



Galerie des plus beaux insectes du Monde

À l'étage, dans une salle climatisée, vous découvrirez une splendide collection de plus de 5000 chefs-d'œuvre de la Nature, provenant du monde entier. Tous ont été choisis en raison de leur rareté ou de leur beauté.

Émerveillement assuré.

Les insectes nous apprennent à mieux discerner notre environnement et à mieux le respecter.



Une vingtaine de cartons "GUADELOUPE" dans lesquels vous admirerez notamment : le véritable "scieur de bois", les charançons du bananier, de la canne à sucre, du manioc, du citronnier, de l'oranger, le milieu naturel aux Saintes et ses hôtes, etc...

INFOS PRATIQUES

DURÉE : Visite libre (prévoir 1h 30) - Entrée payante
 600 M2 d'exposition - Ouvert toute l'année - Parking gratuit
ACCÈS : de Pointe-à-Pitre, direction Deshaies 20 Km
Tél : 0590 28 70 04 - Fax : 0590 28 82 55
 E-mail : musee@rhummoutremar.com

Découvrez un Monde magique !

Les Lépidoptères :
Toutes les espèces vous raviront par leurs formes étranges et leurs étonnants coloris.



Les Coléoptères , armés de cornes, pinces, épines, dont chaque exemplaire vous paraîtra né de l'imagination d'un délirant magicien...
Ainsi vous est présenté l'un des plus grands coléoptères du monde, le dynastes hercules (espèce protégée) qui vit en Guadeloupe.



Vous y verrez encore des **Phasmes**, "insectes feuilles" à l'homochromie parfaite, qu'on peut confondre avec une feuille ou une brindille et mille autres merveilleuses créatures ailées.



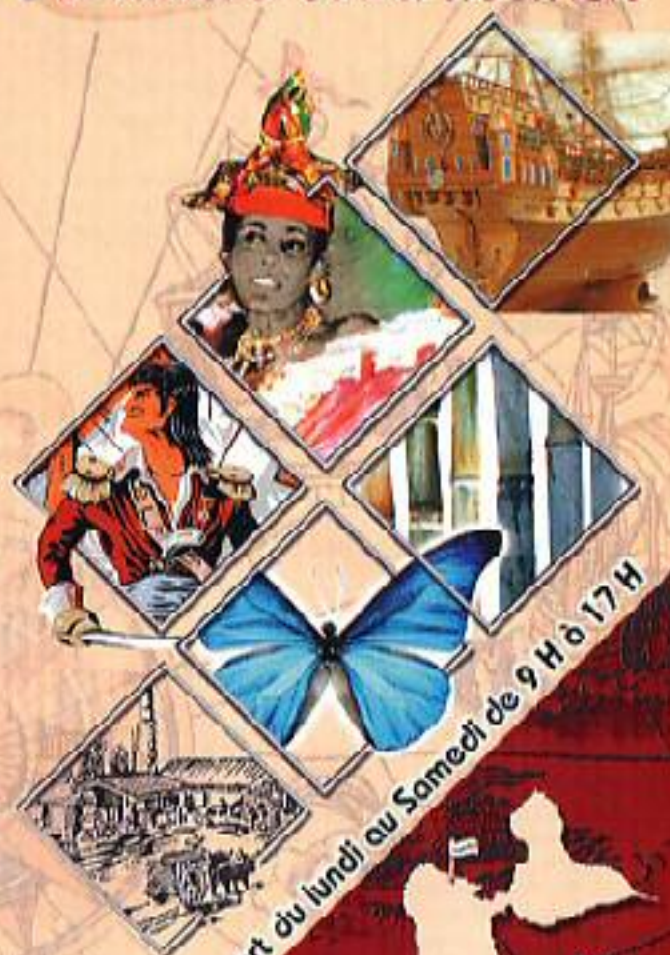
Musée du Rhum et distillerie REIMONENG

MUSÉE DU RHUM

VISITE

DEGUSTATION et BOUTIQUE

- Galerie des Insectes
- les Grands Voiliers
- Métiers et Artisanat



Ouvert du lundi au Samedi de 9 H à 17 H



Bellevue
 97015 SAINTE-ROSE
 (GUADELOUPE)

MUSEE DU RHUM

Trois siècles d'histoire

S'immerger dans le passé, comprendre une tradition vieille de plus de 300 ans, son histoire, son évolution. Vous découvrirez tous les secrets de la fabrication du rhum grâce aux panneaux, gravures, documents et outils.



Origine et culture de la canne à sucre, (plantations sur le site). Récolte manuelle et mécanisée : coupe, chargement, et transport.



Les étapes de fabrication :

- Broyage d'hier et d'aujourd'hui.
- Fermentation.
- Distillation : de l'alambic traditionnel à la colonne à distiller.

Un film vidéo de 20 minutes complètera votre visite. (français, anglais, allemand, italien, espagnol).

Matériels et objets du passé

Construction de la charette à bœufs. Présentation de moulins : manuels, à bêtes, à vent, à vapeur, permettant le broyage (roils et engrenages en bois puis en fonte). Plusieurs alambics en cuivre.



Atelier du tonnelier



Coutelas du monde

Magnifique collection de plus de 50 coutelas (sabres ou machettes)



La sucrote

Fabrication du sucre brut d'antan

DECouvrez "LES HEURES DU RHUM"



TERMINEZ PAR LA DIGUSTATION

Produits de la distillerie

La distillerie REMONENO perpétue son savoir-faire depuis 1916. Vous trouverez à la boutique : Notre rhum blanc agricole "Cœur de Chauffe"



Nos différents rhums vieux dont le vieux 1995



ainsi que nos liqueurs et spiritueux.

L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé.



Les grands VOILLIERS

Quarante maquettes de voiliers de grande beauté vous diront le chant de la mer et celui des plus belles découvertes.



Métiers

et Artisanat



Des scènes de la vie agricole et des petits métiers pour comprendre les gestes et le savoir-faire des Anciens.

