

COGNAC LHERAUD

Entre rêves et désirs, parfums et arômes, la poésie du millésime et la culture d'un talent.

COGNAC GUY LHERAUD

DOMAINE DE LASDOUX - 16120 ANGEAC CHARENTE - FRANCE Téléphone: (33) 545 97 12 33 - Fax: (33) 545 62 51 96 E-mail: office@cognaclheraud.com



Édito

Millésimes d'exception

aux-de-vie. Eau de vies. Depuis 1680, dans la famille Lhéraud, le style des unes se coule d'évidence sur le rythme des autres. Au quotidien. De génération en génération. A Lasdoux, les Lhéraud vivent avec leur temps mais celui qu'ils accordent au cognac reste sacré. Entre hier, aujourd'hui et demain. Un luxe. Un devoir d'excellence.

Cognac Lhéraud. Une marque d'exception créée par une famille qui ne l'est pas moins. Artisans autant que paysans, ils distillent avec élégance un savoir-faire familial transmis avec amour, sagesse et respect. Guy, Andrée, Laurent Lhéraud, héritiers de parfums et d'arômes, de saveurs et de notes, de gestes et de secrets qui s'invitent en sur mesure dans leurs précieuses eaux-de-vie et aux meilleures tables du monde. Le plaisir, unique, de sentir un cognac, de le voir évoluer, se bonifier et de le partager orchestre leur vie. Avec les authentiques produits on ne peut pas tricher, on rencontre les vraies saveurs.

Fiers de leur terroir, opulent, généreux, ces orfèvres du goût osent prendre tous les risques, sortir des sentiers battus, présenter les accords les plus inédits et, pionniers, affichent leurs millésimes. Dans leur univers, vieillir est un art qui se travaille et la maturité, une richesse convoitée. Pour preuve, il suffit de pousser les portes du Paradis...



Sommaire

L'Élégance du Millésime	6
Les Lheraud	12
La Terre	18
Le Feu	24
Le Paradis	30
Le Jardin	36
La Maison	42
Les Sommeliers	48





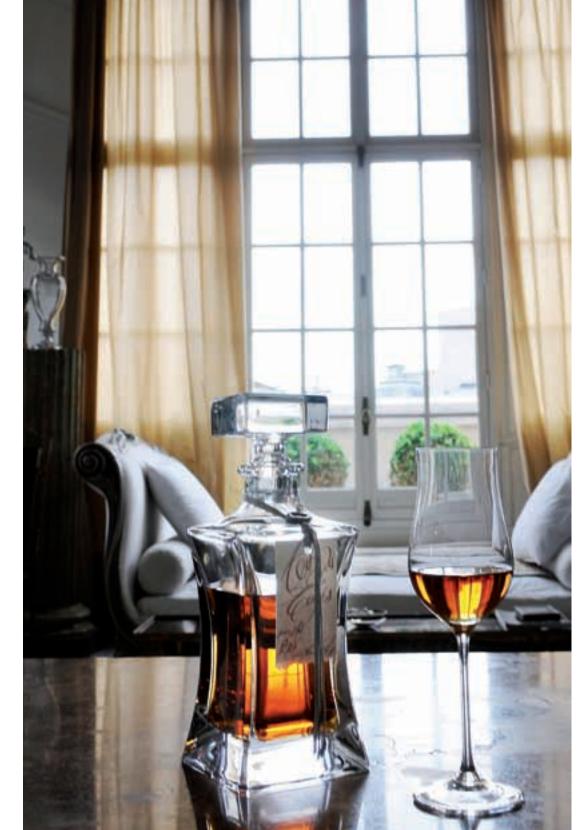
v

L'ÉLÉGANCE DU MILLÉSIME

Douceur et saveur de l'instant arrêté, du moment intense qui se déguste avec volupté. Parfums et arômes donnent le ton, la poésie des millésimes révéle la culture d'un talent, l'expression d'une différence, la liberté d'un savoir-faire inimitable. Et l'alchimie unique et puissante du partage scelle subtilement la rencontre, des lieux et des personnalités. L' histoire d'un cognac...







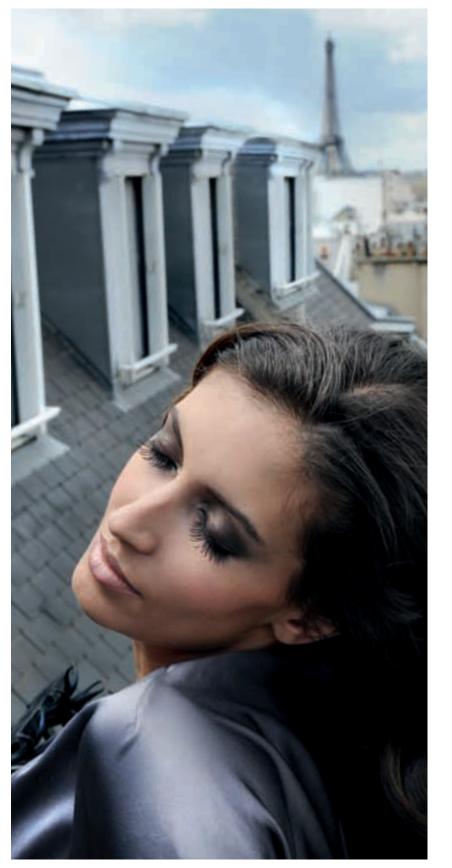
 \mathcal{S}





La Passion et l'Émotion

Il se raconte en notes créatives, rares et exceptionnelles, se devine en petites touches essentielles, s'apprécie dans son époque, à la pointe de la tendance. Entre plaisir et excellence, il parie avec audace sur la modernité de ses assemblages pour interpréter, avec une sacrée personnalité, la tradition couleur cognac. Dosage savant d'un luxe sur mesure qui balance entre délices d'initiés et séduction des goûts, le style Lhéraud s'impose sur le mode élégant. Un luxe authentique.



 \mathscr{O}

Les Lheraud

voir un destin implique parfois de savoir le dérouler en plusieurs vies et d'être capable de s'offrir à d'improbables aventures loin de sa terre. Pour preuve, Guy Lhéraud dont le parcours d'homme se raconte en plus d'un épisode et dans plus d'un pays.

« Mon chemin, je me le suis tracé. Mes plaisirs, mes emmerdes, je me les suis créés. Nous ne devons rien à personne. Nous ne devons notre réussite qu'à Dieu et à notre travail » n'hésite pas affirmer ce personnage haut en couleurs, dont l'œil vert scrute autant qu'il pétille.

Entendre parler ce conteur hors pair, c'est se laisser emporter par les tribulations d'un homme d'action et ses combats du quotidien. C'est se glisser dans les traces de l'histoire d'une région et l'opulence d'un terroir. C'est retrouver dans les vignes le pas de ses ancêtres, et dans la distillerie, leurs gestes, leurs traditions et leurs mystères. Le savoir-faire d'une aïeule qui fabriquait des fûts de cognac pour les gabares, bien sûr, mais aussi ces secrets, cette sensibilité et cette expérience qu'ont transmis le grand-père, la mère. La culture, qui n'a pas

de prix, de gens courageux, imaginatifs, qui avaient le sens de l'observation, respectaient la terre qui les faisait vivre et savaient « élever » le cognac dont les accords subtils se conjuguent en années de vieillissement. C'est voir, au fil de ses mots, couler la sève qui nourrit le grain de raisin et donne sa force à la grappe, c'est s'imprégner des odeurs de vieux bois, des arômes, des parfums, c'est se laisser porter en essayant de ressentir, d'imaginer, …les vendanges, la part des anges, son paradis.

Ecouter Guy Lhéraud, c'est encore se laisser séduire par une générosité conviviale qui s'entretient en famille. Ici, à Lasdoux, on ne dit pas « je » mais « nous » et l'on partage également labeur et succès. « On forme un bon trio. On ne peut rien faire l'un sans l'autre. Sans ma femme et ses habillages, sans mon fils et ses préparations, la Maison ne serait pas là où elle est aujourd'hui, affirme le patriarche. Mais, ajoute-t-il malicieux, Laurent a beau faire du bon cognac et ma femme de beaux emballages, si le vendeur n'est pas bon... »



Guy Lhéraud

Les Lheraud

a passion. Une clef plus qu'un mot chez les Lhéraud. Chevillée aux corps. Enivrante, épuisante mais conquérante. Et jour après jour, dans cette commune de Charente où elle a vu le jour il y a des siècles, cette famille qui ne se quitte jamais dans le travail, écrit avec la même passion une saga où chacun trouve et prend sa place d'évidence. Comme hier Eugène, viticulteur à qui l'on doit la première distillation ou plus tard Rémy qui lui emboîte le pas. En héritant du domaine, il y a près de cinquante ans maintenant, Andrée et Guy Lhéraud se frottent à des temps difficiles. Autour d'eux le monde change et ses valeurs aussi. Pourtant, jamais ils ne baisseront les bras. « On avait une force en nous. On avait la terre donc on savait... » explique sereinement Andrée qui déjà écrivait les étiquettes à la main et fabriquait la colle à l'eau et la farine pour les mettre - joliment - en place sur les flacons. Pendant dix ans, tout en faisant tourner leur exploitation, ils iront vendre leur cognac loin de chez eux avant de se déployer sur les foires en France et à l'étranger.

« Grâce à cela, tout est reparti » se souvient Guy qui, en 1970, décide de commercialiser les cognacs sous sa propre marque. Cognac Lhéraud. Aujourd'hui encore, il est en présentation dans le monde entier plus de deux cents jours par an.

« À l'époque, raconte Laurent, qui a entre temps étudié l'œnologie, on allait faire ces dégustations dans une voiture déglinguée, soudés par la même envie de réussir. On vivait une aventure différente, unique, sans se poser de questions. On travaillait mais ce n'était pas une punition. Je n'ai jamais pensé faire autre chose. J'ai été initié dès mon plus jeune âge et je fais la même chose avec mes enfants.» Mais que l'on ne s'y trompe pas, quelle que soit la génération, tous les Lhéraud, regardent vers l'avenir. Et si Guy s'ingénie à trouver une place au Paradis pour des millésimes dont il sait qu'il ne les dégustera jamais, il n'est pas le dernier à se former aux nouvelles technologies. Les Lhéraud, c'est aussi cela, un assemblage unique entre tradition et modernité.



Andrée et Anne-Sophie Lhéraud

14

Les Lheraud

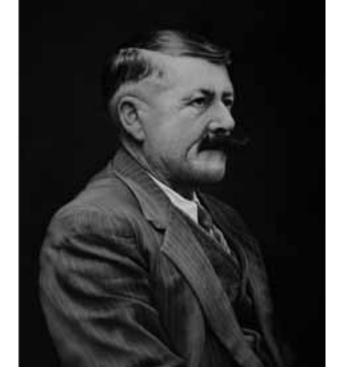
aillon essentiel de la trame familiale, Laurent gère la propriété, anticipe au présent pour élaborer l'avenir. La connaissance de l'entreprise, il l'a et la maîtrise dans les « moindres recoins », gardien de son identité, de son unité, champion de ses challenges économiques à l'étranger.

À court ou à long terme, à chauffe faible ou forte, il dessine son avenir dès la distillation, parfois avec véhémence « parce qu' on n'est pas toujours d'accord sur les odeurs, les parfums, les goûts, les saveurs qu'on a envie de donner à notre produit ».

Mais ce « bon joueur » dixit son père, sait par expérience ce que le temps peut faire en résonance avec la terre et que savoir écouter est une



Rémy Lhéraud



Eugène Lhéraud

qualité, mieux une force, une liberté. S'il sait jouer avec caractère et indépendance, l'élément modérateur aux côtes d'un père flamboyant, une tendre et élégante complicité le lie à sa mère, qui brille entre ombre et lumière. Alma Mater d'un univers dont elle dessine les contours à la plume, Andrée met en scène le terroir familial pour mieux conquérir le monde sans frontières que sillonnent ses hommes. Pas un détail n'échappe à cette virtuose silencieuse, qui telle une messagère du Dieu des petits riens, veille à l'équilibre des siens, gardienne d'un domaine qu'elle fait vivre serein. « On est des terriens, même si on voyage, notre univers est ici. On ne changera jamais notre façon de vivre » assure son mari. Ensemble, ils s'attachent à transmettre à leurs petits-enfants, le patrimoine et les valeurs qui ont animé leurs ancêtres au fil des générations. A Jean-Charles et Anne-Sophie désormais d'avoir la sagesse de



Laurent Lhéraud

préserver l'héritage exceptionnel que représentent les millésimes et les plus vieux Cognacs ou la fameuse bouteille, protégée par les toiles d'araignée, que les anciens se sont tous interdits de toucher. A eux encore d'avoir demain, l'audace et l'inventivité qui ont guidé leurs parents depuis si longtemps pour s'aventurer hors des sentiers battus. Impossible est un mot qui n'a pas sa place dans le vocabulaire de cette famille que les obstacles stimulent plus qu'ils ne pertubent depuis toujours.

Aujourd'hui, Guy Lhéraud cherche toujours à avoir une longueur d'avance sur le travail et réfléchit en permanence à de nouvelles idées, à de nouveaux défis. Personne ne raconte mieux que lui l'histoire de cette famille et ses épisodes flamboyants. Il n'a pourtant jamais oublié la promesse faite à son grand-père lorsqu'il était enfant et qu'il avait juré de redonner au domaine familial sa splendeur perdue. Reprendre,

protéger, transmettre, la mission est accomplie. Au Paradis, les chiffres commencent à s'effacer sur les ardoises, « le temps mange les années », mais le travail peut continuer, la Charente prendre le temps de couler et le cognac celui de vieillir et de faire sa vie...



Jean-Charles Lhéraud





LA TERRE

n sort tous de la terre. La nature règle le paysan, il ne peut pas faire ce qu'il veut avec elle car elle se fâche. Mais si vous la respectez, elle vous respecte. C'est le b.a.-ba résume simplement Guy Lhéraud, attentif à ne pas perdre ses repères de terrien, malgré les nombreux voyages aux quatre coins cardinaux. Ici, à l'écart de l'agitation du monde, la terre est féconde, riche en calcaire et accueille les cépages les plus nobles. Le rythme naturel de la végétation mène le travail, il s'évalue en degrés d'ensoleillement, se révèle dans la chair du raisin... La vigne n'attend pas. Elle requiert attention et vigilance. Couper, tailler, attacher, brûler, relever,... Chaque jour il faut veiller au grain. Il faut entendre le cliquetis des sécateurs, la puissance des lames. Les coupes seront franches, les vignes doivent être propres, elles peuvent même être belles. Elles se préparent pour les vendanges. Il faut voir les mains des hommes travailler. Quand ils se piquent,- cela arrive souvent dans le métier -, c'est le cognac qui vient à la rescousse. Recette pour retirer une écharde : mettre à tremper pendant une nuit des fleurs de lys dans du cognac. Appliquer la fleur de lys sur l'écharde pour qu'elle l'aspire. La plaie sera désinfectée par le cognac. Remède de paysan sérieusement attaché à sa terre!



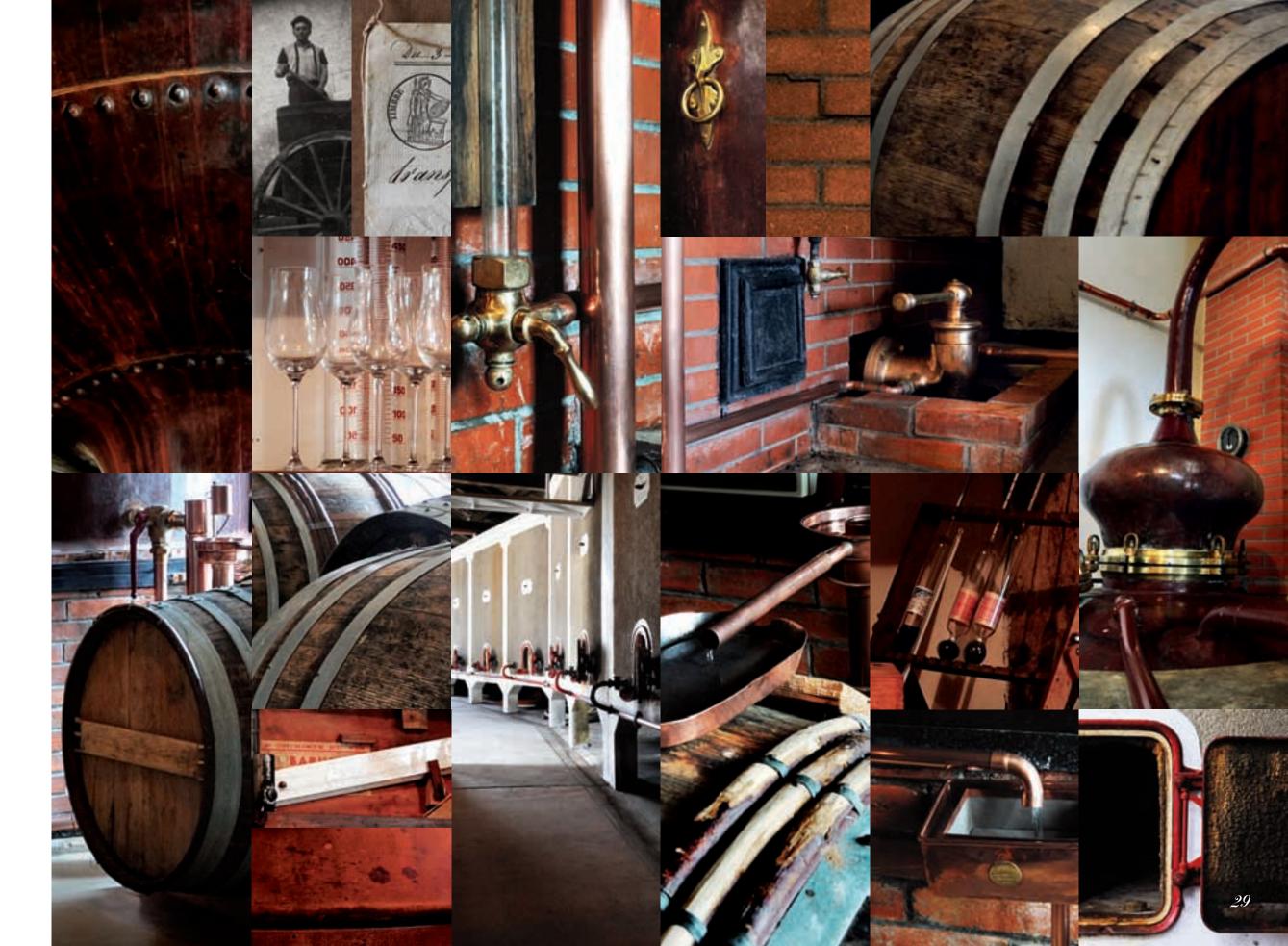




Le Feu

a vieille chaudière en cuivre fonctionne toujours, bien calée en majesté face aux modèles plus modernes. La distillation, c'est l'affaire du père et du fils. Une alchimie naturelle des goûts qui n'appartient qu'à eux. « Bonheur » pour l'un, moment « essentiel » pour l'autre, la distillation commence lorsque les vins ont fait leur deuxième fermentation et doit être terminée fin mars. Il va de soi qu'il faut, pour commencer, déjà avoir du bon vin pour faire un bon cognac. Mais on sait aussi qu'un bon vin mal distillé, donne un mauvais cognac.

La distillation, c'est ce qui marque la différence, qui révèle la patte de la famille Lhéraud. Comme les chefs en cuisine, ils cherchent le produit à leur goût, le cognac qu'ils aiment boire. A ce niveau de distillation, ils deviennent égoïstes, assurent-ils. Prêts pour une bagarre des saveurs et des odeurs car ils ne sont pas toujours d'accord. Chacun essaie d'influencer le processus, de donner des conseils à l'autre pour arriver à une quintessence. Ce qui importe ici c'est le choix de la chauffe - faible ou forte -, la finesse de la concentration, la qualité de «l'infusion », la justesse des goûts... Puis, il y a le temps du vieillissement. Il faut attendre, être patient. Les bons fûts de chêne du limousin ont leur rôle à jouer en douceur. Au fur et à mesure des jours qui passent, l'eau-de-vie se charge de nouvelles émotions. Il est question d'extraire la vanille du bois, de références aux odeurs herbacées, aux notes d'agrumes, de fruits secs, de chêne ou de sous-bois, de chocolat,... Ils doivent aussi anticiper, savoir très vite si l'eau-de-vie sera vite bue ou vendue vieillie. Certaines ne seront pas commercialisées avant cinquante ou soixante ans. Ou parfois plus. Et c'est à la distillation que cela se joue.







Le Paradis

e paradis « oublié » porte bien son nom. Ici tout s'installe. Les araignées tissent leur toile, le mystère, les anges et la poussière prennent leurs marques. Au Paradis, les millésimes exceptionnels et les cognacs les plus anciens patientent en paix en attendant de faire leur sortie dans le monde. Dans un coin, un fût de 1942, année de naissance de Guy Lhéraud. Il l'a légué à son petit-fils lorsque celui-ci est né. Le fût de 1906, il l'a donné à sa petite-fille. Sur les ardoises, le chiffre des années écrit à la craie, 1802, 1950,... Ils s'effacent au fil des ans, mais toujours avant que le temps n'ait accompli l'irréparable, une petite main remet de l'ordre et les millésimes en place. Guy aime aller au Paradis tout seul, même s'il y va peu. Il lui est très agréable d'en pousser la porte sur un coup de cœur sans rien dire à personne. Il y apaise aussi les petits coups de blues. Il y a rendez-vous avec toute la famille, il revoit les anciens, leur façon de vivre, il refait le monde. « Tu y restes une heure et tu vis trois siècles. Tu bois un coup, tu fumes ton cigare. Tu te sens bien, tu as parlé avec tout le monde et tu arrives à parler seul ». Aujourd'hui, il programme d'élargir le paradis, en stockant des cognacs qui ne seront pas vendus avant 2050. Il faut prévoir l'avenir. L'anticipation est une valeur chère aux viticulteurs et aux paysans. « On le fait sans le vouloir et on le fait sans le savoir. Cela fait partie des mœurs. C'est évident ».







Le Jardin

i l'on regarde un jardin comme une transcription du monde, la projection d'une vision, d'une culture sur la nature, celui de Lasdoux, avec ses allées tirées au cordeau, ses combinaisons d'essences et de plantes aromatiques ou médicinales, son potager où cohabitent légumes et fleurs, réflèchit en silence l'âme et l'esprit de la famille. « Le jardin, c'est mon moment de repos, j'y revois celui de mon enfance. Le jardin de mon grand-père n'existe plus mais je le garde en tête et au fond de mon cœur. Les quelques marches en pierre, les ruches dans le fond, les espèces anciennes de fruits, le parfum des lys, la pervenche qui courait sur les murets... » explique Andrée Lhéraud, pour qui observer la nature est inscrit dans ses racines. Comme une nécessité vitale. C'est d'ailleurs un potager en carré remarqué dans une abbaye qui lui a inspiré le sien. Strict, net, soigné. Simple et structuré. Pour elle encore, s'il faut être capable de retrousser ses manches, il faut aussi savoir lâcher, méditer, se recueillir en paix, écouter l'eau du ruisseau qui coule, puiser là, dans ce silence habité de nouvelles idées... Instants essentiels pour se ressourcer et mieux se consacrer aux tâches du quotidien.

Derrière, bientôt, il y aura le verger et ses espèces d'arbres fruitiers oubliés. Cent pieds, des essences de toutes sortes qu'on ne trouve plus, vont être plantés... Pommes, pêches, prunes, brugnons, qu'ils pourront aller cueillir sur l'arbre comme autrefois. Histoire de partager de savoureuses sensations, d'intimes émotions.







La Maison

mposante par sa belle symétrie, typique en Charente, vieille de plusieurs siècles et bien orientée au creux des collines, la Maison a été achetée par les arrière-grand-parents de Guy Lhéraud. Avant la famille habitait dans le village. Ils sont tous nés là, le grand-père, Guy, son père, son fils, ...Guy l'assure, il ne changera jamais, il ne se sent jamais aussi bien ailleurs que chez lui. Avec le cognac, les vignes, sa femme, ses petits-enfants. Comment pourrait-il trouver le bonheur ailleurs ? D'emblée, Andrée a su en y arrivant qu'il fallait protéger certaines choses dans cette demeure qui allaient être détruites. « Il était temps que quelqu'un protège l'âme de cette Maison» qui sent comme hier la cire et le bois brûlé. Aujourd'hui, elle dit qu'elle aimerait prendre plus le temps pour la regarder, pour mieux la faire vivre. Dans la pièce principale, les trois ronds et le cœur dessinés dans le sol en cailloutis racontent la commanderie d'autrefois, le lieu où l'on jugeait, le mouvement et les petites gens. Les cailloux du dallage étaient importés de Dordogne par des prêtres sur les chemins de Compostelle. Ils les passaient dans leurs sacs à dos pour ne pas payer les taxes quand ils changeaient de commune. La porte du Xème siècle s'ouvre sur la crypte souterraine et les mystères qu'elle protège.



Markus Del Monego

Le cognac me demande de travailler pour le comprendre.

La complicité qui lie Markus Del Monego à la famille Lhéraud n'a pas besoin de mots. Elle s'est tissée au fil des rencontres, des tests et des dégustations. Qu'elle s'exprime dans l'exigence de la quête, le silence du partage ou bien encore la subtilité de l'échange, elle reflète la puissance incorruptible de leur passion commune pour les cognacs millésimés. « Le plaisir sensoriel que me procure une eaude-vie est totalement différent de celui lié au vin, explique Markus Del Monego. Ce sont pourtant les mêmes mécanismes qui entrent en jeu mais la sensation se révèle bien autrement. Apprécier un cognac demande plus de concentration, plus de rigueur, plus d'attention au produit. Autant on peut boire un vin courant très vite autant cet alcool de luxe exige une attention extrême. Ce que je trouve fabuleux, c'est que l'on peut tout simplement apprécier de le boire et que cela peut s'arrêter là. Mais si je veux, par exemple, prendre le temps d'arriver au fond du produit, sentir les arômes évoluer, il faut que j'ai des heures devant moi. Le cognac me demande de travailler pour le comprendre. Plus on s'accorde le temps, plus les sentiments, les émotions s'invitent au cours de la dégustation et cela sans jamais faiblir. Au contraire. Le produit peut avoir un nez un peu étrange au début pour mieux laisser ensuite deviner le joli fruit derrière ou les raisins secs... On retourne à la source. Dans ses arômes, ses saveurs, dans sa robe, on apprécie, on goûte les richesses de la terre sur laquelle il a poussé et a été élevé... Les composants scientifiques du terroir influencent directement le vin, mais au delà, l'aspect philosophique reste déterminant. L'histoire, la culture d'une région et l'homme dans cette région sont inscrits dans la formule de cette eau-de-vie si spéciale. Et chaque millésime impose son propre caractère ».

Markus del Monego, premier allemand à avoir obtenu le titre de Meilleur Sommelier du Monde, en 1998, a également été sacré « Master of Sake - Kiki Sakeshi' » à Tokyo et « Master of wine » à Londres. Il a depuis quelques années créé à Essen une entreprise de conseils et de services, caveCo GmbH.



David Biraud

Cette eau-de-vie transpire une authentique histoire de famille et ses caractères.

Il y a toujours eu du cognac dans ma famille. Plus tard, par goût j'ai découvert cette appellation parce que j'ai un faible pour les eaux-de-vie de vin qui représentent une distillation de grande noblesse. Aux Ambassadeurs, la cuisine de Jean-François Piège riche et haute en saveurs, affiche une telle personnalité



qu'ajouter une eau-de-vie sur les plats n'est pas toujours évident. Donc nous sommes plutôt dans un service classique de fin de repas, pour épicurien, qui invite à déguster avec lenteur et intérêt les eaux-de-vie.

Lorsque j'ai fait leur connaissance à Tokyo, leurs millésimes m'ont interpellé. Cette idée originale m'a vraiment plu. L'esprit de cette famille est très séduisant. Le cognac Lhéraud traduit une véritable saga, transpire le côté humain de ces générations de distillateurs et d'éleveurs. Rien que cela déjà impose le respect. Et dans ces fûts, derrière ces cognacs authentifiés, on devine la réalité de la récolte, le cliché d'une année, d'une saison, tout ce qui fait que l'on sort de grandes eaux-de-vie ou non. Tout est lié. Sur le plan gustatif, les cognacs de la Maison Lhéraud possèdent une personnalité qui traduit celle de leurs concepteurs, ils reflètent les caractères de toute la famille. Nous proposons au restaurant sur notre chariot et au bar la diversité de leurs

cognacs. Et puis Madame Lhéraud n'a pas son pareil pour mettre en valeur les eaux-de-vie élevées et lentement mûries par son mari, son fils et bientôt enfin son petit-fils. Elle fait un travail extraordinaire au niveau des habillages qui symbolise toute l'élégance et la finesse de la Maison.

Eric Beaumard & Thierry Hamon

L'étiquette à la lettre, des millésimes historiques et le luxe du sur mesure.

Reflet des hommes qui la conçoivent, la cave traduit une relation forte entre le chef et le sommelier. Au George V, le bar sert des eaux-de-vie d'assemblage, très rares et assez luxueuses. Toutes les grandes maisons proposent des cuvées remarquables, note Thierry Hamon, et le cognac reste l'une des eaux-de-vie digestives que nous proposons traditionnellement le soir. La politique d'un sommelier doit se rapprocher de « l'éthique », du fondement de la sommellerie, à savoir un produit qui vient d'un terroir précis avec des millésimes définis, et dont on connaît exactement la vie, particulièrement l'élevage et la durée de l'élevage.

En la matière, tout en développant une gamme assez remarquable, la maison Lhéraud est l'une des rares à suivre toutes ces règles à la lettre. Sur l'étiquette de leurs grandes eaux-de-vie, on trouve non seulement le millésime mais aussi la date précise de la mise en bouteille et le cru particulier de cognac qui a été sélectionné. Autre détail d'importance, la réactivité de cette entreprise lui permet de réaliser des habillages sur mesure en temps compté. Pour exemple, le cognac mis ensemble sur pied cette année pour les 80 ans de l'Hôtel. Une petite cuvée 1928, six flacons dont ils ont imaginé l'habillage exclusif. Peu de mai-



sons sont capables de réagir avec une telle maitrîse et un tel savoir-faire. Du sur mesure. La famille Lhéraud, s'adapte au plus près des souhaits exprimés. Quand on déguste une grande eau-de-vie qui a dépassé les cadres du temps, c'est un très beau moment car si l'on perd le feu de l'eau-de-vie, au niveau aromatique la magie reste très complexe. Cela évoque des aspects historiques d'une époque, on remonte beaucoup plus le temps et c'est forcément poignant. Et évidemment, cela décuple le plaisir de la dégustation.

Entretien | Hédiard

La Maison Hédiard

Le cognac existe aux yeux du consommateur par la reconnaissance ou l'identification du terroir.





Chez Hédiard, explique Yannick Bourgade, les cognacs millésimés ont beaucoup de succès. Ils représentent non seulement un cadeau de bon goût mais aussi un achat de prestige. Collectionneurs et amateurs projettent énormément dans ces grands crus qui témoignent d'un certain art de vivre. Particulièrement à l'étranger où le marché des cognacs haut de gamme s'avère très dynamique . En France, il reste la parenthèse plaisir à la fin du repas qui a la séduction de la lenteur.

Une des clefs du succès de Lhéraud, à mon sens, est d'avoir mis en avant l'esprit terroir, le millésime, la propriété. On sait qui ils sont, on sait d'où ils viennent... Chez Hédiard, nous proposons toute la gamme des cognacs du XIXème siècle distribuée par Lhéraud, aux origines largement tracées, délimitées, contrôlées. Un « plus » intéressant, presque une machine à remonter dans le temps. Des cognacs de cette époque se trouvent peu à Paris et historiquement le courant passe bien entre nos deux maisons... Et puis, il y a la personnalité de Guy Lhéraud qui ne peut pas laisser indifférent. L'artiste est aussi très bon commercial. Cette synergie, derrière des produits éminemment bien présentés dans tous les sens du terme, séduit nos clients mais aussi nos vendeurs. Ces affinités liées à des facteurs qualitatifs, affectifs, performants facilitent la communication et assurent la longévité, la pérennité des

échanges. On peut se parler ouvertement et d'ailleurs, Guy Lhéraud ne se gène pas, en général, pour dire ce qu'il pense. Guy, c'est du brut. Que son fils prenne la relève dans un style un peu plus « allongé » est un atout. Ils forment une équipe dynamique et performante. Chez moi, j'ai un 71 Grande Champagne de chez Lhéraud. Une douceur pour faire passer la frénésie du repas. Il est essentiel de savoir s'offrir de temps en temps un moment arrêté que le cognac sait accompagner.

Yannick Bourgade, acheteur pour la Maison Hédiard.

Jacques Genin

Avec le cognac, on évolue dans la sensualité pure...

Le millésime 1950 de Lhéraud a été une véritable révélation pour moi. C'est l'un des plus beaux alcools que j'ai été amené à déguster jusqu'à présent. Tous les goûts remontent. C'est une magnifique référence. Avec le cognac, on évolue dans la sensualité pure. Un praliné noisette, amande craquant se marie au cognac avec élégance. Dans un autre genre, un caramel mangue passion enveloppe agréablement le palais et ses notes exotiques n'en développent que mieux le goût d'un Pineau.

Je suis un cuisinier du chocolat, un fondeur en chocolat. Comme dans le vin, je travaille avec des crus, des terroirs. Je n'ai pas la science infuse du goût, mais j'ai appris à communiquer mes sentiments. Avec de vrais produits, on ne triche pas, on rencontre de vraies saveurs. L'essence du goût, c'est le plaisir, la jouissance. Sentir, ressentir. Le goût, c'est encore un toucher, une sexualité. La puissance, le style, le partage. Nous ne pouvons faire ces métiers que parce que nous les aimons. Pour moi l'amour est plus grand, plus généreux que la passion. Dans l'amour on évolue, on va vers les autres, on donne. Tout seul on ne fait rien. Ce sont les gens qui croient en moi, comme les Lhéraud, qui me poussent.

J'ai d'abord rencontré Madame Lhéraud. J'animais une dégustation de chocolat au Salon Vinexpo, elle s'est arrêtée pour m'écouter et nous avons discuté. Je suis tombé totalement sous le charme. Puis j'ai fait la connaissance de Guy et

Entretien | Cuisinier du Chocolat

de Laurent. Ce sont des alchimistes des saveurs, de sacrés phénomènes, mais aussi de vrais entrepreneurs. Ils ont trouvé leur niche dans le monde du luxe. Et si Guy a su faire son travail, il a aussi su passer la main dans l'élégance. Je garde dans le cœur une très belle image d'Andrée et Guy, chargée de toute leur croyance, de tout leur amour. Un instant volé qui n'appartient qu'à eux mais qui révèle « la tendreté » du bonhomme et qui me touche énormément.

Le fondeur en chocolat à ouvert sa boutique à Paris en octobre 2008.

53

z