

PUBLIÉ LE 21/01/2012 09:23 | JEAN-MICHEL DUSSOL

## L'armagnac doit s'apprécier sans tabou

face-à-face



La subtilité de l'armagnac permet toutes les audaces... à l'apéro ou en digestif/DDM, N. D.

Il y a une trentaine d'années, lors d'une campagne de promotion, sur une immense affiche on voyait, trois Gascons, d'âge certain vanter les mérites de la tradition et du bien vivre. La scène, une table au fond d'un chai poussiéreux... Les trois Gascons, des producteurs ou responsable locaux.

20

1

Partager

L'armagnac ne renie pas cette image, mais il souhaiterait imprimer une image plus dynamique et surtout diversifier les modes de consommation. Une façon d'accentuer encore la progression des ventes. Ce plus est particulièrement important à l'exportation. En effet de cette production de cinq millions de bouteilles distillée dans le Gers, 51 % partent sur les marchés à l'exportation. Mais les professionnels craignent énormément les retombées de la crise sur le marché intérieur. Pour cela on joue beaucoup sur la recherche de nouveaux consommateurs. Le digestif à la fin du repas est une tradition qui s'use... Déjà, par le passé, à plusieurs reprises, des producteurs indépendants, ou le BNIA avaient tenté les « mix

», il fut beaucoup question d'un produit à base d'orangina, oranges sanguines. Le cocktail... avec le torito, une déclinaison du morito... mais jamais de véritable boum. Des tentatives qui se sont vite émoussées.

A l'heure de l'apéritif tout reste à faire et à découvrir. En tout cas la formule semble séduire de belles tables. Dernièrement Guillem Kerambrun, un sommelier du groupe Alain Ducasse expliquait que les restaurants du chef landais incitent leurs clients à préférer un armagnac, sur glace, en long drink plutôt qu'un whisky.

Dans la niche de la tradition et des plaisirs il restera toujours les prestigieux millésimes.

Faire de l'armagnac un apéritif, ce n'est pas gagné, mais c'est très réaliste car certains producteurs élaborent des eaux-de-vie adaptées à la consommation apéritive. Il ne s'agit pas d'une querelle des anciens et des modernes. Elle n'a pas sa place dans ce débat. Mais par contre pourquoi l'armagnac, avec ses sept siècles d'histoire ne trouverait-il pas un nouveau mode de consommation ? L'Ecosse, l'Irlande, se taillent une belle image de marque en produisant des alcools qui atteignent la subtilité due aux vieillissements de longues durées et se boivent au quotidien. L'armagnac doit aussi jouer sur ces deux tableaux. Il y gagnera tout comme la Gascogne.

### Pour le digestif

Pas intégriste, mais traditionaliste, ainsi se définit Bernard Ramouneda, restaurateur de 64 ans, lorsqu'il parle d'armagnac.

« Je l'ai véritablement découvert, à l'école de mon maître, Sandrini, du temps du Régent lorsque régulièrement venaient s'attabler tous ces Armagnacais qui comptaient dans la production ou le négoce. Avec eux, j'ai beaucoup appris. »

« Si la souplesse des bas armagnacs est incomparable, mon goût me porte vers les Ténarèze, mais toutes les eaux-de-vie ont ce côté gustatif que l'on aime dégager et apprivoiser en les chauffant légèrement dans le creux de la main. Le Ténarèze c'est comme pour un fumeur un cigare un peu robuste. »

« C'est une eau-de-vie qui se respecte, une sorte de trésor de la cave fait pour accompagner les moments de convivialité, une sorte de poésie gasconne dans ses envolées lyriques les plus belles. » Chez Ramouneda pas d'armagnac à l'heure de l'apéritif, mais cinq beaux produits, Busca Maniban de 74, Monluc 1979, Larressingle 1981, **Tariquet 1 985** et Damblat 1 990. Dans sa cave personnelle Bernard Ramouneda reconnaît qu'il y a quelques flacons extraordinaires... mais il n'en dira pas plus.

### Pour l'apéritif

Au café Jean, à Toulouse, Sébastien Miqueu, barman de 36 ans, règne derrière le bar, il est aussi le barman référent du BNIA. Pour lui, il ne s'agit pas de renier la tradition, mais de la compléter avec un nouveau mode de consommation.

« Sur glace ou en cocktail, je le vois comme un plus et je crois que le public s'y intéresse. Pourquoi le whisky serait-il le seul alcool de l'apéritif ? Nous rencontrons de plus en plus de producteurs qui travaillent pour cet instant. »

« Pour les cocktails, l'armagnac a un arôme qui se marie très bien avec de nombreux autres produits. Pour bien développer ce nouveau mode de consommation, il faut d'abord comprendre le client et savoir ce qu'il veut, je propose des recettes assez simples pour que les gens puissent les réaliser sans problème, chez eux. Il ne faut pas hésiter à proposer des cocktails avec des fruits frais, il y a un véritable engouement pour ces goûts sucrés et doux. Je vais plus loin, il ne faut pas hésiter à réaliser ces cocktails avec de vieilles eaux-de-vie. Pourquoi l'armagnac resterait-il cantonné dans son histoire. » Sébastien Miqueu vous étonnera avec son Caipirinha à la gasconne ou l'armagnac rencontre le sucre en poudre, le citron vert et la blanche.