

Bilan

LUXE

AUTOMNE 2014 / 8,80 FRANCS - 7,70 EUROS

INÉDIT!

BEST BOUTIQUE
AWARD MODE
GENÈVE-ZÜRICH

VINTAGE CARS:
LES QUADRAS
S'Y METTENT

VOYAGE
MAISON DE RÊVE
AU PARADIS

INTERVIEW

**GIORGIO
ARMANI**

RENCONTRE
JAMES CAMERON

SPÉCIAL

MODE
MASCULINE

Dossier
SAVOIR-FAIRE
LA PLUS-VALUE
HELVÉTIQUE

INVESTISSEURS
**BERTARELLI, DENZ
ET SCHNEIDER**
MISENT SUR LA
PASSION DU GOÛT



9 771640152353



MAÎTRE DE CHAI

L'ART EXIGEANT DE LA CONTINUITÉ

LA RESPONSABILITÉ DE SÉLECTIONNER, PUIS D'ÉLEVER LES MEILLEURES EAUX-DE-VIE LUI REVIENT. CELLE DE LES ASSEMBLER AUSSI. SA MISSION ULTIME ? PERPÉTUER - EN GARDIEN DU TEMPLE - LE STYLE DE LA MAISON DANS UN CONTEXTE EN PERMANENTE ÉVOLUTION.

Pouvoir inscrire son nom dans la lignée du quatuor qui a fait la réputation de la marque durant les cent dernières années, voilà une opportunité unique. Lorsque Pierrette Trichet - première femme maîtresse de chai chez Rémy Martin - transmet en avril dernier à Baptiste Loiseau la responsabilité du poste, c'est dire si le jeune homme mesure la charge qui lui incombe désormais et l'honneur qui lui est fait. Car accéder à la fonction ultime à 34 ans s'avère littéralement extraordinaire.

Ingénieur agronome de formation, ce natif de Cognac a exploré les vignobles du monde - en Afrique du Sud et en Nouvelle-Zélande notamment - avant de revenir en France. De quoi accumuler un précieux savoir et s'affranchir de conceptions et d'usages parfois étriqués dans la profession. Dès 2007, il rejoint l'ambiance monacale qui préside à l'éla-

laboration du célèbre alcool ambré. Un environnement qui offre à sa quête permanente d'absolu un terrain d'expression idéal. Vite repéré par son prédécesseur pour ses aptitudes exceptionnelles, c'est à ses côtés qu'il parfait patiemment ses connaissances jusqu'au grand jour.

Car disposer d'un nez, d'un palais et d'un savoir-faire technique exceptionnels pour déguster, sélectionner, élever puis assembler les eaux-de-vie s'avère indispensable mais insuffisant. Il faut dorénavant être capable d'aller à la rencontre d'un consommateur final dont les goûts évoluent en permanence. Pour lui faire partager sa passion, bien sûr, et lui transmettre les codes qui permettent de mieux apprécier encore ce produit parfois mystérieux. Mais également pour comprendre sa propre perception du cognac, essentielle au développement des assemblages qui sauront lui plaire.

Une véritable révolution dans un métier qui, hier encore, était convaincu d'être l'unique détenteur du bon goût.

L'apparent paradoxe ? Le maître de chai doit s'adapter à l'évolution du marché sans renier le caractère qui fait - depuis des siècles - le style de la maison. Une impérieuse nécessité en réalité, dans un contexte de moins en moins favorable à la consommation d'alcools forts. Une difficulté de plus aussi pour celui qui inscrit son travail dans un temps forcément long, celui d'un métier séculaire et d'une maison fondée en 1724. |

↑ Baptiste Loiseau (à gauche) intronisé nouveau maître de Chai chez Rémy Martin

