

GASTRONOMIE - Leur union sera consacrée et récompensée en février à Cuba.

Le mariage du havane et de l'armagnac

Jean-Louis Hugon, Sud Ouest, décembre 2005. Photo Michel Fainsilber.



A l'heure de la pause digestive qui suit un repas fin, armagnacs et cigares forment une paire remarquable, tous les spécialistes vous le diront. Ceux qui n'ont pas encore osé ou tenté la comparaison pourront la découvrir en direct à La Havane, en février prochain, lors du premier Trofeo Habanos Armagnac. C'est là, en effet, que les eaux-de-vie sélectionnées par huit grandes maisons armagnacaises seront dégustées à l'aveugle par près de 300 connaisseurs, en compagnie de havanes format Churchill (diamètre 18,5 mm, longueur supérieure à 160

mm).

"Du 27 février au 3 mars, explique Yves Belaubre, grand connaisseur des deux produits et directeur de la rédaction de la revue trimestrielle "Cigare et sensations", se déroule à Cuba le 8e Festival del Habano. Cinq jours durant lesquels les fabricants, distributeurs, journalistes et amateurs passionnés découvrent le terroir de ce tabac brun, visitent des plantations, des fabriques, participent à des conférences et sont aussi membres de jurys de dégustation. Plus de mille personnes font le voyage, ce qui constituera un haut-parleur international pour la promotion de l'armagnac."

A la place du whisky. L'eau-de-vie gasconne, présente pour la première fois à ces jeux olympiques du havane, y supplantera le whisky, qui avait bénéficié d'un whisky-cigare challenge lors de précédentes éditions. Elle pourrait s'y installer pour plusieurs années, tant les analogies entre ces deux produits de luxe sont nombreuses. L'harmonie qui se dégage entre les saveurs de la combustion du tabac et les notes grillées de l'alambic armagnacais est en effet frappante. "Il y a à peu près le même parallèle, commente Yves Belaubre, entre la fumée grasse et très expressive d'un cigare cubain et la matière dense et boisée d'un armagnac vieilli en fûts de chêne. D'ailleurs, si c'est le bois qui donne ses tanins à l'eau-de-vie, les producteurs de havanes font souvent vieillir leurs feuilles de tabac dans des tonneaux. On peut aussi comparer les variétés de tabac et les cépages du vin, dégageant pareillement des arômes de fruits secs et des zestes d'agrumes confits." Pour la compétition, les alcools sont rassemblés en deux catégories, millésimes et assemblages, comparés respectivement à deux types de cigares, des puros d'une part et des habanos constitués de plusieurs tabacs. Les limitados, apparus depuis l'an 2000, semblent devoir s'allier le mieux aux millésimes, dont la puissance et la richesse ont enthousiasmé les Cubains. Les huit maisons qui concourent au trophée sont Veuve Lafontan à Cutxan (Gers), Château du Tariquet le Légendaire à Eauze (Gers), Armagnac Delord à Lannepax (Gers) et Château de Briat hors d'âge à Mauvezin-d'Armagnac (Landes) en catégorie assemblage; alors que les maisons gersoises du Domaine de Joy (Panjas), le Château du Busca-Maniban (Mansencôme), le Château de Pellehaut (Montréal-du-Gers), ainsi que les armagnacs Castarède (Lavardac, Lot-et-Garonne) concourent en millésimes. Les candidats se sont déclarés à la suite de la création d'un club armagnac-cigare au sein du BNIA (Bureau national interprofessionnel de l'armagnac).