

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



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

# *Quelques nouvelles du Whisky*

## *N° 9 - 10 mars 2017*

- *Assemblée Générale Ordinaire du 7 mars.*
- *Une femme aux commandes de la Scotch Whisky Association.*
- *Quelles alliances mets et whiskies ?*

## Assemblée Générale Ordinaire du 7 mars

Si statutairement, notre Assemblée Générale 2017 méritait bien le qualificatif d'«Ordinaire», elle ne l'était pas vraiment dans les faits puisque le mandat du Président et de son bureau venait à échéance à la fin de l'exercice 2016.

L'élection d'un nouveau bureau était donc à l'ordre du jour parmi d'autres sujets tels que les rapports moral, d'activité, et financier de l'année 2016, la fixation de la cotisation 2017, etc ...

Une seule liste a été proposée. Celle de notre Président sortant, **Jean-Paul Bocquenet**, qui accepte de repartir pour un 3<sup>ème</sup> mandat de 3 ans, jusqu'à l'Assemblée Générale de 2020. Le nouveau bureau, élu à l'unanimité des membres présents, se compose comme suit :

COTWE - Branche Franche-Comté Composition du bureau année 2017	
	Vice Président (poste vacant)
	Chambellan Jean CHAPUIS (2017)
	Argentier Jean-Claude CHOMETTE (2017)
	Prévôt Patrick DAMBRE (2017)
Président Jean-Paul BOCQUENET (2011)	Héraut d'armes Gérard MOREAUX (2011)
	Echanson Roger HERRGOTT (2011)
	Croix d'Honneur Pierre ANTOINE (2017)
	Pipe Major Reinart VAN METEREN (2008)

En introduction au déroulement de cette A.G. quelques mots ont été prononcés en hommage à nos amis disparus en 2016 : **Camille Chevalet** et **Jacques Bergier**, vice-président de notre branche, ainsi qu'à **Pierre Andrey**, argentier et vice-président, qui nous a quittés en février 2017.

Tous les membres inscrits et sympathisants présents lors de cette soirée ont également exprimé leur sympathie envers **Gabrielle Andrey**, actuellement hospitalisée à Besançon dans un état de santé préoccupant.

## Une femme aux commandes de la S.W.A. (Scotch Whisky Association)

Si, en 105 ans d'existence, la S.W.A. a déjà nommé à sa tête quelques porteurs de kilt, jamais encore elle n'avait osé franchir le rubicond en confiant ses rennes à une « lady ». C'est chose faite désormais. Karen Betts est la nouvelle Directrice Générale de l'organisation. La B.B.C. parle d'un vent de fraîcheur. L'image ci-dessous lui donne raison.



Karen Betts est diplômée de la prestigieuse Université de **Saint Andrews** en Ecosse, dont sont notamment sortis avant elle le roi **James II**, **John Napier**, grand mathématicien ayant mis au jour les fonctions logarithmiques, **James W. Black**, prix Nobel de médecine et, plus récemment, **le prince William**. Excusez du peu !

Celle qui officiait depuis 16 ans en tant qu'Ambassadeur du Royaume Uni à Rabat, au Maroc, prendra son poste en mai prochain. Son prédécesseur, **David Frost**, lui-même ancien ambassadeur, est devenu depuis novembre 2016 conseiller du Ministre des Affaires Etrangères, **Boris Johnston**, pour la sortie de l'U.E.

Sa tâche ne sera pas facile car elle devra relever deux grands défis : affronter le gouvernement du Royaume Uni qui souhaite règlementer davantage les ventes d'alcool, et régler les épineux problèmes qu'entraîne le Brexit. Beaucoup de travail attend donc la nouvelle D.G. Mais nul doute que son réseau gouvernemental tissé au fil des années au service de la diplomatie de sa Majesté lui sera d'une grande aide.

Mme Betts a déclaré qu'elle était ravie de représenter l'une des industries les plus importantes d'Ecosse. Elle a ajouté : « *C'est une période passionnante et stimulante qui s'annonce pour l'industrie du whisky écossais, et je suis impatiente de contribuer à assurer son succès dans l'avenir* ».

Le président de la SWA, **Pierre Pringuet**, a, quant à lui, déclaré que Mme Betts apporterait un nouveau leadership et que : "*Son expérience internationale sera particulièrement précieuse alors que nous travaillons avec le gouvernement pour développer l'industrie du whisky écossais à l'échelle mondiale et pour réussir la sortie du Royaume-Uni de l'Union Européenne*".

Gageons que tous les lecteurs aussi bien que les lectrices de ces lignes s'accordent à vous dire : **Good luck, Mrs Betts !**

## Quelles alliances mets et whiskies ?

Par habitude, certains diront par culture, nous accompagnons classiquement nos repas de vin, d'eau, de bière, voire - pour des organismes plus jeunes - d'une sombre boisson effervescente à base de caféine. Quelques audacieux s'offrent parfois le luxe d'un repas au champagne. Mais avez-vous déjà tenté l'expérience d'un déjeuner ou d'un dîner au whisky ?



Certes, la gamme des accords mets et whisky est plus limitée que son équivalent en vins. Ne serait-ce qu'à cause de la teneur en alcool du premier qui nécessite des goûts puissants pour lui résister. Toutefois, comme pour le produit de la vigne, il est intéressant de choisir le scotch (ou le whiskey si vous voulez) qui s'allie le mieux avec le contenu de l'assiette, et vice versa. Sans oublier que l'on ne se délecte pas du whisky comme du vin. L'eau de vie fabriquée par distillation de céréales se boit par petites gorgées, en gardant le liquide longtemps en bouche pour en apprécier toute la saveur.

### **Avec les single malts non tourbés**

Quand ils sont non tourbés, dotés d'une belle et douce richesse aromatique, les single malts s'apprécient avec des mets raffinés et simples : le jambon de Parme, le foie gras, le chocolat ou encore les langoustines ! Opter pour des saveurs subtiles permet de mettre en avant le goût du whisky sans le dénaturer.

### **Avec les single malts tourbés**

Les single malts tourbés offrent, quant à eux, un goût fumé et plus intense. Ils accompagnent à merveille des produits plus relevés comme le fromage ou les produits de la mer.

Les single malts de l'île d'Islay, où l'influence marine est des plus remarquables, s'associent volontiers aux poissons fumés et aux fruits de mer.

Le réputé **Lagavulin** se voit associé à des huîtres pour un mariage iodé et tourbé, faisant ressortir les notes d'algue du malt. Le saumon sauvage d'Écosse permet, lui, de révéler les arômes épicés, pimentés et bien évidemment fumés de **Talisker**. Quant au single malt côtier d'**Oban**, ses arômes de sel marin, de figes et de cire se combinent parfaitement avec de l'avruga (des œufs de hareng).

Pour les single malt tourbés les plus intenses, **Laphroaig**, **Ardberg**, **Caol Ila**, osez le roquefort. Certains connaisseurs (!) affirment que le fromage est la meilleure porte d'entrée pour ceux qui veulent s'initier au whisky.

L'accord munster-whisky est même en passe de devenir un classique de la gastronomie. Vous pouvez également déguster, avec votre single malt tourbé, du Saint-Nectaire ou de l'Ossau-Iraty.

Et comme le fromage est aussi important pour un français que le whisky pour un écossais, n'hésitons pas à en remettre une couche avec les judicieuses recommandations de la Maison du Whisky : « *Lagavulin et roquefort, Talisker et comté affiné 24 mois, Oban et saint-marcellin, Cragganmore et abondance, Dalwhinnie et saint-nectaire ou encore Glenkinchie et tomme de brebis corse, ont conquis les palais délicats. Évidemment, le choix du pain n'est pas neutre ici et complétera ces alliances selon vos goûts.* »

A l'apéritif, les single malt tourbés les plus doux, **Benromach**, certains **Ledaig**, s'accorderont parfaitement avec la tapenade d'olives noires ou les huitres.

Nos amis écossais ont une longue expérience de ces harmonies gustatives. Il est probable qu'ils ont tenté l'association de chacun de leurs malts avec leur traditionnel haggis. Alors, pourquoi ne pas tenter nous aussi une variété d'expérimentations ?

### **Les recettes à base de whisky**

Précisément, si le whisky s'accorde avec de nombreux mets, pourquoi ne pas tester des recettes à base de whisky ?

Vous pouvez, par exemple, flamber vos langoustes, noix de saint Jacques, ou vos gambas avec un **Laphroaig** ou un **Bowmore**.

Plus déroutant mais non moins délicieux, essayez l'agneau au whisky.

Pour les plus gourmands, les **saucés et les marinades au whisky** relèveront vos viandes et poissons.

Enfin, toute la difficulté des accords entre whisky et desserts, qu'il s'agisse de pâtisseries, de chocolats ou encore de caramels, réside non seulement dans la recherche d'arômes servant de liants ou de contraste, mais également dans le respect des saveurs et des textures. L'une des premières règles en la matière est de proscrire l'abus de sucre pour mieux laisser les arômes se combiner en bouche et surtout éviter l'effet de satiété qui nuit à la qualité de l'alliance. Les accords les plus faciles à réaliser chez soi se font autour du chocolat. Sur l'île d'Islay par exemple, une des spécialités locales est **la mousse au chocolat au whisky tourbé**. Les arômes fumés des whiskies s'associent aisément avec des chocolats noirs. On peut aussi préparer une **glace au whisky tourbé et l'accompagner de caramel au beurre salé**, le sel servant de lien dans ce cas précis.

Alors, décidé à tester le **whisky pour accompagner vos repas** ?

slainthe