



Le 4 avril 2016,

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Isautier remporte la seule médaille d'or attribuée aux Rhums réunionnais lors du concours international du salon Rum Fest à Paris

Pour la troisième année consécutive, la Maison Isautier a présenté ses produits lors du salon international du Rhum, «Rum Fest», qui s'est tenu à Paris du 2 au 4 avril.

Créé en 2011, le salon Rum Fest a pour ambition de réunir en un seul lieu les plus grands rhums de la planète et de les présenter tant aux amateurs qu'aux professionnels. La quasi-totalité des rhums agricoles étaient au rendez-vous mais aussi une foule de producteurs, ambassadeurs, maîtres de chai de rhums en provenance de tous les continents pour former l'un des plus beaux plateaux jamais réunis en un même lieu. Cette année, les rhums réunionnais étaient mis à l'honneur par les organisateurs du salon. Une exposition leur a été consacrée, montée en partenariat avec le musée de la Saga du Rhum de Saint-Pierre.

La Maison Isautier présentait ses produits à côté des rhums Savanna, des arrangés d'Alain Chatel et de Rhum Charrette. C'est l'arrangé Gingembre Citron de la Maison Isautier qui a été récompensé d'une médaille d'or par un jury composé de professionnels. Danièle Le Normand, Présidente de Rhums et Punchs Isautier, se félicite aussi de la médaille de bronze obtenue par le rhum mûri « Barrik » de La Maison : « Depuis maintenant 10 ans, nous avons entrepris un travail sur nos chais avec l'aide de notre œnologie Mathieu Cosse. Nos rhums se hissent maintenant au niveau des plus grandes marques internationales. »

A noter également, la dégustation Rhums Fromages organisée en partenariat entre La Maison Isautier et la distillerie de Paris, qui produit le rhum Galabé (Payet & Rivière), a été particulièrement appréciée des amateurs et professionnels réunis pour l'occasion.

Contact presse

Laure TESTART – Pep's Réunion

0692.30.39.36

laure.testart@peps.re