

La Fête du Cognac

du 11 au 13 juillet, à Cognac

L'association JAAC (les Jeunes agriculteurs animant le cognac) a changé de nom: elle s'appelle désormais "Fête du Cognac", pour bien marquer son activité principale. Et cette dernière demeure la même depuis 1998, année où naquit la JAAC: organiser une grande fête populaire, sur les bords de la Charente, à Cognac. L'entrée est gratuite. Le cocktail au cognac est à 2,50 euros et le repas est à 15 euros, comme en 2007.

"Nous voulons réaliser quelque chose de comparable à la Fête de la bière à Munich (Oktoberfest) ou à la Fête du vin à Bordeaux, déclare Jean-Philippe Painturaud, viticulteur à Segonzac. Sur place, dans dix cabanes de pêcheurs, les jeunes agriculteurs prépareront les plats: salade charentaise, assiette de charcuterie, melon au pineau, huîtres de Marennes-Oléron, moules des Bouchots, porc grillé avec gratin de pommes de terre, cagouilles à la Charentaise, assiette de fromage de chèvre et de vache, gâteau au cognac et au pineau, glaces.

La main à la pâte

Cette Fête du Cognac est organisée par 250 à 300 jeunes agriculteurs des deux Charentes. "En 2007, nous avons accueilli près de 50.000 personnes", indique Luc Chevalier,

jeune viticulteur à La Couronne (16) et responsable de l'une des 8 commissions organisatrices. "Le cognac est fourni par les viticulteurs et les maisons de négoce", signale Corinne Pinard à Bougneau (17). La manifestation bénéficie de nombreux sponsors et subventions. Son budget atteint 330.000 euros. L'an dernier, 54.600 verres de cognac ont été consommés en cocktails, pendant les 4 jours, ainsi que 540 bouteilles de pineau et 2.000 bouteilles de vin de pays charentais, sans compter 22.000 assiettes garnies, 1,4 t de moules et près d'une demi-tonne de cagouilles.

Cette année, le bar placé au niveau du port accueillera un comptoir de 26 m de longueur. Le bar à cocktail sera placé entre la scène et le bar partenaire; différentes préparations y seront servies, notamment le shouters, un mélange givré de cognac et de sirop dans un petit verre. "Pour améliorer la sécurité, les cabanes proposant les plats seront plus éloignées de l'espace scénique", déclare Christophe Monnet, viticulteur à Aubeville (16). Et des caisses supplémentaires réduiront les longues files d'attente. L'espace d'inoctore bénéficiera d'un nouveau décor. Pour tout renseignement, l'animatrice Edith Robion peut être jointe au siège de l'association, tél. 05.45.81.21.05.

le programme

Jeudi 10 juillet

21 h Yoanna et son accordéon
23 h Les Têtes Raides (rock, chanson française)

Vendredi 11 juillet

21 h Louis Austen (house musique électronique)
23 h Senor Coconut (musique latine électronique)

Samedi 12 juillet

21 h Hot Gang (swing rock'n roll)
23 h Paul Personne et Thiéfiame (variété française)

Dimanche 13 juillet

21 h Grace (soul accoustique)
23 h Gabriella Cilmi (Pop)



Quelques responsables de la Fête du cognac: de gauche à droite Corinne Pinard, Jean-Philippe Painturaud, Christophe Monnet, Luc Chevalier et Edith Robion.

Patrick Tesseron

Créateur de l'Ecomusée du cognac, à Migron.



Riche parcours avec moult méandres que celui de Patrick Tesseron, charentais pur sucre. Un bac E (sciences et techniques) en poche, le jeune homme entre à l'ESIEA de Paris - École supérieure d'informatique, électronique et automatismes - d'où il sort avec un diplôme d'ingénieur.

Intéressé par le monde de l'image et son exploitation informatique, il fait ses preuves au sein de la société Métrologie, avant de rejoindre l'équipe de l'émission « les Enfants du rock », comme responsable de la post production. Ses compétences en traitement des images par ordinateur le dirigent au milieu des années 1980, vers Angoulême où la mairie cherche un chargé de mission, pour établir une passerelle entre les arts et les nouvelles Technologies, afin d'affirmer ses ambitions de ville de l'Image.

Le retour à ses racines charentaises aidant, Patrick redécouvre la richesse du patrimoine familial, et décide avec son frère Jean-Louis, gérant de l'exploitation viticole, de créer un lieu d'accueil, pour booster la commercialisation des produits.

« En 1985, on a commencé à rassembler les éléments de notre patrimoine viticole et para viticole, et on a restauré ce bâtiment pour les prémices d'un Écomusée, conscients qu'avec notre situation géographique peu favorable, il nous faudrait être attractif pour faire venir les touristes. Nous avons constaté des chaînons manquants dans les circuits traditionnels, nous nous sommes appliqués à les replacer dans notre espace, selon un concept, avant tout vigneron. Objectif: expliquer le processus de l'élaboration du cognac du pied de vigne à la bouteille, à partir de trois axes: l'histoire du cognac, les arts et traditions du vignoble, la dégustation avec un espace sensoriel. En 1989, notre écomusée était inauguré. En 1990, nous recevions des mains de Jean Pierre Raffarin, le prix de l'innovation Poitou-Charentes. En 2000, nous installons le chai des arômes et les orgues à parfum. Puis nous avons adjoint, petit à petit, les expos sur les univers du tabac, du café et du chocolat pour personnaliser davantage notre circuit et souligner la complexité et la richesse du cognac. » Raconte Patrick Tesseron qui revendique son statut de vigneron indépendant (il est membre avec son frère de la fédération du même nom.) est un grand voyageur, amoureux de Cuba. L'ancien ingénieur en informatique ne renie pas son passé de rocker, en cultivant un look à la Charlélie Couture, qui détonne avec l'image tranquille du vigneron charentais. Cela n'empêche nullement Patrick de militer pour les produits du vignoble et les atouts de sa Charente (Maritime).

Sa trilogie charentaise (maritime) pour débiter un périple entre terre et océan: le musée de l'huître à Marennes, l'abbaye de Fontduche (à Saint Bris des Bois) et le château de la Rochecourbon. Une église à visiter avant tout: celle d'Aulnay de Saintonge.

Côté gastronomie: les céteaux de la Cotinière, mariés aux pommes de terre primeurs de l'île de Ré ou des blancs de seiche grillés, avec un Sauvignon de Pays (Simmonot)