



1915

Joseph REIMONENQ, frère aîné du père de Léopold REIMONENQ, achète le terrain au Dr Diavet : début de l'aventure avec la plantation des cannes à sucre sur le domaine et la construction de la distillerie en bois.

1916

La production de rhum commence.

1920 - 1944

Joseph REIMONENQ est Maire de la commune de SAINTE ROSE et conseiller général de la Guadeloupe.

1950

Après le décès de Joseph, Fernand devient propriétaire et gérant de la distillerie.

1954

Après son stage à l'usine du COMTE DE LOHEAC, Léopold, devient co-gérant de la distillerie. Ses années d'apprentissage dans l'élevage et le commerce de cabris, de vaches, de taureaux... et dans la plantation des cannes à sucre lui ont permis d'acquérir les qualités pour s'occuper d'un domaine.

1959

Après le décès de son père, Léopold devient gérant de la distillerie afin de maintenir l'activité et de subvenir aux besoins familiaux.

1960

Il fait construire un bâtiment en béton pour y installer une ligne à embouteiller et 100 fûts de chêne.

A partir de 1962

Léopold fait des voyages d'études dans les pays producteurs de cannes

à sucre du monde et revient avec de nombreuses idées.

Il innove dans la mécanisation de la culture de la canne à sucre et dans les procédés de fabrication du rhum avec l'aide de l'INRA.

1965

Il achète un stock de bouteilles gravées RHUM DE LA GUADELOUPE à Nell Martin afin de mettre le rhum vieux en bouteille sous la marque GRAND CORSAIRE.

1967

Début de la mécanisation de la récolte de la canne à sucre en Guadeloupe.

1970

Incendie de la distillerie, presque tout est à reconstruire. Léopold achète du rhum à d'autres distilleries pour maintenir la marque et financer la reconstruction.

Il se lance dans la production d'aubergines pour l'exportation, c'est un succès : vente de 300 à 600 tonnes (6 mois/an).

1974

Le rhum coule à nouveau à la distillerie.

1978

Pertes des plantations d'aubergines à cause d'une bactérie.

1979 - 1980

Il se lance dans la culture de la banane et malheureusement les cyclones DAVID et FREDERIC ravagent les plantations.

1985

La distillerie participe au Concours Agricole de Paris où le rhum blanc agricole reçoit sa 1ère médaille d'or.

Il participe ensuite à de nombreux concours internationaux :

1986 : médaille à Madrid, 1987 à New York et à Bruxelles...

Le palmarès des médailles, signe de qualité, se poursuit chaque année. Cependant, les traces des années difficiles persistent sur le plan financier...

1988 - 1989

Après toutes les mésaventures rencontrées, Léopold décide de construire le MUSEE DU RHUM afin de faire découvrir aux visiteurs l'histoire de la canne à sucre et de la fabrication du rhum. Il est soutenu par son épouse, quelques amis et son personnel. Une carte qui sauvera le domaine.

Le 16 septembre 1989, le cyclone Hugo en décide autrement, lors de son passage sur l'île, il dévaste tout. L'ouverture du musée est reportée en mars 1990.

De son 1er voyage au Brésil, il ramène un moulin et sa cuve en bois.

L'ouverture du Musée attire de nombreux visiteurs, ce qui permet de vendre le rhum produit à la distillerie et d'équilibrer les comptes. La distillerie peut continuer à produire.

Le rhum est vendu sous la marque MUSEE DU RHUM et le nom RHUM COEUR DE CHAUFFE : principe de distillation spécifique à notre distillerie.

1994

Ouverture de la GALERIE DES PAPILLONS ET DES INSECTES DU MONDE, collection achetée à M Fortuné CHALUMEAU qui a chassé et échangé ces merveilles pendant plus de 20 ans. Il a souhaité la partager avec le public.

1996 - 1997

Collectionneur dans l'âme, Léopold commande à l'île Maurice des maquettes de voiliers parmi les plus célèbres.

L'exposition des GRANDS VOILIERS DU MONDE ouvre en 1997.

Fortuné Chalumeau, Léopold et sa famille participent à la mise en place de cette exposition qui rappelle combien les voiliers de l'époque contribuaient au développement du commerce du sucre et du rhum entre la Guadeloupe et la métropole.

De nombreux objets d'époque sont regroupés et mis en scène dans des vitrines afin de garder en mémoire le savoir faire des anciens et des traditions aux Antilles :

METIERS D'AUTREFOIS ou AN TAN LONTAN.

2013

Commande de 22 reproductions d'animaux de taille réelle pour le plaisir des petits et des grands : le ZOO VIRTUEL en relation avec l'Arche de Noé, version antillaise réalisée par Mr. Alcabelar selon les plans de M Reimonenq.

Vente à l'export des années :

- 2005 : en Italie
- 2008 : en Espagne
- 2011 : en Suisse
- 2015 : Andorre
- 2018 : Belgique
- 2020 : Monaco
- 2024 : Japon...

2016

La distillerie a fêté ses 100 ans grâce au TRAVAIL, au SAVOIR FAIRE et à la PERSEVERANCE de chacun en son temps : 1 siècle d'histoire dans la CONFIANCE.

Les hommes et des femmes qui ont travaillé sur ce domaine ont donné le meilleur d'eux-mêmes.

Au cours des années, les clients ont su apprécier les rhums produits, particulièrement le rhum Cœur de Chauffe, les rhums millésimés et notre fameux JR (en mémoire de Joseph REIMONENQ).

Afin de marquer les 100 ans de la distillerie, Léopold a fait construire une mini tour RQL.

2024

Lancement de la Cuvée « **Christal** » à l'effigie de la carrière de Christiane REIMONENQ qui apporte un grand savoir dans la gestion du domaine et des parcelles de canne à sucre depuis 1960.

2025

Aujourd'hui, la 3ème et 4ème générations collaborent avec une équipe de passionnées et entre 5 ans et 30 ans d'ancienneté. Léopold a transmis tout son savoir et sa passion auprès des générations futures qui continuent l'aventure !

2026

Nous travaillons sur une nouvelle identité graphique pour allier modernité tout en préservant notre authenticité et notre savoir-faire.



Cyclone HUGO 1989



Christiane, épouse de Léopold REIMOENQ



Profil de Léopold REIMOENQ 1933 - 2025

Nouveau logo :

