

LOUIS CULLEN

## La montée en puissance du cognac au XVIII<sup>e</sup> siècle

«**A**u début, je ne m'intéressais pas au cognac. Je travaillais sur les négociants irlandais en France, et je suis venu à Cognac pour la première fois en 1976, voir ce que je pouvais trouver chez Hennessy. Lors de cette première prise de contact, j'ai été bouleversé par la richesse remarquable des archives.» Il n'en fallait pas plus pour que Louis Cullen, professeur d'histoire moderne au Trinity College de Dublin, devienne un habitué des allers-retours Cognac-Dublin, et un spécialiste reconnu de l'histoire de l'eau-de-vie charentaise. En 1998, il fait paraître *The Brandy Trade under the Ancien Régime, regional specialisation in the Charente* chez Cambridge University Press, ouvrage traduit quatre ans plus tard par Catherine Simon-Goulet et Alain Braastad-Delamain.

«A la fin du XVI<sup>e</sup> siècle, dit-il, on distillait le vin un peu partout, en Italie, en Espagne et, en France, dans le Languedoc, le Bordelais, la vallée de la Loire mais aussi en Aunis, en Saintonge et en Angoumois», jusqu'à l'affirmation de la prééminence de Cognac, aussi bien pour la qualité de sa production qu'en termes de domination du marché. «Le terme cognac s'emploie dès 1680 et s'est répandu au XVIII<sup>e</sup> siècle. Dans les archives administratives de cette époque, on dit partout que la qualité du cognac des alentours de

Cognac est très élevée, et que la double distillation y est très sérieuse, alors que du côté de La Rochelle, les coupes étaient souvent fantaisistes.» La Rochelle, en partie à cause des contraintes douanières, a très vite perdu sa place de centre de distribution du cognac vers l'étranger, au détriment notamment de Bordeaux, où les négociants d'origine anglo-saxonne, Jean Martell, originaire de Jersey, ou Richard Hennessy, venu de Dublin, s'étaient implantés. «A la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, note Louis Cullen, Cognac, à l'origine ville de petits négociants, était devenue le centre

d'un commerce établi sur une échelle mondiale.» Louis Cullen démêle l'écheveau des relations, d'affaires comme familiales, qui se sont tissées à cette époque entre les négociants irlandais et catholiques, Richard Hennessy, James Delamain, John Saule, et leurs homologues autochtones, souvent protestants, les Augier, Ranson, ou Roulet. Louis Cullen aime aussi faire justice des clichés qui entourent le cognac, ce qu'il appelle être «révisionniste» : «Comme toutes les grandes boissons, le cognac a engendré des mythes, sourit-il. Il y a un mythe de la création des sociétés, avec des portraits de fondateurs souvent réalisés après coup, au XIX<sup>e</sup>, un mythe du cognac de Napoléon, comme un mythe du vieillissement prolongé en barriques : il faut savoir qu'un cognac en barrique âgé de 60 ans a été renouvelé entièrement trois fois.»

**Jean Roquecave**

*Le commerce des eaux-de-vie sous l'Ancien Régime. Une spécialisation régionale charentaise, le Croît vif, 352 p., 25 €*



Abdelkrim Kallouche

### FOUACES ET AUTRES VIANDES CÉLESTES

Sous ce titre sont réunis par Le temps qu'il fait (144 p., 17 €) les textes de Denis Montebello et les photographies de Marc Deneyer publiés dans la rubrique saveurs de *L'Actualité* depuis 1998. Un ouvrage pétri d'humour et d'amour des mots. A paraître également en février, deux ouvrages pratiques édités par Geste éditions : *Recettes gourmandes du Poitou-Charentes : les secrets d'Hortense et Célestine* de Francis Lucquiaud (200 p., 25 €) et *La Cuisine traditionnelle du Poitou* de Vincent Buche (144 p., 8 €).

### ESPRIT DE POITOU-CHARENTES

Le Comité régional du tourisme enrichit sa marque Esprit de Poitou-Charentes avec un nouveau guide qui recense 180 restaurants répertoriés dans au moins l'un des grands guides nationaux : Guide rouge Michelin, Bottin gourmand, Gault Millau et Champérard. Cette brochure, tirée à 20 000 exemplaires, met en avant les spécialités des chefs et propose quinze recettes régionales. CRT : 60, rue Jean-Jaurès, 86000 Poitiers [poitou-charentes-vacances.com](http://poitou-charentes-vacances.com)

### SAVOIRS POPULAIRES

Dans le Marais poitevin, on recourt à près d'une trentaine d'engins et techniques de pêche, de l'araignée ou verveux (ou encrou). Fanny Pacreau, ethnologue, explique ces différents usages et fait parler des pêcheurs dans *Pêches traditionnelles et pêcheurs des marais*, livre publié dans la collection «Petite encyclopédie des savoirs populaires» chez Geste éditions (56 p., 8 €). Dans la même collection, *L'Angélique de Niort et du monde entier*, ouvrage très complet de Vincent Buche, et tout aussi bien illustré.