

Cuba: la tradition des maîtres-rhumiers au patrimoine immatériel de l'humanité

Image not found or type unknown



Le maître-rhumier cubain Asbel Morales goûte du rhum dans la distillerie San José de la marque Habana Club, à San José de las Lajas, province de Mayabeque, Cuba, le 15 mars 2018 © YAMIL

La Havane, 30 novembre (RHC) – L'Unesco a inscrit mercredi à sa liste du patrimoine immatériel de l'humanité le savoir-faire des "maîtres cubains du rhum léger", une tradition transmise à travers les générations qui représente une part de "l'expression culturelle" de la plus grande île des Caraïbes.

"C'est une reconnaissance pour les générations de maîtres-rhumiers cubains et pour nous c'est plus qu'une fierté c'est la véritable reconnaissance de la tradition du rhum cubain!", s'est félicité auprès de l'AFP le maître-rhumier Asbel Morales, 54 ans.

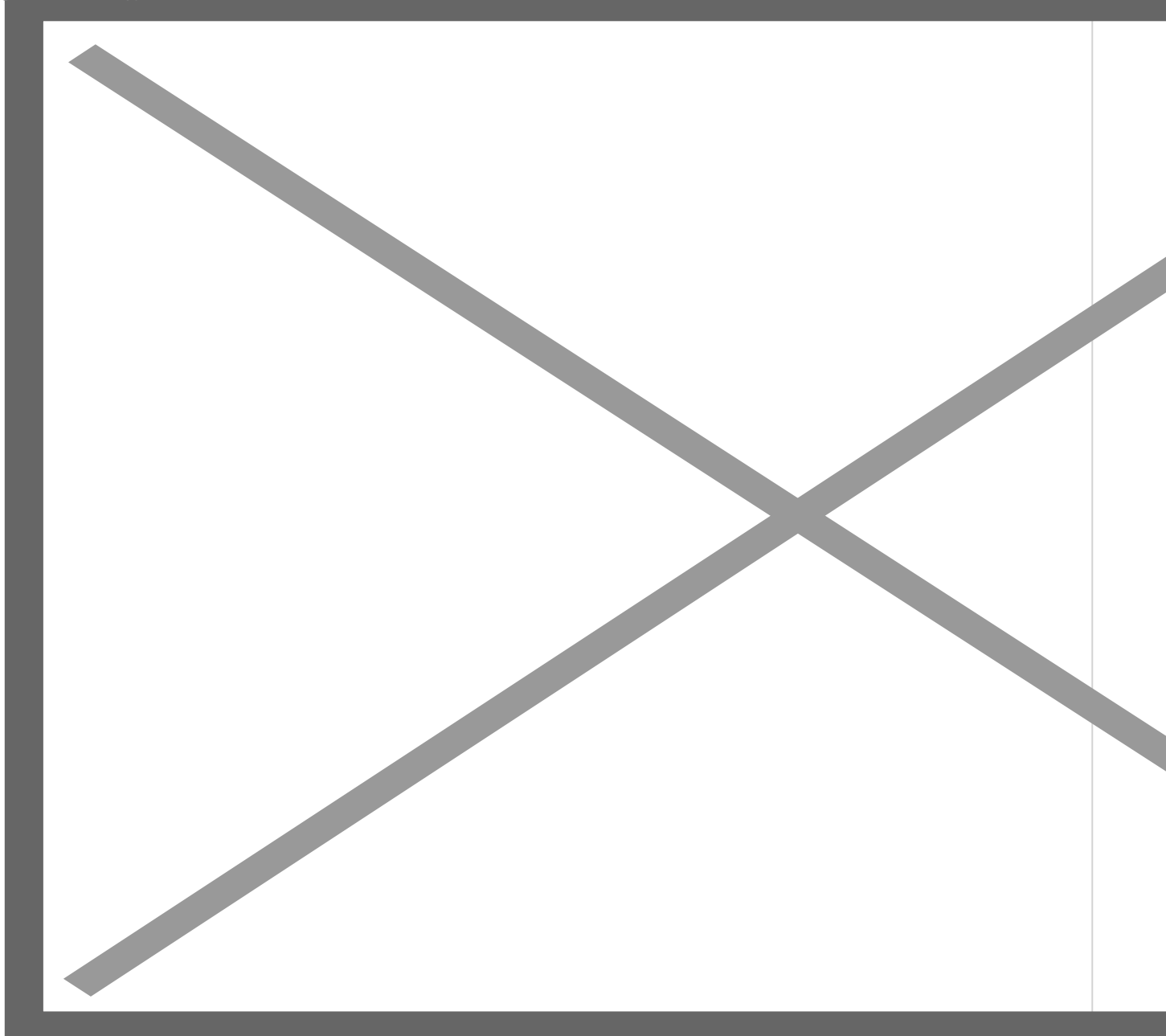
Les premiers maîtres-rhumiers sont apparus sur l'île dans la région côtière de Santiago de Cuba (est) à partir de 1862. Aujourd'hui, ils sont dispersés dans toute l'île, travaillant dans les différentes fabriques locales de rhum.

Au fil du temps, ce sont huit générations de maîtres-rhumiers qui ont accumulé et transmis oralement leurs connaissances sur la fabrication du rhum léger.

Ce dernier, qui a un degré d'alcool de 40 degrés, est confectionné à partir de la mélasse, résidu de l'élaboration du sucre de canne, à la différence notamment du rhum agricole élaboré à partir du jus de canne. Le rhum léger est très utilisé pour la confection des cocktails.

"Le savoir des maîtres-rhumiers, au-delà d'un ensemble de connaissances, est une façon de vivre qui comprend un code moral (...) qui se concentre sur la culture du rhum cubain, son histoire, ses bonnes pratiques, qui transcende les marques et le marché" commercial, avaient fait valoir ces maîtres dans leur dossier de candidature.

Image not found or type unknown



Des barriques utilisées pour le vieillissement du rhum Havana Club sont empilées à la distillerie San José de la marque Havana Club, à San José de las Lajas, dans la province de Mayabeque, à Cuba, le 15 mars 2018 © YAMIL LAGE / AFP/Archives

"Il faut toujours prendre en compte que le rhum n'est pas seulement un spiritueux, mais aussi une part importante de notre culture", confirme Asbel Morales, maître-rhumier depuis 1993.

Il y a aujourd'hui 14 maîtres-rhumiers à Cuba : trois "premiers maîtres", sept "maîtres" et quatre aspirants. Longtemps domaine exclusivement masculin, il s'est peu à peu féminisé, avec aujourd'hui deux femmes "maîtres" et trois aspirantes.

Presque tous les membres de cette confrérie ont fait des études de chimie, mais il faut également une rigoureuse formation des sens, le goût et l'odorat, et de longues années d'expérience.

Au total, une dizaine d'années de formation et de pratique sont nécessaires pour devenir un maître-rhumier.

Image not found or type unknown



Un ouvrier nettoie des barriques de rhum dans la distillerie San José de la marque Havana Club, à San José de las Lajas, dans la province de Mayabeque, à Cuba, le 15 mars 2018 © YAMIL LAGE / AFP/Archives

Cuba détient déjà plusieurs traditions inscrites au patrimoine immatériel de l'humanité.

La "tumba francesa" (tambour français) a été reconnue en 2008. Il s'agit de chants et danses accompagnés de percussions arrivés à Cuba avec les colons français et leurs esclaves haïtiens à la fin du XVIIIe siècle,

Ont suivi la rumba cubaine (2016), qui mêle chant et danse populaire, le Punto cubano, (2017), une musique paysanne originaire des Canaries, et Las Parrandas (2018), festivités populaires du centre de l'île.

Avec AFP

<https://www.radiohc.cu/index.php/fr/noticias/nacionales/306567-cuba-la-tradition-des-maitres-rhumiers-au-patrimoine-immateriel-de-lhumanite>



Radio Habana Cuba