



Pour les élèves, séance de découverte des accords entre les cognacs et les mets, avec le sommelier Olivier Rey. PHOTO M. L. G.

La balade de l'alambic inaugure les Bonnes Chauffes

LYCÉE LE RENAUDIN Elles commencent jeudi avec les élèves et les Bouilleurs de crus

MARIE-LAURE GOBIN
 ml.gobin@sudouest.com

Jeudi 26 novembre, à 19 heures, c'est le lycée agricole Le Renaudin qui va ouvrir le bal de ce que l'on appelle, au pays du cognac, les bonnes chauffes. Entendez la période de distillation qui commence à l'ombre des chais, avec l'association des Bouilleurs de crus, dans le cadre des étapes du cognac.

C'est donc en partenariat avec cette association de professionnels (1) qui est organisé, par les élèves de terminale et de bac pro viticulture œnologie, le lancement de ces bonnes chauffes sur la région de production. Jeudi, donc, sera proposée au lycée agricole, une Balade contée de l'alambic. Cette soirée est gratuite et elle durera environ 1 h 30. Et il est prudent de réserver (2).

« Tout au long de la balade, ils joueront de la musique avec des outils agricoles »

Questions d'accords

Ces futurs professionnels du monde viticole ont imaginé un programme d'animations autour de la distillation. « Ils mettront en scène les légendes du vignoble, la connaissance des crus, les méthodes et savoirs concernant l'élaboration des spiritueux et même la dégustation (3) sur différents mets. L'originalité ne s'arrête pas là. Tout au long de la balade, ils joueront de la musique avec des instruments un peu particuliers... les outils agricoles », apprend-on auprès des Bouilleurs de crus. C'est avec le sommelier attaché

à la Communauté de communes de Haute-Saintonge, Olivier Rey, que les jeunes élèves ont travaillé sur les accords entre les mets et les cognacs des différentes appellations (4).

Des accords surprenants parfois, sur des maïs à base de saumon, de concombre et de riz, par exemple. Mais aussi sur du pain de campagne, des oranges confites ou des caramels de chocolat.

De belles expériences

Olivier Rey le dit : « Nous sommes là pour goûter, pour faire des expériences, pour que vous preniez la mesure des odeurs, des couleurs, des saveurs. Il y a beaucoup de mets que l'on peut déguster avec du cognac, pour révéler son élégance, sa vivacité, son caractère et ce, quelle que soit son appellation. Car l'essentiel, c'est que le produit soit bien tra-

vaillé, dès le départ, à la vigne. » Et c'est ainsi que les élèves ont découvert, humé et dégusté, toujours avec modération, du « Bon bois » de 40 puis 50 ans d'âge sur des écorces d'orange confite.

Des ateliers, ils en suivent d'autres, pour mettre au point, le plus parfaitement possible, ce joli moment de découverte qui sera surprenant pour le public.

- (1) Mais également le Conseil régional, la Communauté de communes de Haute-Saintonge et l'Office de tourisme de Jonzac.
- (2) Contact, Brigitte Nicolle, tél. 05 46 48 04 44. Courriel : lpa.jonzac@educagri.fr.
- (3) À consommer avec modération.
- (4) Bois ordinaire, Bon bois, Fin bois, Borderie, Petite champagne, Grande champagne, en VSOP et en XO.