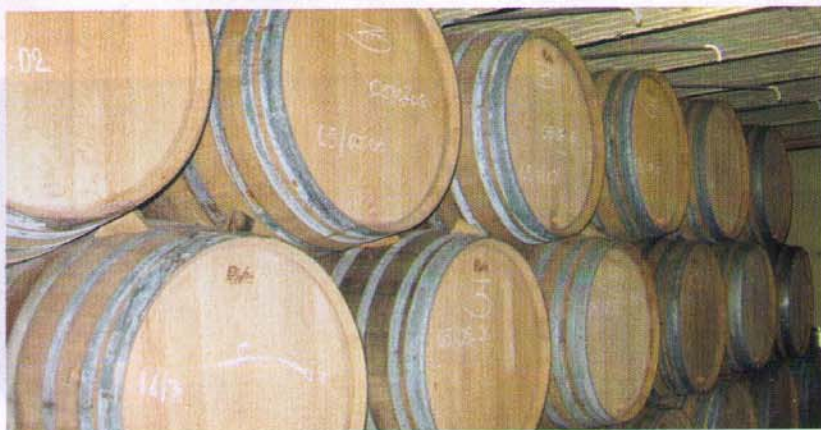


COGNAC

Une école ouverte à tous



Apprendre à déguster l'eau-de-vie charentaise était réservé aux seuls professionnels jusqu'à la création d'un atelier pour le grand public.

Véronique Lemoine défend sa passion pour le cognac : formation, conseil, expertise, et bien sûr dégustation...

À force de penser que le cognac n'est qu'affaire d'initiés, les Français l'ont quelque peu délaissé. Véronique Lemoine, agro-économiste et diplômée de l'institut d'œnologie de Bordeaux, a décidé de leur redonner le goût de cette eau-de-vie fine à double distillation et d'en faire un business. Elle a donc créé en 2006 la première école de dégustation de cognacs, ouverte au grand public, et qui est restée la seule du genre en Europe. D'abord itinérant, l'établissement est installé depuis 2009 dans la ville de Cognac, quartier Saint-Martin. L'entreprise est un pari risqué, avec un véritable handicap : la méconnaissance du cognac en France. Aujourd'hui, près de 80 % de sa clientèle demeure composée d'Européens du Nord et d'Anglo-Saxons. Mais Véronique Lemoine est une tenace. Femme de passion et de tête au cœur d'un univers masculin, femme de réseau, connue et reconnue dans le petit monde cognacais, elle se démène pour valoriser son affaire. Au printemps dernier, elle publie un bouquin, « Les Arômes du Cognac », aux éditions Féret (1). Elle endosse un rôle d'expert auprès d'investisseurs

potentiels et celui de formatrice pour les professionnels des métiers du cognac. Sans oublier quelques opérations « incentive » autour de la dégustation. Aujourd'hui, le conseil et la formation représentent près de 70 % de son activité.

Elle est bien entendu une aficionada du cognac jusque dans le moindre détail. Sa typique maison charentaise du XVIII^e siècle, précédée d'une allée pavée, fut au XIX^e siècle... une distillerie. Lui faisant face, son atelier, qui abrite une centaine de bouteilles, est un ancien chais. Ici pas d'horaire et de jours fixes, tout se prépare sur mesure à la demande à travers une grille modulable d'ateliers découverte, sur les crus, le vieillissement... Pour un cours d'au moins deux heures, il faut compter de 70 € à 90 € par personne. Pour les visites de vignoble avec rencontre de viticulteurs et de producteurs et dégustation chez des bouilleurs de crus sur une journée, le tarif, dégressif, se monte à 160 € par personne... Objectifs : transmettre l'histoire du cognac et ses procédés d'élaboration, initier aux odeurs et aux arômes, donner à tester différentes eaux-de-vie... et apprendre l'art de la dégustation pour que les Français retrouvent le goût de ce cognac² qui plaît tant outre-Atlantique. ■

Fabienne Dubois

Tél. : 06 22 57 29 33

www.ecole-des-cognacs.com

(1) 25 € avril 2009.

(2) À consommer avec modération, bien sûr.