

PÉROU

Du cognac au pisco

Depuis janvier 2011, Philippe Bannier, 40 ans, ancien producteur de cognac, se trouve au Pérou afin de former des chefs de production et d'apporter ses conseils œnologiques pour la fabrication d'un spiritueux extrêmement populaire dans ce pays d'Amérique du Sud : le pisco.

Avant de se rendre au Pérou, le pisco, Philippe Bannier n'en connaissait que le nom. «*La première fois que j'en ai goûté, c'était en plein milieu de l'après-midi le jour de mon entretien d'embauche ! se souvient-il. Je travaille pour Distilerias Unidas, un réseau de distilleries. On a fait appel à moi car on pensait que mes compétences pouvaient être un atout pour donner un souffle nouveau au pisco.*»

En effet, après plus de quinze ans passés à travailler dans la distillerie familiale, Philippe maîtrise tous les rouages de l'élaboration de l'eau-de-vie. Et entre le cognac et le pisco il y a un point commun de taille : tous deux sont des spiritueux issus de la distillation de vin de raisin.

DES DIFFÉRENCES DE FABRICATION.

Mais la comparaison s'arrête là. Tout d'abord un seul distillat est nécessaire à la fabrication du pisco alors que le cognac en requiert deux. Les cépages sont aussi très différents : italia, quebranta, trontel, moscatel et albilla sont les plus usités. «*Ce sont des cépages très aromatiques avec des notes de fruits exotiques, de mangue, de banane, de fruits rouges. Ici tout le monde boit du pisco ou presque. Pur ou en cocktails, le plus populaire étant le pisco sour (citron, sucre en poudre, limonade et blanc d'œuf). L'élite boit un pisco de grande qualité issu des meilleurs cépages, et les autres consomment un produit issu de cépages moins nobles... et d'une distillation plus approximative.*»

Depuis six mois, Philippe forme donc des chefs de production dans huit distilleries à Chincha, Ica, Pisco, Moquégua et Lima (pas de vignes dans la capitale péruvienne, le raisin vient de Canete, à une heure et demie de route), sur la côte pacifique, au pied de la cordillère des Andes. Là-bas les vendanges et la distillation débutent fin janvier pour se terminer fin mai.

«*Ce qu'on me demande, c'est d'améliorer le résultat final du produit, de lui donner plus de finesse et plus d'arômes. Le pisco relève encore d'une logique de production des années 1960 chez nous, quand le cognac se vendait et c'était tout. Maintenant, il faut que le produit plaise*

au consommateur, et pour le pisco c'est en train de se produire en ce moment. Pour vendre, il faut que ce soit bon !»

Evidemment, les premiers jours Philippe s'est interrogé sur la place que risquait de prendre son «patrimoine» local et quarante ans d'histoire avec le cognac dans la fabrication du spiritueux péruvien. Cela n'a pas duré. «*Le produit est tellement différent que le mieux est d'oublier le cognac et d'aimer le pisco. Tu te fais au pisco et pas*

l'inverse, si tu raisonnes "cognac" tu risques d'enlever toute la typicité au produit. J'apporte juste une touche personnelle.»

Cela commence par l'élaboration des vins, le levurage, le contrôle de fermentation. Puis vient la distillation et l'art de conduire l'alambic : temps de coulage du distillat, sélection des têtes, du cœur, des queues, de la température. «*En maîtrisant tous ces paramètres on obtient du pisco d'une toute autre qualité.*» **H. B.**



UNIVERSITÉ DE SEGONZAC

«**Un œil au pied de la vigne, un œil au bout du monde**» : voici ce qu'on peut lire dans les locaux de ce qu'on a pris l'habitude d'appeler l'Université internationale des eaux-de-vie, à Segonzac.

Depuis 1988, l'Université de Poitiers possède dans la capitale de la Grande Champagne une antenne qui propose un master en droit, gestion et commerce des spiritueux. Cette structure partage ses locaux avec l'Observatoire international des eaux-de-vie et boissons spiritueuses, spécialisé dans la veille juridique et commerciale. Ce master professionnel attire les étudiants étrangers. Ceux-ci peuvent représenter jusqu'à un quart de la promotion. «*Il y a toujours deux ou trois étudiants chinois, des Russes et un*

anglophone» détaille Philippe Lagrange, responsable de la formation. En général ils ont déjà engagé des études en France et viennent se spécialiser en Charente, conscients de l'importance du secteur des spiritueux en général (10 milliards de bouteilles produites chaque année dans le monde), et du cognac en particulier. Philippe Lagrange rappelle que «97 % du cognac se vend à l'export, et notamment en Chine ! Les étudiants sont avant tout intéressés par le cognac mais ils savent qu'ils pourront aussi trouver de opportunités professionnelles dans leur pays. Les Russes par exemple.» Quant aux étudiants français, ils n'hésitent pas à se rendre à l'étranger pour faire leurs stages, en Inde ou au Chili, autre pays producteur de pisco. **H. B.**

CATHERINE TERCINIER

Pineau d'antan

Au domaine des Forges, à Chermignac, à quelques kilomètres de Saintes, la viticulture est une histoire ancienne et familiale, qui se transmet depuis cinq générations. Fabriquant et distribuant essentiellement du pineau et du cognac, la maison Vallein-Tercinier, aujourd'hui gérée par Catherine Tercinier et son frère Louis – l'une s'occupant de la partie négoce, l'autre de la propriété agricole –, a eu la joie de recevoir en 2010 la saveur de bronze du Concours des saveurs régionales pour son pineau vieux, rosé ou rouge. Une reconnaissance bien flatteuse pour cette petite maison qui tient tête dans un secteur très concurrentiel dominé par une poignée de grands noms.

«Le vieux pineau, blanc ou rouge, est un produit qui se développe vraiment depuis une dizaine d'années, au fond depuis que l'on s'est rendu compte que le pineau en vieillissant va s'améliorer notablement et révéler des saveurs toute particulières, explique Catherine Tercinier. Alors qu'au départ seulement deux ou trois maisons en faisaient, aujourd'hui elles sont de plus en plus nombreuses à s'y mettre.» Si ce pineau vieux peut être consommé en apéritif, il est préférable de le dégus-

ter à température ambiante et non frais comme le pineau jeune. Et il a l'avantage de pouvoir être servi au cours du repas : «Je conseille de servir du vieux pineau blanc en accompagnement du foie gras et du vieux pineau rouge avec le fromage, si l'on veut vraiment sentir toutes ses saveurs dont la noix et son retour en bouche», insiste Catherine Tercinier. Il peut aussi être servi en digestif.

Autre fierté de la maison Vallein-Tercinier : L'Oublié, un pineau blanc de trente ans d'âge. L'histoire de ce pineau remonte à 1978, année où le père de Catherine Tercinier rate son pineau et n'obtient pas l'agrément lui permettant de le commercialiser. «En 1979, mon père a tenté à nouveau d'avoir l'agrément mais il a encore été recalé, raconte-t-elle, refusant de le jeter, il a alors décidé de le garder dans un des bâtiments du domaine, et puis ce pineau a été "oublié"... jusqu'en 2008, quand nous avons voulu entamer des travaux d'aménagement.» Filtré puis goûté, ce pineau a séduit d'emblée Catherine Tercinier et son maître de chai. «On l'a trouvé très bon, d'une saveur très originale, type confiture de figue, avec une légère amertume et une acidité qui

peuvent déplaire.» Aussi décide-t-elle de demander l'agrément qu'elle obtient finalement, trente ans après ! Vendu 60 euros la bouteille, L'Oublié s'apprécie particulièrement avec du foie gras ou en digestif.

Aline Chambras

Domaine des Forges
17460 Chermignac
05 46 92 64 30
catherine@cognac-tercinier.com
www.cognac-tercinier.com



Le brûlot charentais

- Une tasse de café froid • 2 sucres
- 2 cl de cognac

Le café charentais est un breuvage partagé lors des très grandes occasions, en fin de repas. Catherine, 62 ans, se rappelle en avoir vu, enfant, «chez l'oncle Armand à Brie-sous-Matha. C'était le soir de Noël et on chantait en même temps le *Gloria*. Je me souviens aussi que la cousine Étienne recevait le café en grains, en énorme quantité. À l'époque ils torréfiaient eux-mêmes le café.»

Munissez-vous d'un service à café en grès, très résistant à la chaleur. Versez du café froid dans une tasse et posez cette tasse sur une soucoupe. Disposez deux sucres sur la soucoupe et imbitez-les de 2 cl de cognac. Faites flamber les sucres : les flammes, en léchant la paroi extérieure de la tasse jusqu'à ce que tout l'alcool ait brûlé, réchauffera le café froid. Récupérez ensuite avec une cuillère le sucre fondu et parfumé de cognac. Mélangez-le au café et dégustez. Effet garanti.

Le caviar du pauvre

La fête du port de pêche de La Rochelle née en 1996 pour faire découvrir aux Rochelais le nouveau port de Chef de Baie, est devenue une tradition. Chaque année, ils sont des milliers sur les quais à déguster les produits de la pêche sur fond de chant de marins, avant une sortie

en mer avec les pêcheurs. Tous les plats sont confectionnés par les bénévoles des différents comités de quartier, accras de morues, seiches grillées, huîtres, moules, maquereaux ou encore beurre de sardines. «Le beurre de sardines, c'est une recette qui est associée à mon enfance, dit Jean Paul Laporte, président du comité du quartier Saint-Maurice. À l'époque, c'était un quartier populaire, à mi-chemin entre la vieille ville et le port de La Pallice. Il y avait une ambiance de village. Nous étions onze enfants, ma mère nous appelait et nous disait : "Aujourd'hui je vous fais un plat de luxe, le caviar des pauvres". Et elle nous le servait sur des petits carrés de pain. Ça se faisait dans tout le quartier.» Pour faire du beurre de sardines, il faut des sardines à l'huile égouttées, qu'on écrase avec du beurre salé des Charentes, des échalotes, du persil et un filet de citron. «Le problème, c'est qu'il faut tout le temps goûter pendant qu'on le prépare, et qu'on finit par en manger la moitié avant de le servir.» **J. R.**



Xavier Léoty