

AEHT - Newsletter

Chers membres de l'AEHT,

En cette fin d'année scolaire, des membres du bureau de l'AEHT ont eu la chance de joindre l'utile à l'agréable, en tenant leur traditionnelle réunion d'été en France au château de la belle bourgade de Bourg Charente située dans la région de Poitou-Charentes (département Charente).



Les membres du Bureau - 'Bourgeoises' et 'Bourgeois' l'espace d'un weekend

Après son couronnement, François I^{er}, roi de France, donna la terre de Bourg à son ancien gouverneur Artus Gouffier. Le petit-fils de ce dernier, François Gouffier, chevalier de Malte, vendit cette terre en 1607 à Pons de Pons, ancien page du roi, qui, à partir de cette date, construisit l'actuel château sur les soubassements du château-fort de la rive droite. C'est justement ce château qui nous fut gracieusement mis à la disposition par la Société familiale Marnier Lapostolle, un partenaire professionnel privilégié de l'AEHT, qui occupe les lieux depuis 1921.



Château de Bourg Charente, propriété de la Famille Marnier Lapostolle



La bouteille créée en 1880 par Louis-Alexandre Marnier Lapostolle évoque les courbes du chapiteau de l'alambic cognaçais.

La distillerie Marnier-Lapostolle fut créée par Jean-Baptiste en 1827 à Neauphle-le-Château (Yvelines). En 1880, Louis-Alexandre Marnier Lapostolle, gendre d'Eugène Lapostolle, fils du fondateur, inventa la fameuse liqueur Grand Marnier® Cordon Rouge dans la distillerie d'origine. Lors de notre séjour, nous avons été admis dans le 'saint des saints' où Patrick Raguenaud, ingénieur agronome de formation, maître de chais et directeur de la société, nous a initiés au processus d'élaboration et de vieillissement des cognacs qui rentrent dans la composition du Grand Marnier® ainsi qu'au processus de fabrication de ce dernier.

Le Grand Marnier® est une boisson non-fermentée à base de cognac, de sirop de sucre, d'essences d'oranges amères naturelles (*Citrus Bigaradia*), fabriquée selon une méthode ancestrale bien gardée.



Citrus Bigaradia

Récolte à la main

Les **Citrus Bigaradia**, également utilisées en parfumerie, constituent la variété d'oranges la plus concentrée en arômes. Elles viennent des plantations d'Haïti appartenant à la société même et sont récoltées à la main alors qu'elles sont encore vertes (au moment où leur fragrance est à son maximum), puis coupées en quarts et pelées. Les écorces sont ensuite séchées naturellement au soleil des Caraïbes pendant 3 à 4 jours et envoyées à Neauphle-le-Château près de Paris pour y être transformées en alcoolat d'oranges. Pour être réhydratées, les écorces y sont trempées 24 heures dans l'eau. Elles sont ensuite triées et débarrassées machinalement de leur peau intérieure blanche. Il en résulte des écorces gorgées d'arômes et d'huiles essentielles, qu'on laisse macérer pendant 3 semaines dans un mélange d'alcool neutre (de l'arabe « al-chohol » signifiant chose subtile) et d'eau, dont la teneur en alcool varie entre 60% et 65%. A la fin de cette période, ce mélange est distillé dans des alambics en cuivre (de l'arabe « al-ambic » vase à distiller). La distillation vise à concentrer les parfums d'oranges sous forme

d'alcoolat d'oranges (appelé dans ce cas précis 'parfum d'Haïti'). Seul le 'cœur' de chauffe en sera conservé. Après 9 heures de distillation, il ne restera, des 4200 l que peut contenir un alambic, plus que 1000 l de distillat. 2 tonnes d'écorces d'oranges sont transformées par jour chez Grand Marnier® et pour prévenir toute rupture de stock, la Société a constitué une réserve d'écorces d'oranges pour 2 ans et de distillat pour 1 an. En cas de pénurie, la société pourra donc perdurer 3 années sans écorces d'oranges.

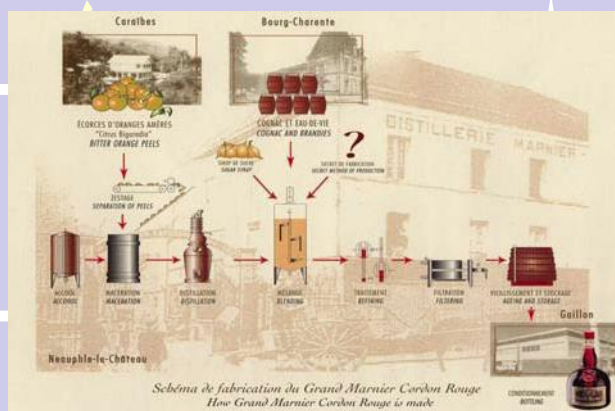
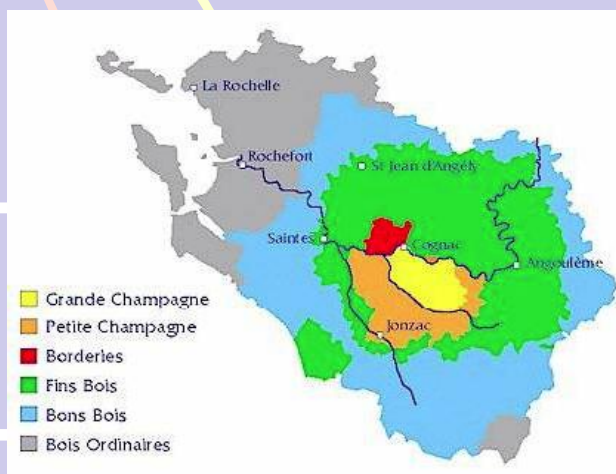


Schéma de fabrication du Grand Marnier® Cordon Rouge

L'arôme extrait des oranges est ajouté à une base alcoolique formée essentiellement de **cognac** produit autour de Bourg Charente. Il s'agit d'une eau-de-vie d'appellation d'origine contrôlée à base de raisins provenant uniquement de cépages Ugni Blanc (plus résistants au phylloxéra, insecte qui a détruit trois quarts des vignobles charentais vers 1872), produite dans une région bien déterminée et selon des normes et des règles de fabrication et de vieillissement très strictes.



Seulement 5 crus des 6 produits dans la Région de Cognac entrent dans la fabrication des produits Grand Marnier

La fabrication du cognac qui entre dans la composition du Grand Marnier® Cordon Rouge se résume comme suit :

Le pressage des raisins Ugni Blanc, issus des 5 meilleurs crus du vignoble cognaçais (Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois et Bon Bois) ainsi que la fermentation du moût (jus) ainsi obtenu, s'opèrent directement après la récolte. La chaptalisation (ajout de sucre) est interdite.

CRUS	SOL	QUALITE DES EAUX-DE-VIE	Cordon Rouge	LAX	Cuvée 100aire	Cuvée 150
GRANDE CHAMPAGNE	Calcaire dur	Puissance florale, grande finesse Capacité pour long vieillissement	X	X++	X	X
PETITE CHAMPAGNE	Calcaire friable	Même caractère que les grandes Champagnes, mais moins puissant	X	X++	X	
BORDERIES	Argile et silex	Finesse, élégance, floral (violette)	X	X		
FINS BOIS	Argilo-Calcaire	Fruité (raisins) rondeur	X	X		
BON BOIS	Argiles et sable	Structure, maturité rapide	X	X		
BOIS ORDINAIRE	Argiles et sable	Salé (utilisation dans le Pineau des Charentes)				

Après 5 à 7 jours de fermentation (des sucres contenus dans le moût), on obtient un vin peu alcoolisé (de l'ordre de 8° à 11°) acide et trouble, peu agréable à la consommation. C'est la double distillation, permettant de séparer le 'cœur' des autres composants grâce au principe des différences de volatilité et le vieillissement en fût de chêne qui transformeront ce vin en cognac.



Dégustation des cognacs entrant dans la fabrication des Grand Marnier®

Explications de Patrick Raguenaud, issu d'une famille de bouilleurs de crus

La distillation du vin de Charente date du XVe siècle et était destinée à rendre ce vin d'origine peu alcoolique plus stable au transport. A cette époque, ce vin est apprécié au-delà des frontières et est transporté le long de la Charente vers les royaumes du nord. Toutes les grandes maisons de Cognac se sont établies entre le XVIe et le XVIIIe avec leurs dépôts le long de ce fleuve.

L'accession à l'indépendance des provinces hollandaises en 1579 conforta la domination commerciale des armateurs hollandais sur le reste de l'Europe, qui détenaient un siècle plus tard trois quarts de la flotte commerciale mondiale. Les vins doux produits dans les Borderies au nord de Cognac étaient très appréciés des Hollandais, qui petit à petit demandaient aux vignerons de produire des vins destinés à la double distillation. Les Néerlandais raffolaient de ce vin brûlé (brandwijn, d'où le terme de brandy) qu'ils buvaient coupé d'eau.

Mise à part la plus-value gustative, la double distillation présentait à l'époque beaucoup d'autres avantages: elle assura la stabilité des vins, réduisit le volume des cargaisons et permit d'éviter, lors de longs voyages maritimes, grâce à la production d'une boisson salubre facile à conserver, les problèmes sanitaires liés à une eau polluée. Lors des longs voyages vers le nord le long des côtes atlantiques, l'eau-de-vie vieillissait dans ses fûts de chêne et son potentiel/sa qualité s'améliorait. Le Cognac était née.

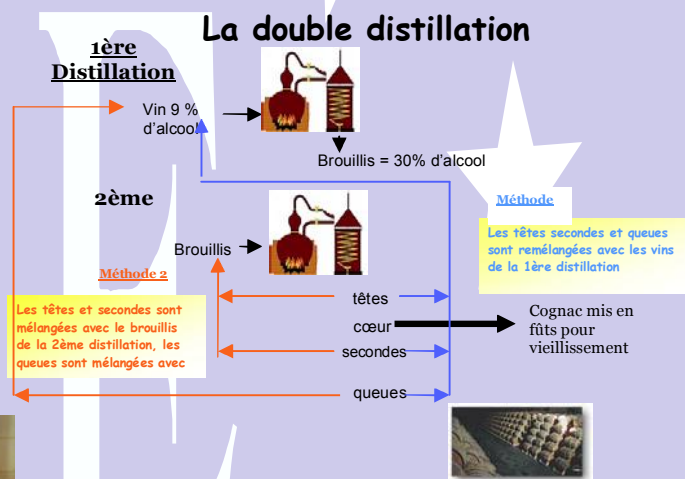


La double distillation - à la base de l'élaboration du cognac

La saison de distillation est très réglementée : elle commence après la récolte et dure jusqu'au 31 mars de l'année suivante.

La **double distillation** s'opère encore aujourd'hui dans des alambics charentais en cuivre dits « à repasse », qui sont les mêmes d'antan. Lors de la 'première chauffe', le vin non filtré est introduit dans la chaudière et porté à ébullition (80°). Les vapeurs d'alcool se dégagent, s'accumulent dans le chapiteau (en forme d'oignon, d'olive ou plus rarement de tête de maure), s'engagent dans le col de cygne puis dans le serpentin traversant un bassin réfrigérant (rempli d'eau froide) appelé 'pipe'. Au contact du réfrigérant, elles se condensent pour s'écouler sous forme de têtes (premiers condensats très éthérés), de brouillis et de queues (derniers condensats). Les têtes et les queues (dites également flegmes) sont réintroduites dans le vin utilisé lors d'une autre 1^{ère} distillation. Le brouillis, un liquide légèrement trouble titrant de 28 à 32 % vol, est redistillé une deuxième fois lors de la 'bonne chauffe'. On obtient à nouveau les têtes (premiers condensats très

riches en alcool), le cœur, les secondes (60% vol.) et les queues (derniers condensats). Le distillateur les sépare en fonction du degré alcoolique, de son nez et de son savoir-faire. Sachez que le cœur a un goût plutôt sucré alors que les secondes sont acres et risquent de pervertir le cognac. Le rôle du distillateur consiste également à régler le débit en ajustant la température de la chaudière et du réfrigérant. Un indicateur de pression dans le col du cygne permet d'évaluer la vitesse à laquelle la vapeur arrive dans le serpentin.



Normalement les secondes sont réintroduites dans le brouillis pour une 2^e distillation, mais c'est ici que Grand Marnier® innove et applique une méthode intermédiaire. En d'autres termes, seule la première partie des secondes (plus riches en alcool) est remélangée avec le brouillis pour repasser une 2^e distillation, la deuxième partie étant réinjectée avec les têtes et les queues d'une 2^e distillation dans le vin destiné à une 1^{ère} distillation.

Le cœur de la 2^e distillation, cristallin, fortement alcoolisé (de 68 à 72% volumique), imbuvable en l'état, donnera le Cognac. La double distillation dure environ 24 heures et demande une grande attention du distillateur qui à ce stade peut conférer au Cognac une partie de sa « personnalité ». Grand Marnier® s'approvisionne en cognac majoritairement auprès de bouilleurs de crus, des viticulteurs qui distillent et vieillissent eux-mêmes leurs crus. Contrairement à l'industrie du whisky écossais qui possède et contrôle tout le processus de production et de distillation de leur eau-de-vie, les viticulteurs cognaçais détiennent encore environ 50% des stocks de cognac.

C'est en fûts de chêne de type Tronçais ou Limousin, que le cœur va vieillir pendant une période de **vieillessement** de 3 ans au moins. Le chêne aura été sélectionné pour ses propriétés

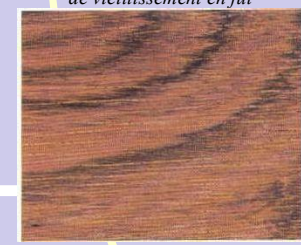
naturelles et sa capacité à les transférer à l'alcool, lui donnant ainsi sa couleur et son bouquet. Seul le chêne y convient, d'autres essences pourraient même être nocives.



Le paradis - lieu de stockage en 'Dame Jeanne' des cognacs ayant atteint leur maturité après 40-60 ans de vieillissement en fût



Merrains avec grains différents



Bois foncé Limousin donne des eaux-de-vie plus taniques, plus douces, avec plus de structure



Bois clair Tronçais donne des eaux-de-vie plus complexes, plus fines, plus aromatique

Le grain du bois dépend de la richesse du sol et du climat ainsi que de l'influence de l'homme. Plus le sol est pauvre, le climat rude et la plantation serrée (en taillis-futaie), plus le chêne va avoir un grain fin. D'autre part, plus le sol est riche, le climat océanique et l'espace de pousse espacé, plus le grain est gros. La forêt du Tronçais, dans l'Allier, fournit un bois au grain fin et tendre particulièrement poreux à l'alcool. Le chêne de type Tronçais se trouve également dans d'autres régions dans le centre de la France. La forêt du Limousin, fournit un bois à grain moyen, plus dur et nerveux, encore plus poreux. Le tanin du premier est réputé pour être particulièrement doux et est davantage utilisé pour les vins alors que celui du second est connu pour la puissance et l'équilibre qu'il confère au Cognac. Une eau-de-vie logée dans des fûts en chêne type « Limousin » peut extraire davantage de tanin. Malgré cela, les cognacs entrant dans la composition du Grand Marnier® vieillissent en fût 'Tronçais', car sa complexité s'accorde mieux avec les arômes d'oranges.

La confection d'un fût de Cognac relève d'une technique ancestrale qui frise la perfection. Le Bureau a eu l'opportunité de visiter l'impressionnante Tonnellerie Doreau de Cognac, qui produit chaque année 9.000 à 10.000 fûts.

Les planches de bois à partir desquelles on confectionne le fût s'appellent « merrains » et sont prélevées entre le cœur et l'aubier du chêne sur des arbres âgés d'au moins cent ans. Après avoir été fendues pour respecter le fil du bois (et conférer plus de résistance aux planches et préserver leur étanchéité naturelle), elles doivent séjourner entre deux à trois années à l'air libre pour purger leur sève et éliminer l'amertume du bois.

Après cette longue période, ces merrains sont façonnés pour donner des douelles. Le travail des tonneliers commence. Les merrains sont séchés, car pour les usiner leur taux d'humidité ne peut dépasser 14%.

Ils procèdent au cerclage du bois, au dessus et autour d'un feu de chutes de chêne.



Pierre Malingrey – Responsable production sur le parc de merrains de la Tonnellerie Doreau



Façonnage de douelles à partir de merrains



Fabrication des couvercles et des fonds – étanchéité obtenue grâce à l'insertion de feuilles de jonc entre les douelles



Après la mise en rose vient la chauffe (aussi appelé 'bousinage')- phase qui influence largement les caractéristiques de l'eau-de-vie

Une fois mises en rose, les douelles sont chauffées pendant 20 à 30 min pour atteindre une température à l'extérieur de 40 à 50 °C. Durant la période de chauffe, un câble placé à la base du fût est progressivement serré pour que les douelles se rapprochent et, finalement, se joignent entre elles

sans que l'on ait eu besoin ni de colle, ni de clous. Après une première chauffe dite de cintrage, à vocation purement mécanique, on procède à une seconde chauffe appelée « bousinage » censé révéler certaines qualités œnologiques du bois. C'est pendant le bousinage qu'on développe la spécificité de la gamme aromatique (les qualités « organoleptiques ») d'un fût conformément au résultat recherché. C'est l'intensité de la chauffe qui permet d'obtenir des arômes différents ; une chauffe légère développera des arômes plutôt floraux et doux, alors qu'une chauffe forte révélera des saveurs épicées et grillées.



Une colle faite d'eau et de farine de blé est employée pour fixer le fond

Contrôle de solidité effectué par deux de nos Vice-Présidents



Ponçage de finition des couvercles et des fonds



Marquage des barriques au laser

Après les dernières finitions, on soumet le fût réalisé à des tests de solidité et d'étanchéité. Certains tonneliers continuent à signer leurs « œuvres » afin d'en assumer la responsabilité.



Emballage des fûts d'une valeur de 550 à 750 EUR (de 250 resp. 350 l)

Stockage

Les fûts utilisés pour le cognac ne pourront stocker que des eaux de vie de cognac. Au cours du vieillissement, des échanges s'opèrent entre le chêne, l'eau de vie et l'atmosphère (grâce à la porosité du bois) qui seront à l'origine de la saveur, de la couleur ambrée et des arômes particuliers (bouquet) du cognac. Une fois en bouteille, le cognac ne vieillira plus. Pour cette raison, les cognacs à maturité sont conservés en 'Dame Jeanne'.

Lors de son vieillissement au contact avec l'air, l'eau de vie va perdre une partie de sa teneur en alcool et de son volume (2 à 3 % par an) : c'est 'la part des Anges' (de l'alchimie où les anges désignait les substances volatiles). Pendant toute la durée du vieillissement, la teneur en alcool va ainsi progressivement diminuer par évaporation. C'est ce qui rapproche naturellement et progressivement l'eau-de-vie de 40% vol. Après 20-25 ans une barrique aura perdu environ 50% de son volume. Ces vapeurs d'alcool nourrissent un champignon microscopique, le *Torula* (*Torula compniacensis*), qui noircit les murs et les toits des chais, ce qui permet aux autorités locales de repérer les productions clandestines. Après 40-60 ans de vieillissement, la qualité du cognac commence à décliner et il est mis en de grosses bouteilles en verre 'Dame Jeanne' stockées au 'Paradis' afin d'arrêter son vieillissement.

Un Cognac est un **assemblage** d'eaux-de-vie de millésimes et de crus différents et empreintes de bois de chêne différents. L'âge du cognac est déterminé par l'eau-de-vie la plus jeune qui entre dans sa composition. En ce qui concerne les cognacs qui entrent dans la composition du Grand Marnier®, leur sélection, leur vieillissement et leur assemblage dans de grands tonneaux appelés foudres s'opèrent au Château de Bourg Charente. L'assemblage leur permet d'éviter également des variations dans le goût.

La fonction du Maître de Chai consiste à acheter les eaux-de-vie, à les suivre depuis leur sortie de l'alambic, à surveiller leur maturation, à les déguster régulièrement, à décider de les changer de fût ou de chai pour les rendre plus moelleuses ou plus sèches, à ajouter très progressivement de l'eau distillée ou déminéralisée pour l'amener lentement au volume alcoolique désiré du cognac commercialisé (40% vol minimum). Cette opération délicate s'appelle la 'réduction'. Cette dernière n'est cependant pas pratiquée par la Maison Marnier-Lapostolle. En utilisant des eaux-de-vie moins fortes en alcool et plus riches en eau, les

composants hydrosolubles vont davantage se retrouver dans le cognac, qui sera plus arrondi, plus sucré et aura plus de tanin. Dans le cas inverse, les composants alcoosolubles seront plus présents et on obtient des saveurs plus complexes et plus agressives.

Finalement la liqueur de Grand Marnier® s'obtiendra par le **mélange** des 3 éléments - essences d'oranges amères distillées, cognacs, sirop de sucre - selon une formule secrète sur le site de Neauphle-le-Château. Ce mélange sera encore passé au froid (à environ -4°C) et filtré pour retenir les impuretés (acides gras, composés de carbones,...) et obtenir un produit bien propre. Le mélange reposera ensuite dans des tonneaux en bois pendant 1 à 2 mois pour le Cordon Rouge et jusqu'à 3 ans pour les cuvées afin que les ingrédients se marient bien. Par la suite, il sera transporté dans une usine en Normandie pour être conditionné pour la vente. Sachez que dans la composition du Cordon Rouge entrent des cognacs âgés de 2 à 3 ans, principalement des crus Fin Bois et Bon Bois, tandis que pour la Cuvée du Centenaire on utilise des cognacs de 20 à 30 ans de la Petite et Grande Champagne. Pour la Cuvée du Cent Cinquantenaire des cognacs enfin, on utilise des 30-40 ans d'âge de la Grande Champagne (cf. tableau p. 2). Le Bureau a eu l'opportunité de déguster toutes ces cuvées Grand Marnier® ainsi que les cognacs qui entrent dans leur composition.

En résumé, le produit final aura acquis sa note fruité des cognacs, sa note minérale du terroir et ses notes boisées, épicées et vanillées du vieillissement dans les fûts de chêne, le tout équilibré grâce à la note subtile et exotique des oranges amères Citrus-Bigaradia. Il faut y ajouter le savoir-faire du distillateur et du Maître de Chai ainsi que les secrets de fabrication maison pour obtenir enfin ce goût unique et inoubliable du Grand Marnier®.

La qualité exceptionnelle de ses composants nobles et de son mode de production en fait une liqueur haut-de-gamme et explique son prix. Cependant, grâce à sa puissance aromatique on peut l'utiliser plus modérément qu'un triple sec plus économique. Cette liqueur a acquis une telle notoriété internationale que la marque est présente dans plus de 150 pays et vend toutes les 2 secondes une bouteille dans le monde.



Red Lion à base de Grand Marnier & Yellow cab à base de Navan

Quelques produits Marnier-Lapostolle

La liqueur Grand Marnier® peut être dégusté pur, sur glace, en boissons chaudes, en cocktails, en short et long drinks ou dans des recettes gastronomiques, telles que le canard à l'orange, le soufflé Grand Marnier®.

Pour obtenir le fameux 'Red Lion' à l'origine des cocktails aux Etats-Unis (création en 1933 à Chicago), mélangez dans un shaker 2 cl de Grand Marnier®, 3 cl de gin, 3 cl de jus d'oranges et 1 cl de jus de citron. Pour un 'Yellow Cab', mélangez 3 cl de Navan, 4 cl de jus d'ananas et 1 cl de jus de citron vert. Shakez et servez le tout dans un verre à cocktail ou dans un verre tumbler bas sur glace.

Si vous avez envie des célèbres crêpes Suzette créées au début du 20^e siècle par l'illustre Escoffier ou d'un bon soufflé au Grand Marnier®, visitez le site <http://fr.grand-marnier.com>. Vous allez constater que la liqueur Grand Marnier® a été une source d'inspiration pour de nombreux Grands Chefs et Barmen.

En outre, nous ne pouvons que vous conseiller de visiter le Musée des Arts du Cognac à Cognac, qui relate en détail toutes les étapes de sa fabrication ainsi que toute son épopée.



Musée des Arts du Cognac



Cuvée François Rabelais de la Maison Frapin embouteillée dans une montre à gousset élaborée par les Etains d'Anjou



Palette des arômes qu'on peut retrouver dans les cognacs

Anciennes étiquette de cognac

Nous avons passé la dernière soirée à la Ribaudière à Bourg Charente, un restaurant étoilé du guide Michelin (voir menu en fin de bulletin) et une adresse privilégiée par les grandes maisons de Cognac pour leurs dîners d'affaire. A cette occasion nous avons été rejoints par un vrai Cognaçais connu de tous pour nous avoir escortés lors de notre séjour en Colombie en 2008 et avoir accompagné une délégation du SENA aux Rencontres de Kuressaare (cf. newsletters de 2008). Sébastien Longhurst, dont la famille a justement travaillé dans le Cognac pendant de nombreuses années, et plus particulièrement pour la maison Hennessy, a depuis quitté le navire de l'AEHT pour se consacrer aux Relations internationales de l'Université d'Antioquia. Valeria Cecilia Nicholls Ospina (vnicholls@sena.edu.co) est dorénavant votre contact au SENA.

Le lendemain, une partie du Bureau a poursuivi sa quête des us et coutumes ancestrales dans le département de Charente-Maritime en compagnie de Michel Gaillot, Président honoraire de notre association et membre du Conseil des Sages.

Après avoir pris l'apéritif traditionnel, un Pineau des Charentes (un mélange de jus de raisin Charentais titrant au moins 10° et de Cognac titrant au moins 60° provenant de la même exploitation), chez lui à la maison, nous sommes allés déposer nos bagages à l'Hôtel de l'Île à Port-des-Barques près de l'île Madame et de Rochefort. L'hôtel et le restaurant La Chaloupe rénovés depuis peu sont tenus par Christophe Labarsouque, un ancien élève du Lycée hôtelier de La Rochelle de l'époque où Michel Gaillot en était proviseur. Il nous avait concocté un menu des plus frais, des plus délicieux. En entrée une mouclade au safran, suivi d'un bar de ligne, qui comme tous les poissons qu'il sert, venait d'être pêché et amené par un pêcheur local tôt le matin pour être servi à midi au restaurant. C'est rare de trouver encore du poisson aussi frais de nos jours. Cela mérite vraiment le détour.



Mouclade au safran



Eclade – une manière chaleureuse de s'éclater en été

A propos de moules, le soir nous avons eu droit à une éclade charentaise. Une manière champêtre et

conviviale à manger des moules. Ce fut un vrai régal que nous vous invitons à répéter avec vos amis. Ambiance assurée ! Pour ce faire, disposez les moules en colimaçon pointes vers le haut, vous pouvez caler les premières avec du papier aluminium, sur une planche de bois.



Disposez ensuite une bonne couche d'aiguilles de pin sur les moules (environ 50 cm) de manière la plus uniforme possible (déborder de la planche).



Mettez-y le feu : attention au vent, les aiguilles de pin sont très légères et peuvent s'envoler. Lorsque toutes les aiguilles se sont consumées, attendez environ 2 à 3 minutes. Ensuite agitez un carton rigide (Michel nous a expliqué que les anciens ont encore l'habitude d'utiliser le calendrier des PTT qui s'y prête en effet à merveille) au-dessus des cendres pour dégager les moules.....Régalez-vous. Attention, c'est délicieux mais un peu salissant !!!



Michel allume le feu avec un buffadou - instrument originaire du limousin



Barbecue de fortune

Michel- Adjoint au Maire d'Echillais

Le lendemain Michel Gaillot nous a amenés à la claire à huîtres de son arrière-grand-père à Gravas près de Marennes et du Moulin des Loges. Elle se trouve dans une réserve d'oiseaux qui est aujourd'hui la zone la plus peuplée de cigognes en France, alors qu'elle n'existait pas encore il y a 15 ans.



Nids de cigogne sur un mât à haute tension – très courant dans la région La claire de Michel Gaillot

Michel Gaillot y dispose avec son frère de 1000 m² de claire et y dépose 3000 huîtres, des pousses-en-claire, l'équivalent d'environ 200 kg (2 à 5 huîtres par m² sont la norme). Juste à côté se trouve l'ostréiculture de 'David Hervé', un jeune plein de talent dont les produits d'excellence sont exportés dans tous les lieux d'exception gastronomiques du monde, dont Hong Kong, Singapour, Moscou, ...

Selon Michel Gaillot, il serait impensable pour les familles en Charente-Maritime de passer un Noël sans dégustation d'huîtres. Pour cette raison, de petites huîtres sont mises dans la claire aux mois de septembre-octobre afin de parvenir à maturité pour les fêtes de fin d'année. Tels ses ancêtres, Michel opère un assèchement par an au mois de juillet-août afin de faire périr les algues et les crabes et de préserver la qualité de sa claire.



Pousses-en-claire

Si vous êtes dans la région, passez par La Rochelle, située en bordure de l'Océan Atlantique, au cœur du pertuis d'Antioche. Protégée des tempêtes par la barrière des îles de Ré, d'Oléron, d'Aix et Madame, la ville est avant tout un complexe portuaire de premier ordre depuis le XII^e siècle. Cité millénaire,

dotée d'un riche patrimoine historique et urbain, elle assume encore des fonctions portuaires et industrielles importantes et possède un secteur administratif et tertiaire largement prédominant que viennent renforcer son Université et le tourisme. Elle vaut vraiment le détour.



Les tours du vieux port de La Rochelle Hôtel de Ville - Cour Renaissance

Du 6 au 7 mai 2009 a eu lieu à Prague en République tchèque la conférence intitulée 'Innovation et créativité dans le domaine de l'éducation et de la formation tout au long de la vie'. Dans le cadre de cette conférence, le projet VIRTEX, qui avait déjà remporté le 1^{er} prix au concours du Label européen des langues et auquel ont participé l'AEHT et trois de ses écoles membres, à savoir celle de Kuressaare, Estonie, de Podebrady, République tchèque et de Bad Leonfelden, Autriche, fut sélectionné pour figurer dans le catalogue des exemples européens de bonne pratique. Ce catalogue peut être consulté sur http://ec.europa.eu/dgs/education_culture/publ/pdf/leonardo/creativity_fr.pdf et contient une manne d'informations intéressantes. Le projet est mentionné à la page 14.

Un projet de transfert d'innovation, VIRTEX4ALL, avec comme partenaires e.a. l'AEHT et Kuressaare Ametikool, a été sélectionné par la Commission européenne en 2008 et a déjà commencé ses travaux. Nous vous invitons à lire les articles de John Rees Smith sur les réunions de travail en janvier 2009 à Amsterdam et en juin 2009 à Izmir publiés sur : <http://www.aeht.eu/fr/european-projects/virtex4all>.



Affiche de bienvenue de l'équipe Virtex4all au Lycée Bornova, Izmir



Réunion de partenariat

Les élections des Représentants nationaux viennent d'être clôturées. Les résultats s'annoncent comme suit:

PAYS	Candidat élu
ALBANIE	VAQARRI Flutura
ALLEMAGNE	WEBER-POHL Sibylle
AUTRICHE	ENENGL Klaus
BELGIQUE	SIEBENS Herman
BOSNIE-HERZEGOVINE	SPASOJEVIC Boris
BULGARIE	résultat en attente
CHYPRE	ANDILIOS Nicos
CROATIE	BARANASIC Vesna
DANEMARK	KÜHLWEIN KRISTIANSEN Soren
ESPAGNE	SOLA-MORALES Carmina
ESTONIE	RAND Neeme
FINLANDE	NIEMINEN Marit
FRANCE	COLLINET Annie
GRECE	NIKOLAKOPOULOS G. Nikolaos
HONGRIE	SASVARI Akos
IRLANDE	O'HARA John
ISLANDE	PEDERSEN Helene H.
ITALIE	MERLONE Rinaldo
LETONIE	OZOLINA Silva
LITUANIE	STASIUNIENE Birute
LUXEMBOURG	ROBERT Louis
MACEDOINE	NIKOLOVSKI Zoran
MALTE	ABELA Reginald
MONACO	Néant: pas de candidats
MONTENEGRO	DUSKO Lucic
NORVEGE	ANDREASSEN Stig
PAYS-BAS	LUYCKX Ans
POLOGNE	PIENKOWSKA Boguslawa
PORTUGAL	PAIS Ana Paula
REPUBLIQUE TCHEQUE	PODOLAKOVA Jana
ROUMANIE	PIRJOL Razvan
ROYAUME-UNI	Néant: pas de candidat
RUSSIE	VASILIEVICH IVANOV Evgeny
SERBIE	VICIC Slavoljub
SLOVAQUIE	SENKO Jozef
SLOVENIE	SPEC Jana
SUEDE	LARSSON Arne
SUISSE	GARTMANN Marc
TURQUIE	CELIKTAS Aydin
UKRAINE	PALCHUK Marina



Heureux réélus

Dans certains pays, faute de candidatures, les postes de Représentant national restent vacants. Il s'agit du Royaume-Uni, de Monaco et de la Bulgarie. Avis aux amateurs ! A l'exception des membres réélus, toutes les personnes élues n'entameront leur mandat au sein du Comité Directeur qu'à partir du 19 novembre 2009, date à laquelle seront également élus les membres du nouveau Bureau. Les documents à ce sujet ont été envoyés par email à toute personne éligible le 16 juin 2009. Les Représentants nationaux intéressées sont priées d'envoyer au siège de l'AEHT leur candidature et leur projet au plus tard pour le 11 septembre prochain.



'Teramo in tavola' reporté à fin septembre 2009 en raison du séisme dans les Abruzzes

La manifestation « **Teramo in tavola** » programmée pour le 22 avril dernier, mais non reprise dans le calendrier AEHT a été reportée aux 22-25 septembre en raison des conséquences du tremblement de terre dans les Abruzzes. Dans le cadre de ce congrès organisée par l'école membre IPSSARCT de Teramo (dont dépend encore l'école de Giulianova jusqu'à la prochaine rentrée scolaire) auront lieu un concours de cuisine et la conférence sur « Le Parc national du Gran Sasso e Monti della Laga – Réalité et perspectives en vue d'un tourisme durable et œnogastronomique ». Nous espérons que les 15 écoles qui s'étaient inscrites en avril et que les 11 restaurants de Teramo et de la région qui s'étaient engagés à y participer seront toujours au rendez-vous en septembre. Une partie du Bureau y assistera également et y tiendra une réunion pour tirer le bilan de sa mandature de 3 ans qui s'achèvera en novembre.

LE GOUTTE-A-GOUTTE

témoignages de membres de l'AEHT

1. Serge Sevaux - Ambassadeur Cocktails après de la Maison Marnier-Lapostolle



Serge Sevaux – Ambassadeur Cocktails au stand de la Maison Grand Marnier aux Rencontres de Kuressaare

Né en 1956 à Avranches (dans le département de la Manche en Basse-Normandie), il est attiré très jeune par le monde du bar grâce à son père. A l'âge de 14 ans, il entre à l'Ecole hôtelière de Paris et passe avec succès ses diplômes de Cuisine et Restaurant, mais sa passion pour le bar ne lui laisse plus de repos ! A 17 ans, il décide de voler de ses propres ailes. Après deux saisons passées à l'Hôtel du Golf de Deauville, les bars parisiens lui ouvrent leurs portes. Successivement au Sofitel, Warwick, Bar Le Forum et au Saint James & Albany, il gravit tous les échelons de la hiérarchie.

Au début des années 80, il découvre l'ABF (Association des Barmen de France) et devient au fil du temps responsable des concours de cocktail, Secrétaire Général et responsable des relations publiques. Son dévouement et sa disponibilité en font un des acteurs les plus importants de cette association pendant 19 ans.

Vainqueur de plusieurs grands concours de cocktails, il est finaliste du Martini Grand Prix International de 1982, en devient coorganisateur de 1986 à 1993 et participera à toutes les finales européennes.

Très médiatique, il passe entre 1984 et 1986 tous les soirs en direct à l'émission Zénith comme barman aux côtés de Michel Denisot, qui deviendra en 2001 directeur général des programmes de cette chaîne. Serge Sevaux concocte également en direct des cocktails dans des émissions comme 'Panique sur 16 avec Christophe Dechavanne sur TF1 et à 'Matin Bonheur' sur la chaîne publique France.

En 1993, il délaisse le bar pendant 2 ans pour prendre la direction de la publicité, des photos et des reportages du Magazine LE SHAKER (la revue officielle de l'ABF créée en 1983 et depuis 2006 supplément de la Revue des Comptoirs). Ces deux années lui permettent d'enrichir ses connaissances en termes de relations publiques au niveau des grandes sociétés de distribution, des barmen et auprès des écoles hôtelières.

Avant son arrivée au sein de la Maison Marnier-Lapostolle, il crée le Guide International du Barman. Ce guide, s'adressant aux barmen francophones, leur traduit en 10 langues les expressions les plus couramment utilisées dans le métier.

Début 1999, il rejoint la Société des Produits Marnier-Lapostolle comme Ambassadeur Cocktails, avec, comme objectif, le développement de l'utilisation du Grand Marnier® dans les cocktails.

Nous avons profité de notre visite à Bourg-Charente pour lui poser un certain nombre de questions sur sa brillante carrière et les qualités nécessaires pour devenir un bon barman :

1. Comment votre père a-t-il pu vous insuffler votre passion et votre vocation pour le bar ?

Mon père était livreur de bière et lorsqu'à l'âge de 5 ans je l'accompagnais dans les bars, je fus frappé par la convivialité qui y régnait aussi bien entre mon père et le barman, qu'entre le barman et ses clients. Ma passion pour le métier de barman date de cette époque et ne m'a plus jamais quitté. D'ailleurs au moment où la Société Marnier-Lapostolle m'a demandé de venir travailler pour eux, c'est la perspective de la perte du contact avec le client-consommateur qui m'a le plus fait hésiter.

2. Quels souvenirs conservez-vous de vos années de formation ?

En 1971, quand je suis entré en formation hôtelière, j'ai demandé à mon professeur de restaurant comment devenir barman. Agé de 14 ans, j'étais très choqué par sa réponse, dans laquelle il assimilait le métier de barman à celui de voyou. Aujourd'hui je trouve cela fort déplacé. Certes, le barman est souvent en déplacement ou travaille la nuit, mais on est loin d'un monde malhonnête. Heureusement que j'ai rencontré par après un chef barman à Deauville où j'étais en stage 2 années de suite qui m'a beaucoup épaulé et aiguillé. Après mon stage, il m'a donné des adresses pour me présenter à Paris, ce qui m'a ouvert beaucoup de portes.

La première année était dure, car je ne faisais que laver les verres et servir le Chef Barman qui se

trouvait dans l'office du bar. Un bon souvenir est certes la première fois qu'on vous laisse utiliser le shaker et faire un cocktail pour votre premier client. A l'époque on n'était pas autorisé à servir un client avant de maîtriser les gestes essentiels. Aujourd'hui grâce aux formations dispensées par les lycées hôteliers, les jeunes diplômés disposent d'une connaissance des produits et savent servir convenablement. De bons souvenirs concernent également les concours que j'ai pu remporter.

3. Quels concours avez-vous remportés ?

Je suis sorti 3^e du concours du meilleur jeune barman' organisé par l'ABF appelé la 'Coupe Scott', qui existe toujours et qui est accessible uniquement aux jeunes de plus de 18 et de moins de 25 ans pouvant se justifier d'une présence minimum de 18 mois dans un bar. Il s'agit d'un concours classique très pointu qui comporte des épreuves sur les connaissances générales, sur une série de 70-80 cocktails classiques, etc.

Au départ il était organisé par un certain Monsieur Scott, un traiteur de Paris, dans les années 50. Il s'était rendu compte que les barmen ne connaissaient pas les produits (qui entraient p.ex. dans la composition des cocktails). Il avait doté ce concours d'un prix de 2000 francs français ce qui représentait une sacrée somme à l'époque. C'est devenu un concours prestigieux et aujourd'hui tous les barmen se battent et étudient pour remporter ce prix. Je n'ai fait que 3^e, paradoxalement à cause d'une erreur faite sur un cocktail à base de Grand Marnier® : j'ai mis de la grenadine dans du Red Lion alors que ce cocktail est jaune.

Après j'ai gagné des concours de création, des concours où on vous impose un produit, souvent lié à l'organisateur, comme p.ex. le Grand Marnier® Trophy International. J'ai remporté en 1983 à Paris un concours où il fallait créer deux cocktails à base de Pineau des Charentes, un long drink et un short drink. Le cocktail long drink que j'avais créé est le seul cocktail qui est rentré dans la liste des classiques de ces 50 dernières années. D'ailleurs, j'ai remporté 5 autres concours en utilisant la même base (constitué de jus d'ananas, citron vert, sirop de fraise et lait de coco) et en changeant simplement le produit alcoolisé. Après j'ai organisé les concours pendant 17 ans à l'ABF en tant que responsable des concours. Je me suis également occupé des concours de Martini (Baccardi) sur le plan international à chaque fois dans un site différent appartenant à ce groupe (à Cognac, à Turin, en Ecosse, etc.). De cette façon je suis devenu assez connu dans le monde des maisons, ce qui m'a permis d'entrer en 1993 au magazine 'Le Shaker' de l'ABF, que j'ai fait

pendant 6 ans jusqu'à mon entrée chez Grand Marnier® en janvier 1999. C'est en 1996 lors d'une entrevue pour une publicité dans le Shaker que cette société m'avait déjà proposé de travailler pour eux, mais je ne voulais pas quitter le 'bar' et cela a pris du temps pour que je me décide. Leur choix était tombé sur moi, car si à l'époque ils étaient très connus dans le monde de la gastronomie, ils l'étaient moins dans le monde du bar et ils avaient besoin de quelqu'un pour promouvoir leur liqueur auprès des barmen. Ce n'est que 2 ans après que je les ai recontactés et que j'ai accepté leur offre. C'est très agréable de travailler pour eux. Dès le début, on m'a laissé carte blanche. J'ai fait en sorte que Grand Marnier® devienne également partenaire de l'IBA (International Barman Association) et j'ai lancé un concours dans les écoles hôtelières "le Grand Marnier® Trophée Espoirs".

4. Quelle est votre fonction chez Marnier-Lapostolle ?

Je suis attaché aux Relations extérieures professionnelles (chargé des relations avec les barmen) et Ambassadeur Cocktails. En d'autres termes, je suis chargé de créer de nouveaux cocktails à base de Grand Marnier®, de les faire adopter par les barmen afin qu'ils les mettent sur leur carte.



Serge Sevaux – Responsable des Relations extérieures du groupe et ambassadeur cocktail chez Grand Marnier®

Je m'occupe également des Relations publiques nationales et internationales de la société, qui est partenaire de l'ABF et de l'IBA. Je travaille également beaucoup avec les lycées hôteliers dans le cadre de la mention complémentaire barman. Pour y accéder il faut avoir en France un diplôme de l'hôtellerie, que ce soit un CAP, un BEP ou un BAC pro. Il existe plusieurs mentions complémentaires en France, telles que la mention de bar, de desserts de restaurant, de sommellerie et de traiteur.

Pour élaborer celle pour le bar, j'ai collaboré avec l'Education nationale dans les années 1982-1984. Cette formation s'adresse, en général, à des jeunes qui ont entre 19 et 21 ans. J'étais à l'époque Secrétaire général de l'ABF et certains membres souhaitaient que le métier de barman soit reconnu par l'Education nationale. Nous les avons contactés pour élaborer, conjointement avec un comité de barmen, un diplôme reconnu inexistant à l'époque. Aujourd'hui ce diplôme est très apprécié en France.

Depuis ce temps je travaille avec les écoles et j'ai insisté de pouvoir continuer à travailler avec elles quand je suis entré chez Grand Marnier®. Aujourd'hui je passe 5 mois par an dans les écoles.

5. Est-ce que vous participez également au développement de nouvelles boissons ou tendances ?

Les demandes émanent plutôt de bars ou restaurants à thèmes pour développer des cocktails sur mesure reflétant la particularité de l'établissement. Je crée p.ex. pour des rhumeries des cocktails à base de rhum. Lundi nous allons essayer d'adapter le Morito, le cocktail à la mode depuis 10 ans, au Grand Marnier®.

Je n'ai pas participé à l'élaboration du Navan p.ex., car nous avons des laboratoires pour cela. Par contre, avant de le sortir, on m'a demandé de le tester en cocktails. C'est comme cela que nous avons constaté que le goût de vanille ne résistait pas suffisamment au 'shakage' avec de la glace. Sur quoi la composition a été adaptée afin que la vanille revienne en 2^e goût pour avoir un bon produit. Je travaille également avec le marketing p. ex. pour développer des batteurs adaptés aux différents verres/cocktails.

6. Combien de personnes travaillent actuellement chez Grand Marnier® ?

En ce moment nous sommes plus de 400 employés répartis sur 4 sites, la majorité travaillant à Gaillon en Normandie (responsable de l'embouteillage, du stockage, des expéditions, etc.). Les autres sont répartis entre le siège à Paris (export, etc.), le site de Neauphle-le-Château (s'occupant actuellement de la réception et de la transformation des écorces d'oranges, de l'assemblage de la liqueur), celui de Bourg-Charente et de Sancerre.

7. Quelles qualités et quelles compétences doit avoir un grand barman aujourd'hui ?

Pour être un bon barman, il faut déjà accepter le client en face de vous. Il faut avoir des qualités de psychologue, savoir comment prendre le client,

l'écouter, déceler quels ingrédients il n'aime pas, etc. Il faut aimer être en présence d'un client, ce qui n'est pas toujours le cas (il y a des barmen qui ne supportent pas le client). La clientèle des bars d'hôtel est exigeante, car les cocktails coûtent chers. Il faut s'adapter au client, être son écoute, le laisser tranquille s'il ne veut pas être dérangé, discuter avec lui s'il en a envie etc.



Serge Sevaux – un barman expérimenté

Les compétences professionnelles viennent souvent en deuxième rang. L'hygiène est très importante, mais même un bon cocktail ne peut plaire que s'il est au goût du client. Le tout est de savoir ce que veut au juste le client, un apéritif, un long drink, quelque chose pour étancher sa soif, etc. Le barman doit être vif d'esprit et pouvoir préparer un cocktail à la minute. Pour moi, les compétences techniques passent après les qualités psychologiques dans une proportion de 30% à 60%.

8. Est que le flair-bartending (jonglage) est demandé par les clients ?

Il y a des écoles, des concours et des bars spécifiques pour le working flair. C'est bien pour passer à la télévision, mais très peu recherché par la clientèle d'établissement haut de gamme. Par contre, un bel ouvrant qui est plutôt une passe de bouteille peut être apprécié.

9. Comment êtes-vous arrivé sur les chaînes télévisées ?

J'y suis arrivé tout à fait par hasard. A l'époque il était encore permis de présenter des produits alcoolisés à la télévision et des maisons qui étaient partenaires d'une émission ont contacté le président de l'ABF pour lui demander la présence d'un barman. Tout au long de ma carrière, j'ai eu la chance d'avoir une femme très compréhensive qui m'a toujours laissé vivre ma passion sans trop se plaindre de mes absences. Tous les barmen ne rencontrent pas la même tolérance et les divorces sont fréquents dans le milieu.

La première émission que j'ai faite était 'Matin Bonheur' et il y avait comme invité Ségolène Royal. Ensuite il y a eu la création de Canal+, la chaîne cryptée innovante. Dans son émission 'Zénith', une émission très regardée, car e.a. suivie de 'Coluche info', Michel Denisot a souhaité avoir un barman sur le plateau pour préparer des cocktails pour ses invités en provenance du monde artistique et politique. Le contact s'est fait par l'intermédiaire de l'ABF. A l'époque, j'étais plus disponible que d'autres pour faire cette émission programmée de 19.00 à 20.00, car je ne commençais mon service qu'à partir de 21.00 heures au Bar du Forum, un établissement classique qui existe encore aujourd'hui. Ainsi je me suis retrouvé pendant deux ans d'affilée sur le plateau télévisé à créer tous les soirs des cocktails différents. Quand il manquait des invités, Michel Denisot programmat même une émission dédiée entièrement à l'ABF invitant le président de l'époque à expliquer les tenants et les aboutissants de cette association.

10. Que pensez-vous de l'AEHT ?

Il est difficile de se prononcer avec si peu de recul. Notre adhésion reste récente (datant de 2007).



Serge Sevaux entouré du Bureau de l'AEHT à Bourg Charente

Contacté par Michel Gaillot, je me demandais au départ si nos relais à l'étranger étaient capables de suivre les lycées hôteliers d'aussi près qu'en France. Puis, nous nous sommes laissés tenter et j'ai découvert une association très dynamique, dont les concours sont très bien organisés et très professionnels. Ses Rencontres attirent énormément de monde. Nous désirons vraiment continuer cette collaboration et avec le temps les contacts se multiplient et cela devient de plus en plus agréable. Malheureusement, nous ne pouvons être présents à toutes les manifestations organisées par l'égide de l'AEHT.

11. Auriez-vous des suggestions à faire pour améliorer les activités de l'AEHT ?

Ce serait intéressant d'organiser lors des Rencontres également un concours création, p.ex. à

base de produits Grand Marnier® qui serait récompensé par un prix AEHT-Grand Marnier®. L'épreuve pourrait demander aux binômes d'élaborer un long drink et un short drink à base de notre liqueur. Le règlement pour un tel concours existe déjà chez nous et je pourrais le transmettre aux futurs organisateurs. Avis aux amateurs!

12. Qu'est-ce que vous appréciez vous-même au niveau du Grand Marnier® ?

Grand Marnier® est un produit authentique, simple, pur, haut de gamme et pas trop moderne. Il n'est fabriqué qu'à partir d'ingrédients nobles, comme le cognac et nos oranges bien particulières. J'ai eu l'occasion de travailler avec d'autres liqueurs faites rapidement à partir d'ingrédients de synthèse. Celles-ci ne donnent vraiment pas les mêmes résultats.

D'autre part, comme ses parfums sont très bien dosés, le Grand Marnier® est un produit facile à utiliser : une dose plus importante ne va pas gâcher tout le cocktail.



Produits Marnier-Lapostolle

C'est un produit qui se vend très bien, surtout à l'exportation (92% des ventes). On vend dans le monde une bouteille de Grand Marnier® toutes les 2 secondes. Il s'agit de la 1^{ère} liqueur française exportée et la 3^e consommée dans le monde après Bailey's et Kahlúa.

13. Quel est votre boisson alcoolisée de prédilection à part les produits Marnier-Lapostolle ?

Au niveau des liqueurs, j'aime beaucoup la Chartreuse VEP (Viellissement exceptionnellement prolongé en fût). Dans les spiritueux, j'ai toujours apprécié ceux à base de vin, tel que le cognac, l'armagnac et toutes les eaux-de-vie dérivées du raisin alors que je ne suis pas un buveur de vin. J'aime également beaucoup les liqueurs à la crème.

2. Restolingua - un outil de traduction de menus culinaires performant

Par cette rubrique, nous tenons d'une part à partager nos expériences culinaires avec vous, et d'autre part à vous montrer des exemples d'application du logiciel Restolingua. Ci-joint vous trouvez le menu du dîner qui nous fut offert le vendredi 3 juillet par la société Marnier-Lapostolle et servi au Restaurant étoilé au Guide Michelin et dirigé par le chef cuisinier Thierry Verrat à Bourg Charente.



La Ribaudière, Restaurant gastronomique étoilé au Guide Michelin



Mille feuilles de melon charentais et son foie gras, truffes d'été

Apéritif accompagné de mises en bouche

Entrée :

- Le mille feuilles de melon charentais et son foie gras, truffes d'été

Plat :

Dos de cabillaud au jus de coquillages au safran

Dessert :

Brochette d'abricots au Grand Marnier®

Café accompagné de bouchées au chocolat

Le menu fut accompagné d'un Château de Sancerre 2007 Marnier-Lapostolle



Dos de Cabillaud au jus de coquillages au safran



Paul R.A.J. Van den Heuvel de Restolingua et Louis Robert

La traduction allemande ci-jointe a été effectuée en grande partie à l'aide du logiciel Restolingua :

Aperitif und Appetithäppchen

Vorspeise :

Blätterkuchen aus Melone aus der Charente und Gänseleberpastete mit Sommertrüffeln

Hauptgericht:

Kabeljausteam in Safran-Muschel-Sauce

Nachtsch:

Aprikosenspieß in Grand Marnier® getränkt

Kaffee mit Schokoladenplätzchen

Zum Menü wurde ein Château de Sancerre 2007 Marnier-Lapostolle gereicht.

Actuellement le site www.restolingua.com permet de traduire tout menu professionnel dans les 8 langues suivantes: allemand, anglais, français, espagnol, italien, néerlandais, chinois et japonais.

Restolingua recherche actuellement des écoles-coordinatrices, d'une part, pour traduire les 22.000 expressions du système dans toutes les langues des pays membres de l'AEHT, qui ne sont pas encore en ligne et, d'autre part, pour ajouter des expressions concernant les spécialités, les plats et les ingrédients régionaux. Les personnes intéressées peuvent s'adresser directement au directeur Paul R.A.J. Van den Heuvel ou à son épouse et chef des opérations, Arike Vermazen (email : arika.vermazen@gmail.com). Les tarifs de rémunération respectivement d'utilisation ainsi que l'accord signé entre l'AEHT et Restolingua sont publiés sur le site www.aeht.eu.

Merci de bien vouloir nous envoyer vos menus en vue de leur publication dans d'autres langues dans une de nos prochaines éditions.

Dans l'espoir de vous retrouver tous à Dubrovnik. Bonnes vacances,

Nadine SCHINTGEN

Secrétaire générale de l'AEHT

Texte : N. Schintgen

Photos: N. Schintgen, Société Marnier-Lapostolle, J. Rees Smith

Traduction anglaise : J. Rees Smith

Nos partenaires professionnels :



Grand Marnier®

