

Pays de Cognac

Le cognac se glisse dans sa robe de givre

C'est la grande nouveauté de cette Fête du cognac: l'eau-de-vie sacrifiée à son tour à la mode du shooter, servie glacée avec un sirop caramel, fraise Tagada ou menthe

François GOUBAULT

Curieusement, l'idée est née sur les rives de l'Endre, du côté de Nantes. Pourquoi ne pas marier le cognac à un sirop comme le fait depuis des années la vodka? Nom de code shooter, du nom de ce petit verre où se marient alcool et sirop que l'on boit cul sec.

«Un des gars de Monic la mouche tient un bar à Nantes et nous sommes allés lui faire des cocktails à base de cognac pour une fête qui s'appelle «Barbar» et c'est là que l'idée nous est venue», raconte Stéphane Chat, le responsable des bars de la Fête du cognac. Sitôt de retour en Charente, avec ses copains de l'association, il joue à l'alchimiste.

Si le cognac accepte de convoler en justes noces avec des sirops, seuls trois retiennent l'attention des ap-



prentis mixologistes: «Le caramel, la fraise Tagada et la menthe», dévoile Stéphane Chat. Trois mariages que l'on peut déguster depuis hier soir au bar à shooters installé le long de l'Esplanade découverte en pays de Cognac. Si l'assemblage cognac-menthe a la préférence des jeunes organisateurs de la fête, la fraise Tagada est là pour son côté tendresse et le caramel pour se frotter à la concurrente vodka.

Depuis deux jours au congélateur

La recette des shooters est toute simple: «De la glace pilée, trois centilitres de cognac et deux de sirop», décrit

Stéphane Chat. Quarante litres de cocktails sont fin prêts depuis deux jours. Deux jours passés dans un congélateur. «Avec l'alcool, cela ne gèle pas.» Hier après-midi, autour de Karl, le responsable du bar, on a pilé de la glace à partir de 15 heures.

Au total, Stéphane Chat a prévu dix mille verres pour le bar à shooters pour les quatre jours de festivités. «Si on les vend tous, ce sera extraordinaire, lance-t-il. Si nous en vendons plus de 5.000, on sera contents.» Le succès du shooter au cognac est quasiment garanti. «Après des jeunes, ceux que l'on retrouve au pied de la scène ça va faire un carton!», anticipe sans trop de risque de se tromper Stéphane Chat.

A 2,50 € le verre, 25 € le mètre linéaire sur douille (12 verres), le shooter, qu'il soit vert, rose ou marron selon le parfum, a le même effet: «Attention, il n'y a que de l'alcool et du sucre, il faut faire attention!», met en garde le responsable des bars de la fête. Ce risque d'alcoolisation des fêtards qui a fait tiquer les autorités lors des réunions préparatoires aux festivités. «On nous a demandé d'augmenter le prix de nos cocktails ou encore de faire payer l'accès à la Fête, rappelle Stéphane Chat. Mais on a un peu joué les rebelles en ne changeant rien.» Et ajoutant même ce fameux bar à shooters.

20.000 alcoolotests

Les jeunes viticulteurs organisateurs sont parfaitement conscients de la responsabilité qui pèse sur leurs

Karl et ses copains proposent une des grandes nouveautés de la Fête 2008: le cognac en shooter

photo F. G.

épaules. «D'ailleurs, Guillaume Croisard, un de nos bénévoles, a suivi un stage de trois jours qu'il a coté 700 € pour être en quelque sorte le responsable de la licence IV. Cela répond aux nouveaux textes de loi. Aux yeux de celle-ci, Guillaume est personnellement responsable en cas de problème», insiste Stéphane Chat.

A chacun des cinq bars figurera la fameuse affiche d'interdiction de servir de l'alcool aux mineurs que l'on trouve dans tous les débits de boisson. «Et on les a agrandis», lance le responsable. Plus de 20.000 alcoolotests sont également disponibles sur le site. «Et puis hier avant de commencer à servir, j'ai réuni tous les onze responsables de bars pour rappeler tout le monde à ses responsabilités.» Présent depuis le début de l'aventure de la Fête du cognac, Stéphane Chat avoue n'avoir jamais été confronté à des problèmes majeurs à cause de l'ivresse de certains fêtards. «Une fois, j'ai été obligé d'élever le ton avec quelqu'un, une autre fois, il a fallu appeler la sécurité à la rescousse pour quelqu'un, qui n'avait pourtant pas bu, mais qui faisait le cirque pour entrer dans le carré VIP.» Preuve que l'on peut faire la fête en mangeant, chantant et dansant pour célébrer le cognac out en restant raisonnable.

Charente Libre
Votre journal!

- Vous désirez améliorer vos revenus
- Vous possédez un véhicule
- Vous disposez de quelques heures le matin (avant 7 h.30)

Rejoignez notre équipe de porteurs

POUR TOUT RENSEIGNEMENT
05 45 94 16 51

service

Des navettes gratuites avec Transcom



Le Conseil général a donné le la en mettant sur pied un service de navettes pour amener les Charentais à la Fête du Cognac aujourd'hui et demain au départ de Villefagnan, Montbron et Montmoreau. Transcom, le service de transports en commun de la communauté de communes du Cognacais lui a embôité le pas. Pendant la durée de la fête, la commission transports et déplacements de la CDC, a décidé de faire deux navettes gratuites aller et retour au départ de la mairie de Châteaubernard (via Les Vauzelles, la cité des Dolmers, le Château d'eau, la Maison du temps libre, le champ de foire, l'avenue Victoir-Hugo et la place François-Ier) à 18h15 et 19h45 et au départ de l'hôpital (Jeanne d'Arc, Espace 3.000, rue Haute-de-Crouin, Hauts de Javrezac, Cité Vallina et place Saint-Jacques) à 19 heures et 20h30. Les voyages retour ont lieu à 23h et 23h40 en direction de Châteaubernard, à 0h30 et 1h15 vers l'hôpital.

Renseignements au 05.45.82.01.99.

Programme

AUJOURD'HUI

18h30: Ouverture de la Fête du cognac, du village et de l'espace d'initiation

21h: Louie Austen

23h: Soeur Coconut

SAMEDI

14h: Fête de l'aviro

18h30: Ouverture de la fête

21h: Hot Gang

23h: Paul Personne et Thibaut

DIMANCHE

15h: Tournoi de joues nautiques

18h30: Ouverture du village

21h: Grace

23h: Gabriella Clm

Concerts gratuits

Cinq bars dont l'un consacré au Summit

Cinq bars sont à disposition jusqu'à dimanche soir sur les quais de la Charente. Un devant le musée des arts du cognac, celui dédié aux shooters juste en dessous, le bar décoré par le collectif Monic la mouche le long de la Charente avec ses 26 mètres linéaires, celui de la cour du port de plaisance et bien sûr celui du camion-toilettes, qui proposera pour la première fois du cognac long-drink en plus des traditionnels thé et café.

Au total, quatre vingt-dix serveurs sont installés derrière les cinq bars. Pour servir des long-drinks, mais aussi du Summit, nouveau cocktail étendard du bureau national interprofessionnel du cognac. «Il sera servi uniquement au bar de la cour du port de plaisance par deux personnes qui ont suivi une formation pour la réaliser, précise Stéphane Chat. Tous les deux étaient au Salon de l'Agriculture.»

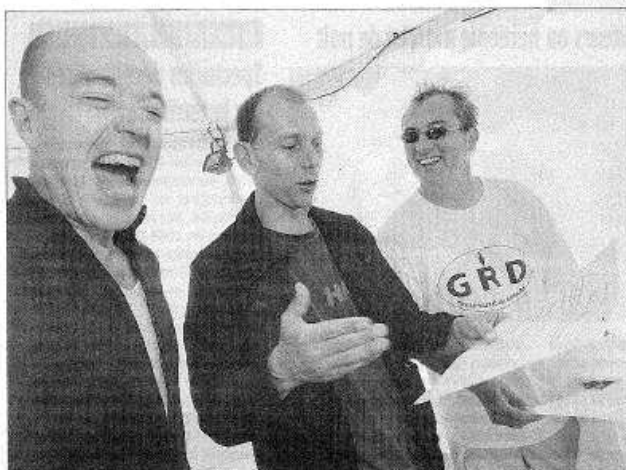
Deux autres nouveautés seront proposées cette année: le cognac passion avec jus de fruit de la passion et de fraise et du Perrier et le cognac-lermon avec du Pulco, de la canne de sucre et du Perrier.

Si l'an dernier, le premier jour avait affolé tous les compteurs avec 600 bouteilles de cognac buse et près de 20.000 personnes présentes. «L'an dernier, on avait servi 55.000 verres en quatre jours, le record sera dur à battre», estime Stéphane Chat.



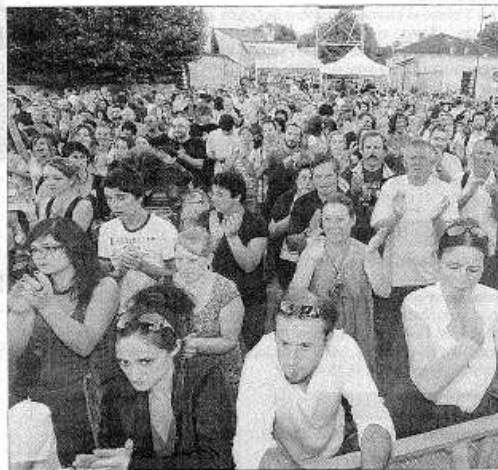
«Je suis suisse, je n'y peux rien et vous non plus!», lance Yoanna aux «Cognacoises et Cognacoises» comme elle l'a si bien dit avant de débiter son concert

La fête en marche jusqu'à dimanche soir



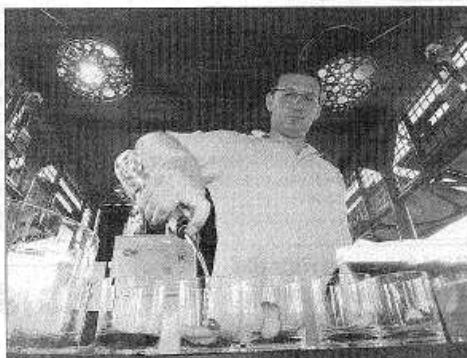
La foule a mis le temps à débarquer sur les quais. Mais pour les Têtes Raides, l'esplanade avait fait le plein

Christian Olivier, le chanteur des Têtes Raides, a été nommé ambassadeur de la première communauté de communes libre de Pougne-Hérisson-Montembœuf par l'incontournable Charly Nebout



On ne change pas une formule qui gagne: à la Fête du cognac, on sacrifie au rituel du repas entre copains ou en famille avant les concerts

Chouffe Marcel! Que le jambon soit grillé et bien grillé. Dans les coulisses, les bénévoles s'affairent pour la réussite de la fête



Summit, cocktail de l'été au bar du port de plaisance. Celui qui se fait une place au soleil de l'île de Ré essaie de s'imposer en son propre royaume



reportage
photos
Phil Messelet