

# M

# Jeff Koons

## Pas si lisse

*La star de l'art  
contemporain  
cache un artiste  
dérangeant*

M Le magazine du Monde n° 166. Supplément au Monde n° 2725 - SAMEDI 22 NOVEMBRE 2014.  
Ne peut être vendu séparément. Disponible en France métropolitaine, Belgique et Luxembourg.



Les chais du domaine Roger Groult. Cette maison familiale réalise aujourd'hui la moitié de son chiffre d'affaires à l'exportation.

# LE CALVA SORT DU BOIS.

Longtemps associé aux bistrots populaires, l'alcool de pomme normand s'émancipe. Porté par une nouvelle génération de producteurs, il tente de trouver sa place sur les cartes de cocktails ou d'apéritifs branchés.

Par Jérôme Gautheret/Photos Benjamin Schmuck

**Le pays d'Auge** n'a pas franchement l'aspect d'un berceau de révolutions. Il suffit de passer quelques heures dans ces terres vallonnées et paisibles, vouées depuis des siècles aux haras, à l'élevage bovin et à la culture du pommier, pour s'en convaincre : rien, ici, n'incite à contester l'ordre établi, ni même à bousculer le cours des choses. Les cars de touristes venus commémorer les soixante-dix ans du Débarquement allié de Normandie, en juin, ou assister aux Mondiaux d'équitation de Caen, à la fin août et début septembre, sont repartis depuis longtemps, rendant la région à sa quiétude. Dans les environs,

l'heure est à la récolte des pommes. Comme chaque automne, depuis toujours. Et pourtant... En poussant les portes de certains producteurs de calvados, dans l'humidité familière des caves, où règne une odeur entêtante de pomme et d'alcool, on est conquis par l'idée que quelque chose est en train de changer. Rien de spectaculaire, plutôt une révolution en douceur, portée par une nouvelle génération de producteurs qui cherchent à dépoussiérer l'image de leur produit.

Cinq d'entre eux, trentenaires et jeunes « quads », ont uni leurs forces dans un groupement baptisé Esprit Calvados, qui entend faire



François-Xavier Huet (à gauche), héritier du domaine Pierre Huet, Jérôme Dupont et sa sœur, Anne-Pamy Dupont (ci-dessous), du domaine Dupont (ci-contre), font partie d'Esprit Calvados, un groupement qui change l'image vieillotte du spiritueux normand.

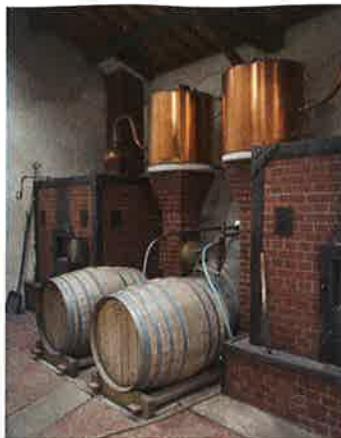


••• oublier une bonne fois pour toutes le souvenir du « café-calva » matinal des bistros populaires pour mieux imposer leur boisson à la carte des cafés branchés et des bars d'hôtels. Vaste programme... Car la réputation de cet alcool de pommé est du genre tenace.

François-Xavier Huet, 36 ans, gérant du domaine Pierre Huet, est un de ces agitateurs tranquilles. A la tête d'une exploitation de plus de 20 hectares de plantations, fondée par son arrière-arrière-grand-père il y a un siècle et demi, il est bien placé pour savoir que le monde a changé. « *Mon grand-père avait pour clients les hauts-fourneaux de Caen, Une usine de plusieurs milliers d'ouvriers, dans laquelle il y avait trois bistros. Il leur vendait 200 litres de calva par semaine...* », se souvient-il, derrière le comptoir flambant neuf de sa boutique, alors que dans la cour s'accumule une montagne

de pommes fraîchement récoltées dans son domaine et chez de petits producteurs des environs. « *Mais ça, c'est fini.* » Comme partout, les ateliers ont fermé, et cette clientèle-là s'est tarie pour toujours. Même un génie du marketing n'arrivera jamais à relancer la consommation matinale de cidre distillé. Il ne pourrait pas faire grand-chose, non plus, contre la baisse de la consommation de digestifs, en famille et au restaurant : la lutte contre l'alcool au volant ne favorise pas vraiment la consommation de boissons fortes comme le calvados, qui titre en général entre 40 et 45 degrés d'alcool.

**D'où l'obligation absolue**, pour ne pas disparaître, de changer d'image. D'abord, bien sûr, en veillant à la qualité. Annie Daireaux, la directrice administrative du domaine Roger Groult, vénérable maison familiale aujourd'hui dirigée par un jeune trentenaire, •••



••• Jean-Roger Groult, est intarissable sur la question. Rien n'est laissé au hasard : ni la récolte des pommes (600 tonnes par an en moyenne), broyées puis passées au pressoir; ni la maturation du cidre dans de grandes cuves en Inox; ni, dix mois plus tard, la double distillation, méthode propre aux calvados du pays d'Auge qui leur confère une profondeur aromatique supérieure aux autres. Quant aux caves multiples dans lesquelles vieillissent les alcools - « *chaque génération a construit la sienne* », confie Annie Daireaoux, qui a commencé sa carrière avec le grand-père de l'actuel directeur -, elles témoignent de la patience qu'il faut pour élaborer des calvados irréprochables. Clairs et fruités dans leurs jeunes années, plus sombres et plus boisés ensuite, ils exhalent à leur apogée des parfums de pomme chaude et de pain d'épices.

**Mais l'excellence et la minutie** ne suffisent pas sur le marché français des spiritueux, en pleine stagnation. Pour subsister, il est impératif d'en conquérir de nouveaux. « *Pour l'instant, notre clientèle française est concentrée au nord de la Loire, concède Annie Daireaoux, En revanche, nous faisons la moitié de notre chiffre d'affaires à l'exportation.* » Particulièrement en direction de l'Europe et de l'Amérique du Nord. La vaste Asie reste à conquérir. Et c'est là qu'on en revient à la question de l'image... Sur la scène mondiale des spiritueux, le rhum a conquis ses lettres de noblesse il y a une vingtaine d'années. Même une eau-de-vie de grain comme le gin, dont les qualités gustatives ont toujours été jugées assez limitées, connaît depuis quelque temps un surprenant regain d'intérêt.



Le domaine Roger Groult broie et presse 600 tonnes de pommes par an (en haut, à gauche, un salarié au milieu de la récolte). Ci-dessus, la distillerie où le calvados est doublement distillé, et la salle de mise en bouteilles.

Alors pourquoi pas le calvados? Jérôme Dupont, (jeune) doyen d'Esprit Calvados, et sa sœur Anne-Pamy Dupont, dirigeants du domaine Dupont, ont un avis sur la question. Et de l'enthousiasme à revendre. Leur exploitation, une harmonieuse demeure bordée de grandes pommeraies, réalise les deux tiers de ses ventes à l'exportation, et ils ne comptent pas en rester là. Leur but? « *Faire boire le calvados en apéritif ou en cocktail, pour attirer les jeunes* », avance Jérôme Dupont. Pour cela, une attention particulière est portée aux sommeliers et aux maîtres d'hôtel, invités à inventer des accords nouveaux. Avec un certain succès, semble-t-il : Anne-Pamy Dupont vante les vertus du MojiDos, une sorte de mojito au calvados inventé au bar de l'hôtel Normandy, à Deauville, où il est désormais le quatrième cocktail le plus vendu.

Au terme de la dégustation d'une gamme d'alcools particulièrement variée, elle sort un jeune calvados du congélateur, qu'elle sert comme une vodka. Un petit sacrilège, dont le résultat ne ressemble à rien de connu. A moins 18°C, les arômes de pomme explosent en bouche, d'une façon spectaculaire.

Malgré sa retraite, Etienne Dupont, le père d'Anne-Pamy et de Jérôme, continue de s'impliquer dans l'exploitation. Il résume : « *Les Anglais, qui dominaient le monde, ont réussi à imposer le whisky en apéritif. Nous voulons essayer de faire pareil, d'être dégustés en premier et non plus en dernier.* » Où l'on découvre que l'apéritif pourrait bien être l'avenir du digestif. ☺