

**BON GOÛT.** Le brûlot charentais peut s'inviter sur la table d'un lundi de Pâques. Testez vous-même une recette issue d'une tradition séculaire

# La saveur du cognac sans trop d'alcool

de Pierre Lascourrèges

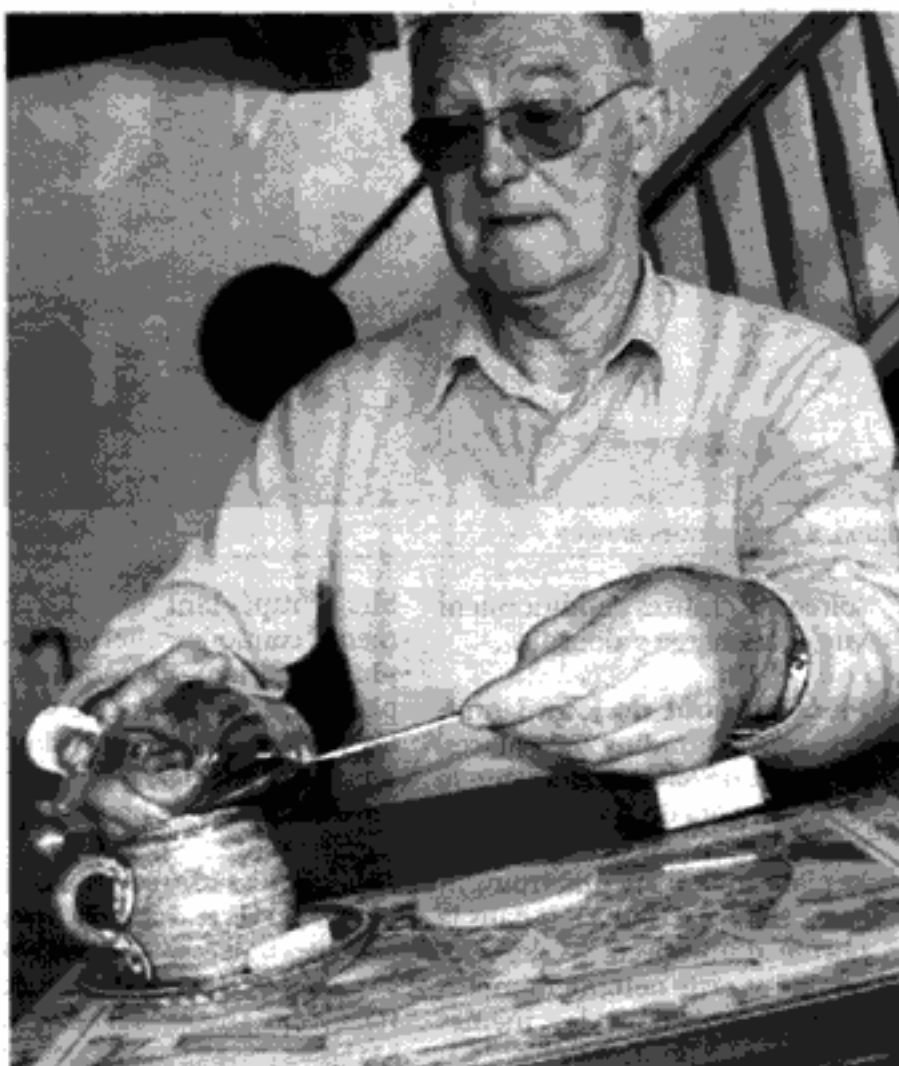
Il y a de cela fort longtemps, les vignerons de ce pays avaient pris l'habitude de verser du cognac dans leur café avant de l'enflammer, pour éliminer une partie de l'alcool et conserver la saveur du cognac. De ce principe assez simple était née la recette du brûlot charentais.

Cette tradition avait presque disparu, sans doute en même temps que le vignoble charentais lors de la crise phylloxérique. Le brûlot charentais clôturait bien les repas de famille ou lors toutes les grandes occasions. Pour beaucoup d'autochtones, ce produit reste méconnu. Nombreux sont ceux qui le confondent d'ailleurs assez souvent avec un fond de cognac directement versé dans la tasse de café.

**La flamme.** Sur le sujet, Jean-Claude Roux est naturellement intarissable.

Ce viticulteur de Saint-Maigrin, co-fondateur de la SARL du Domaine Castel-Sablons (1) a réussi en quelques décennies à relancer puis à commercialiser un produit issu d'une tradition séculaire. Si au départ, sa clientèle était constituée de particuliers, les commandes se sont ensuite élargies à la grande distribution et à plusieurs restaurateurs. Le marché couvre le territoire national et même une partie à l'étranger.

« Vous pouvez me croire. J'ai testé moi-même une vieille recette affinée que le secret des familles avait préservée. Pour faire un bon brûlot, il faut un cognac jeune et vigoureux. Je recommande un produit inflam-



Saint-Maigrin. Au Domaine Castel-Sablons, Jean-Claude Roux renouvelle les gestes ancestraux PHOTO PL

## Une recette à l'ancienne

Jean-Claude Roux propose la recette suivante : placer une tasse dans une soucoupe creuse. Éviter le service fragile en porcelaine. Une tasse en grès au galbe arrondi convient mieux. Remplir à environ un centimètre du bord de café froid, puis verser très lentement (sur le dos d'une petite cuillère) pour qu'il surnage et s'enflamme du cognac spécial brûlot charentais jusqu'à remplissage de la tasse. Dans la soucoupe, poser de part et d'autre trois morceaux de sucre et remplir

aux deux tiers du même cognac. Approcher une allumette du sucre : le cognac va flamber et faire bouillir le café.

Quand la flamme s'éteindra, poser la tasse sur le carreau et vider le contenu de la soucoupe dans la tasse. Attendez quatre à cinq minutes après l'extinction du brûlot pour une dégustation à la bonne température.

Un truc : en cas de brûlure sur le bout du doigt, tirez le lobe de l'oreille, la douleur disparaîtra.

mable à 58 degrés. En dessous, la combustion ne marche pas ». Dans des coffrets soigneusement confectionnés, il procure bouteille de cognac, tasses en grès, soucoupes et galets (2).

**Les sens en éveil.** Jean-Claude Roux a sans doute su adapter un discours qui colle bien à la réalité du moment. « Il existe plus d'une façon de consommer un cognac.

Aujourd'hui, le plaisir de boire un alcool fort peut être répréhensible au-delà de quelques verres. Avec le brûlot charentais, on obtient la conservation de la saveur du cognac par une consommation allégée d'alcool. Songez que dans une quantité de dix centilitres de cognac, il n'en restera qu'entre 2 et 3 %, sous l'effet de son évaporation par la chaleur ».

Ce n'est pas que la recette dispensera de tous reproches l'automobiliste imprudent qui aura bien arrosé un repas. Mais, plutôt que d'envisager reprendre immédiatement le volant après être sorti de table, mieux vaut s'attarder sur un moment privilégié, dans l'ambiance d'une intimité familiale retrouvée.

Bientôt, les regards se poseront sur la flamme qui pétillera au dessus de la tasse. Une flambée de cognac dans le café exhale un parfum volage et subtil. Pour le plaisir des sens et de l'esprit, baissez les lumières, faites le vide. Le temps s'est arrêté sur un instant magique.

(1) Existente dans la gamme des produits vendus à la propriété, dans le bourg de Saint-Maigrin : cognac, brûlot charentais, pineau, cognac apéritif et verjus.

(2) Produit certifié par l'Institut régional de la qualité agroalimentaire du Poitou-Charentes.