



COUDRAY-RABUT

J'ai testé la visite guidée du domaine des calvados Christian Drouin

À l'occasion du lancement de la saison touristique, le domaine Drouin a ouvert ses portes pour présenter ses activités. Notre correspondant, Mathieu Auzoux, a testé la visite de cette distillerie, jeudi, guidé par le petit-fils Guillaume Drouin.

Cette maison familiale, créée à Gonneville-sur-Honfleur par Christian Drouin en 1960, a investi son site actuel, à Coudray-Rabut, au début des années 90. Depuis 28 ans, Christian Drouin, le fils, puis Guillaume Drouin, le petit-fils, restaurent les bâtiments de cette ferme historique dont ils sont tombés amoureux. Je suis allé à la rencontre de ces « puristes » du calvados et c'est Guillaume Drouin lui-même qui s'est chargé de faire la visite guidée.

« Nous recevons 20 000 touristes chaque année avec l'objectif de leur montrer ce qu'est le calvados en Normandie et de leur faire découvrir la dimension familiale de notre société, mais aussi le côté historique que possède cette ferme du XVII^e siècle », présente Guillaume Drouin.

Déambulation autonome

Le comité de tourisme du Calvados termine sa visite lorsque nous démarrons la nôtre. Preuve s'il en faut, qu'après l'ouverture le même jour, à Pont-l'Évêque,

du musée Calvados Expérience, l'intérêt pour ce genre de visite est grandissant.

D'abord en autonomie, je déambule parmi la vingtaine de variétés de pommiers tout en admirant l'architecture de la ferme, la bouillèrie, le lavoir, ou encore le four à pain mis en route le matin même avec la participation de l'association ECOPYA de l'éco-domaine de Bouquetot.

« Nous avons terminé de restaurer le four à pain l'année dernière », développe le petit-fils Drouin avec fierté, avant de poursuivre : « Des ateliers y seront proposés tous les jeudis après-midi en juillet et août. Les participants repartiront avec leur pain fait à l'ancienne. »

La suite de la visite est nécessairement guidée. 1 200 fûts s'entassent dans les chais de vieillissement et permettent de créer des assemblages parfaits mêlant la qualité et le style qui font des calvados Drouin un produit de luxe « très prisé par les grands restaurants, les hôtels, les cavistes ou bien encore

les amateurs éclairés », selon Guillaume Drouin qui réalise lui-même avec son père, Christian, ces assemblages.

Retour en enfance

Lorsque je découvre la presse à pommes d'antan, les odeurs me ramènent des dizaines d'années en arrière. Je découvre alors l'alambic ambulant utilisé par Pierre Pivet au début de l'aventure. À l'époque, il passait de ferme en ferme avec cet objet insolite pour produire du calvados et, lorsqu'il a décidé d'arrêter son activité, Christian Drouin a souhaité se porter acquéreur de cette pièce historique.

Un autre alambic assure aujourd'hui la production et « ici, on distille, 5 000 litres de cidre chaque jour », commente notre guide. Les détails de cette fabrication nous brûlent les lèvres, tant Guillaume Drouin connaît son sujet et le transmet avec passion. On ne cesse de vouloir en savoir plus ! Pour assurer la qualité du Calvados, « on coupe les têtes et les queues ». Cela signifie que l'on ne conserve pas



Guillaume Drouin devant le lavoir et le four à pain du domaine.

les premiers et derniers litres de la production car « les arômes sont dans les cœurs ».

De retour à la ferme, des dégustations gratuites sont proposées. Au programme ? Uniquement des produits de qualité. Notre hôte du jour peut se vanter d'avoir à sa disposition « tous les millésimes de 1958 à 1998 ». Quelques fûts

datent même d'encore plus loin et il reste quelques bouteilles de Calvados estampillées 1939 en vente à 1 106 € !

Avec 214 médailles d'or reçues lors de concours réservés aux spiritueux, aucun doute sur la qualité de cette production. À cela, ajoutez un lieu superbe chargé d'histoire et un accompagnateur avisé.

■ PRATIQUE

Du lundi au samedi, de 9 h à 12 et de 14 h à 18 h, route de Trouville. Contact : 02 31 64 30 05. Site : www.calvados-drouin-boutique.com/