



LES SPIRITUEUX

LA RENCONTRE AVEC L'EXCELLENCE

CHAMPS & VERGERS :
LÀ OÙ TOUT COMMENCE...

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
JUILLET-AOÛT 2014

N° 3



© CARTRON

VOICI VENU LE TEMPS DES RÉCOLTES...

PARCE QUE **LES SPIRITUEUX SONT INTIMEMENT LIÉS AUX PLANTES ET AUX FRUITS**, CET ÉTÉ, LA PRODUCTION DE CES SPÉCIALITÉS – QUI FONT NOTRE RENOMMÉE HORS DE NOS FRONTIÈRES – BAT SON PLEIN DANS TOUTE LA FRANCE.

L'OCCASION DE S'INTÉRESSER D'UN PEU PLUS PRÈS AUX CHAMPS ET AUX VERGERS, LÀ OÙ COMMENCE L'HISTOIRE **D'HOMMES ET DE FEMMES AUX SAVOIR-FAIRE D'EXCELLENCE**.





PORTRAIT : EDITH GIFFARD

DIRECTRICE DE LA MAISON GIFFARD
AVRILLÉ, PAYS DE LA LOIRE

LANJOU EST UNE TERRE DE LIQUORISTES ET D'HORTICULTEURS. COMMENT LA MAISON GIFFARD VALORISE-T-ELLE LE PATRIMOINE VIVANT DE LA PREMIÈRE RÉGION HORTICOLE DE FRANCE ?

Notre territoire est reconnu pour son excellence dans le végétal. Notre maison de spiritueux privilégie la production régionale en sélectionnant par exemple des baies de cassis provenant exclusivement de l'Agriculture Raisonnée du Val de Loire. L'Anjou se distingue également par sa culture de plantes aromatiques, comme la camomille, la mélisse, la menthe... **Cette année, nous allons procéder à la troisième récolte d'un plant très rare, le plant Mitcham, qui est cultivé à Chemillé en exclusivité pour la Maison Giffard et sa liqueur emblématique : la Menthe-Pastille.**

POUEZ-VOUS NOUS PARLER DE LA MENTHE MITCHAM ET DE SON INTRODUCTION EN ANJOU EN 2012 ?

Au XVII^e siècle, une hybridation naturelle a été constatée en Grande-Bretagne entre la menthe verte (*Mentha Spicata*), qui a une saveur douce et sucrée et la menthe sauvage aquatique (*Mentha Aquatica*) qui a un goût très fort. C'est ainsi qu'est née une menthe poivrée au

au parfum particulièrement intense et au pouvoir extrêmement rafraîchissant, au sud de Londres, autour de Mitcham, dans le comté de Surrey. Emile, notre arrière-grand-père était pharmacien mais aussi inventeur, curieux et fin gourmet. Il a effectué des recherches sur les vertus digestives et rafraîchissantes de cette plante et a mis au point une liqueur de menthe blanche, pure, transparente et raffinée. Quatre générations plus tard, **pour poursuivre l'aventure initiée par notre arrière-grand-père, nous avons introduit la menthe Mitcham près d'Angers, à Chemillé, la capitale des plantes aromatiques et médicinales. La première récolte a eu lieu en 2012, après sept ans de recherches menées avec l'institut technique interprofessionnel des plantes à parfum, médicinales et aromatiques, l'ITEIPMAI, sur les terres de la coopérative Adatris Anjou Plantes.**

ALORS QUE LA RÉCOLTE DE LA MENTHE MITCHAM APPROCHE, QUEL EST L'AVANTAGE DE DISPOSER ENFIN DE VOS PROPRES PLANTS ?

En plus de maîtriser la culture - pour capturer le meilleur de la menthe, la distillation doit se faire rapidement après la récolte pour conserver toute la richesse aromatique - nous sommes fiers de poursuivre les recherches de notre arrière-grand-père et de faire travailler la filière végétale locale, rappelant que l'Anjou est classée Pôle d'Excellence du Végétal. La récolte est imminente, avec le soleil de ces dernières semaines, elle promet d'être belle !

Pourquoi la Menthe-Pastille est-elle si intensément rafraîchissante ?

Une partie du secret de la plus célèbre liqueur de la Maison Giffard réside dans les cultures où pousse la menthe Mitcham.

Cette plante rare originaire de Grande-Bretagne s'apprête à être récoltée pour la troisième année consécutive dans la région d'Angers par Edith et Bruno Giffard et leur équipe. La directrice de la maison de spiritueux angevine explique comment ce jardin extraordinaire rend plus piquante encore la saga d'une entreprise familiale indépendante et plus que centenaire.

Ce rare plant de menthe poivrée est en effet utilisé depuis plus de 125 ans par le pharmacien Emile Giffard et ses descendants.

Olivier Courivaud

Cogérant de la coopérative Adatris Anjou Plantes

Olivier Courivaud, cogérant d'Adatris Anjou Plantes, s'apprête à récolter les plants de menthe Mitcham de la Maison Giffard, pour la troisième année consécutive. Il revient sur les grandes étapes de ce programme de culture.

« Le programme pour acclimater cette menthe poivrée a duré huit ans, explique ce spécialiste de la mise en culture pour des productions destinées à l'industrie.

Il nous a fallu présélectionner des menthes sur des micro-parcelles puis choisir celle d'entre elles qui avait le profil chromatographique le plus adapté. Cette troisième année de production a montré que la plante reste assez sensible et que sa culture nécessite la sélection de parcelles adaptées, sur des terres assez profondes et bien irriguées.

Aujourd'hui, l'essentiel est de savoir choisir au jour près le moment de la récolte pour cueillir la menthe et la distiller quand la qualité de son huile essentielle est à son maximum. »

AVRILLÉ





PORTRAIT : JUDITH CARTRON PRÉSIDENTE DE LA MAISON CARTRON NUITS-SAINT-GEORGES, BOURGOGNE

VOUS ÊTES « LA GARDIENNE » DE LA MAISON JOSEPH CARTRON DEPUIS 2008. PAS QUESTION DE TRICHER SUR L'AUTHENTICITÉ ET LA QUALITÉ DE VOS PRODUITS : PAS D'ARÔMES DE SYNTHÈSE, QUE DU FRUIT, DU FRUIT ET ENCORE DU FRUIT. POURQUOI CE CHOIX ?

La qualité, l'authenticité et la créativité de nos produits font partie de notre maison et scellent notre attachement au terroir bourguignon. L'excellence et la qualité sont des constantes ancrées à tous les niveaux de l'entreprise, de la récolte au choix de distribution sélective de nos produits. Notre process de fabrication reste traditionnel, sélection des fruits, dégustation à tous les stades de fabrication, élevage de nos eaux-de-vie dans des dames-jeannes et foudre en bois... Cet attachement à l'authenticité nous confère une reconnaissance et réputation mondiale. En 2013, nous avons lancé une mini gamme innovante comprenant trois liqueurs de Thé dont nous sommes particulièrement fiers. Ces dernières rencontrent un vif succès auprès des barmen, tant en France qu'à l'international.

VOTRE PRODUIT PHARE, LA CRÈME DE CASSIS, EST ISSU D'UNE MATIÈRE PREMIÈRE AUX ARÔMES UNIQUES. ALORS QUE LA RÉCOLTE EST IMMINENTE,

POUVEZ-VOUS NOUS PARLER DE « LA PERLE NOIRE DE BOURGOGNE » ?

Le Noir de Bourgogne est une variété unique, à la puissance aromatique incomparable, que nous achetons dans un rayon de 25 kilomètres autour de Nuits-Saint-Georges. Actuellement, nous nous rendons dans les champs de cassis plusieurs fois par semaine. Nous donnons aux producteurs le feu vert pour la récolte afin d'avoir un fruit récolté à pleine maturité pour nous assurer d'obtenir une Crème de Cassis de grande qualité.

DANS LE DOMAINE DES SPIRITUEUX, LA QUÊTE DE L'EXCELLENCE EST PRÉSENTE À CHAQUE ÉTAPE DE LA FABRICATION. UN MOT SUR LES FEMMES ET LES HOMMES QUI TRAVAILLENT DANS VOS CULTURES ?

Le lien entre Cartron et nos producteurs est extrêmement étroit. Nous travaillons avec les mêmes familles depuis des décennies. Les agriculteurs et les responsables de cultures sont indispensables à la qualité de nos produits.

C'EST UN ANIMAL MYTHIQUE, LA LICORNE, QUI EST L'EMBLÈME DE VOTRE MARQUE. « MYTHIQUES », EST-CE AINSI QUE VOUS APPELERIEZ LES LIEUX OÙ SONT CULTIVÉS VOS FRUITS ?

Il y a effectivement un contraste magique entre les splendides et tranquilles paysages bourguignons et le monde de la mixologie, des bars très tendances dans lesquels sont consommées ces saveurs d'exception. Faire cohabiter ces univers que tout oppose, c'est unique et merveilleux à la fois.

Alors que la récolte du cassis 2014 est imminente, Judith Cartron, 5ème génération de cette grande famille de distillateurs Bourguignons, arpente plusieurs fois par semaine les cultures du Cassis Noir de Bourgogne, la précieuse perle noire se cueillant à pleine maturité...

Ce savoir-faire d'excellence, cette exigence de la terre au consommateur, la famille Cartron la pilote et la partage depuis plusieurs décennies avec les mêmes familles de producteurs de fruits, les mêmes équipes, tous fervents défenseurs de goût, de qualité autour de procédés de distillation et d'élevage dans la plus pure tradition pour l'ensemble de sa collection de plus de 70 crèmes, liqueurs de fruits et eaux-de-vie.

Florent Baillard

Producteur de cassis à Merceuil

Florent Baillard livre chaque année à la Maison Cartron plusieurs tonnes de Noir de Bourgogne. La récolte a commencé à Merceuil, commune limitrophe de la côte viticole, où il effectue « un travail aussi délicat que la baie elle-même ». « Depuis trois générations, nous nous attachons à ce que notre cassis présente une maturité optimum. Il s'agit de déterminer chaque jour, pendant trois semaines, où se situent les plants prêts à être récoltés. Les cultures sont réparties sur huit communes. Les natures de sols et les expositions font que la maturité est échelonnée. »

Michel Guenet

Producteur de cassis à Chaux

Michel Guenet s'apprête à récolter le cassis qu'il produit en exclusivité pour la maison Cartron. Ce Noir de Bourgogne est une affaire de famille. « Nos deux familles collaborent depuis des décennies au succès d'une bonne maison, de qualité, avec laquelle je n'ai que des bonnes relations. C'est une fierté de produire ce cassis. Les racines, au ras du sol, ne permettent pas qu'on labore en profondeur comme pour la vigne. Alors il faut piocher, tailler, désherber... Bref : être tous les jours dans les cultures ! »



NUITS-SAINT-GEORGES





Les spiritueux : richesses de notre patrimoine régional

Reflets de l'art du partage et de l'art de vivre à la française, les spiritueux ont été reconnus par l'UNESCO à leur juste place dans le repas gastronomique des Français. Les spiritueux, ce ne sont pas moins de **46 spécialités**, issues majoritairement des productions agricoles et végétales locales : absinthe, anisé, Armagnac, Calvados, Cognac, eau-de-vie de fruits, genièvre, gentiane, liqueur et crème de fruits, rhum, vodka, whisky... obtenus par distillation, macération ou infusion de matières premières nobles. Parfois vieillis en fût, leur teneur en alcool est de 15 degrés minimum. Leur consommation n'a de sens que dans le cadre d'un usage approprié et modéré. La filière est d'ailleurs très engagée sur les actions de prévention à l'égard des consommateurs (www.2340.fr).



Découvrir les spiritueux en France

LE SPIRITOURISME

Chaque année, **plus d'un million de personnes** pratiquent le spiritourisme à travers la visite de sites dédiés aux spiritueux. Quelle que soit la saison, en métropole et outre-mer, le spiritourisme permet de découvrir la diversité des spécialités régionales. On s'initie à la richesse de l'élaboration des spiritueux dans les sites de production, on s'instruit en visitant les musées thématiques.

L'année est également ponctuée d'événements, nationaux ou régionaux, liés à l'univers des spiritueux.



RENDEZ-VOUS À NE PAS MANQUER

- **Les 250 ans de la Chartreuse Verte** / Informations sur <http://www.chartreuse.fr>
- **La fête du Cognac** - Du 24 au 26 juillet / Informations sur <http://www.lafeteducognac.fr>
- **La fête de la Gentiane** - 14 & 15 août à Picherande
- **La fête du Cassis** - 6 & 7 septembre à Nuits-Saint-Georges
- **Journées Européennes du Patrimoine** - 20 & 21 septembre
- **La fête de la Gastronomie** sur le thème « L'amour des gestes et des savoir-faire »

Du 26 au 28 septembre



Les spiritueux : fer de lance de l'économie française

Fruits d'un savoir-faire ancestral, **les spiritueux sont ancrés dans le patrimoine de nos régions et s'exportent dans le monde entier**. Un rayonnement mondial auquel contribuent 200 entreprises de tailles diverses (90% de PME associées à des groupes à vocation internationale), adhérentes à la Fédération Française des Spiritueux et présentes dans 23 régions (y compris les départements d'outre-mer). Filière d'excellence, le secteur des spiritueux participe à l'attractivité des territoires et génère 100 000 emplois directs et indirects.



TOUTES LES INFORMATIONS ET ACTUALITÉS SUR

<http://www.spiritueux.fr/>
<http://www.spiritourisme.com/>
<https://twitter.com/spiritourisme>



SERVICE DE PRESSE : VFC Relations Publics

Valérie Langlois - Élodie Lambert

vlanglois@vfcpr.fr - elambert@vfcpr.fr - T : 01 47 57 67 77

