



SPÉCIAL CÔTE FLEURIE

Portraits normands

Producteurs de calva, de miel ou chef, ils font la saveur de la Côte fleurie.



Comme M. Jourdain et sa prose, Christian Drouin faisait du calvados sans le savoir. « Il voulait vendre ses pommes, il les a fait ramasser, puis il s'est rendu compte que les revenus de la vente ne couvraient pas le prix du ramassage. Alors il a demandé à un distillateur ambulant de venir produire du calvados. Ça a commencé comme ça », raconte son petit-fils Guillaume, troisième maillon de la réussite familiale de la maison Drouin, qui collectionne déjà plus de 200 médailles. « Nous sommes les seuls dans le Calvados à offrir une gamme de 35 millésimes remontant jusqu'en 1939. Mon devoir est de recréer chaque année ces assemblages "signatures". C'est un peu comme en parfumerie, la recette ne doit pas changer », précise Guillaume Drouin.

Dans la ferme du XVII^e siècle qu'il exploite à Coudray-Rabut, ancienne propriété cidricole avec son pressoir et sa bouillierie, cet ingénieur agronome de 39 ans, diplômé d'œnologie, ne se contente pas de prolonger l'héritage que son père a fait fructifier : il le sublime. « C'est l'alchimie qui m'intéresse, le fait de

créer des compositions sur mesure », explique-t-il. L'idée est de dénicher les fûts qui vont permettre de créer un calvados « exceptionnel ». « A l'époque, on utilisait des fûts de xérès et de porto, nous avons pérennisé et complété cette tradition avec des fûts de banyuls et de sauternes. »

Pourtant, ce n'est pas à l'univers du calvados que Guillaume Drouin se destinait. Car son grand-père lui a transmis une autre inclination : « L'amour du bon vin, dit-il avec un sourire ému. Chaque fois qu'il m'emmenait choisir une bouteille, il me racontait son histoire... » Après un détour en Australie, en Afrique du Sud et dans le Languedoc, c'est un hasard de la vie qui l'a conduit à l'eau-de-vie en Haïti. « J'ai proposé mes services à une rhumerie et, là, j'ai pris conscience qu'il y avait dans le vieillissement des spiritueux une dimension très riche », se souvient-il. Il décide alors de faire un master en

management à l'Essec, puis d'en parler à son père. « Il était ravi ! » Depuis 2003, le père et le fils travaillent ensemble, « en bonne synergie », se réjouit Guillaume, qui apprécie le « luxe » de faire

partie d'une entreprise familiale. « Cela nous permet de prendre le temps, sans l'impératif de rentabilité. »

Parce que la sublimation ne s'arrête pas au calva, Guillaume Drouin se pique désormais de fabriquer du gin. « Je me suis amusé à faire macérer des aromates dans de l'eau-de-vie de cidre et j'ai sélectionné les huit qui se mariaient le mieux avec la pomme et le genévrier. J'en ai fait un gin de dégustation, avec une identité originale. » Chez les Drouin, l'éden et le verger ne font qu'un, et Guillaume, qui se laisse encore surprendre par « la variabilité des arômes contenus dans les pommes », n'a pas fini de les explorer ! ■ LAURENCE NEUER
Distillerie Cœur de lion, RD 677 Pont-L'Evêque-Trouville, Coudray-Rabut. 02.31.64.30.05, www.calvados-drouin.com.

