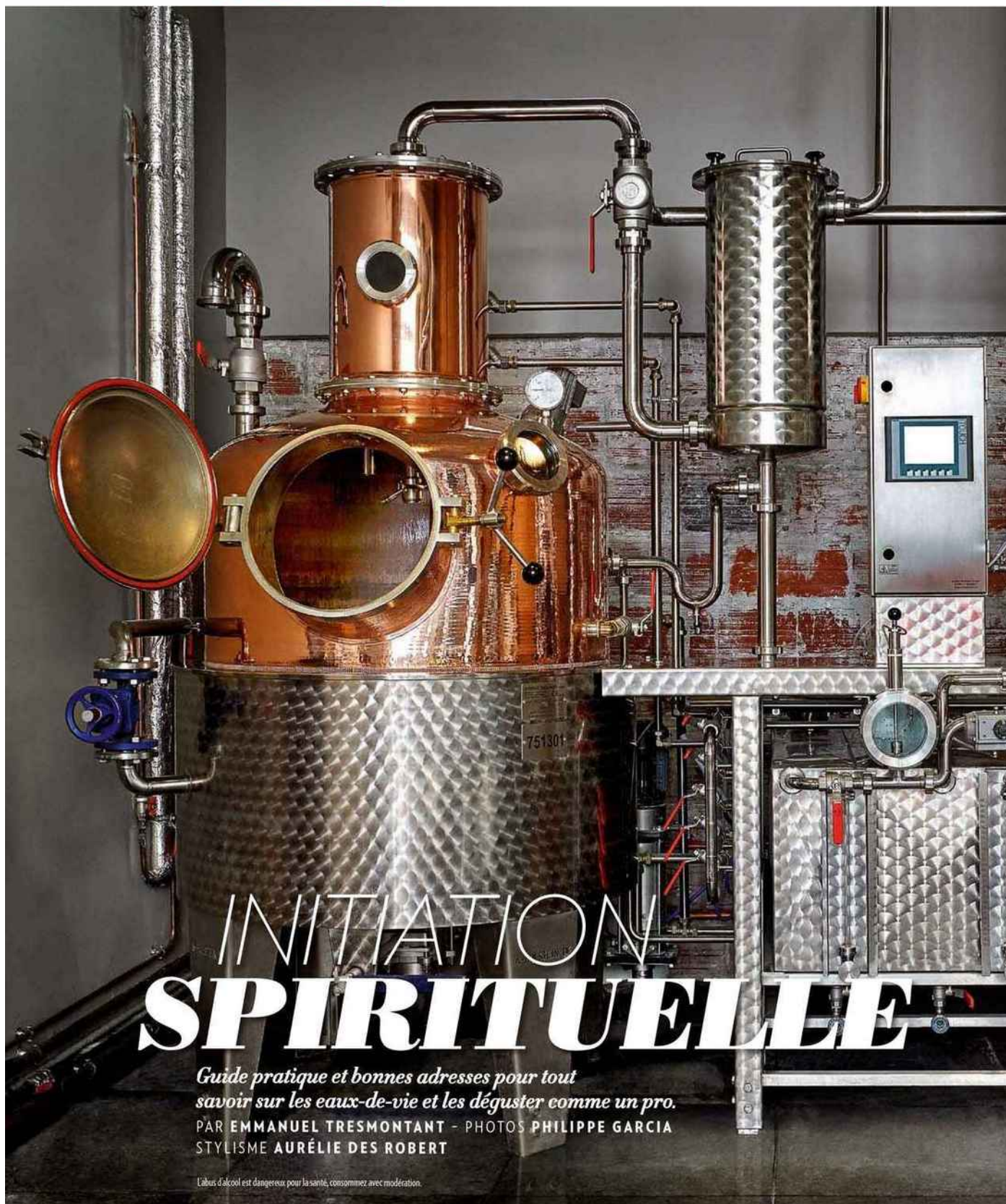




vivrematch



INITIATION **SPIRITUELLE**

*Guide pratique et bonnes adresses pour tout
savoir sur les eaux-de-vie et les déguster comme un pro.*

PAR EMMANUEL TRESMONTANT - PHOTOS PHILIPPE GARCIA
STYLISME AURÉLIE DES ROBERT

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.



P

our s'initier au monde des spiritueux, on se rendra chez Nicolas Julhès, au cœur du X^e arrondissement de Paris.

D'origine auvergnate, cet admirateur de Johnnie Walker (« un paysan écossais qui allait chercher les meilleurs produits ») s'est constitué l'une des plus belles collections de la capitale, avec pas moins de 1000 spiritueux, dont 500 whiskies. Certaines bouteilles, rarissimes, lui ayant été dérobées, les voici désormais attachées à des chaînes, comme ce vieux Glenfarclas à 19500 €... Pour autant, Nicolas Julhès considère qu'une bouteille jamais ouverte est une bouteille morte. « Je veux désacraliser les spiritueux. » Au fond de sa cour, il s'est fait construire en 2013 le premier alambic légal de Paris, comme l'atteste son numéro de matricule (obligatoire) : 751301... Cette merveille de précision a été fabriquée en Allemagne par la firme Arnold Holstein pour la bagatelle de 100000 euros. Un outil d'exception grâce auquel Nicolas a enfin réalisé son rêve : « Faire de Paris un terroir de créativité et d'expression. » A l'image de son fabuleux gin parfumé au genièvre du Maroc, à la bergamote fraîche de Sicile, aux épices et aux fleurs séchées (42 € la bouteille). Un gin ciselé qui relie le monde des spiritueux à celui du parfum : « L'erreur commune, en France, est de boire ces alcools comme du vin, à grandes gorgées. Si vous faites cela, vous allez vous brûler la gorge et les papilles ! Une goutte suffit, car il s'agit avant tout d'un plaisir esthétique. » Les spiritueux, pour Julhès, doivent faire l'objet d'un cérémonial, ils se hument, se goûtent et se marient à la conversation, au goût du havane, mais aussi à toutes sortes de mets. « A l'origine, les premiers distillateurs étaient des alchimistes qui cherchaient la pierre philosophale, le cinquième élément. C'est la traduction latine de ce mot, au XI^e siècle à l'université de Salernes, qui a donné celui de quintessence. » Distiller, c'est bien cela : fixer la quintessence, l'esprit d'un produit dans l'alcool. La poésie et la contemplation sont au fond du verre...

*Chez
l'alchimiste*

En franchissant le seuil de sa nouvelle boutique, on entre dans l'univers des spiritueux comme dans le monde des parfums.
Julhès Paris, 28, rue du Faubourg-Poissonnière,
75010 Paris

(Suite page 126)



Autrefois, on planquait la bouteille de calva sous le comptoir et on en versait une lchette dans le café noir des routiers ou des dockers du Havre. Aujourd'hui, c'est l'une de nos plus fines eaux-de-vie de France, et c'est toujours un bonheur que de s'immerger dans les vergers du pays d'Auge, au milieu des pommiers hautes tiges ployant sous le poids de fruits aux noms évocateurs : groin d'âne, cul d'oison jaune, doux évêque... Christian Drouin est un distillateur de génie. Ses calvados proviennent de cidres bio distillés deux fois et vieillissent en petits fûts de xérès et de porto. Pour débiter, son simple VSOP offre déjà un nez de pommes cuites, de pain d'épices, de vanille et de cannelle.

Un délice plein de fraîcheur qu'il faut servir au dessert aux côtés d'une belle tarte aux pommes un peu acidulée, comme celle, en forme de rosace, de la pâtissière Claire Damon, à Paris.

48 € la bouteille.
calvados-drouin.com.

Coupe en verre moulé sur pied Au Bain Marie. Tarte aux pommes Claire Damon, Des Gâteaux et du Pain. Verre à dégustation Artémis, sans pied, cristallerie royale de Champagne.

La noblesse oubliée de la pomme



*"J'ai connu une Polonaise
qui en prenait
au petit déjeuner"...*



En Alsace, tout repas de fête qui se respecte s'achève par la dégustation d'une eau-de-vie locale, à base de framboise, de poire ou de cerise. Fondée en 1902 au village d'Eguisheim, la maison Wolfberger a mis au point une nouvelle eau-de-vie très originale appelée fleur de bière. Le produit de base en est la bière blonde maltée issue de la dernière brasserie alsacienne, Meteor. La distillation lente de cette bière et l'ajout de différentes infusions secrètes à base de plantes et d'épices donnent une eau-de-vie parfumée aux notes de fleurs de houblon, d'agrumes et de pain d'épices. A servir dans un verre glacé avec un kouglouf...

On peut aussi l'apprécier en cocktail avec un quartier de citron vert, de la glace pilée, une goutte de sirop de fruit de la Passion et un jus de mandarine.

20,90 € la bouteille
www.wolfberger.com

Miroir Anamorphose, design Valérie Windeck, L'Atelier d'exercices, verre collection Enoteca, Schott Zwiesel chez Zwilling, et kouglouf Sébastien Gaudard.

(Suite page 132)