



De la Martinique au Vietnam, le Rhum Belami est une ode à l'artisanat

Au commencement, il y eut la canne à sucre. Sans elle, le rhum n'existerait pas.

Si chacun associe principalement le rhum aux Caraïbes, et les plus jeunes aux aventures du fantasque capitaine Jack Sparrow, nous partons aujourd'hui dans la micro-distillerie d'un autre pirate tout aussi riche en couleur : Rody Battajon.

C'est au sud du Vietnam, dans sa ville d'adoption d'Ho Chi Minh City, que Rody, né d'une mère martiniquaise et d'un père italien, a donné naissance à Belami, son rhum artisanal, fait 100 % au Vietnam. Lorsque l'artiste parle de son rhum et de cette aventure entamée en 2016, ses yeux brillent d'une passion qui ne peut être feinte.

Le choix de la canne à sucre est crucial. Rody a parcouru inlassablement le pays, à la recherche du terroir idéal, à l'instar d'un vigneron jonglant avec les cépages. Il a longtemps travaillé avec une canne à sucre noire, cultivée dans les plantations de Long Anh, mais il est maintenant passé à une canne vietnamienne d'exception issue de la région de Ben Tre, la ROC16 avec un BRIX (indicateur de la quantité de sucrose qui nourrira la fermentation) montant jusqu'à 24.4 !

From Martinique to Vietnam, Belami Rum is an ode to craftsmanship || It all starts with sugar cane. Without it, rum wouldn't exist.

While most people associate rum primarily with the Caribbean, and younger generations might think of the whimsical adventures of Captain Jack Sparrow, today we embark on a journey to the micro-distillery of another equally colorful pirate: Rody Battajon.

In the southern part of Vietnam, in his adopted city of Ho Chi Minh City, Rody, born to a Martiniquais mother and an Italian father, created Belami, his artisanal rum, made entirely in Vietnam. When the artist talks about his rum and the journey that began in 2016, his eyes shine with an unmistakable passion.

The choice of sugar cane is crucial. Rody tirelessly traveled the country in search of the ideal terroir, much like a winemaker juggling grape varieties. He initially worked with black sugar cane, cultivated in the Long An plantations, but has now switched to an exceptional Vietnamese cane from the Ben Tre region, the ROC16, with a BRIX level (an indicator of the amount of sucrose that feeds the fermentation) reaching up to 24.4!

Il ne peut s'empêcher de sourire lorsqu'il ouvre la cuve de fermentation et qu'il voit le précieux jus de canne frémir et chanter après seulement une nuit de travail. Après la fermentation, le travail d'orfèvre prend place : Rody travaille minutieusement la palette des saveurs qui seront révélées lors de la distillation et de la maturation en barrique. L'alchimie a lieu dans un alambic avec un 'panier à gin', où sont placés des ingrédients triés sur le volet, puis Rody transfère le nectar dans des barriques préparées par ses soins à l'aide d'épices locales, pour le faire vieillir mais aussi infuser et lui donner ce caractère raffiné et reconnaissable entre tous, la « touche Belami ». Lorsque le rhum est prêt, chaque bouteille est scellée manuellement à la cire dans l'atelier.

Ce souci du détail et cette quête de l'excellence sans compromis sont la fondation de l'entreprise, qui met aussi un point d'honneur à sourcer ses ingrédients localement, rémunérer équitablement ses employés, et établir un réseau solide avec les autres acteurs de la scène locale.

He can't help but smile when he opens the fermentation tank and sees the precious cane juice bubbling and singing after just one night of work. After fermentation, the meticulous work begins: Rody carefully crafts the flavor profile that will be revealed during distillation and barrel ageing. The alchemy happens in a still with a gin basket, where carefully selected ingredients are placed, then Rody transfers the nectar into barrels prepared by him with local spices to age and infuse, giving it the refined and distinctive "Belami touch." When the rum is ready, each bottle is hand-sealed with wax in the workshop.

This attention to detail and uncompromising quest for excellence are the foundation of the company, which also prides itself on sourcing ingredients locally, paying employees fairly, and establishing a strong network with other local actors.



Les efforts de ce pionnier des spiritueux artisanaux ont vite été reconnus et récompensés, notamment par une médaille d'or obtenue très tôt pour son rhum *Legacy Edition* au concours Top Rhum World Spirits Awards dans un concours à l'aveugle, comble du succès.

Depuis, la micro-distillerie ne cesse d'aller de l'avant et les rhums Belami sont maintenant distribués à l'international, ainsi que dans de nombreux restaurants et hôtels de luxe.

Sa gamme actuelle consiste des rhums suivants : le rhum agricole ROC16 (52 %), le Legacy (48 %) aux notes d'ananas grillé, de ramboutan, de poivre rouge de Phu Quoc et de turmerique, le Premium (40 %) aux notes de chocolat, café et noix de coco, et l'Euphoria (55 %) aux notes de châtaignes d'eau, de chêne et d'anis avec un finish joliment fumé.

Belami est bien plus qu'un spiritueux de qualité : c'est une célébration de l'aventure artisanale, des richesses du terroir vietnamien, et d'une passion qui transcende les frontières.

The efforts of this pioneer in artisanal spirits have quickly been recognized and rewarded, notably with a gold medal for his *Legacy Edition* rum at the Top Rhum World Spirits Awards in a blind tasting competition, the pinnacle of success.

Since then, the micro-distillery has continued to forge ahead, and Belami rums are now distributed internationally and served in numerous luxury restaurants and hotels.

His current range includes the following rums: ROC16 Agricultural Rum (52%), Legacy (48%) with notes of grilled pineapple, rambutan, Phu Quoc red pepper, and turmeric, Premium (40%) with notes of chocolate, coffee, and coconut, and Euphoria (55%) with notes of water chestnuts, oak, and anise with a beautifully smoky finish.

Belami is much more than a quality spirit: it's a celebration of artisanal adventure, the richness of Vietnamese terroir, and a passion that transcends borders.

Text and photos: Aurélien Foucault