

version femina

SUD OUEST
18
dimanche

femina.fr

PAPA

PARFUMS, HIGH-TECH...
ÇA VA ÊTRE TA FÊTE!

ROSCHDY ZEM
Avec "Omar m'a tuer"
il réalise un film choc

COULISSES
Du nouveau dans
la série "Fais pas
ci, fais pas ça"

MODE

ACCRO AU CROCHET

TRAVAIL
LE NOUVEL
ANTI-ÂGE?

ON JOUE L'AJOURÉ

ESTONIE
20 heures de soleil
par jour, ça donne envie

semaine du 13 au 19 juin 2011

24 pages
sur la région
sud-ouest

Cahier Central



La fête des pères approche : poussez la porte de ces bonnes maisons de cognac, en Charente, pour y jouer les blenders ou les hôtes VIP

Rois à C d'un jour à Cognac

Dans les chais de Camus, à Cognac, Patrick Léger a réuni un assortiment d'eaux-de-vie sur une grande table en chêne : « Fins bois jeunes et nerveux, Borderies fruités, limite "pâtisserie". Petite et Grande Champagne, plus charpentées... », annonce-t-il. Le directeur maître de chai attend ses stagiaires, apprentis blenders du monde entier. « Dans un premier temps, je leur fais sentir, goûter, distinguer ces quatre cognac XO et Extra. Je les amène surtout à réfléchir au moment de la journée où ils vont déguster leur cognac, aux qualités qu'ils vont vouloir lui trouver. Autant de facteurs qui vont les guider au moment de l'assemblage », précise celui qui veille sur la maison Rémy Martin. Car chacun doit ensuite se lancer, assembler selon ses goûts un « jus » personnel, qui sera consigné dans le livre de coupes de la maison et que Camus pourra réassembler et expédier à son créateur aussi

souvent qu'il le voudra. Les blenders qui le souhaitent peuvent ensuite pénétrer plus avant dans l'intimité de Camus. Au château du Plessis, après un apéritif cognac tonic sous la verrière aux pampres, on leur servira un déjeuner accompagné du cognac iodé et glacé de l'île de Ré. Vieux meubles cirés et murs tendus de toile de Jouy, la salle à manger fait craquer les stagiaires scandinaves, russes, chinois, américains parfois. Presque autant que la dégustation à même le fût de la réserve personnelle de Cyril Camus !

L'ART DE RECEVOIR

Grande maison, ayant su, elle aussi, préserver sa structure familiale, Rémy Martin propose une série de rendez-vous très « art de vivre à la française ». De fait, la maison sait recevoir avec style et la demi-journée Découverte à Cognac, avec visite du chai Francis, signé Gustave Eiffel, du chai



Louis XIII aux foudres centenaires, dégustation de cognacs avec les bouchées du chef Philippe Saint-Romas et déjeuner raffiné au Club Rémy Martin, est déjà tout une fête. La Journée dans les coulisses permet de découvrir en sus une distillerie ou une tonnellerie, ainsi que la propriété familiale du Grollet, pleine de charme, avec ses palmiers, son lavoir et son vieil alambic de cuivre. Bien sûr, si vous êtes prêt à tout pour impressionner l'être aimé, on vous y organisera un dîner aux chandelles, et une dégustation du cognac Louis XIII dans le superbe service du designer Christophe Pillet, mais c'est un feu d'artifice à réserver aux très grandes occasions et aux grands amateurs de ce cognac d'exception !

CARNET D'ADRESSES DU MAG

CONTACTS

- **Camus**, 29, rue Marguerite de Navarre, à Cognac. Tél. 05 45 32 28 28. www.camus.fr. Stage Master Blender : 160 € par personne (pour la Fête des pères, les accompagnants dégustent gratuitement), 250 € avec repas au château en compagnie d'un membre de la famille Camus.
- **Rémy Martin**, 20, rue de la Société vinicole, à Cognac. Tél. 05 45 35 76 66. www.visitesremymartin.com. Combiné de visites privées des sites de Cognac et Merpins : 55€ par personne (hors repas). Demi-journée

Rendez-vous en version jour (Découverte) ou nuit (Sous les Étoiles) : 170 € et 185 € par personne avec dégustation et repas. Journée dans les coulisses : 280 € par personne.

SE LOGER

- **Hôtel*** restaurant Château de l'Yeuse**, 65, rue de Bellevue, à Châteaubernard (16). Tél. 05 45 36 82 60 ;



Photo: Julie Dureau

www.yeuse.fr. Chambres dès 109 €. Bravo à la terrasse avec vue sur la Charente et au chef Pascal Nebout, dont le menu Découverte à 54 € est extra : saint-jacques snackées, poireaux confits, jambon cul noir et vinaigrette à la truffe, ainsi que l'impeccable soufflé flambé au cognac. Le midi, cuisine canaille sur le zinc au P'tit Yeuse : 24 € (entrée + plat ou plat + dessert).

- **Maison d'hôtes Les Tilleuls**, 98, avenue Paul-Firino-Martell, Cognac. Tél. 05 45 35 03 12.



© Rémy Martin

En sus de la visite des chais et de la dégustation de cognac, la maison Rémy Martin propose de découvrir une tonnellerie

UN ÉBÉNISTE VIRTUOSE

Pour conditionner des produits aussi raffinés, les maisons de cognac font aussi appel à Christian Thierry Drevelle, formé en marqueterie à l'école Boulle, qui reconnaît pratiquer de la « haute ébénisterie », avec des essences rares comme le palmier, le bois de rose, le palissandre ou l'ébène de Macassar. Ses créations, qui vont du bureau à la cave à cigares, ont des lignes pures très Art déco. Il faut dire que, dans la famille, on est ébéniste ou décorateur de père en fils depuis 1858.

Julie Dauret



Patrick Léger, directeur maître de chai de la maison Camus anime un stage blenders.

Chez Rémy Martin, le chai Francis signé Gustave Eiffel et l'alambic Grollet. Cognacs d'exception, comme le Louis XIII dans un service du designer Christophe Pillet, à déguster avec les bouchées du chef Philippe Saint-Romas. Les coffres à cigares de l'ébéniste Christian Thierry Drevelle. Et chez Camus, un apéritif cognac tonic sous la verrière du château du Plessis.



www.mccoates-lestilleuls-jimdo.com. Dans une maison bourgeoise du XIX^e siècle, deux chambres contemporaines, de 99 € à 140 € (avec petit déjeuner) pour le loft blanc et or Grande-Champagne. Ex-pro du cognac, Marie-Christine Coates compose un programme entre grandes maisons et petits producteurs.

A VOIR

• Christian Thierry Drevelle, ébéniste-designer. Tél. 06 20 34 67 21 et www.drevelle.com.

À LIRE

« Sud Ouest » vient de publier « 52 week-ends dans la région » (4,90 €), un hors-série de 174 pages pour des escapades inédites au fil des quatre saisons : infos pour préparer votre itinéraire, bonnes adresses et coups de cœur, ainsi qu'une sélection des maisons d'hôtes et hôtels de charme. Un guide à garder.



© Rémy Martin et Photos: Julie Dauret

BORDEAUX

La grande histoire
de la navigation
sur la Garonne *pages 6 à 9*

COGNAC

Visite gourmande
dans les chais *pages 14 et 15*

LITTORAL LANDAIS

Le miraculeux jardin
des récifs artificiels

pages 20 et 21



Bernard Pivot
du **bordeaux**
et des mots