

Le savoir-faire des maîtres du rhum léger

Le savoir-faire des maîtres du rhum léger

Cuba

Inscrit en 2022 (17.COM) sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité



© Cuba Ron S.A, 2019

Le rhum léger cubain apparaît en 1862 à Santiago de Cuba. À partir de cette date, les maîtres du rhum léger cubain n'ont cessé de transmettre leurs connaissances, qui prennent corps dans les caves, les stations de mélange et les laboratoires.

Le savoir des maîtres du rhum léger est un ensemble de connaissances sensorielles, traditionnelles et scientifiques et techniques de transmission qui garantissent la sauvegarde du processus de production du rhum léger cubain. Indépendamment des marques, les maîtres du rhum léger suivent un code

déontologique axé sur le respect de la culture du rhum cubain, de son histoire et de ses bonnes pratiques, mais aussi sur les principes de l'écoculture et de l'intégration harmonieuse à l'environnement.

La transmission du savoir-faire des maîtres du rhum léger est un processus d'apprentissage tout au long de la vie, qui se transmet de génération en génération et qui va de la protection des caves de vieillissement (qui suppose de connaître leur contenu, leurs caractéristiques et l'histoire de chaque tonneau) à la maîtrise des mélanges permettant d'obtenir les aspects, les arômes, les goûts et les textures propres au rhum léger. Les maîtres forment une communauté qui fonctionne comme une confrérie dans laquelle l'admission est sélective. Ils prônent une consommation modérée d'alcool et font connaître la culture de Cuba dans le reste du monde.



(Source <https://ich.unesco.org/fr/RL/le-savoir-faire-des-maitres-du-rhum-leger-01724>)

<https://www.radiohc.cu/fr/noticias/cultura/376744-le-savoir-faire-des-maitres-du-rhum-leger>



Radio Habana Cuba