



LE FIGARO SCOPE

Cognac distille fièrement son art de vivre culturel et gourmand

Sophie de Santis Envoyée spéciale à Cognac

La cité charentaise, célèbre pour son eau-de-vie, est aussi une terre d'histoire et de création contemporaine. De François I^{er} au sculpteur JB Blunk, laissez-vous griser !

A moins d'une heure de Royan et à une heure et demie d'Oléron, Cognac est une terre de vignes et d'influence marine. Douceur et sérénité semblent régner imperturbablement dans la cité médiévale de moins de 20 000 habitants. D'un côté de la Charente, son cœur de vieille ville, avec ses rues pavées et ses maisons basses en pierres blanches et pans de bois, transmet une image presque désuète, de l'autre côté, c'est plus animé. Commerces, restaurants et guinguettes y fleurissent avec un air de campagne à la ville. Le temps semble ralenti. Les deux tours du château, symboles de la fortification de Cognac, en cours de restauration, qui marquent le point de mire, encadrent fièrement la façade resplendissante de blancheur. Tout juste nettoyée de ses champignons (bénéfiques au vieillissement du cognac, paraît-il!).

Tandis qu'un peu plus loin le Musée d'art et d'histoire (48, bd Denfert-Rochereau. les-distillateurs-culturels.fr), un bel hôtel particulier de 1840 qui fut la demeure d'un négociant, vient d'inaugurer l'exposition « François I^{er}, un roi cognaçais ». Un parcours retraçant avec brio le destin du natif de Cognac, François d'Angoulême, devenu roi de France (à voir jusqu'au 1^{er} décembre). Ne passez pas à côté des collections permanentes (du XVI^e au XX^e siècle) qui recèlent, notamment, un très bel ensemble de céramiques et de pièces d'Art nouveau signées Gallé, Daum ou Lalique.

■ destination-cognac.com

Visite

1. Fondation Martell

La Fondation Martell est un passage obligé pour qui aime découvrir le travail d'artistes et designers contemporains. Son bâtiment, datant de 1929, qui abritait autrefois l'usine d'embouteillage de la maison, est remarquable par son architecture moderniste de cubes en béton, inspirée du Bauhaus. Depuis 2017, expositions, ateliers de recherche et un café sur le toit ont remplacé l'activité industrielle. La Fondation Martell (fleuron du groupe Pernod Ricard) propose cette saison une belle découverte : JB Blunk (1926-2002).

L'exposition « Continuum » (à voir jusqu'au 29 décembre) met en lumière le travail du sculpteur californien James Blain Blunk. Croisant art et artisanat, ce dernier vivait et créait en symbiose complète avec la nature. Sa maison, nichée au cœur de la forêt californienne, était à la fois son atelier et une source d'inspiration. « Précurseur, il décloisonnait les genres », constate Anne-Claire Duprat, la directrice de la Fondation Martell, qui a découvert l'artiste lorsqu'elle vivait à New York.

Céramique, bois, pierre... étaient les matières premières que JB Blunk traitait la plupart du temps dans leur forme la plus brute. Dans les nombreux documents d'archives, on le voit s'attaquer aux souches de bois massives à la tronçonneuse ! JB Blunk récupérait des troncs de bois flottés après l'abatage industriel des séquoias, près de chez lui. Ses œuvres, largement in-

fluencées par le Japon de Noguchi, mais aussi la rondeur des pièces de Henry Moore et de Brancusi, s'inscrivent dans un style primitif et aborigène, entre art pariétal et art animiste. L'exposition nous entraîne dans un voyage lointain au cœur de l'intime.

■ 16, av. Paul-Firino-Martell.

Tél. : 05 45 36 33 51.

fondationentreprise-martell.com

Où dormir ?

2. Chais Monnet

La grande allée qui mène aux anciens chais annonce le luxe atypique d'une belle demeure. L'Hôtel Chais Monnet & Spa, ouvert depuis six ans, propose 104 chambres, suites et appartements, un restaurant gastronomique étoilé, une brasserie contemporaine, un bar très animé avant le dîner, accueillant un pianiste de jazz. Ainsi qu'un rooftop qui domine la ville. Restaurés dans le respect du patrimoine local, les différents bâtiments (un peu labyrinthiques) de pierres claires offrent le confort discret d'un 5-étoiles. N'oubliez pas votre maillot pour faire quelques longueurs dans la piscine. Chambre double à partir de 264 €, petit déjeuner 24 € ou 35 € (buffet).

■ 50, av. Paul-Firino-Martell.

Tél. : 05 17 22 32 23.

chaismonnethotel.com

3. Quai des Pontis

L'endroit est dépaysant. Au bord de la rivière Solençon, une ancienne cartonnerie a été transformée en hôtel de 36 chambres (89 €), auxquelles s'ajoutent des roulottes (120 €) des cabanes

sur pilotis (140 €), toutes thématiques (tropicale, scandinave...) et très surprenantes. Petit déjeuner : 12,50 €. Ambiance familiale et festive autour du piano au salon. Seul hic : très fréquenté par des groupes en séminaire.

■ 16, rue des Pontis.
Tél. : 05 45 32 47 40.
quaidespontis.com

À table!

4. Chez Bianca et Philippe

Un bistrot à l'ancienne avec à l'étage le charme d'un décor rouge théâtre et des toilettes dont les murs sont tapissés de vieilles coupures de journaux. Dans l'assiette se joue une partition entre terre et mer : tartare de charolais et frites à la graisse de bœuf (19 €), huîtres de l'île de Ré (14 € les 6, et crevettes roses), grosses crevettes sauvages avec tian de légumes (dans la formule entrée-plat à 23 €) accompagné d'un verre de Maine au Bois, sauvignon (4,50 €). Authentique et délicieux.

■ 3, allée Bernard-Guionnet.
Tél. : 05 45 82 33 83.

5. Poulpette

Pêche du jour, produits du marché, tarama et foie gras maison, vins nature... La rigueur d'une cuisine exigeante et sourcée. Profitez d'un vendredi pour y déjeuner ou dîner. Menu unique à 36 €.

■ 46, av. de Lattre-de-Tassigny.
Tél. : 05 45 82 22 08.

6. Guinguette

Le Pont qui bouge

Idéalement posée depuis deux ans au bord de la Charente, dans le quartier Saint-Jacques. Dès les beaux jours, les Cognacais s'y retrouvent en terrasse dans un esprit festif de bodega, autour de cocktails (10 €), tapas et burgers à la bonne franquette et planches mixtes (19 €). De 11 h à minuit le week-end.

■ 2, pl. du Solençon. Tél. : 05 45 83 07 71.

Produits à rapporter

7. Le Gourmet

Charentais

L'épicerie fine regorge de produits gourmands dont la plupart sont fabriqués dans la région. Mention spéciale à la fameuse galette charentaise à l'angélique de la biscuiterie Beurly, vénérable recette datant de 1848 (5,90 €), les cornuelles, des biscuits secs triangulaires à l'anis (9,90 €, le sachet), la moutarde au pineau des Charentes (à partir de 4,90 €), ou encore la terrine de cagouille au cognac à base de porc et d'escargots (11,90 €).

■ 22, rue du Canton. Tél. : 09 81 81 69 74.
legourmetcharentais.fr

8. Le marché

Sur le modèle des halles Baltard, le marché, au cœur de la vieille ville, réunit les meilleurs producteurs locaux de chèvre (à noter la figuettine confite chez Delphine Haustraete).

■ 16, pl. d'Armes. Tlj sf lun de 8h à 13h.

Expériences

9. Bar Louise

Sur la place François-1^{er}, cœur battant de la cité, ce bar, installé dans les murs de l'Hôtel Louise, est le rendez-vous des Cognacais amateurs de bons cocktails. Fort d'une solide formation en école hôtelière à Poitiers puis à Angoulême, Julien Ravard exerce son talent de mixologue pour faire connaître toutes les combinaisons possibles avec le cognac et les spiritueux locaux. Lors de l'atelier de mixologie, on apprend les rudiments du bon dosage et à manier le shaker, pour fabriquer un Side-Car ou un Old-Fashioned.

Compter 40 € (cognac VSOP) pour 1h30 avec dégustation. Réservation au 07 80 91 50 04.

■ 1, place François 1^{er}.
Tél. : 05 45 80 80 80.
Sam. de 15 h à 19 h.

Le Baume de Bouteville

À environ 30 min de Cognac, au pied du château de Bouteville (voir ci-dessous), la fabrique de vinaigre ré-

vèle une autre facette de la richesse de la production locale. La tradition du vinaigre est ancienne - ce fut l'activité de plusieurs générations dans la famille Mitterrand à Jarnac -, mais connaît un sursaut au début des années 1990. Alors que l'exportation du cognac vers l'Asie connaît un sérieux ralentissement, les viticulteurs se retrouvent avec un stock considérable de moût de raisin. C'est alors que Jacques Buffet, un vétérinaire, marie sa fille à un Italien originaire de la région de Modène, région réputée pour le vinaigre balsamique. Naît ainsi La Compagnie de Bouteville, qui propose des vinaigres gastronomiques et des condiments élevés en barrique ayant contenu du cognac. La société change de mains en 2021 et développe visites et dégustations. L'atelier découverte au milieu des fûts vaut le détour : du lun au sam. de 10 h à 18 h : 5,50 € (20 min sans réservation); 11 € (1h, à réserver 48h avant) avec un accompagnement d'huîtres, de fromage, de charcuterie. On peut repartir avec une bouteille de balsamique n° 6 (19,90 €), le best-seller, et à tester chez soi avec différentes recettes.

■ 1, rue Montmorency,
16120 Bouteville. Tél. : 05 45 64 92 76.
bouteville-laboutique.com

10. Château de Cognac

C'est d'abord le lieu de naissance de François 1^{er} (1494-1547). Même s'il n'y vécut que jusqu'à ses 4 ans, sa famille habita le château pendant plusieurs générations. Monument privé depuis le début des années 1990, le site conserve aujourd'hui les meilleurs fûts de cognac de la maison Otard & d'Ussé. La visite des chais dans la pénombre dévoile à la fois une partie des secrets de vieillissement de l'eau-de-vie et des vieilles pierres. Une dégustation est proposée en fin de parcours. Tarif : 1h15, 24 € pour adultes; 5 € pour les 12-18 ans. Sam. à 11h, 15h30 et 16h30.

■ 127, bd Denfert-Rochereau.
Tél. : 05 45 36 88 86.

chateaucognac.com

11. Maison des vins charentais

Parce que le cognac n'est pas la seule richesse de la région, on se laisse surprendre par la variété et la qualité des vins charentais reconnus IGP (indication géographique protégée) en 2009. Bénéficiant d'un climat tempéré aux influences océaniques, la terre est propice à la culture céréalière et... à la vigne. Les vignes occupant plus de 1500 hectares, on en voit à perte de vue en sillonnant les environs. Ainsi, depuis moins de deux mois, les vignerons ont leur vitrine dans le quartier Saint-Jacques, afin de valoriser leur savoir-faire et proposer quelque 180 références dans les trois couleurs : Garancille blanc, Saute-Bergère rouge sans soufre ajouté... Les jeunes œnologues passionnés vous font déguster leurs coups de cœur et promettent des prix inférieurs aux cavistes.

■ 26, av. de Lattre-de-Tassigny.
Tél. : 05 17 22 00 00.
vinscharentais.fr

spécialiste de la statuaire) ont eu la tâche immense de rebâtir la monumentale cheminée Renaissance. À ne pas manquer.

■ Impasse du Château,
16120 Bouteville. grand-cognac.fr



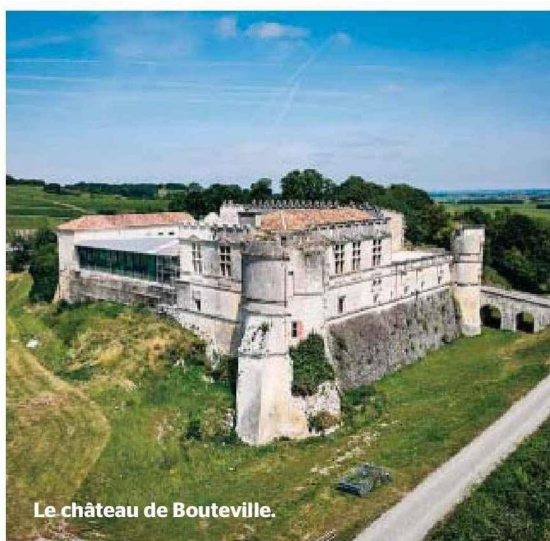
Excursions

Château de Bouteville

C'est l'événement très attendu de la saison ! Depuis le 1^{er} juin, le château de Bouteville, à 25 km de Cognac, a ouvert ses portes aux visiteurs. Après de longues années de restauration (5 millions d'euros dont 60 % de subventions), la ruine à l'abandon était envahie de lierre et n'était qu'un tas de vieilles pierres perché sur un promontoire. Pourtant, la bâtisse médiévale, pillée et dégradée au fil des siècles, avait été témoin des chevauchées de Richard Cœur de Lion et du Prince noir. C'était aussi le fief de la famille de François I^{er}. Le château - après avoir été classé en 1984 -, ressuscite aujourd'hui avec un dispositif scénographique original visuel et sonore, permettant de redécouvrir de manière ludique le site plus que millénaire. Tailleurs de pierres et sculpteurs charentais (dont Marc Deligny,



Hôtel Chais Monnet.



Le château de Bouteville.

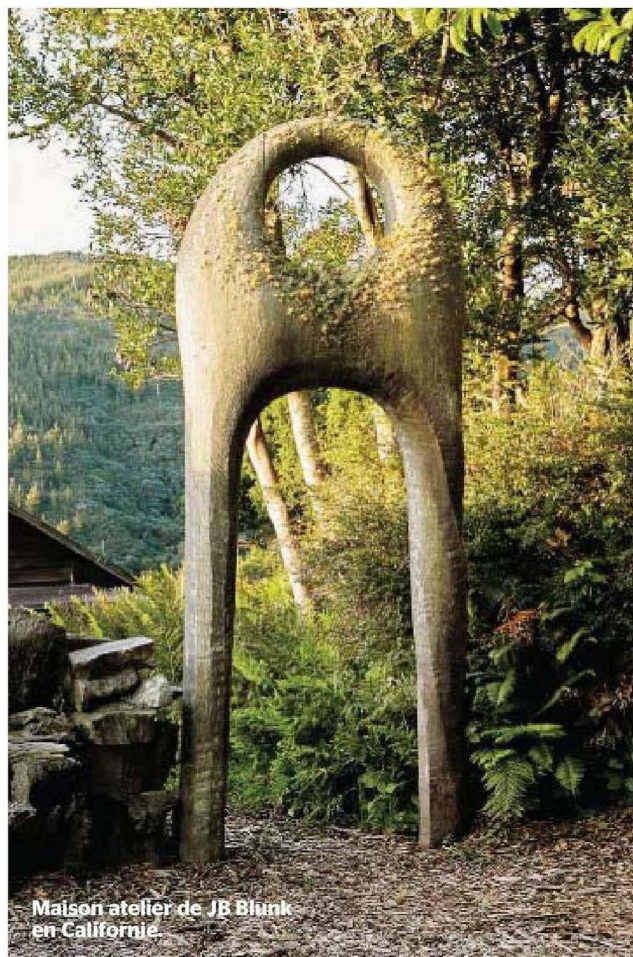


Mixologie au Bar Louise.



STÉPHANE CHARBEAU - DANIEL DENT - HOTEL CHAIS MONNET & SPA, GREGORY BRANDEL - BAR LOUISE

Le parcours du Roy,
une promenade
au bord de la Charente.



LESLIE WILLIAMSON