



Lancée cet été au château de Chanteloup, la table confidentielle de Martell réunit six personnes uniquement autour de mets et de cognacs d'exception.



et de la mer. Trois cognacs, uniquement disponibles à Chanteloup, accompagnent ainsi un menu (500 €) en cinq séquences : Premières teintes, Salinité naturelle, Du bout des doigts, Animal marin et Douceurs charentaises. Chacune comporte plusieurs petites portions (une vingtaine lors du repas) à déguster dans l'ordre établi par le chef. C'est du grand art et le cognac remplit son rôle en surlignant les infinies nuances, qu'elles soient torréfiées, épicées ou pimentées des créations d'Alexandre Mazzia qui est chargé de façonner l'identité gastronomique de Martell pour les quatre prochaines années. Le vin a-t-il manqué ? Réponse en chœur des convives : « Non ! » ■

Restaurant Akrame, 7, rue Tronchet, Paris 8^e (Akrame.com).
Et Signature Martell par Alexandre Mazzia au château de Chanteloup, 64, avenue de Cognac, 16370 Cherves-Richemont (Martell.com).

FAUT-IL FAIRE CONFIANCE AUX MÉDAILLES ?

Pour savoir comment sont décernées les sacro-saintes récompenses, visite dans les coulisses du dernier Spirits Selection, organisé en Chine, où 154 jurés devaient noter 2 754 spiritueux en quête d'or ou d'argent.

Il est 8 h 30 du matin à Renhuai, le berceau historique du baijiu arôme sauce, l'une des trois catégories de ce spiritueux à base de sorgho. Cent cinquante-quatre juges de 38 nationalités différentes ont fait le déplacement en Chine à l'invitation des organisateurs du Spirits Selection, la déclinaison spiritueux du concours mondial de Bruxelles réputé pour délivrer des médailles à des vins du monde entier depuis trente ans. Et 2 754 spiritueux dont plus de 440 échantillons français sont inscrits cette année pour être dégustés à l'aveugle, en espérant repartir ensuite avec une grande médaille d'or (à partir de 93 points sur 100), une d'or (90 points minimum) ou une d'argent (87 points). Au final, la France en remportera 75 dont, signe des temps, une pour le sans alcool. Au programme ce matin pour l'un des jurys : 6 séries de spiritueux soit 4 cognacs, 7 mezcals, 5 vermouths, 5 prémix (cocktails prêts à boire), 7 baijiu aroma et 4 baijiu light. Les dégustations s'achèvent à l'heure du déjeuner et chaque juré remplit, pour chaque échantillon, une fiche de dégustation très précise sur une tablette qui calcule une note globale. Ce jugement porte aussi bien sur les



qualités organoleptiques du produit que sur sa structure ou sa longueur. Comment un palais normalement constitué peut-il juger autant de spiritueux si différents, en degrés d'alcool comme en goûts ? Tout le monde a son crachoir et il est indispensable de s'en servir. Et puis tous les jurés sont des experts qui travaillent d'une manière ou d'une autre dans les spiritueux. Des distillateurs côtoient des maîtres de chai, des distributeurs, des journalistes... Un panachage savant fait le reste. « En règle générale, un jury ne comporte jamais deux personnes de la même nationalité ni deux producteurs ; chaque juré doit occuper une fonction différente dans l'industrie. Et, conformément à la législation européenne, seuls 30 % des produits présentés remportent une médaille, contre 80 %

dans certains prix anglo-saxons ! » précise Ulric Nijs, le directeur de Spirits Selection.

« Nos médailles doivent être crédibles pour le consommateur et l'expertise de nos jurés est notre richesse ; c'est une garantie de sérieux même si une part de subjectivité existe, nous ne sommes que des humains », renchérit Baudouin Havaux, le président du concours mondial de Bruxelles. Alors pour renforcer sa crédibilité, après un usage très sérieux de la statistique, l'organisation recourt depuis trois ans à l'intelligence artificielle.

« Son usage nous permet d'atteindre plusieurs objectifs dont celui de récolter un maximum d'informations sur le produit grâce à une fiche technique, une roue des arômes, sa perception au niveau international. Donner de la valeur ajoutée à une médaille est indispensable », poursuit Baudouin Havaux qui veut dorénavant parler directement au consommateur en ouvrant des Wine Bars qui ne proposent que des vins et des spiritueux récompensés par le concours mondial de Bruxelles. Le Pérou, le Bénin, le Portugal et l'Espagne ont ouvert le bal, d'autres vont suivre. Personne ne pourra plus prétendre que ces médailles d'or sont en chocolat.