Il ne faut pas boire pour oublier. Mais déguster pour se souvenir.



C.O.T.W.E. FRANCE - Branche de Franche-Comté

## Zuelques nouvelles du Whisky N° 42-08/02/2020

- Portrait: Dave BROOM.
- La COTWE FC organise sa première Burns Night.
- The Glenturret, la plus ancienne distillerie d'Ecosse en plein renouveau.

## **Portrait: Dave BROOM**

Né en 1959 à Glasgow, voilà de longues années qu'il collectionne les surnoms les plus flatteurs : le pape, la légende, l'intervenant référence, le journaliste culte. Aujourd'hui mondialement connu, le druide écossais est tombé dans le scotch quand il était tout petit. Et il en parle mieux que personne, avec une modestie qui l'honore.



**Dave BROOM** n'a pas le look classique écossais, mais son accent laisse peu de place au doute quand il commence à « broyer » les mots. C'est un pur Glaswégien, qui, jeune, a soulevé des caisses de whisky pour gagner un peu d'argent, travaillé chez un caviste, et dirigé un pub. Un destin tracé : son amour du scotch en fait aujourd'hui le journaliste free-lance haut de gamme, régulièrement sollicité pour animer des conférences, des master-class, ou pour écrire des livres qui font autorité.

Il parle de son expérience avec humilité: « J'ai surtout eu la chance d'être au bon endroit au bon moment. Mais je déteste qu'on me qualifie d'expert. Je ne connais pas tout, je ne fais que poser des questions. Prétendre en être un serait bien arrogant de ma part ».

On peut parfois se sentir très bête quand on ne remarque pas la nuance de violette ou de réglisse que seuls les spécialistes semblent avoir démasquée sur un breuvage quelconque. Dave Broom, lui, nous dit : « Faites confiance à votre propre palais. Les goûts sont liés à nos souvenirs, c'est quelque chose de culturel et de personnel. Votre éducation culinaire est différente de la mienne, tout comme votre ressenti. On embrasse les choses différemment selon d'où l'on vient. Tout le truc, c'est de trouver un langage commun pour en parler. Pendant mes master-class, je demande : alors, vous trouvez que c'est sec ou humide ? fumé ou boisé ? lourd ou léger ? Et ça vous évoque quelle saison ? Ça fait tilt à chaque fois, les langues se délient. Je suis juste là pour donner des clés, pour que les gens expriment ce qu'ils ont déjà dans la tête ».

Dave Broom a gardé l'enthousiasme de ses débuts. Il s'enflamme à l'évocation d'un flacon qui l'a transporté dans un autre monde. On lui dit que le Japon semble avoir dépassé l'Ecosse. Lui le formule autrement : « Les deux sont très complexes, mais la nature de leur complexité est différente. Le whisky écossais, c'est comme un ruisseau de montagne. Il défile en cascade, avec des arômes qui se diffusent partout. Le whisky japonais, c'est plutôt un étang immobile. On peut tout voir en même temps. Les arômes sont beaucoup plus ordonnés, plus intenses. Les deux sont fondamentalement différents. Ça va, ce n'est pas trop prétentieux de le dire comme ça ? ».

Aujourd'hui, la France compte plus d'une centaine de distilleries, l'Ecosse 140, alors qu'elle n'en avait plus que 70 au milieu des années 1990. La mode est mondiale. Même la Chine a entamé la construction de sa première fabrique, et on peut imaginer le raz-de-marée à venir. Il le résume : « Le baijiu, cette eau-de-vie de céréales, représente 98% de sa consommation de spiritueux. La Chine n'a pas encore rencontré le whisky. Quand ça va arriver, le marché mondial en sera déstabilisé ».

En attendant le choc, il sait qu'une vie ne sera pas suffisante pour tout connaître. Mais s'impose cependant des jours sans dégustation, et d'autres pour quelques découvertes, simplement, afin de garder la foi. « Parce que c'est un boulot de rêve, quand même : je suis payé pour parler et écrire sur ce que j'aime ». Vivant en son siècle, Molière l'aurait probablement qualifié « d'honnête homme ». Et il aurait eu raison.

## La C.O.T.W.E. Franche-Comté organise sa première Burns Night

Instaurée il y a plus de deux siècles par des amis du célèbre poète, la *Burns Night* est devenue une véritable institution. Les écossais la célèbrent davantage que la Saint Andrew, la fête nationale officielle, qui n'en a plus que le nom. Et pas seulement chez eux, car c'est toute la diaspora, riche de millions d'âmes, qui vibre à l'unisson tous les 25 janvier, jour de naissance du « fils préféré de l'Ecosse ». Au nom de l'amitié qui nous unit à nos voisins, nous ne pouvions rester plus longtemps en dehors de cette célébration universelle. Ce soir-là, nous étions tous écossais !























Encore que cette expression mérite d'être précisée. Elle est à prendre au sens « *je partage* », comme le « *nous sommes tous américains* » au lendemain du 11 septembre 2001, ou le « *je suis Charly* » en janvier 2015. Sauf que cette fois, la solidarité s'exprime dans la fête et non dans le drame. Mais ne nous méprenons pas. Si nous empruntons à nos frères d'Ecosse leurs traditions culinaires, culturelles et conviviales, et si nos vestes et écharpes arborent le tartan, nous n'en restons pas moins ce que nous sommes. Même si nous y avons perdu quelques subtilités, c'est bien grâce à une adaptation française des textes *Burnsiens* que nous avons entrainé l'adhésion enthousiaste de nos membres et de leurs invités.

Organiser une *Burns Night* ne s'improvise pas. Le repas et l'animation doivent respecter un rituel assez précis, sans toutefois s'enfermer dans un excès de rigidité.

La chance a voulu qu'à une vingtaine de kilomètres de Besançon, Mesdames **GUIPET**, mère et fille, nous ouvrent les portes de leur restaurant en se réjouissant de tenter l'expérience, inédite pour elles, d'un repas écossais. Et ce, à partir de recettes que nous leur avions fournies, de même que le haggis « *Macsween* » importé directement d'Ecosse par nos soins (en colis réfrigéré). Amené à table en procession selon le rituel ad hoc, ouvert au poignard, et glorifié oralement dans une vibrante « *ode au haggis* », le roi de la fête a tenu ses promesses. Toasts au saumon, potage cock a leekie, fromages stilton et cheddar, cranachan en dessert, complétaient le menu. Quant au liquide servi dans nos verres, s'il fit momentanément exception d'origine en blanc et rouge, une belle couleur ambrée avait agrémenté apéritif, toasts, digestif … et haggis.

Outre le dîner, la réussite de la soirée est aussi venue de la multiplicité des séquences animées par nos membres. Ils étaient presque une dizaine à s'être investis pour nous parler de Burns, de sa vie, de son œuvre, de sa passion pour le whisky, réciter des extraits de ses poèmes, adresser un toast aux dames, puis aux messieurs. Et puis la musique et le chant que *le barde de l'Ayrshire* chérissait tant, ont pris toute leur place, à la cornemuse en duo, puis au chant traditionnel dans un autre duo, faisant passer un beau souffle artistique sur la fin de soirée. Tout cela avant de terminer sur une reprise collective du « *Auld Lang Syne* » en version française, debout main dans la main.

A deux siècles de distance, nous te remercions, Cher Robert, de nous avoir offert ce beau moment de partage et d'amitié. Thank you Rabbie!

Vous pouvez consulter le reportage photos réalisé par Bernard Mismetti sur notre site <a href="https://www.cotwefranchecomte.fr/">https://www.cotwefranchecomte.fr/</a> à la rubrique « accès membres ».

## The GLENTURRET, la plus ancienne distillerie d'Ecosse en plein renouveau

« By Hand & by Heart », telle est la devise de The Glenturret, une des distilleries emblématiques des Highlands. Fondée en 1775, elle est la plus ancienne et une des plus petites distilleries d'Ecosse. Attachée à produire un whisky dans la pure tradition écossaise, elle met en valeur le bois, les céréales et la tourbe pour créer des whiskies aux profils riches et variés. La dernière gamme fait ainsi vibrer avec intensité 3 nouvelles versions : Sherry Edition, Triple Wood Edition, Peated Edition, pour le plus grand plaisir des amateurs de single malt.





Créée au XVIIIème siècle, la distillerie Glenturret n'a pas derrière elle qu'une longue histoire. C'est aussi une histoire mouvementée. Avant même d'être connue sous son nom actuel, des registres paroissiaux attestent, dès 1717, de la présence de fermes abritant des distilleries clandestines regroupées sous le nom de **HOSH**, à Crieff dans le Perthshire. Bien cachée derrière les deux collines de ce vallon boisé, elles profitaient de l'eau pure de la rivière Turret pour produire un tord-boyaux de contrebande.

En 1775, la Hosh Distillery devient **The GLENTURRET** et obtient la licence pour fabriquer et vendre son whisky. A l'origine, propriété de la famille **DRUMMOND**, elle change de mains en 1845, puis en 1875, ferme pendant la première guerre mondiale, reprend ensuite son activité pour fermer à nouveau en 1921. Un long sommeil de 36 ans avant le redémarrage en 1957 sous l'impulsion de **John FAIRLIE**. En 1984, rachat par **COINTREAU**, puis en 1990 par **HIGHLAND DISTILLERS**, avant d'incorporer le Groupe **EDRINGTON** (*Macallan, Glenrothes, Highland Park, Famous Grouse*).

Dernier épisode en date, en décembre 2018, Glenturret passe dans les mains du producteur et distributeur de vins haut de gamme « **Art et Terroir** » dirigé par **Silvio DENZ**, un entrepreneur suisse riche et influent. Également présent dans la parfumerie et dans la cristallerie avec la maison **LALIQUE** dont il est le Président et l'actionnaire principal, il fait entrer cette dernière à celui de Glenturret à hauteur de 50% pour 15.5 millions de livres (18 millions d'euros) dans le cadre d'une holding constituée pour la circonstance.

Comme chacun s'y attendait, quelques versions à venir des single malts Glenturret en édition limitée seront logées dans des carafes en cristal Lalique. Mais Lalique ne va pas seulement installer le nectar de la distillerie dans ses carafes, comme elle le fait déjà avec Macallan (l'entreprise a une petite participation au capital). Elle s'intéresse à tous les stocks dormants repris pour les orienter vers des éditions premium et s'engage à augmenter la capacité de la distillerie des 170.000 litres par an actuels à 500.000 litres d'ici 2026/2027. L'acquisition comprend plus d'un million de litres de whisky affiné, vieilli dans différents types de fûts à différents dosages, le plus ancien remontant à 1987. Les stocks permettront l'assemblage de single malts haut de gamme âgés de 10 à 40 ans, ainsi que des éditions spéciales.

Une rénovation du centre d'accueil est également prévue, avec l'ouverture d'un magasin Lalique sur place en 2020. Avec son enthousiasme habituel, Denz a déclaré à la BBC: "Glenturret est le choix parfait pour entrer dans le monde du whisky écossais. Nous sommes impatients de travailler avec l'équipe existante pour apporter encore plus de succès à ce superbe single malt et à ses magnifiques environs du Perthshire."

Slainte