématique des saveurs: vanille, citron, orange... du label.



A la découverte du rhum agricole

POUR que les Mauriciens découvrent une culture de qualité. Celle du rhum agricole. Et, hier, invitation était donnée pour une dégustation. Rendez-vous à la Citadelle, au «House of New Grove».

Ce point de vente de rhum traditionnel s'y est installé depuis deux mois déjà. Cette boutique appartenant à la société Grays, commercialise une pléiade de rhum allant du rhum blanc au vieux rhum âgé de 2 ans ou de 5 ans, aux nouveautés *New Grove Lime Delight* et *New Grove Orange Bliss*. Des rhums disponibles à partir de Rs 184 et allant jusqu'à Rs 898.

Ils sont vieillis dans des fûts de chêne originaires de la région du Limousin en France, d'où leur couleur ambrée rappelant le cognac. Autre rhum rencontrant un franc succès chez le public, le *New Grove Plantation*. Un rhum blanc aux arômes issus de la mélasse, tout comme les autres rhums traditionnels. Grâce à une fermentation délicate et une distillation se faisant dans une colonne comportant 50 plateaux, il se consomme pur ou sur de la glace en ti punch associé à un jus de fruit.

«Le rhum traditionnel est plus apprécié par les Anglo-Saxons. Nous nous concentrons sur l'exportation, notamment en Allemagne, l'Angleterre et le Danemark, entre autres. Concernant le marché local, notamment pour le grand public et les hôteliers, ce sont les rhums blancs traditionnels qui ont la cote», souligne Alexis Harel, directeur commercial de Grays.

La production de rhum agricole, c'est aussi l'activité de la rhuinerie de Chamarel. «Le rhum agricole est une culture nouvelle à Maurice qui mérite d'être mieux connue», insiste son directeur Olivier Couacaud. Et, quel meilleur moment qu'en cette période de fêtes de fin d'année ?

En 2005, la fabrique St Aubin mettait en bouteille les premiers breuvages de rhum agricole. Aujourd'hui, cette entreprise se



Mauriciens mais aussi touristes apprécient de plus en plus le rhum agricole. Un attrait sur lequel a misé la rhuinerie de Chamarel qui s'est lancée en 2005.

«C'est une culture nouvelle à Maurice qui doit être mieux connue.»

six années de fermentation pour contenir jusqu'à 20 litres de jus», poursuit le Centre Manager de la rhuinerie de Chamarel.

Le processus de fermentation dure 48 heures. Pour accélérer le processus, nous ajoutons de la levure naturelle. Ce jus fermenté

s'appelle le vin et c'est à partir de là que commence le procédé de distillation». Pour ce faire, deux méthodes sont utilisées. «La méthode de distillation en continue qui produit du rhum agricole cœur de chauffe et la méthode de distillation continue qui produit du rhum agri-

cole blanc», explique Didier Lau. «Ce sont deux produits différents» s'empresse-t-il de préciser.

Après la distillation, le rhum obtenu repose dans une salle «qu'on appelle le chai». Il «interagit» là avec le bois de chêne de barriques. «Il doit y rester pendant au moins trois mois avant d'être mis en bouteille», indique le Centre Manager de la rhuinerie de Chamarel.

«Nous avons eu une croissance de 50 % entre décembre 2008 où nous avons commencé à être opérationnels et cette année», se réjouit Olivier Couacaud. «Notre priorité reste le marché local, où nous continuons à séduire le public mauricien, mais aussi les touristes dans les hôtels qui voient en le rhum agricole un produit typique et exotique qu'ils ramènent dans leur valises», précise le directeur de la rhuinerie de Chamarel.

Désignation française labellisée, le rhum agricole est déjà très connu aux Antilles, au Brésil et à La Réunion.

Élodie JOUENNE

partage le marché avec la rhuinerie de Chamarel et celle de Labourdonnais. Toutes trois spécialisées dans la fabrication du rhum agricole, en commercialisent, de différentes saveurs.

Le rhum agricole se distingue du rhum industriel, plus connu des Mauriciens, de par son goût plus prononcé en bouche. La matière première du rhum agricole est la canne à sucre, plus précisément du jus de canne. La mélasse est, elle, principalement utilisée pour la fabrication du rhum industriel.

Le procédé de fabrication du rhum agricole diffère également. «Des quatre heures du matin, les cannes doivent être fraîchement coupées, afin d'éviter l'oxydation du jus», explique Didier Lau. «Après filtration, le jus est dirigé vers les cuves de fermentation. Nous avons



Olivia Alliphon sommelière chez Grays présentant la gamme de rhum New Grove.

Au palais du rhum

The House of New Grove. C'est la dernière boutique de Grays qui a tout récemment ouvert ses portes à la Citadelle à Port-Louis, « nichée au cœur des anciens magasins de poudre, contre les murs massifs bâtis en blocs de basalte, sous l'imposante route en pierre ». Vous pourrez y déguster les produits de Grays et plus précisément la gamme de rhums New Grove et les liqueurs de la distillerie. « C'est un endroit idéal pour associer le rhum à l'histoire de l'île Maurice », confie Jean Edgar Merle, Mar-

keting Manager chez Grays. Les rhums New Grove Oak Aged de deux ans et New Grove Old Tradition de 5 ans d'âge sont des spiritueux les plus primés de Maurice car « ils surprennent par leur raffinement et leur élégance et reflètent le prestige et la tradition des rhums de l'île Maurice ». Ces rhums sont vieillissés en fût. Il y a également le New Grove Plantation parfumé au citron ou à l'orange. Autre produit phare : la liqueur de tamarin Mauricia avec sa couleur brune et ses notes fruitées, lui donnant un goût acidulé. Une nouveauté enfin avant les fêtes de fin d'année, le rhum vanille qui enivrera les sens.



>gastronomie/vins

THE HOUSE OF NEW GROVE À LA CITADELLE

UN P'TIT RHUM SUR LES REMPARTS

S'IL EST DES SECRETS QUE LA CITADELLE QUI SURPLOMBE LA CITÉ DE PORT LOUIS A SU GARDER DURANT DES ANNÉES, IL EN EST UN QU'ELLE N'A PAS PRIS LONGTEMPS À DÉVOILER.

Nichée au cœur des anciens magasins de poudre, contre les murs massifs bâtis en blocs de basalte, c'est sous l'imposante voûte en pierre que la dernière boutique de Grays a récemment ouvert ses portes. « The House of New Grove » est un lieu de dégustation et de vente chargé d'histoire qui attise votre œil, votre palais et tous vos sens. Ouvert aux touristes comme aux Mauriciens, The House of New Grove souhaite devenir un passage incontournable pour tous les amoureux des bons produits mauriciens qui veulent conserver chez eux une petite part de l'authenticité de notre île.

Gardiennes de ce temple du rhum traditionnel mauricien, Ingrid et Jessica vous accueillent dans ce lieu où trônent les traditionnels fûts de chêne originaires du Limousin. Accrochés aux murs, les armes d'époque s'alignent comme autant de témoins vivants de l'histoire militaire de ce fort. Dans les vitrines éclairées, un précieux nectar que les soldats postés en faction à la Citadelle auraient sans aucun doute fortement apprécié : la célèbre gamme des rhums New Grove et les liqueurs d'exception façonnées par la distillerie de Grays.

Depuis qu'elle a ouvert ses portes, The House of New Grove a accueilli des centaines de touristes et de Mauriciens d'abord poussés par la curiosité mais vite conquis par l'atmosphère et le gigantisme des lieux, et par l'excellence des produits exposés.

La dégustation est toujours un moment privilégié : Ingrid et Jessica se font un plaisir d'offrir à chaque visiteur qui le souhaite de quoi goûter les rhums et spiritueux qui ont fait la réputation de Grays. Le New Grove Oak Aged (deux ans d'âge) et le New Grove Old Tradition (cinq ans d'âge) ont presque toujours la faveur des connaisseurs. Ils surprennent par leur raffinement et leur élégance et reflètent le prestige et la tradition des rhums de l'île Maurice. La dégustation se poursuit bien sou-



vent par un petit verre du célèbre rhum blanc New Grove Plantation, du Lime Delight, de l'Orange Bliss ou encore du Vanilla Touch, les exquis rhums aromatisés au citron, à l'orange et à la vanille.

Le clou de la dégustation vient avec la

liqueur de tamarin Mauricia, unique liqueur de tamarin au monde. Par sa couleur brun doré et ses notes fruitées, elle illustre parfaitement le produit typiquement mauricien qui rappellera aux touristes une fois rentrés chez eux le séjour exotique et rempli de saveurs qu'ils ont vécu sur notre île. C'est donc bien plus qu'un voyage dans le temps qui attend le visiteur à La Citadelle. Grâce à la boutique The House of New Grove, il s'offre une escapade dans un monde de saveurs et d'odeurs d'une richesse incomparable. Un cadre d'exception pour des rhums qui ne le sont pas moins !

The House of New Grove : escapade dans un monde de saveurs



La dernière boutique de Grays a récemment ouvert ses portes au cœur des anciens magasins de poudre de La Citadelle. « The House of New Grove » est un lieu de dégustation et de vente chargé d'histoire qui attise l'œil, le palais et tous les sens.

Ouverte aux touristes comme aux Mauriciens, « The House of New Grove » est destinée à devenir le passage incontournable des amoureux des bons produits mauriciens qui veulent conserver chez eux une petite part de l'authenticité de notre île. Dans les vitrines, la gamme de rhums agricoles New Grove et les liqueurs d'exception issues de la distillerie de Grays.

Depuis qu'elle a ouvert ses portes, « The House of New Grove » a accueilli des centaines de touristes et de Mauriciens, d'abord poussés par la curiosité mais vite conquis par l'atmosphère et le gigantisme des lieux, et par l'excellence des produits exposés.

La dégustation y est un moment privilégié : le visiteur a la possibilité de goûter les rhums et spiritueux qui font la réputation de Grays. Le New Grove Oak Aged (2 ans d'âge) et le New Grove Old Tradition (5 ans d'âge) ont presque toujours la faveur des connaisseurs. Ils surprennent par leur raffinement et leur élégance et reflètent le prestige et la tradition des rhums de l'île Maurice.

La dégustation se poursuit bien souvent par un petit verre du célèbre rhum blanc New Grove Plantation, du Lime Delight, de l'Orange Bliss ou encore du Vanilla Touch, les exquis rhums aromatisés au citron, à l'orange et à la vanille.

Le clou de la dégustation vient avec la liqueur de tamarin Mauricia, unique au monde. Par sa couleur brun doré et ses notes fruitées, elle illustre parfaitement le produit typiquement mauricien qui rappellera aux touristes une fois rentrés chez eux le séjour exotique et empli de saveurs qu'ils ont vécu sur notre île.

La boutique « The House of New Grove », c'est avant tout une escapade dans un monde de saveurs et d'odeurs d'une grande richesse.

NEW GROVE A LA CITADELLE

Depuis décembre, Grays propose à la clientèle mauricienne et touristique de venir découvrir sa boutique, The house of New Grove. Installée

dans l'enceinte même de La Citadelle, cette boutique propose à sa cliente une large gamme de choix sur les produits de rhums de la marque New Grove.

'The House of New Grove' abrite des succulents rhums

HERVÉ LAFRAS
Part-Les, 28 décembre

LA DERNIÈRE boutique de 'Grays' vient d'ouvrir ses portes, il y a environ deux mois, dans le cadre prestigieux de La Citadelle qui s'érige majestueusement la capitale. 'The house of New Grove' se trouve sous l'imposante voûte en pierre des anciens magasins de poudre de La Citadelle. Un lieu chargé d'histoire qui accueille les touristes de passage et les Mauriciens.

A cette occasion, Grays en a profité pour dévoiler sa gamme de rhum traditionnel New Grove en présence de Alexis Harel, directeur commercial, Olivia Alphon, sommelière et Sandrine Rault, Blast Communications. Le moins que l'on puisse dire, c'est que nous avons été séduits par cette gamme de grande qualité à commencer par la Mauricien

Tamariné Liqueur, qui est un parfait produit représentatif de Maurice. Cette liqueur unique de tamarin au monde fut d'ailleurs médaillée d'or et déclarée meilleure de la catégorie des liqueurs aux Etats-Unis en 2008. Issue de la fermentation du tamarin, sa couleur brune dorée et son goût relevé de notes de fruits secs, d'agrumes, de vanille, en font un produit qui se déguste frais généralement accompagné de glace.

Deuxième rhum, le New Grove Oak Aged, vieilli en fût de chêne est le fruit d'un minutieux assemblage de divers rhums vieux de la distillerie de Pamplemousses. Ce rhum sec, à la saveur unique et à la belle robe dorée, reflète le prestige et la tradition des rhums martiniquais. Riche et plutôt corsé, il se prend de préférence en apéritif.

Troisième de la gamme, le



Alexis Harel, directeur commercial et Olivia Alphon, sommelière.

New Grove Plantation, rhum blanc aux arômes 100 % naturels issus de la canne et d'âge représentant des rhums tradi-

tionnels de Maurice. Il se classe parmi les rhums blancs haut de gamme internationaux.

Grâce à une fermentation



Rhum de New Grove.

unique délicate et une distillation unique, il se caractérise par de fabuleux arômes naturels et puissants. Ses saveurs primaires

de canne à sucre et de sucre chaud se prolongent sur des notes d'épices, de muscade et de poivre gris. A consommer pur ou sur de la glace, en ti punch parfumé et tonique associé à un jus de fruit ou allongé de jus variés.

Le New Grove, Old tradition, cinq ans d'âge, est issu d'une sélection rigoureuse, mûri en fût de chêne un minimum de cinq années. Un nez aux arômes intenses de fruits secs, de confitures d'orange et d'épices dévoile en bouche toute la puissance et l'excentricité de ses origines. Raffiné et élégant, voici donc un rhum riche au caractère aromatique tout en nuances. Il peut se consommer en apéritif ou en conclusion d'un agréable repas.

Le New Grove Lime Delight trouve ses racines dans l'union de deux ingrédients de base, le citron et le gingembre. Structuré et frais dans la bouche, il apporte

une valeur ajoutée à toute concoction, en cocktail, nature ou avec de la glace.

Enfin, le New Grove Orange Bliss est un rhum unique et remarquable qui se distingue des rhums aromatisés, de par ses arômes trouvant leur structure de deux ingrédients de base : l'orange et le pain d'épice.

Orchestre, ce rhum enveloppant se déguste nature avec des glaçons ou en cocktail.

Comme le soulignait Alexis Harel, le rhum vieux est la spécialité de la maison. C'est avec l'aide de l'œnologue Française Christian Vergier que Grays procède au moyen d'une technique de vieillissement dynamique qui permet justement un vieillissement rapide ne nécessitant aucun additif. Une visée s'impose à La Citadelle. Découvrir les rhums qui y sont protégés. — www.lesmatinal.com

Grays store unveils New Grove rums

PORT LOUIS: The House Of New Grove, Grays latest store which opened about two months ago at La Citadelle, offers a range of traditional New Grove rum, including the Oak Aged rum, the New Grove Plantation and the New Grove Orange Bliss. The unique tamarind liquor has won the gold medal and was rated among the best liquors in the United States in 2009. The rum is the specialty of the house and it is with the help of the French winemaker Christian Vergier that Grays proceeded to make rum by means of a technique that allows dynamic aging without any additives.

'The House of New Grove' abrite des succulents rhums

30 Dec 2010



La dernière boutique de 'Grays' vient d'ouvrir ses portes, il y a environ deux mois, dans le cadre prestigieux de La Citadelle qui surplombe majestueusement la capitale. 'The house of New Grove' se trouve sous l'imposante voûte en pierre des anciens magasins de poudre de La Citadelle. Un lieu chargé d'histoire qui accueille les touristes de passage et les Mauriciens.

A cette occasion, Grays en a profité pour dévoiler sa gamme de rhum traditionnel New Grove en présence de Alexis Harel, directeur commercial, Olivia Aliphon, sommelière et Sandrine Rault, Blast Communications. Le moins que l'on puisse dire, c'est que nous avons

été séduit par cette gamme de grande qualité à commencer par la Mauricia Tamarind Liquor, qui est un parfait produit représentatif de Maurice. Cette liqueur unique de tamarin au monde fut d'ailleurs médaillée d'or et déclarée meilleure de la catégorie des liqueurs aux Etats-Unis en 2009. Issue de la fermentation du tamarin, sa couleur brune dorée et son goût relevé de notes de fruits secs, d'agrumes, de vanille, en font un produit qui se déguste frais généralement accompagné de glace.

Deuxième rhum, le New Grove Oak Aged, vieilli en fût de chêne est le fruit d'un minutieux assemblage de divers rhums vieux de la distillerie de Pamplémousses. Ce rhum sec, à la saveur unique et à la belle robe dorée, reflète le prestige et la tradition des rhums mauriciens. Riche et plutôt corsé, il se prend de préférence en apéritif.

Troisième de la gamme, le New Grove Plantation, rhum blanc aux arômes 100 % naturels issus de la canne et digne représentant des rhums traditionnels de Maurice. Il se classe parmi les rhums blancs haut de gamme internationaux.

Grâce à une fermentation unique délicate et une distillation unique, il se caractérise par de fabuleux arômes naturels et puissants. Ses saveurs primaires de canne à sucre et de sucre chaud se prolongent sur des notes d'épices, de muscade et de poivre gris. A consommer pur ou sur de la glace, en ti punch parfumé et tonique associé à un jus de fruit ou allongé de jus variés.

Le New Grove, Old tradition cinq ans d'âge, est issu d'une sélection rigoureuse, mûri en fût de chêne un minimum de cinq années. Un nez aux arômes intenses de fruits secs, de confitures d'orange et d'épices dévoile en bouche toute la puissance et l'excentricité de ses origines. Raffiné et élégant, voici donc un rhum riche au caractère aromatique tout en nuance. Il peut se consommer en apéritif ou en conclusion d'un agréable repas.

Le New Grove Lime Delight trouve ses racines dans l'union de deux ingrédients de base, le citron et le gingembre. Structuré et frais dans la bouche, il apporte une valeur ajoutée à toute concoction, en cocktail, nature ou avec de la glace.

Enfin, le New Grove Orange Bliss est un rhum unique et remarquable qui se distingue des rhums aromatisés de par ses arômes trouvant leur structure de deux ingrédients de base : l'orange et le pain d'épice. Onctueux, ce rhum envoûtant se déguste nature avec des glaçons ou en cocktail.

Comme le soulignait Alexis Harel, le rhum vieux est la spécialité de la maison. C'est avec l'aide de l'œnologue Français Christian Vergior que Grays procède au moyen d'une technique de vieillissement dynamique qui permet justement un vieillissement rapide ne nécessitant aucun additif. Une visite s'impose à La Citadelle. Découvrir les rhums qui y sont protégés.

Source: [leMatinal](#)

En marge de cet événement et suite à cette dégustation, la journaliste du Week End a fait un papier d'une page entière sur des cocktails à base de rhums de la gamme New Grove :

Week-end Sunlights WEEK-END - dimanche 12 décembre 2010 **44**

Cuisine

Cocktails

Mélangez, secouez et décorez...

Cette semaine, nous vous invitons à faire travailler vos bras! Oul, oui... Un peu d'exercice en cuisine ne fait pas de mal. Et puis, vous savez ce qu'on dit : après l'effort, le réconfort. Donc, nous pourrions savourer le fruit de votre travail. Commencez par transformer votre plan de travail. Sortez les fruits, les liqueurs et autres ingrédients dont vous aurez besoin pour réaliser le ou les cocktails de votre choix. Car, vous allez être le barman de service pour vos invités. Vous n'avez pas de shaker? Pas grave. Remplacez ce matériel par le mixeur ou plus simplement un verre à mélanger. N'oubliez pas de servir frais dans de beaux verres à cocktail et joliment décorés. La décoration est un atout visuel important. Pour vous, nous avons sélectionné une palette de cocktails à base d'alcool, précisément des rhums New Grove Oak Aged et New Grove Plantation, deux produits de Grays Inc. Ltd. Le premier a été médaillé d'argent aux Etats-Unis en 2007 et cette année en Angleterre à l'International Wine and Spirit Competition. Le deuxième a été primé au International Canc spirits Festival and Tasting Competition, USA, dans la catégorie White Rhum en 2007, 2008 et 2009. Les recettes de cocktails sans alcool, avec des fruits de saison, ont été puisées du site en ligne, 1001cocktails.com. Si vous optez pour la préparation de cocktails avec alcool, il est conseillé de les apprécier sans en abuser car l'abus d'alcool est nocif pour la santé.

AVEC ALCOOL

Méisse
A préparer au shaker avec des glaçons. Mélangez 4 cl de New Grove Oak Aged, 2,5 cl de jus de citron, 1 cl de jus de citron vert et 1 trait de grenadine. Servez dans un verre à cocktail.

Ile de France
Versez 2 cl de crème de coco dans un shaker, puis 4 cl de New Grove Oak Aged, 1 cl d'Amarula et mixez. Versez dans un verre à cocktail et terminez par 1 cl de Curaçao.

Pamplemousse
Remplissez le verre de glaçons et ajoutez 8 cl de jus de framboise. Versez 5 cl de New Grove Oak Aged et 5 cl de jus de pamplemousse et des glaçons dans un shaker. Versez le mélange en filtrant dans le verre et décorez avec une tranche de citron.

Tropical
Mettez des glaçons dans un shaker. Versez 9 cl de New Grove Oak Aged, 4,5 cl de crème de coco et 2,5 cl de crème fraîche. Secouez longuement. Servez dans un verre à cocktail et saupoudrez de noix de muscade râpée.

SANS ALCOOL

Sunrise Blend
Réalisez la recette "Sunrise Blend" au mixeur. Versez dans un mélangeur 1 tasse de glaçons, 9 cl de jus d'orange frais, 9 cl de jus d'ananas frais, 2 fraises fraîches et 1 banane. Mélangez bien pour obtenir une consistance crémeuse et passer dans un grand verre. Décorez avec des fraises.

Bittersweet Union
Réalisez cette recette directement dans le verre. Versez 6 cl de jus de la passion, 6 cl de jus de mangue et 2 cl de jus de citron dans un verre à orangades rafraîchi rempli au tiers de glace pilée. Complétez avec de la limonade et servez rapidement. Décorez avec une tranche de citron vert.

Sweet Sunset
Versez 2 cl de jus d'ananas, 2 cl de gin, 2 cl de New Grove Plantation et 1 cuillère de sucre Demerara fin dans un shaker. Ajoutez des glaçons. Secouez. Filtré dans un verre à cocktail.

Greenpeace
Versez 1 cl de jus de citron, 2 cl de liqueur de menthe verte et 4 cl de New Grove Plantation dans un shaker. Mélangez. Complétez avec 5 cl de limonade. Servez dans un verre à cocktail.

Tour Eiffel
Mélangez 2 cl de New Grove Plantation et le jus d'ananas. Versez dans la flûte, puis complétez avec le vin pétillant. Servez bien frais dans une flûte givrée.

Bliss Kiss
Mélangez dans un shaker 3 cl d'Amarula, 1,5 cl de New Grove Plantation, 1,5 cl de jus de citron, 1,5 cl de crème de coco et 1,5 cl de jus d'ananas. Versez dans un verre à cocktail.

Cape Town
Mélangez 1 cl de jus de citron, 1 cl de sirop de grenadine, 2 cl de New Grove Plantation, 3 cl de jus d'ananas, 3 cl de jus d'orange. Servez dans un verre à cocktail.




Virgin Mojito
Réalisez la recette "Virgin Mojito" directement dans le verre. Ecrasez un demi citron vert coupé en dés avec une bonne cuillère à soupe de sucre dans le verre à l'aide d'un pilon. Placez 10 feuilles de menthe fraîche dans la préparation et pilez-la délicatement sans la broyer. Remplissez le verre à moitié de glace pilée et ajoutez 6 cl de jus de pomme. Mélangez et complétez avec de l'eau gazeuse.

Thomas
Réalisez la recette "Thomas" au shaker. Versez dans un verre humbler 0,5 cl de sirop de grenadine, 4 cl de jus de mangues, 4 cl de jus d'orange, 4 cl de jus de fraises, 5 cl de jus de papaye et 2 cl de jus de citron vert sur de la glace pilée. Mélangez bien avant de servir. Décorez d'une demi-tranche de citron et d'une branche de menthe. Servez dans un verre à martini.




Contactez-nous

Vous êtes restaurateurs et souhaitez faire connaître vos spécialités? Vous voulez partager vos recettes ou autres astuces avec nous? Contactez-nous au téléphone: 2078200 ou 2078208 ou écrivez-nous: cuisine@sunlights@semauricien.com