

L'Amateur

de Cigare

136



Festivals
le printemps des terroirs

Dernières nouvelles
de La Havane

Dix panatellas
au banc d'essai

Grand Format
l'annuaire des clubs

Guy Savoy

NUMÉRO 1 MONDIAL



NOUVEAU LEXUS RX HYBRIDE

**ENTREZ DANS
L'UNIVERS RX**

L'ALTERNATIVE HYBRIDE PREMIUM



Gamme Nouveau Lexus RX Hybride : consommations (L/100 km) et émissions de CO₂ (g/km) en conditions mixtes selon norme WLTP : de 7,6 à 7,9 et de 173 à 180.
*Vivez l'exceptionnel.





Few things in life
are a privilege to give
*and receive**

**Dans la vie, peu de choses peuvent être un privilège donné et reçu*

THE
DALMORE[™]
HIGHLAND SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Sensations multiples

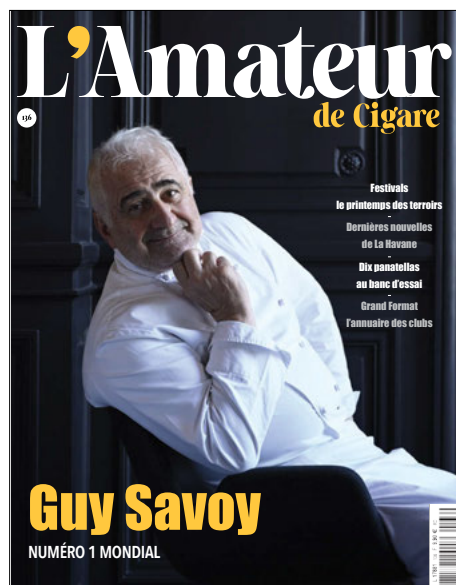


Photo de couverture : Luc Monnet

En ce début de printemps, les festivals ont fleuri dans les terres tabacoles. Le Nicaragua, la République dominicaine, Cuba ont fêté leurs cigares en ouvrant aux invités, pendant quatre à cinq jours, leurs manufactures et leurs plantations. Le Honduras aussi y est allé de sa célébration grâce à la productrice Maya Selva qui y a fêté les vingt-cinq ans de sa marque. *L'Amateur de Cigare* était présent à toutes ces manifestations pour vous en faire partager l'ambiance, qui était au beau fixe : consolidation du terroir nicaraguayen qui, avec quelque 160 millions de cigares premium exportés en 2019, confirme sa position de leader du marché ; regain d'allant et d'optimisme en République dominicaine ; embellie espérée à Cuba qui lance une nouvelle production de vitoles prometteuses ; obstination payante et souci du bien-être au Honduras. Certes, une alouette ne fait pas le printemps et l'on peut toujours suspecter l'euphorie des ces jours festifs d'être surjouée. Il n'empêche, l'atmosphère et les projets, les producteurs et les amateurs semblent bien moins moroses qu'il y a quelques mois encore. Le cigare, cet « objet à sensations multiples », comme le définit Guy Savoy, n'en finit pas de nous surprendre.

Annie Lorenzo

L'Amateur de Cigare

136

2, avenue du Général-Leclerc, 75014 Paris - Tél. : 01 45 87 14 88

Commission paritaire : 0722K89270 - ISSN : 1254-6798

redaction@amateurdecigare.com - www.cigars-connect.com

Direction de la publication : Alain Scemama

Direction de la rédaction : Annie Lorenzo

Rédaction en chef : Laurent Mimouni

Chef d'édition : Émilie Glavany

Correspondant à La Havane : Stéphane Ferrux

Correspondants aux États-Unis : Guillaume Renouard, Armelle Vincent

Comité éditorial : Jean-Paul Kauffmann, Alban Cordier, Thierry Dussard,

Émilie Glavany, Jean-Pascal Grosso, Una Liutkus, Annie Lorenzo, Louis Mesplé,

Laurent Mimouni, Jean-Claude Perrier, Jean-Alphonse Richard, Jean-Pierre Saccani,

Alain Scemama, Gabriel Valentin

Comité de dégustation, sous la direction de Jean-Alphonse Richard : Arthur Adam, Jacques Chevalier, Alban Cordier, Laurent Mimouni, Charlotte Tasset, Gabriel Valentin
Direction artistique : Quentin Préau

Relecture/révision : Valérie Gautheron - Administration : Malika Fléau

Direction de la publicité : Arnaud Amiard. Tél. : 06 71 23 91 94 - 01 45 87 14 88

Abonnements : Agircomweb-L'Amateur de Cigare, 60, av. Paul-Langevin, 92260

Fontenay-aux-Roses - Tarifs 2020 : abonnement 1 an, 7 numéros : 59 € (France),

73 € (étranger)

Service des ventes : Figaro Diffusion Service (FDS) - Tél. : 0800 216 200 (appel gratuit réservé aux marchands de journaux - modifications de services et réassorts)

Imprimerie : Picking (Wavre)

Dépôt légal : 1^{er} trimestre 2020. *L'Amateur de Cigare* est une publication de la société ADC Communication, 2, av. du Général-Leclerc, 75014 Paris.

Tous les exemplaires de L'Amateur de Cigare n° 136 comprennent un encart jeté « Les clubs d'amateurs de cigares en France ». La reproduction totale ou partielle des articles publiés dans cette revue est interdite sauf autorisation préalable et écrite de la société L'Amateur de Cigare.

Tous droits de traduction, d'adaptation par tous procédés réservés pour tous pays. Les noms des marques et adresses figurant dans les pages rédactionnelles de cette revue sont libres de toute publicité. Les articles publiés dans cette revue n'engagent que la responsabilité de leurs auteurs.



p. 12 François-Xavier Demaison,
dix ans après notre première rencontre



p.17 TERROIRS EN FÊTE
République dominicaine : business à Procigar
Cuba : les nouveautés
Nicaragua : leader malgré tout
Honduras : les 25 ans de Flor de Selva



p. 34 Cigare à Hong Kong :
une affaire de Français



p. 50 Les cigares
des truands



p. 68 Dégustation :
plaider pour
les panatellas



p. 58 « Le goût, c'est l'imparfait
du subjectif ». Guy Savoy



p. 66 Le cigare à la Une :
Villa Zamorano Soberano



p. 75 Philippe Lançon :
les dessins secrets de Goya



FALLON

“Gentleman”
& Aventurier



Rencontre des indiens **Mentawai**
“Hommes-Fleurs”
INDONÉSIE

QUI VEUT LA PAIX PRÉPARE LA PAIX !

www.falloncuir.com
www.fallonaventurier.com



FUMER
TUE

VEILLER
TUE

CONDUIRE
TUE

BOIRE
TUE

AIMER
TUE

TERRORISME
TUE

VIVRE
TUE

Petit journal_

— États-Unis : bataille judiciaire sur les avertissements sanitaires

Un juge américain a considéré comme illégale la décision de la FDA (Food and Drug Administration) d'imposer des avertissements sanitaires recouvrant au moins 30 % des boîtes de cigares. Il a fait valoir que « les cigares premium ne répondent pas aux mêmes habitudes de consommation que les autres produits à base de tabac : ils ne sont presque jamais fumés par les jeunes mais plutôt par des consommateurs plus âgés, à revenu élevé et mieux éduqués ». La FDA n'a pas encore annoncé si elle ferait appel de cette décision.

— Oliva-J. Cortès s'étend encore au Nicaragua

Le groupe J. Cortès, propriétaire des cigares Oliva depuis 2016, a racheté trois fermes (plantations et traitement du tabac) qui appartenaient encore à la famille Oliva au Nicaragua. Ces trois installations situées dans la région de Condega, au nord d'Estelí, fournissent essentiellement du tabac destiné à la tripe des cigares. Elles forment désormais l'armature d'une nouvelle entité au sein du groupe, chargée de l'amont de la préparation du tabac (plantation, séchage, fermentation) et baptisée Hacienda d'Ernesto.



— N'oubliez pas !

La Nuit de L'Amateur 2020 aura lieu le 13 juin prochain à la salle Wagram (Paris XVII^e). Renseignements et réservations : 01 45 87 14 88

— L'Oustau de Baumanière retrouve ses trois étoiles

Alpilles et papilles riment depuis toujours aux Baux-de-Provence, mais le propriétaire de l'établissement, Jean-André Charial, a dû attendre trente ans avant de retrouver sa troisième étoile. Perdue en 1990, elle a été regagnée grâce au chef breton Glenn Viel, qui fait souffler un vent nouveau sur cette cuisine d'exception depuis son arrivée à Baumanière en 2015. Grand amateur de havanes, Jean-André Charial, qui s'était confié à *L'Amateur* en mars 2018 (n° 123), allume un *D4* de Partagás chaque jour après le déjeuner. L'humidor de la maison, également riche en Hoyo et en Montecristo, est une invitation à un voyage à La Havane.



— Plasencia : un étui spécial duty free

Bien que les ventes en duty free soient aujourd'hui dominées par Habanos et Davidoff, la demande pour des cigares d'autres terroirs, notamment le Nicaragua, est de plus en plus forte. Plasencia tente donc de se placer sur ce marché spécifique avec un étui baptisé Progressive Sampler et vendu uniquement dans les boutiques d'aéroport et les terminaux de croisière. Il est composé de cinq vitoles classées de la plus douce et simple (Plasencia Reserva Original *Robusto*) à la plus puissante et complexe (Plasencia Alma Fuerte *Salomón*).



SIGLO

The Quality & Stylish Choice

Beauty is in the detail.



Pour toutes informations complémentaires, rendez-vous chez votre revendeur SIGLO!
Afin de connaître l'adresse plus proche de chez vous, merci de contacter : info@albanatobacco.com

<http://www.sigloaccessory.com>

COCONS

- Alain Neyman -

D.R.



UN HÔTEL CACHÉ À PARIS

Pour un séjour à Paris, le Hidden Hôtel (4 étoiles), situé à deux pas des Champs-Élysées et de l'Arc de triomphe, offre le luxe discret d'une maison d'hôte. Le bar, ouvert en journée, propose en soirée une dégustation de charcuterie artisanale Maison Neels ou de fromages affinés. L'hôtel dispose d'un fumoir : un endroit élégant et insoupçonné, dans une ambiance de cuir, d'acier et de bois, où les amateurs peuvent se retrouver et déguster leurs propres cigares accompagnés de rhums, gins ou whiskys parmi les plus nobles. Cet espace est privatisable. Droit d'accès : 25 euros pour une heure (tarif incluant 1 boisson) sur réservation préalable.

Y aller aussi pour : le Yoga Wall pour ouvrir ses chakras.

Hidden Hôtel, 28, rue de l'Arc-de-Triomphe, 75017 Paris, tél. : 01 40 55 03 57

© Christophe Bielsa



UNE FERME À HONFLEUR

Cette belle ferme-auberge du XVII^e siècle qui domine l'estuaire de la Seine à Honfleur, l'un des berceaux de l'impressionnisme, a été fréquentée par Boudin, Corot, Courbet, Bazille, Monet... Depuis les années 1980, elle est dirigée par la famille Boelen. La gastronomie est confiée au chef Matthieu Pouleur et à Jacques Maximin, meilleur ouvrier de France, qui proposent tourteau émietté et mayonnaise au corail de crustacé, sole pochée et glacée sauce dieppoise ou mousse chocolatée et confit d'orange. À la carte, de 130 à 175 euros environ, menus à 80 et 140 euros. Ouverture du vendredi au dimanche de 12 h 30 à 13 h 45 et tous les jours de 19 h 30 à 21 h 15. Le bistrot affiche une formule déjeuner à 39 euros. Le fumoir, spacieux et lumineux, avec vue sur les jardins fleuris, présente les plus belles vitoles et une grande sélection de digestifs et alcools.

Y aller aussi pour : une balade sur le port de Honfleur et les cidres et calvados de la région.

Ferme Saint-Siméon, 20, route Adolphe-Marais, 14600 Honfleur, tél. : 02 31 81 78 00

D.R.



UN SPA À GÉRARDMER

Le restaurant Le Pavillon Pétrus du Grand Hôtel de Gérardmer propose une cuisine gastronomique moderne servie dans une salle élégante et spacieuse. Parmi les plats des chefs Thierry Longo et Patrice Paya, on adore le marbré de foie gras de canard et artichauts, la queue de langouste rouge au beurre salé et le mignon de veau sauté avec sa crème au vin jaune. Menu à 48 euros, à la carte de 55 à 80 euros. Dans le bistrot L'Assiette du Coq à l'Âne, le chef Dominique Arnold travaille les produits du terroir, tels que la choucroute strasbourgeoise ou la fondue savoyarde (de 31 à 50 euros). De son côté, Jean-Philippe, le mixologue du magnifique Fritz Bar, concocte la carte des cocktails à déguster dans le fumoir.

Y aller aussi pour : visiter la Cité de l'automobile - Collection Schlumpf de Mulhouse.

Grand Hôtel & Spa de Gérardmer, place du Tilleul, 88401 Gérardmer, tél. : 03 29 63 06 31



suduiraut.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

TAPIS !

Quand le jeu rassemble stratèges
et amateurs de cigares sous des volutes de fumée bleue...

- Gabrielle Roquopolo -



Blot

Des parties enflammées de backgammon au Caire... L'artiste anglaise Alexandra Llewellyn a immortalisé ses souvenirs de jeunesse avec un coffret qui rend hommage aux effluves de cigares de joueurs acharnés. Son backgammon, le plus ancien des jeux de tablier, est façonné en bois de rose Santos, comme son gobelet à dés (lesquels ont été découpés au laser), et fermé par des charnières en laiton. Les pièces de jeu arborent une robe en aluminium incrustée de cuir.

Jeu de backgammon en bois de rose, par Alexandra Llewellyn, 77 x 60 x 5 cm, sur commande chez The Conran Shop, 4 674 €, conranshop.fr



421

L'orfèvre de la tableterie Élie Bleu est présent aussi bien dans l'univers du cigare que dans celui du jeu. Grâce au savoir-faire de ses cinquante artisans issus de l'école Boule, la griffe excelle dans l'art de la marqueterie. En témoigne cette superbe cave en forme de dé où l'on pourra loger cent cigares sur trois niveaux. Réédition numérotée non limitée.

Coffret à cigares Dé, sycomore rouge et nacre, Élie Bleu, 4 555 €, eliebleu.com



Échec et mat

Qui a lu *Le Joueur d'échecs* de Stefan Zweig ne peut plus voir un damier sans se remémorer la troublante séance de psychanalyse que l'auteur a imaginée autour d'un échiquier. Les adorateurs de cette troublante nouvelle apprécieront de déposer leurs robustos ou leurs doubles coronas dans ces étuis tressés en cuir de buffle. On est joueur ou on ne l'est pas.

Étui Aura, 2 cigares, et Nixes, 3 cigares, 1 110 € et 1 300 €, Fallon Cuir, falloncuir.com



Casino

Dans la série des briquets tempête, le Hooked de S.T. Dupont célèbre à sa façon les parties effrénées de poker ou les innombrables combinaisons de la roulette. Armé d'un anneau en métal, il se glisse aisément sur un porte-clés. Ce petit calibre en métal offre aussi une flamme torche puissante et réglable. Sa recharge de gaz premium permet pas moins de 220 allumages. Un as !

Briquet Hooked, S.T. Dupont, 49 €, smoking.fr



Rare
CHAMPAGNE

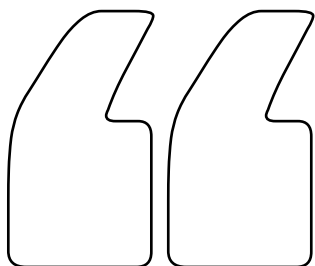
L'Exception, la vraie.

 rarechampagne_official

www.rare-champagne.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



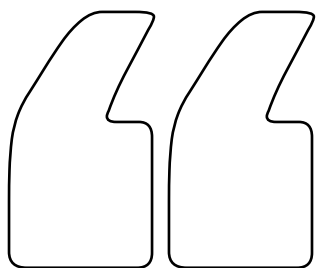


Pour fumer heureux, je fume caché sous mon olivier

François-Xavier Demaison comédien consensuel

De retour au théâtre et au cinéma, François-Xavier Demaison n'a jamais caché sa passion pour les grands vins, les bons mets et les cigares. Artiste fédérateur, il prend soin de ne jamais heurter son public pour un bon mot. Portrait d'un humoriste gentleman.

- Jean-Pascal Grosso - Photos Luc Monnet



J'ai une vision cubaine du cigare : festive, amicale, et toujours en extérieur.

« Je ne fume plus que dans le Sud, à Thuir, là où j'ai ma maison. Plus jamais à Paris : trop compliqué. La ville manque de lieux pour déguster, je trouve. Et dès que vous allumez un cigare, les gens vous regardent de travers. Pour fumer heureux, je fume donc caché, sous mon olivier, avec un bon verre de rosé. » Dix ans que François-Xavier Demaison ne s'était pas confié à *L'Amateur de Cigare*. Une décennie qui l'a vu réussir aussi bien sur scène qu'à l'écran où il a multiplié les succès : *La Chance de ma vie* (2010), *Comme des frères* (2012), *Les Vacances du petit Nicolas* (2014), la série *Quadras* (2017) qu'il a lui-même produite... Aujourd'hui, l'acteur sort *Divorce Club* de et avec Michaël Youn, sur une poignée de divorcés bien décidés à savourer leur liberté retrouvée. « C'est très agressif, très drôle. À la fois habile et potache », assure-t-il. Il monte également sur les planches avec François Berléand dans *Par le bout du nez*, pièce écrite par Matthieu Delaporte et Alexandre de La Patellière, déjà heureux auteurs du *Prénom* en 2010. De quoi faire oublier une année 2019 en demi-teinte avec des films qui n'ont pas toujours trouvé leur public (*All inclusive*, *Ni une ni deux*). Mais pour le serein Demaison : « La popularité ne se mesure pas aux chiffres du box-office », tranche-t-il.

■ Question de rythme

Artiste « fédérateur » - il lâche d'abord le mot « consensuel » pour ensuite se raviser -, il sait que le public s'est largement rangé de son côté : « C'est dû à ma bonhomie peut-être. Elle permet de faire passer des choses énormes dans mes sketches. » À la table du café du XII^e arrondissement de Paris où rendez-vous a été pris, les serveurs lui font des sou-

rires larges comme le Pont-Neuf. Un peu plus tard, en terrasse, lors d'une séance photo improvisée par un vent glacé, une passante lui demandera un selfie qu'il exécutera avec plaisir. Habile dans les registres les plus divers - la comédie mais aussi *L'Outsider* de Christophe Barratier en 2016 ou la sombre série *Pour Sarah* diffusée sur TF1 l'année dernière -, il a appris à trouver ses marques, son propre tempo : « Le plus difficile, ça reste de faire rire, question de rythme. C'est surtout très clivant et, aujourd'hui, ça peut même devenir parfois risqué. Un exercice plus dur qu'on ne l'imagine... » Le bonheur, ce jeune marié (il a épousé sa complice Anaïs en juin 2019) et grand amateur de Partagás le cultive aussi du côté de sa vitole : « J'ai une vision désormais plus cubaine du cigare. Festive, amicale, toujours en extérieur. Pour ma part, je suis plus Compay Segundo que Rastapopoulos ! » Si le *D4* reste son mètre-étalon - « Un grand classique à toute heure, quitte à me faire engueuler quand je l'allume avec mon premier café en vacances » -, il n'hésite pas à varier les marques en amateur curieux : « J'apprécie aussi les Ramón Allones. Et les Davidoff pour leur qualité très régulière et leur variété. Il y a une élégance à les fumer, avec l'impression que la personnalité de Zino Davidoff est toujours présente derrière la cape. »

■ Du poids dans les conversations

Décontractés sont ses moments de dégustation entre amis. Une tradition chez le comédien, mais comme il l'entend, sans protocole ni rigidité. Et tout cela autour de très bonnes bouteilles. « Chez moi, dans ma maison de campagne, avec mes potes comédiens, Samuel Le Bihan ou Arnaud Ducret, une fois goûtés les rouges et les blancs, un petit rivesaltes hors d'âge, de vieux terrassous, de vieux

cognacs, je sors la cave à cigares. C'est là que vous voyez apparaître les amateurs potentiels entre ceux qui prennent deux taffes puis arrêtent et les autres qui y trouvent un réel plaisir. Mais nous ne sommes pas tous égaux devant le cigare : il y en a pour qui tout se passe bien et d'autres qui se réveillent traumatisés le lendemain avec un mal de crâne. » Particulièrement volubile sur le sujet, le comédien poursuit : « Selon Churchill, le cigare "donne du poids au geste". J'ajouterais qu'il en donne à la conversation. Pour moi, c'est l'occasion de partager, d'échanger avec mes proches. Un prétexte à aborder des sujets qu'on élude généralement. Récemment, j'étais avec le chef colombien Juan Arbelaez et nous nous sommes dit de grandes vérités en fumant au grand air. »

■ La prochaine tournée

Homme de passions, François-Xavier Demaison a récemment sauté un autre pas en lançant sa propre cuvée en binôme avec le célèbre sommelier Dominique Laporte, cuvée qu'ils ont baptisée le Mirmanda : « J'habite à dix minutes de chez Dominique. Il y a eu un véritable coup de cœur amical entre nous. D'où l'idée de créer cette cuvée ensemble en blanc et en rouge. Du vin du Roussillon fait à Vingrau, de belle densité, très lié, pas trop boisé, assez droit et élégant. Je suis assez fier du résultat. Dominique a vraiment bien géré les choses avec le Domaine de l'Édre. Et nous nous sommes vraiment régalez à suivre le processus de création. » De retour sur les écrans et au théâtre, l'acteur prend donc aussi soin de profiter de l'existence.

Époux, père, artiste, il partage sa vie entre Paris et de plus calmes latitudes, veillant à ne pas se laisser « cramer par le métier ». Son prochain spectacle, le quatrième au compteur, il est train de l'écrire, sans urgence ni affolement. Tôt ou tard, le one-man-show viendra à lui manquer de toute façon : « La tournée, c'est ce que je préfère. Traverser la province, faire rire les gens, ensuite faire une bonne bouffe et déboucher de bonnes quilles... » François-Xavier Demaison ou l'hédonisme invétéré.

***Divorce Club*, de Michaël Youn, avec Michaël Youn, François-Xavier Demaison, Arnaud Ducret, en salles le 25 mars.**

***Par le bout du nez*, de Matthieu Delaporte et Alexandre de La Patellière, mise en scène de Bernard Murat, au Théâtre Antoine. Renseignements : www.theatre-antoine.com.**



A man wearing a black cap and a bright green long-sleeved shirt is working in a tobacco field. He is leaning forward, using a wooden tool to tend to the plants. The background is a dense field of green tobacco leaves, slightly out of focus. The lighting is bright, suggesting a sunny day.

Le printemps des terroirs

Février, c'est là que tout commence. Le travail d'une saison dans les champs se concrétise avec le début de la récolte. C'est aussi la saison des festivals. Les producteurs cubains, nicaraguayens, dominicains et honduriens font le point sur leur stratégie et ouvrent leurs portes aux aficionados et aux professionnels pour des visites de plantations et de manufactures. Le tout est évidemment ponctué de soirées festives. *L'Amateur* y était.

République dominicaine

Ils étaient à Procigar...

La dernière édition du festival Procigar, grand-messe organisée chaque année depuis 1992 par les producteurs de premiums dominicains, s'est tenue du 18 au 21 février 2020 à Santiago de los Caballeros. Au programme, visites de plantations et de manufactures, « soirée blanche », dîner de gala et, surprise cette année, un très sympathique pique-nique champêtre dans la *finca* La Flor dominicana.

Y ont participé plus de cinq cents professionnels et amateurs venus des États-Unis, du Liban, d'Australie, de France, du Mexique... Absente de poids cette année, la Chine, dont aucun des soixante-dix inscrits n'a pu faire le voyage, pour cause de coronavirus.

L'Amateur de Cigare s'est interrogé sur les motivations de ces festivaliers, prêts à faire de longues heures de vol pour vivre leur passion sous le soleil vif des Caraïbes.

Propos recueillis par Jean-Pascal Grosso



Christian Schroeder, Mexique
Le président de la branche mexicaine de l'International Association of Cigar Sommeliers était présent à l'événement.

Pourquoi Procigar ?

Nous sommes une trentaine de membres de l'IACS à avoir fait le déplacement. Procigar est très important pour nous, car il nous donne l'opportunité d'approfondir nos connaissances sur le cigare dans les fermes, les manufactures... Ici se transmettent avec passion un héritage et un savoir qui naissent dans les champs de tabac.

Vos moments forts ?

Nos rencontres, chez Davidoff, avec l'ambassadeur Hendrik Kelner et Manuel Peralta – les génies à l'origine des Davidoff Yamasá. Ce qu'ils nous apportent, nous le partageons ensuite avec les autres membres de l'association à travers le monde.

Votre premium favori ?

Tout dépend du lieu, de l'heure, de la saison, mais je pense que les Davidoff et les Ernesto Perez-Carrillo remportent la palme pour leur fabrication et leur constance.



Khalifa et Maha F. Alzayani, Bahreïn
Frère et sœur, ils perpétuent la tradition paternelle à travers les cafés et lounges à cigares qu'ils gèrent dans le petit royaume arabe.

Étiez-vous déjà venus à Procigar ?

C'est une première pour nous. Mais sûrement pas la dernière, nous reviendrons chaque année désormais ! C'est déjà prévu.

Comment en êtes-vous venus au cigare ?

Notre père avait débuté il y a une cinquantaine d'années dans l'industrie du tabac. Uniquement les cigarettes. Et puis, lors d'un voyage, quelqu'un lui a offert un cigare et ça été le coup de foudre. Il a importé la culture du cigare au Bahreïn, jusqu'à se faire appeler là-bas Havana Man ! Nous perpétons son travail avec six boutiques dans le royaume qui mêlent cigare et café. Un expresso et un premium ou un *puro*, cela fait un mariage excellent !

Que préférez-vous à Procigar ?

Les visites des manufactures ont été pour nous un moment particulier. L'hospitalité, la découverte, l'expérience sont incroyables. Tout comme les soirées. Et puis, pouvoir rencontrer les fabricants, partager un café, une conversation... Notre père disait toujours : « Les amateurs de cigares sont parmi les meilleures personnes au monde. » Les bonnes relations priment toujours sur le business. Il y a un esprit de famille qui perdure dans cette industrie et qui nous touche personnellement.



Junie Santos, États-Unis

Ce citoyen de Sacramento a les yeux tournés vers la Chine et la province du Zhejiang où il travaille avec trois boutiques-lounges.

Que vient chercher un passionné de cigares à Procigar ?

Une expérience hors norme. Vous avez accès au bon, au très bon, jusqu'au meilleur du premium, qu'il s'agisse des arômes, de la construction ou de la dégustation.

Qu'est-ce qui fait la force de Procigar selon vous ?

L'entraide. Les membres de Procigar, c'est-à-dire les différentes manufactures, se soutiennent les uns les autres. Alors que, dans d'autres pays que je ne citerai pas, ils sont en guerre ouverte. Ils ont une vraie fierté pour leurs produits. La compagnie MakeSense, pour laquelle je travaille, est le plus gros revendeur de Davidoff en Chine et Procigar est également l'endroit parfait pour faire des affaires.

Qu'aimez-vous fumer parmi les dominicains ?

Les Davidoff 702 Series. Je fume cinq cigares par jour. Celui-là, je peux le déguster dès le matin comme à la dernière heure du soir.



Ozhen Arsenous, Patrick Diaz, Kerry Knight et Chris Olivares, États-Unis

Quatre copains amateurs ont décidé de concrétiser un rêve : créer leur propre cigare, le Casa de Sueños.

Comment est né le label Casa du Sueños ?

Nous étions en train de fumer dans la boutique d'Ozhen lorsque nous nous sommes dit – quatre amis aux origines et aux trajectoires différentes – qu'il serait fabuleux de créer notre propre cigare. Nous avons d'excellentes relations avec Nirka Reyes de la manufacture De Los Reyes. Nous sommes donc allés la voir lors d'un précédent Procigar et nous avons imaginé notre propre mélange. Il nous a fallu deux ans pour être sûrs que le résultat nous convenait à tous les quatre.

Pourquoi Procigar ?

Procigar nous permet de retrouver, chaque année, nos contacts dans le métier. De renouer avec le cigare et avec les gens qui le font comme ceux qui l'aiment, quels que soient leur nationalité et leur secteur d'activité. Sans oublier de s'amuser – c'est aussi le Disneyland des amoureux du premium !

L'atout majeur de l'événement ?

Il n'y a rien de mieux pour développer son réseau. Pour nous, c'est l'occasion de rencontrer de nombreuses personnes venues des États-Unis comme du reste du monde. Ainsi, nous pouvons faire la promotion de Casa de Sueños. Revenir en République dominicaine nous permet également de travailler à l'avenir de notre gamme, avec de nouvelles graines, de nouveaux mélanges.



André Caruso, Brésil

À trente-six ans, il est aux manettes du familial Caruso Lounge, à São Paulo, fondé en 1885.

Votre première fois à Procigar ?

Non, la troisième. La culture du cigare cubain est très forte au Brésil. Alors, il est important pour nous d'intéresser les amateurs aux produits dominicains : La Flor Dominicana, Davidoff, Arturo Fuente... C'est un marché florissant.

Ce qui vous plaît à Procigar ?

L'intensité de l'amour pour la culture du tabac qui règne ici. Ce n'est pas qu'une question de business : il y a une tradition familiale forte et un respect du produit pendant tout le cycle de fabrication qui force le respect.

Votre cigare dominicain préféré ?

Le Davidoff Yamasá *Pirámides* pour ses arômes et l'*Andalusian Bull* de La Flor Dominicana.

L'histoire d'un festival

Créée en 1992, l'association des producteurs de cigares de République dominicaine (Procigar) rassemble la plupart des professionnels et la quasi-totalité des grandes marques. Elle demeure un exemple dans le monde du cigare. Nous avons demandé à Hendrik Kelner, son fondateur, de nous en parler.

Vous êtes à l'origine de Procigar que vous présidez depuis vingt-sept ans. Pourquoi avoir créé cette association ?

Procigar est née en 1992 avec le boom du cigare aux États-Unis. La demande étant devenue très forte, la production dominicaine était menacée par une dérive généralisée. N'importe qui se mettait à planter du tabac et à fabriquer des cigares ! C'était une folie. Avec General Cigar, Quesada, Juan Clemente, Arturo Fuente, la Tabacalera de García, puis La Aurora, nous avons décidé de nous réunir pour établir en urgence une éthique. Nous avons tout de suite décidé d'ouvrir une école de *tabaqueros*. Puis, très vite, l'association s'est chargée de la promotion du cigare dominicain avec notamment l'organisation d'événements aux États-Unis. Enfin, il y a douze ans, nous avons créé le festival.

Qu'a représenté ce boom du cigare aux États-Unis pour la production dominicaine ?

Une révolution. La revue américaine *Cigar Aficionado* a joué un rôle déterminant dès 1992 en baptisant la République dominicaine *the cigar country* et en la popularisant. Avant le boom, le cigare dominicain représentait 38 % du marché états-unien, soit 90 à 100 millions de cigares par an. À la fin du boom, en 1998, c'étaient 260 millions de cigares et 60 % du marché américain. Le revers de la médaille, c'est que la demande étant bien supérieure à l'offre, la qualité a baissé. On trouvait vraiment n'importe quoi sur le marché. D'où l'opportunité qu'a saisie à cette époque le Nicaragua où les producteurs étaient de grands propriétaires bien structurés et qui étaient moins chers (d'environ 30 %) qu'en République

dominicaine. Les producteurs dominicains, de plus petite taille, ont commencé à s'y approvisionner, d'abord en feuilles de cape et de sous-cape qui venaient jusque-là du Cameroun et du Connecticut.

Et aujourd'hui ?

Aujourd'hui, le Nicaragua vend plus de cigares aux États-Unis (160 millions) que la République dominicaine (152 millions) mais celle-ci reste leader dans le monde avec 190 millions (180 millions pour le Nicaragua).

Comment résumeriez-vous l'histoire du cigare dominicain ?

En trois dates...

1962 : Mise au point de la variété *piloto cubano*, qui est devenue notre signature.

1969 : Création d'une zone franche pour l'exportation, qui attirera tous les producteurs mondiaux : en 1970, Consolidated Cigar (aujourd'hui Imperial Brands) puis Macanudo (STG) ; en 1979, General Cigar (STG) ; en 1980, Arturo Fuente, et en 1990, Davidoff.

1992 : Boom du cigare aux États-Unis qui impose le terroir dominicain comme le premier producteur mondial mais qui favorise aussi l'émergence de nouveaux terroirs qui deviendront des concurrents.

Propos recueillis par Annie Lorenzo



HENDRIK KELNER FONDATEUR DE L'ASSOCIATION DES PRODUCTEURS DE CIGARES DE RÉPUBLIQUE DOMINICAINE (PROCIGAR).



Ici La Havane

Le Festival del Habano qui se déroule depuis vingt-deux ans dans le Palacio de La Havane, un édifice à l'architecture très « Nations-unies du cigare », est traditionnellement le moment et l'occasion des annonces officielles. Celui de cette année, qui s'est tenu du 24 au 28 février, n'a pas dérogé à la règle. Les autorités cubaines ont révélé le chiffre d'affaires 2019 (531 millions de dollars, soit une hausse de 2 % à taux de change constant par rapport à 2018), annoncé les nouveaux havanes et abordé quelques questions de stratégie.

- Photos Luc Monnet



Nouveautés 2020

1 **Romeo y Julieta Línea de Oro**

Trois modules d'une nouvelle ligne - Línea de Oro - à la *liga* renforcée et aux larges *cepos* pour célébrer le 145^e anniversaire de la marque.

Dianas : 145 mm × 52

Hidalgos : 125 mm × 57

Nobles : 135 mm × 56

2 **Bolívar Belicosos Finos Reserva Cosecha 2016**

Élu havane de l'année 2020 par le *Havanscope*, le Bolívar Belicosos Finos est décliné en une version Reserva dont les modules ont vieilli au moins trois ans.

140 mm × 52

Production de 5 000 boîtes numérotées de 20 cigares

3 **Hoyo de Monterrey Primaveras**

Ce module célébrera le nouvel an chinois 2021 (année du buffle).

167 mm × 48

4 **Montecristo Herederos**

Commercialisé dans les Casas del Habano et des Habano Specialists pour commémorer les 30 ans de ce réseau de franchises.

162 mm × 47

5 **Juan López Selección Especial**

Produit à l'occasion du 30^e anniversaire du concept Casa del Habano et vendu exclusivement dans ce réseau.

170 mm × 52

6 **Partagás Legado**

157 mm × 48

Édition limitée 2020

7 **Partagás Tropicales**

177 mm x 54

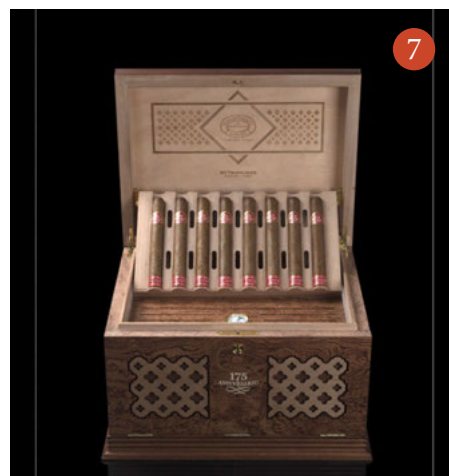
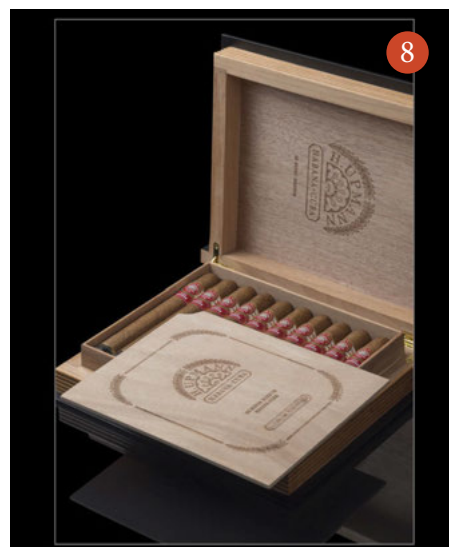
Vendu uniquement dans 450 humidores numérotés contenant chacun 50 exemplaires

8 **H. Upmann Súper Magnum**

180 mm x 56

Vendu uniquement en coffret Colección Habanos contenant 20 unités

Trois marques ont été mises à l'honneur cette année au Festival del Habano : Bolívar (avec le lancement d'un Reserva Cosecha 2016), Montecristo (qui fête ses 85 ans) et Romeo y Julieta, star de la soirée de clôture à l'occasion de ses 145 ans. Une nouvelle ligne de cette marque, baptisée Línea de Oro, a été présentée en avant-première. Un peu à l'image de la Línea 1935 de Montecristo, elle constituera le segment haut de cette marque mythique.



Questions de stratégie

Outre la présentation des nouveautés, le XXII^e Festival del Habano a été l'occasion pour Habanos S.A. de faire un bilan de ses activités. José María López Inchaurre (dit Chema), vice-président chargé du développement, et Leopoldo Cintra González, vice-président commercial, ont accordé une interview à *L'Amateur*.

- Propos recueillis par Laurent Mimouni

L'Amateur de Cigare : Comment se répartissent vos ventes ?

L. C. G. : Notre premier marché reste l'Espagne, suivi de la Chine, de la France, de l'Allemagne et de Cuba. Nous avons toujours beaucoup de potentiel en Chine et nous profitons d'ailleurs des excellentes relations qu'entretiennent Cuba et la Chine. La Chine continentale a progressé de 4 % en valeur et de 12 % en volume. C'est un marché qui a un appétit grandissant pour les produits de luxe en général, et les habanos en particulier, même si nous devons encore travailler à y développer la culture du havane (voir *L'ADC n°131*). En 2019, nous avons d'ailleurs lancé pour la première fois une Édition spéciale pour le nouvel an chinois, le *Maravillas 8*, et nous allons renouveler cette opération cette année [avec un Hoyo de Monterrey, ndlr].

J. M. L. I. : Nous considérons que « notre » marché mondial du cigare premium, c'est-à-dire hors États-Unis [interdit aux produits cubains, ndlr], représente 145 millions d'unités annuelles et que Habanos en détient une part d'environ 80 % en valeur.

L'ADC : Puisqu'on parle de la Chine, ressentez-vous d'ores et déjà les effets du coronavirus ? (interview réalisée le 26 février 2020, ndlr)

L. C. G. : Non. C'est beaucoup trop tôt pour dire quoi que ce soit sur ce sujet. Nous n'avons pour l'instant aucun chiffre. C'est prématuré.

J. M. L. I. : L'expérience montre que notre caractère mondial (nous sommes présents dans plus de cent quarante pays sur les cinq continents) nous permet d'être optimistes : quand certains marchés sont affectés, d'autres peuvent compenser.

L'ADC : Comment se comporte le marché français ?

J. M. L. I. : Comme vous le savez, il y a eu, en 2019, deux augmentations de taxes. Si vous prenez, par exemple, le Montecristo N° 4, les taxes ont augmenté de 24 %. Toutes ces augmentations de taxes n'ont pas été intégralement reportées sur le prix de vente, car l'impact aurait été trop important sur le marché. Nous avons, globalement, augmenté les prix de 6,5 à 7 %. Les ventes en valeur ont donc augmenté mais si vous regardez le chiffre hors taxes, nous enregistrons une baisse en volume du marché français.

L'ADC : Mis à part l'attrait pour les cepos de plus en plus grands, quelles autres tendances décelez-vous ?

J. M. L. I. : Nous constatons par exemple qu'un conditionnement historique comme les cabinets de cinquante cigares correspond désormais davantage à l'image de produit de luxe que nous avons en Chine ou sur les marchés émergents d'Asie. En revanche, sur les marchés plus matures, en Europe, ces cabinets représentent un effort financier plus difficile à soutenir, ce qui nous a conduits à varier les types de conditionnement (tubes, étuis).

L. C. G. : La nouvelle Línea de Oro de Romeo y Julieta propose des cepos importants (52, 56 et 57), car nous suivons un peu la tendance. Mais j'insiste sur le fait que nous devons aussi penser aux fumeurs traditionnels, qui restent attachés aux cepos moins importants.



En haut, José María López Inchaurre,
En bas, Leopoldo Cintra González

À retenir :

Une seule Édition limitée sera produite en 2020

Cette année marquera le retour des Éditions régionales

L'ADC : Il y a toujours des ruptures de stock sur des références importantes (Behike, Cohiba et autres). Combien de temps cela va-t-il encore durer ?

L. C. G. : Vous mentionnez Behike qui est le « top du top » de notre catalogue. Nous préférons être attentifs à la qualité, quitte à sacrifier les volumes.

J. M. L. I. : La demande de Cohiba a explosé ces dernières années, en particulier avec les cinquante ans de la marque, et il y a un écart significatif entre la demande et ce que nous pouvons fournir. Nous nous efforçons d'augmenter la production sans affecter la qualité, mais c'est difficile.

L. C. G. : Pour vous rassurer sur cette question des pénuries, je peux vous dire que Tabacuba [l'entreprise nationale qui gère la partie agricole de l'industrie du tabac, ndlr] a lancé un programme d'investissement qui devrait permettre de satisfaire petit à petit cette demande croissante.

L'ADC : Des investissements dans les terres, pour augmenter la surface cultivée ?

L. C. G. : Non, ce sont des investissements dans les techniques agricoles : amélioration des sols, fertilisants, meilleur contrôle agronomique. Il ne s'agit pas d'élargir les surfaces cultivées, car le tabac utilisé pour les habanos – et les Cohiba en particulier – est récolté dans des zones très spécifiques.

L'ADC : Le contexte socio-économique cubain est difficile, en raison notamment des pénuries de carburants. Cela affecte-t-il la production ?

L. C. G. : Tout le monde ici souffre de ces pénuries, mais d'après les informations que nous avons en provenance de Tabacuba, les ressources pour l'agriculture sont sécurisées.

L'ADC : Une seule Édition limitée 2020 a été annoncée cette année pendant le Festival (le Partagás Legados). Pour quelle raison ?

J.M.L.I : Les Editions limitées de 2019 arrivent en ce moment sur le marché (le Montecristo Supremos et le Quai D'Orsay Senadores sont déjà en cours de commercialisation, le Ramón Allones N°2 arrivera dans les prochains mois). Compte tenu de cette situation, nous avons décidé que les lancements des Editions limitées en 2020 se limiteraient à un seul module, le Partagás Legados, afin de ne pas saturer le marché avec ce concept. De plus, la marque Partagás célèbre ses 175 ans, et le Legados permettra cette année de rendre hommage à cet anniversaire en mettant la lumière sur cette unique Edition limitée. En 2021, notre stratégie sera de revenir au programme d'Editions limitées qui a toujours été celui d'Habanos SA.

L'ADC : Les Éditions régionales, suspendues l'an dernier, vont-elles revenir ?

J. M. L. I. : L'an dernier, nous avons un programme important de lancements à préparer, et nous avons par conséquent décidé de suspendre les Éditions régionales. Mais elles vont reprendre en 2020.

L'ADC : Imperial Tobacco a décidé de vendre ses 50 % de parts dans Habanos S.A. On a parlé d'un investisseur asiatique...

J. M. L. I. : Tout le monde a entendu ces rumeurs, mais nous ne pouvons ni les confirmer ni les infirmer – nous n'avons pas d'informations. La position d'Imperial est de rechercher un repreneur qui ait une vision de long terme, qui ait les capacités financières suffisantes pour continuer à investir et poursuivre la stratégie d'Habanos S.A.

L'ADC : Coprova, le distributeur exclusif des havanes en France, fête cette année ses cinquante ans. Qu'avez-vous à leur dire ?

J. M. L. I. : Coprova fait un travail fantastique. Ils ont toute notre confiance. Et je sais qu'ils préparent quelque chose de spécial pour célébrer cet anniversaire...



Une cave Cohiba adjugée à 2,4 millions d'euros

La traditionnelle vente aux enchères qui conclue le Festival del Habano a atteint des sommets historiques cette année.

Le total des adjudications, lors de la soirée de clôture, s'élève à 4.270.000 €. Par comparaison, celle de l'an dernier avait atteint 1,7 M€. La séance d'enchères a démarré sur les chapeaux de roue, avec une pièce léguée par la famille de Simon Chase, décédé l'an dernier. Simon Chase avait tenu le marteau (ou plutôt la *chaveta*, la lame semi-circulaire utilisée par les *torcedores* pour couper les feuilles et les cigares, et par Simon Chase pour mener les ventes) pendant 15 ans, à partir du moment où Fidel Castro avait cessé de s'en charger lui-même. Cet humidor commémorant le 225^e anniversaire de la marque Ramon Allones s'est adjugée à 380.000 €.

Un montant record

Quatre autres pièces (un humidor H. Upmann, un Partagás, un Romeo y Julieta et un Montecristo), ont trouvé preneur à des prix allant de 270.000 € à 420.000 € chacun. Mais le clou de la soirée a été la mise en vente d'une cave Cohiba. En forme de *chaveta*, elle contient 550 cigares de la marque à la tête d'indien, dont 40 Behike et 50 *Novedosos* (EL LCDH). Cette pièce s'est adjugée à 2,4 millions d'euros, du jamais-vu dans l'histoire du Festival.

L'acheteur est un certain Li Thet, sur lequel on sait très peu de choses. « Jamais entendu ce nom en 22 ans ! », s'exclame Max Gutman, président de IEPT (l'importateur exclusif des havanes au Mexique), lui-même grand collectionneur de caves de prestige, et habitué de ces ventes aux enchères. Selon nos informations, il s'agit d'un jeune homme qui a fait sa fortune dans l'immobilier au Cambodge, qui ne fume le cigare que depuis 6 mois... et uniquement des Cohiba *Majestuosos*. Le fruit de cette vente aux enchères est intégralement reversé au système de santé cubain.



Le Nicaragua, leader malgré la crise !

Après une pause forcée en raison des troubles sociaux et politiques qui l'ont touché, le Nicaragua a renoué cette année avec son festival. Aujourd'hui, les producteurs se disent davantage préoccupés par la hausse des coûts, le changement climatique et la réglementation américaine que par la crise que traverse leur pays.

Denis Rousseau, correspondant en Amérique centrale - Photos : Inti Ocon

Au Nicaragua, les producteurs de cigares se disent assurés de garder en 2020 leur rang de premiers exportateurs mondiaux en dépit de la crise politique et économique qui secoue

leur pays depuis deux ans et a fait plus de 325 morts.

Après une année de suspension due à ces troubles, cent vingt amateurs, distributeurs, négociants et journalistes venus de vingt et un pays se sont retrouvés fin janvier à Estelí, la capitale du cigare nicaraguayen, pour le festival Puro Sabor. En janvier 2018, trois mois avant les premières manifestations contre le gouvernement du président Daniel Ortega, la Chambre des producteurs de tabac avait reçu environ deux cents festivaliers. Alors que les États-Unis représentent 50 % du marché global et 80 % des exportations du Nicaragua, c'est l'anglais qui tenait le haut du pavé dans les échanges.

L'industrie du cigare est restée à l'écart des troubles politiques : « C'est le seul secteur économique dont l'activité n'a pas subi de baisse en 2018, souligne Ignacio Martínez, patron de Joya de Nicaragua, la doyenne des marques du pays, et vice-président de la Chambre des producteurs de tabac. Ce n'est pas la première fois que le Nicaragua traverse ce genre de crise. Nous nous en sortons toujours : nous, les Nicaraguayens, avons l'habitude de l'adversité et de surmonter les difficultés. »

Si le pays est entré dans une profonde récession, l'agro-industrie du cigare reste florissante et les responsables du secteur sont plus préoccupés par la hausse des coûts, le changement climatique et le durcissement de la réglementation aux États-Unis, son principal marché à l'exportation, que par la situation politique.

■ Changement climatique et durcissement de la législation

« Nous ne sommes pas maîtres du changement climatique, mais nous sommes très attentifs à ses conséquences sur les plantations de tabac », explique Claudio Sgroi, président de la marque Mombacho et élu à l'issue du festival nouveau président de la Chambre des producteurs de tabac. L'ingénieur agronome Yakov Blandón López, de la maison Plasencia, évalue à environ 40 % le déficit de pluies en 2019. Mais les planteurs réagissent : « Nous apportons des produits anti-stress naturels aux plants, pour leur redonner de l'énergie et préserver leurs qualités organoleptiques », explique-t-il.

Le rendement des terres plafonne à 45 quintaux/hectare en moyenne et c'est en augmentant la superficie des plantations (7 000 hectares) que les cigariers nicaraguayens ont pu répondre à l'explo-

EN HAUT :
EN 2019, LE FESTIVAL PURO SABOR
N'AVAIT PAS PU AVOIR LIEU. L'ÉDITION
2020 A REPRIS DES COULEURS.
EN BAS :
LES AGRONOMES ET LES PRODUCTEURS
NICARAGUAYENS INNOVENT POUR
RÉSISTER AUX PROBLÈMES
DE SÉCHERESSE DU PAYS.



sion de la demande. Totalisant un peu moins de 92 millions de dollars en 2009, les exportations se sont élevées en 2018 à plus de 255 millions de dollars, le Nicaragua ravissant ainsi la première place mondiale à la République dominicaine en valeur.

■ Une industrie convoitée

« Aujourd'hui, le marché ne progresse plus vraiment, mais c'est normal après une pareille envolée sur dix ans : il est arrivé à maturité, relève Ignacio Martínez. Et nous sommes confrontés à la hausse des coûts de production et des taxes et au durcissement de la réglementation des pays importateurs, notamment aux États-Unis. »

Mais le secteur, qui représente plus de 40 000 emplois directs et indirects au Nicaragua (le cigare est le cinquième produit d'exportation après l'or, le textile, la viande de bœuf et le café-cacao), excite les convoitises, à l'extérieur comme à l'intérieur. « Le gouvernement va augmenter la TVA et projette de taxer les exportations », s'inquiète Jorge Padrón, le patron d'une des plus anciennes marques du pays. En outre, les États-Unis envisagent de durcir leur réglementation « sans tenir compte des caractéristiques du produit », se désole don Jorge qui fait valoir que le cigare est consommé exclusivement par des adultes pour qui il est un objet de consommation culturelle et hédoniste. Mais pour l'héritier du fondateur José Orlando Padrón, le principal défi est de trouver comment « augmenter la production en maintenant la qualité ». Pour l'instant, se rassure-t-il, « toute notre production est vendue d'avance à nos clients fidèles ».



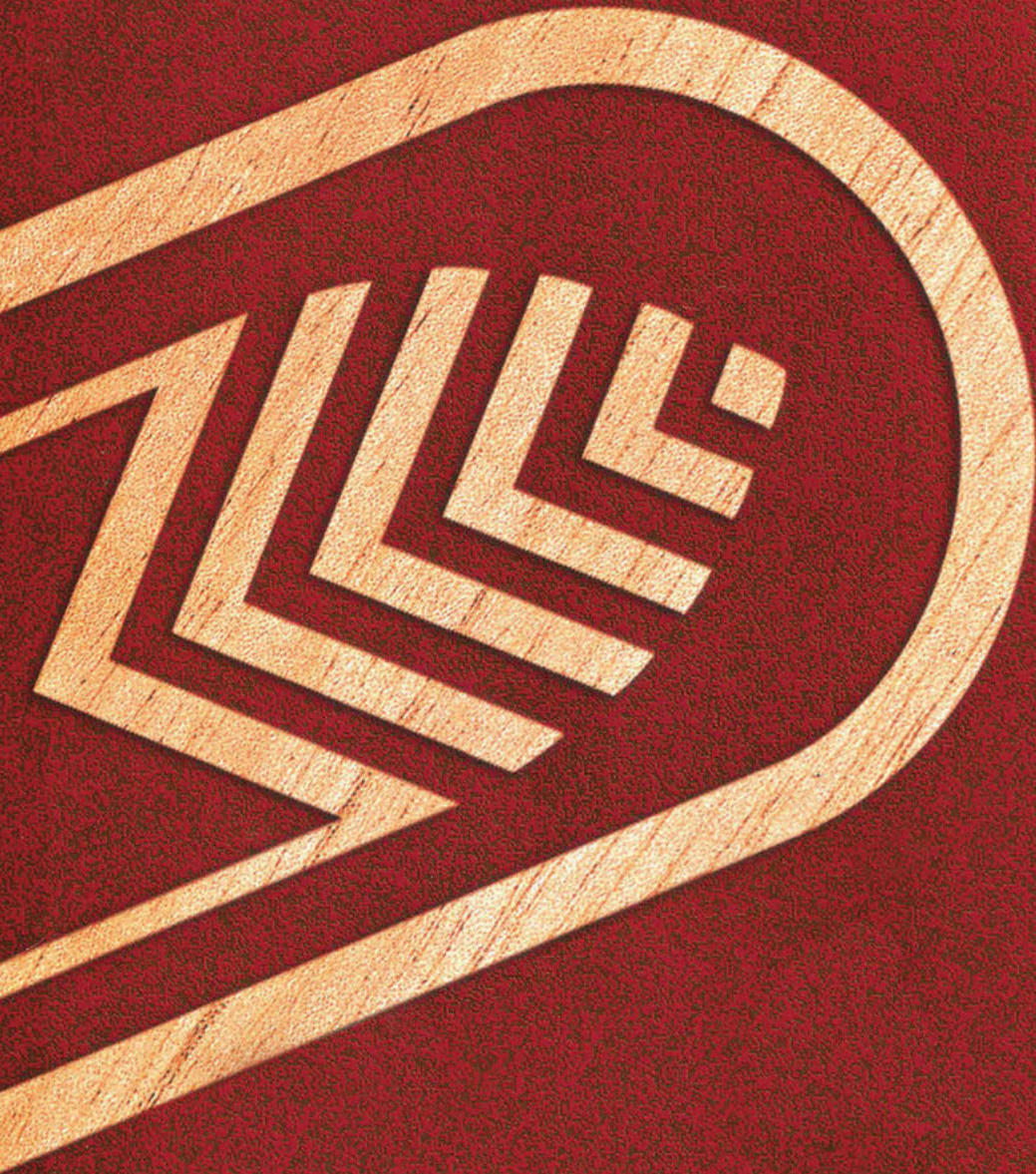
CI-DESSUS :
JOSÉ ORLANDO PADRÓN
CI-CONTRE :
UN RAMASSEUR DE FEUILLES À ESTELÍ.

“

AVEC 40 % DE DÉFICIT DE
PLUIES EN 2019, NOUS
DEVONS APPORTER DES
PRODUITS ANTI-STRESS
NATURELS AUX PLANTS
POUR LEUR REDONNER
DE L'ÉNERGIE.



L'Excellence en Andorre



LA CASA DEL HABANO

*Plaça Coprínceps, 3
AD. 700 Escaldes - Engordany
Principauté d'Andorre*

*Télf: +(376) 869 255
casahabano@francport.ad*



HONDURAS



Maya Selva, la « *determinada* »

Une seule femme a réussi à percer dans le monde très masculin du cigare sans avoir préalablement hérité d'un empire. Elle vient de fêter au Honduras les vingt-cinq ans de sa marque.

Par Thierry Dussard
Photos : Luc Monnet

Un petit chapelet jaune est accroché dans les branches d'un manguier au milieu de la prairie. Mais quelle est donc la main crédule, ou croyante, qui a suspendu ce dizainier dans un arbre pour conjurer la pluie ? Les orages tropicaux se sont succédé toute la nuit, mais ce matin du 18 janvier laisse deviner une éclaircie. Dans l'herbe fraîchement coupée, on a planté une grande tente sous laquelle une centaine de femmes assises sur des chaises s'impatientent. Elles portent fièrement des chemisettes blanches où l'on a brodé comme un manifeste : « *Maya Selva, since 1995* ».

Maya Selva, on en parle aussi dans le quotidien hondurien *La Tribuna* du jour, qui salue la « femme intrépide », dont le « *titánico esfuerzo* » (le « travail titanesque ») est venu à bout de l'hégémonie masculine dans le monde du cigare. Elle n'est pas encore arrivée, mais la fête a déjà commencé sous le petit manguier. Trois hommes coiffés d'un panama immaculé proposent des cigares aux capes claires, des Flor de Selva.

Des « fleurs de jungle », littéralement. Comme si la femme à l'origine de cette marque avait dû se frayer un chemin à la machette dans un univers hostile. « L'histoire du Honduras peut s'écrire sur un fusil, un coup de feu ou, mieux, dans une goutte de sang », écrivait le poète local Roberto Sosa. Mais dans ce pays dont le taux d'homicides figure par-

mi les plus élevés du monde, Maya Selva a choisi d'écrire l'histoire à sa façon, sur des volutes bleues.

■ De la purée de banane ?

Les *puros hondureños* sont déjà bien entamés lorsqu'elle arrive enfin. Après avoir salué et embrassé chaleureusement ses invités, la voici qui prend la parole à la suite de son nouveau directeur commercial international, Filippo Costi : « Nous avons créé cette marque ensemble en 1995. On m'avait dit que ce serait impossible, mais nous l'avons fait. » *Imposible* n'appartient décidément pas à son vocabulaire, pourtant riche d'une double culture franco-hondurienne. Au lieu d'être écartelée, Maya Selva a préféré construire un pont entre ses deux patries. Elle a gardé la nostalgie de son enfance caraïbe à Tegucigalpa, capiteuse capitale d'un pays dont elle se sent redevable d'une vie heureuse et privilégiée. « Au début, j'avais un projet d'exportation de purée de banane, se souvient-elle, puis je me suis tournée vers le tabac. Avoir un cigare à son nom, c'est ce qui faisait fantasmer dans les soirées parisiennes. Je ne fumais que des Gitanes à l'époque, mais je gardais l'image de mon grand-père, Francisco, qui finissait son cigare dans sa pipe pour ne rien perdre du tabac de sa *finca*. »

■ Un alignement des planètes

Deux cigariers dominent alors le marché au Honduras : Jorge Bueso, au nord-ouest, dans la vallée de Copán, et Néstor Plasencia, à Danlí, au sud, près

de la frontière du Nicaragua. Le premier prend de haut la petite Française, mais le second va devenir son mentor. « Avec le recul, être une femme a finalement été un atout sur place, confie Maya Selva aujourd'hui, mais n'a pas facilité les choses lorsqu'il a fallu vendre ces cigares en Europe. » Le machisme ne se manifeste pas toujours là où on l'attend, même si les coups bas n'ont pas manqué au Honduras : tabac mouillé vendu au poids, feuilles de moindre qualité que prévu... la jeune femme ne compte plus les peaux de banane qu'on a laissées sur son chemin.

Elle s'est installée un an à Danlí, d'où elle s'envoie pour Miami faire la tournée des brokers afin de compléter les tabacs fournis par Plasencia. « J'avais une idée très claire sur la couleur des capes que je voulais, *rosado* [il s'agit d'une cape claire, légèrement rosée ; cette teinte spécifique est même rentrée dans la nomenclature de certains négociants sous le nom de « maya », ndr], pour que l'on comprenne qu'il ne s'agissait pas d'un cigare fort. »

À la patience de la Hondurienne, Maya Selva ajoute la persévérance de l'Auvergnate. Elle accepte le tempo du *campo*, mais elle aime également que les choses se fassent, et à sa façon. Dès le départ, elle a ainsi décidé de lancer une vraie gamme de cinq cigares. Cette femme a une vision, mais aussi de la chance.

Elle bénéficie alors de deux ouvertures historiques : la loi de privatisation de la Seita, en 1993, qui vient briser le monopole d'importation des tabacs en France, et la création de *L'Amateur de Cigare*, en juin 1994, qui offre une initiation au cigare à un lectorat grand public. La voie est ouverte pour, l'année suivante, lancer la marque qui porte son nom. Ce n'est pas pour autant un boulevard, car les havanes règnent alors sans partage sur le marché français. Mais Maya Selva a justement pris le contrepied du style cubain en misant sur le plaisir avec un cigare qui ne monte pas à la tête.

■ La barre des 100 000 cigares

« Je me souviens encore de la civette où j'ai livré ma première commande à Paris, boulevard Bonne-Nouvelle. Puis Mathieu, de la Boutique 22, avenue Victor-Hugo, m'a pris cinq boîtes de chaque module. Il m'a surtout initiée à la dégustation, alors que je ne connaissais que la fabrication. Ensuite, un distributeur allemand de Hambourg, Michael Kohlhase, m'a acheté cinquante boîtes. J'étais lancée, et nous avons franchi la barre des 100 000 cigares vendus en 1996. Cette année-là, la frontière avec le Nicaragua s'est rouverte, Néstor Plasencia et son fils Néstor Andrés ont pu y récupérer leurs terres. J'ai pu y aller par le chemin des ânes et découvrir ces terroirs qui font rêver, Estelí, Jalapa, Ocotal... et plus tard les pentes du volcan d'Omotepe. »

De Cuba, Maya Selva a gardé la culture du *puro*, ce cigare dont toutes les feuilles viennent d'une seule origine. « Le tabac est une connaissance empirique qui ne vient qu'avec le temps », dit celle qui a vite appris, au point de lancer Cumpay dès 1999. Le label nicaraguayen séduit aussitôt avec ses saveurs corsées et ses capes sombres. Plus tard, elle créera la Colección Maduro ainsi qu'un cigare d'entrée de gamme, Villa Zamorano, du nom d'une vallée fertile située entre Tegucigalpa et Danlí.

Danlí, département El Paraíso, à 140 km au sud-est de Tegucigalpa, est en effet devenue la capitale du cigare hondurien. Outre Flor de Selva, Cumpay et Villa Zamorano, les marques Camacho, Don Tomás, Eiroa et Macanudo y sont fabriquées. Le Honduras s'est hissé sur le podium de la production mondiale avec 105 millions de cigares fabriqués en 2019, derrière la République dominicaine et le Nicaragua. Maya Selva, qui a fait le pari de la qualité, pèse environ 2,5 millions d'unités avec ses trois marques.

■ L'Auvergne de l'Amérique

Depuis 2007, elle est aussi propriétaire dans la vallée de Jamastrán, à l'est de Danlí, de la *finca* Santa Eulalia. De grands arbres majestueux bordent les champs de tabac où des hommes travaillent à la houe. On entend un coq chanter alors que le soleil est déjà haut. Sur une parcelle en pente, des caféiers ont été plantés sous des arbres, qui régulent ainsi naturellement l'humidité. Plus loin coule une rivière, El Hato.

Plus pauvre que le Nicaragua, le Honduras, c'est un peu l'Auvergne de l'Amérique centrale. Mais c'est la patrie de Maya Selva, qu'elle veut faire rayonner dans le monde entier, via ses cigares. Elle tient par exemple à ce que ses boîtes soient fabriquées sur place, et avec des bois locaux : cèdre royal et laurier tropical. « On nous oblige à recouvrir 65 % de la boîte avec des mentions légales, et parfois je me demande si je ne ferais pas mieux de mettre du contreplaqué importé du Nicaragua », sourit-elle, pas prête pour autant à baisser les bras.

Et il ne pleut toujours pas sur cette prairie où le petit chapelet jaune se balance entre les branches du manguier. Ce serait la pleine campagne si la famille Plasencia n'y avait pas établi sa fabrique de cigares, Tabacos de Oriente. Maya Selva vient d'acquérir le terrain juste à côté pour y construire sa manufacture, où seront roulés l'ensemble de ses cigares. En guise de première pierre, on a creusé un trou au-dessus duquel elle se penche pour y déposer une urne avec le quotidien du jour, les plans du futur bâtiment et une boîte de trois robustos – bagués Flor de Selva, Villa Zamorano et Cumpay – ainsi qu'une photo de l'heureuse propriétaire signée Luc Monnet.

Villa Zamorano, l'atelier cousu main de Maya Selva

Au milieu de maisons multicolores aux toits de tôle ou de tuiles rondes se trouve une manufacture-atelier qui est en soi une garantie de qualité. Fábrica San Judas de Tadeo, faubourg de Danlí : c'est ici que sont fabriqués les fameux Villa Zamorano et les éditions limitées des cigares signés Maya Selva. Les pupitres des rouleurs et des *torcedoras* sont déserts mi-janvier, car les neuf millions de Honduriens sont encore en vacances scolaires. Il y a cependant de la lumière et le gérant Adin Pérez est même passé faire un tour.

Originnaire de Cuba, Adin a du tabac qui coule dans les veines et il ne peut s'empêcher de venir à la *fábrica* chaque jour. Un culte, plus qu'une habitude, qu'il n'est pas le seul à pratiquer. Rosa María, une des trois femmes avec lesquelles Maya a démarré la fabrique en 2000, est là, elle aussi. En train d'écôter et de trier des feuilles par couleurs au côté de sa fille Estrella. « Quand on a commencé, ma fille n'avait que dix ans. Je l'emmenais avec moi au travail, faute de pouvoir la faire garder, et elle y a pris goût », sourit-elle. La manufacture compte aujourd'hui quatre-vingts rouleurs. La marque d'entrée de gamme Villa Zamorano, commercialisée depuis 2002, représente aujourd'hui 60 % des 2,5 millions de cigares vendus par Maya Selva chaque année. Blackberry hondurien dans une main et iPhone français dans l'autre, celle-ci porte une montre Chaumet avec deux cadrans qui indiquent l'heure à Paris et à Tegucigalpa et témoignent de sa double appartenance. C'est le seul signe extérieur de richesse de cette *businesswoman* fière d'avoir fait monter avec elle une partie des femmes du Honduras.

Le volume de la sono à fond, la foule des invités se dirige alors vers le buffet dressé sous de grands arbres. Jean-François, Julien et Rémi, les trois types en panama, les attendent avec des cigares qu'ils offrent, coupent et même allument, en hommes de l'art. Ils représentent la tête de pont de Maya Selva en France. Au Honduras, leurs alter ego s'appellent Oscar, Adin, Nina et Yvonne. Ils aident pour l'heure la fondatrice de Flor de Selva à se démultiplier auprès des personnalités venues de Tegucigalpa. Tout de blanc vêtus, les ambassadeurs de France et d'Allemagne (les deux principaux marchés européens de la marque) discutent avec un candidat à la prochaine présidentielle. Venu de Hong Kong, et encore un peu groggy à cause du décalage horaire, Éric Piras, le responsable de la zone Asie, bavarde avec Conrado Plasencia, le frère de Néstor, qui dirige la fabrique familiale.

Tandis que le soleil se couche, les glaçons fondent doucement dans les verres de rhum Flor de Caña. Plus qu'à une cérémonie officielle, cet anniversaire ressemble à une fête de famille. Patricia, une des amies de Maya, a fini par être démasquée : c'est

elle qui met des chapelets dans les arbres. Elle en rit avec Eleonora, longtemps ambassadrice du Honduras en France, qui vient d'être nommée au Chili. Toutes deux s'accordent sur un mot pour résumer la personnalité de Maya Selva : *determinada*. Les poules qui picoriaient entre les tables grimpent dans les arbres en battant des ailes pour la nuit. *Determinado*, ce serait un joli nom pour un cigare !

25 ans au service du cigare

- 1995** : lancement de la marque Flor de Selva, fabriquée à Danlí, Honduras
- 1999** : lancement de la marque Cumpay, fabriquée à Danlí avec des tabacs du Nicaragua
- 2002** : lancement de la marque Villa Zamorano, *puros hondureños* roulés à la main à Danlí
- 2009** : lancement de la Colección Maduro de Flor de Selva
- 2015** : lancement de la Colección Aniversario N° 20 de Flor de Selva
- 2016** : lancement des Villa Zamorano Reserva
- 2020** : lancement du N° 25 de Flor de Selva



DANS LA MANUFACTURE TABACOS DE ORIENTE À DANLÍ.

Christophe Leroy, le touche-à-tout

Cofondateur des cigares Horacio avec deux autres associés, Christophe Leroy, installé au Costa Rica, est venu au cigare par le golf.

- Denis Rousseau,
correspondant en Amérique centrale -

Look et blouson de motard, Christophe Leroy affectionne les grosses cylindrées comme les gros modules : en témoignent le *Sled*, l'actuelle vitole fétiche de la marque Horacio dont il est le cofondateur, et sa moto au moteur bicylindre en de 1 195 cm³.

La chevelure tirant à cinquante-huit ans vers le sel plutôt que le poivre, ce natif de Seine-Maritime à la silhouette sportive a trouvé dans le monde du cigare, d'abord au Costa Rica, puis au Nicaragua, presque mieux qu'une famille : une confrérie qui a partagé ses secrets avec lui.

Arrivé en 1996 au Costa Rica en quête d'une nouvelle vie, Christophe Leroy monte d'abord sur la plage de Tamarindo une petite affaire de location de jet skis qu'il exploite pendant quatre ans et demi avant de la revendre. Ce n'est qu'à partir de 2008 qu'il vivra sa « passion » avec le cigare.

■ Les débuts à San José

Amateur d'ésotérisme et d'abscons traités techniques, ce touche-à-tout (il est aussi aviateur et pianiste, entre autres hobbies) est venu au tabac par le golf. Il s'est lancé, dit-il, dans une « aventure d'amitié » en créant la marque Don Horacio



del Monte avec Fabien Gil, un Français d'origine espagnole qu'il a rencontré sur les greens costariciens : « C'est le milieu du golf qui nous a menés au cigare et nous a donné l'envie de créer notre propre label, résume Christophe Leroy. Nous sommes deux passionnés, nous avons envie de faire et de découvrir quelque chose de différent, d'apprendre. » Le troisième associé de l'aventure Horacio, Sylvain Toaldo, développe la marque depuis la Suisse.

Avant ? Rien ne reliait Christophe Leroy au monde du tabac : « Mon père, ex-fumeur de cigarettes, avait arrêté assez jeune : je ne l'ai jamais vu fumer, pas plus que ma mère. » Il avoue, presque honteusement, avoir lui-même cédé à l'attrait de la cigarette pendant ses études de commerce à Marseille et au début de sa carrière professionnelle, d'abord chez Miko-Vivagel, puis comme consultant. « La cigarette, j'ai arrêté du jour au lendemain », s'enorgueillit le désormais entrepreneur multi-

carte en Amérique centrale : télécommunications, tourisme et... cigares, qui lui fournissent tout de même aujourd'hui la moitié de ses revenus. Pas mal, pour des *puros* lancés et confectionnés d'abord sur une ou deux tables dans une mini-fabrique de San José, capitale du Costa Rica.

« Nous sommes partis de zéro. J'ai tout appris sur le tas. J'ai eu la chance de rencontrer des gens, surtout des Cubains exilés au Costa Rica ou au Nicaragua, qui ont partagé avec moi leur savoir-faire, leur science, qui m'ont aidé, conseillé... », s'enthousiasme Christophe Leroy en évoquant le planteur Franklin López (père), producteur du « meilleur tabac du Nicaragua », ou le Costaricien León Olman, à la tête de la plus grande fabrique de cigares du Costa Rica, à Puriscal, qui leur « a mis le pied à l'étrier ».

■ Estelí, la cour des grands

Les deux compères travaillent depuis dans une « belle entente », se félicite Fabien Gil qui salue la qualité d'écoute et le talent d'administrateur de son associé : « Il est très à l'aise avec les chiffres, la comptabilité. »

Après quelques années, en raison de « problèmes de matière première et de main-d'œuvre », Christophe Leroy et Fabien Gil décident de transporter leur fabrique au Nicaragua, à Estelí, « la Mecque du tabac en Amérique centrale », sur les conseils de leur chef de production José Manuel Talavera, dont le frère David est devenu leur chef de fabrication. La marque raccourcit alors son nom pour devenir simplement Horacio en même temps qu'elle finit de gagner ses galons. À Estelí, les deux hommes découvrent la production de masse. Ce terroir volcanique situé à 800 m d'altitude et qui fut un haut lieu de la révolution sandiniste a fait du Nicaragua le premier exportateur mondial de cigares. Apporté par des Cubains exilés au début des années 1960, le tabac s'y cultive aujourd'hui sur des centaines d'hectares et des milliers d'ouvriers roulent chaque année plus de 200 millions de cigares dans des manufactures aux dimensions parfois impressionnantes. « Estelí, ça a été l'arrivée dans une autre dimension... C'est là que nous sommes devenus professionnels », se souvient Christophe Leroy.

Mais avec son associé, il s'en tient à son credo : « Faire de l'artisanat avec amour, plaisir et passion. » Horacio, c'est une production annuelle d'un peu moins d'un demi-million d'unités dans une petite fabrique de six à huit tables, où tous les cigares sont contrôlés un à un.

Christophe Leroy et Fabien Gil, qui vivent toujours au Costa Rica, où ils ont « leur vie, leur famille », se relaient tous les quinze jours à Estelí pour suivre la production : « Une fabrique, c'est une âme, des gens », conclut le cofondateur d'Horacio.



CHRISTOPHE LEROY S'EST MIS AU CIGARE EN 2008 AU COSTA RICA. AUJOURD'HUI, IL EST RENTRÉ DANS LA COUR DES GRANDS EN RELOCALISANT SA PRODUCTION AU NICARAGUA.

“

NOUS SOMMES
PARTIS DE ZÉRO.
J'AI TOUT APPRIS
SUR LE TAS.



CHRISTOPHE LEROY ET FABIEN GIL VIVENT AU COSTA RICA MAIS SE RENDENT À ESTELÍ QUINZE JOURS CHACUN PAR MOIS POUR SURVEILLER LA PRODUCTION.

French connection à Hong Kong

Ils sont trois Français à régner sur le marché du cigare en Asie. Basés à Hong Kong, concurrents mais amis, ils commentent ensemble l'évolution d'un marché en plein boom mais frappé par des événements inédits ces derniers mois.

- Laurent Mimouni -

À Hong Kong, le cigare est une affaire de Français. Ce sont en effet trois ressortissants hexagonaux qui décident de tout ce qui compte en matière de cigares dans l'ancienne colonie britannique. « C'est le fruit du hasard », affirme de concert Laurent de Rougemont, Norio Hattori et Éric Piras, même si tous trois invoquent aussi la « touche française », autrement dit la forte présence tricolore, à Hong Kong comme partout dans le monde, dans les secteurs du luxe et de la gastronomie – des univers évidemment connexes à celui du cigare.

Le point de convergence de leurs trois parcours, c'est Pacific Cigar Company (PCC), l'un des plus gros importateurs mondiaux de havanes, qui couvre une dizaine de pays de la zone Asie-Pacifique, dont le Japon, l'Australie, la Corée, la Thaïlande, Macao, et bien sûr Hong Kong. C'est une évidence pour le franco-japonais Norio Hattori qui, après une formation de gemmologue et un début de carrière dans le monde de la haute joaillerie, est depuis 2012 le directeur du marketing de PCC. C'est aussi une évidence pour Éric Piras, qui y a débuté sa carrière dans le cigare en 1995. Fort de son expérience dans le secteur de la restauration en France – il est notamment le fondateur du mythique Cubana Café à Paris –, il a contribué à développer le réseau des Casas del Habano dans toute la région avant de voler vers d'autres aventures qui l'ont amené à créer

sa propre société, Cigraal, importatrice en Chine des marques Flor de Selva, Joya de Nicaragua, Padrón et Ashton. Il a aussi ouvert à Hong Kong un fumoir classé Habanos Specialist où les havanes mais aussi les Davidoff sont en bonne place aux côtés des marques qu'il importe.

Pour Laurent de Rougemont, directeur général de Davidoff pour toute l'Asie, le lien avec le mastodonte Pacific Cigar pourrait paraître plus distant. Mais avec ses vingt-deux boutiques réparties dans toute la zone, il est tout simplement le plus gros client de PCC, puisque, à côté des produits Davidoff, il propose aussi des havanes.

■ Une rivalité amicale

« On ne s'est jamais vus comme des concurrents... peut-être parce qu'il y a cette dynamique française et une passion partagée pour le cigare, quel que soit le terroir », analyse Norio Hattori, tandis que Laurent de Rougemont parle de « compétition amicale ». Les trois hommes décrivent des relations d'amitié croisées. Éric connaît Laurent depuis dix-huit ans ; leurs fils adolescents fréquentent tous les deux le lycée français de Hong Kong et sont des amis proches. Norio décrit aussi Éric comme « un ami de vingt ans » et se souvient des premières rencontres du trio dans un club de Hong Kong il y a plus de dix ans. Ils sont évidemment aux premières loges pour décrire le boom du cigare asiatique (voir *L'ADC*, n° 131). « C'est un marché plus petit que le marché européen, mais aussi plus élitiste, explique Laurent de

Rougemont. Ici, les gens aiment ce qui est rare et cher. Le portrait-robot de l'amateur chinois est celui d'un homme de quarante à quarante-cinq ans, qui fume en priorité des Davidoff ou des Cohiba – si possible des séries limitées –, et achète exclusivement des boîtes complètes et beaucoup d'accessoires.»

■ Tourmentes actuelles

Ils étaient aussi aux premières loges, ces derniers mois, pour observer les conséquences économiques de la vague de protestation contre la tutelle de Pékin et les violences qui l'ont accompagnée. « On a enregistré des pertes de chiffre d'affaires de 50 % dans certaines de nos boutiques », dit Laurent de Rougemont, tandis que Norio Hattori parle d'une baisse des ventes de 30 %. « La clientèle de notre fumoir est essentiellement locale (Hongkongais et expatriés), tempère de son côté Éric Piras. Nous sommes donc un peu moins touchés que d'autres qui faisaient beaucoup d'affaires grâce aux Chinois continentaux en voyage à Hong Kong. » Des continentaux qui ont boudé l'ancienne colonie britannique en raison de ces incidents, autant par patriotisme que par peur d'être pris à partie.

Un contexte déjà difficile auquel s'est ajouté l'épidémie de coronavirus. « Qui aurait pu penser, il y a juste un an, que Hong Kong allait traverser une telle série noire ! », lance Laurent de Rougemont qui note tout de même que « ça a bien calmé les manifestations, même s'il reste quelques irréductibles ».

Mais à long terme, l'optimisme reste de rigueur chez nos trois compères. « Le marché chinois a tout le potentiel pour devenir le premier marché mondial du cigare fait main, devant les États-Unis », s'emballa Éric Piras, qui décèle des évolutions récentes : « tout le monde n'est pas multimilliardaire en Chine, il y a aussi des gens qui regardent les prix et le rapport qualité/prix. Cela profite aux cigares du "nouveau monde", hors cubains et Davidoff, qui se font une place alors qu'ils n'existaient pas il y a dix ans. »

« Le marché du cigare à Hong Kong ne peut que croître dans les années qui viennent, renchérit Norio Hattori. Et c'est la même chose à l'échelle de toute la zone Asie-Pacifique, avec de nouvelles terres de conquête.»

DE GAUCHE À DROITE :
LAURENT DE ROUGEMONT
(DIRECTEUR GÉNÉRAL DE DAVIDOFF
ASIE), ÉRIC PIRAS (FONDATEUR
DE CIGRAAL) ET NORIO HATTORI
(DIRECTEUR DU MARKETING
DE PACIFIC CIGAR), SUR LA TERRASSE
DU RESTAURANT CHINA CLUB
À HONG KONG.



LE BRIQUET

« Chacun passa la ficelle de sa gourde à l'épaule et fourra son briquet dans son dos, entre la chemise et la veste... » Depuis Zola et *Germinal*, le mot « briquet » n'a cessé de changer de sens, du casse-croûte des mineurs du Nord (double tartine beurrée, garnie de fromage ou de charcuterie) aux tables basses de nos salons. Voici notre banc d'essai des meilleurs briquets de table du moment.

- Dominique Couvreur et Régis Colinet -



PRINCE
PT 4000
80 €
Bakélite

À savoir avant d'acheter :

Priorité n° 1 : Garantie et SAV. Outre la garantie constructeur légale, certaines des meilleures civettes offrent des garanties à vie et des réparations gratuites ; d'autres une participation aux frais.

Priorité n° 2 : Manipuler et tester avant achat. Doit-on utiliser les deux mains, continuer à appuyer pour ne pas éteindre le foyer, régler la flamme une fois pour toutes ou à chaque utilisation ?

Priorité n° 3 : Objet utilitaire ou choix esthétique ? Le prix du même mécanisme gainé de veau ou de galuchat passe du simple au triple.

Autre question à se poser : Combien de foyers ? Le partisan des multiples foyers met en avant l'allumage des gros cepos ; l'adversaire, la carbonisation du pied... Le neutre souligne la consommation accélérée de gaz.

À noter que les chineurs pourront trouver de nombreuses pièces anciennes sur le Net, et faire quelques bonnes trouvailles *vintage* sur le site Label Emmaüs.

Les briquets nous ont été aimablement prêtés par : Tabac Le Lotus (Paris VIII^e), Boutique 22 (Paris XVI^e), Drugstore Publicis (Paris VIII^e), Peter Charles (petercharles.fr) et Civette Gabet (Lyon).

Prise en main

5

Capacité

6

Esthétique

6

SAV et réparation

10

TOTAL

6,75/10

À noter

Un seul foyer.
Allumage piézoélectrique.
Flamme réglable.

PASSE À TABLE



LUBINSKI

80 €

Socle en bois, peinture façon fibre de carbone, tête Colibri en acier

8

6

8

10

8/10

Un seul foyer.
Nécessité de maintenir la pression pour garder la flamme allumée.



COLIBRI

Quasar
150 €

Acier peint, existe en plusieurs coloris

5

10

8

10

8,25/10

Lourd en main.
Nécessité de maintenir la pression pour garder les trois foyers allumés.
Grande contenance.



PETER CHARLES

Alfred
350 €

Acier et gainage en galuchat, perles lissées

9

7

10

10

9/10

Deux foyers.
Mécanique en acier rappelant les vieux Dunhill avec un système de marteau pour l'ouverture et la fermeture.
Accès au remplissage peu pratique, par dévissage.
Autres gainages disponibles : veau (125 €), crocodile (260 €)

LE GAGNANT



PRINCE

GB 2001
80 €

Corps en acier gainé de caoutchouc noir à picots, mécanisme en acier

10

10

7

10

9,25/10

Allumage piézoélectrique.
Bonne prise en main.
Socle amovible pour le remplissage.
Grande capacité.
Flamme réglable.
Très bon rapport qualité/prix.

LE PRIX DE VOS CIGARES

Tous les prix sont indiqués en euros

		France	Portugal	Benelux	Espagne	Allemagne	Andorre	Suisse	Cuba	
Cuba	Bolívar	Belicosos Finos	14,50	13,03	14,20	11,70	12,40	9,80	16,59	6,99
		Royal Coronas	12,70	13,03	12,10	12,75	10,80	9,20	13,20	5,76
	Cohiba	Medio Siglo	20,90	18,40	20,20	16,00	19,70	13,00	23,76	11,24
		Robustos	23,90	25,00	23,00	22,50	22,90	15,80	29,70	13,67
		Siglo III	18,10	18,50	18,50	16,30	20,00	13,00	23,38	10,47
	H. Upmann	Connoisseur N° 1	12,10	11,51	11,30	9,10	10,20	8,20	13,39	5,76
		Magnum 46	14,50	13,13	13,00	12,20	12,10	9,20	15,84	6,63
		Sir Winston	23,20	20,96	23,40	16,00	22,00	15,80	28,75	12,11
		Upmann N° 2	14,60	14,59	13,30	14,10	13,00	10,20	16,97	7,45
	Hoyo de Monterrey	Double Coronas	19,30	nv	18,90	19,00	18,90	13,40	23,95	10,42
		Epicure N° 1	13,80	15,05	13,20	13,00	12,20	9,50	16,03	6,76
		Le Hoyo Río Seco	18,90	16,82	15,90	15,80	15,40	11,90	18,86	9,60
	Juan López	Selección N° 2	12,50	11,16	11,30	11,75	10,00	8,60	14,33	5,53
	Montecristo	Double Edmundo	19,50	17,35	15,30	15,90	14,80	11,40	19,42	8,87
		Especial	15,80	nv	nv	15,50	nv	nv	18,86	9,51
		Open Eagle	19,80	18,48	17,20	17,40	nv	13,45	19,89	9,10
		Petit Edmundo	12,80	11,92	12,10	11,20	11,40	8,60	14,90	6,40
	Montecristo Línea 1935	Maltés	22,50	20,20	21,60	18,40	20,10	14,75	23,38	12,61
	Partagás	8-9-8	15,80	15,40	16,40	14,90	14,30	11,00	18,67	6,95
		Línea Maduro N° 3	17,20	nv	15,00	15,00	14,10	11,60	nv	8,59
		Lusitanias	20,30	21,01	19,60	19,80	19,30	14,40	24,70	8,68
		Serie D N° 4	14,50	13,89	12,90	13,00	11,30	9,90	15,27	5,21
		Serie P N° 2	16,30	15,66	15,40	14,60	13,60	10,80	17,97	7,50
	Punch	Double Coronas	19,90	19,00	18,30	10,25	18,00	nv	21,78	9,96
		Punch Punch	13,80	14,59	12,70	12,20	11,90	9,00	15,46	6,63
		Short de Punch	11,10	11,00	11,00	nv	10,80	nv	12,54	nc
	Quai d'Orsay	N° 50	11,00	7,65	8,60	9,50	8,40	7,00	9,43	4,39
		N° 54	15,00	10,60	11,20	13,50	11,20	9,60	12,82	6,03
		Senadores	20,50	nv	nv	nv	nv	nv	nv	nc
	Ramón Allones	Allones Specially Selected	13,00	12,88	11,20	12,20	10,00	8,60	14,33	5,53
		Small Club Coronas	7,30	6,01	6,50	4,50	6,30	3,92	7,83	3,34
	Romeo y Julieta	Belicosos	15,20	nv	13,70	13,20	13,10	nv	16,31	7,13
Churchills		18,60	20,15	19,60	17,45	16,50	12,60	21,87	9,23	
Short Churchills		13,40	13,89	12,40	13,00	11,60	9,40	15,08	6,35	
Wide Churchills		15,50	15,15	13,60	14,30	12,40	10,60	15,93	6,86	
San Cristóbal de La Habana	El Principe	7,60	6,26	7,30	5,50	6,80	4,40	8,49	3,66	
	La Punta	14,60	13,84	nv	11,20	12,40	8,80	13,95	6,99	
Sancho Panza	Belicosos	14,40	11,97	nv	11,20	12,30	8,80	12,26	6,63	
Trinidad	Coloniales	15,90	12,10	14,90	9,90	12,80	7,79	17,35	6,03	
	Reyes	10,20	8,80	10,30	7,80	8,60	6,17	10,94	4,20	
	Topes	18,40	18,00	19,40	nv	nv	11,50	23,10	12,25	
	Vigia	15,50	14,95	14,70	11,70	14,00	9,13	18,38	7,59	
Vegas Robaina	Únicos	14,20	14,00	nv	14,30	14,80	11,20	19,23	8,00	
Arturo Fuente Opus X	Robusto	41,00	42,00	27,00	20,30	25,50	16,21	nv	nv	
	R52	13,50	12,50	11,00	7,80	9,80	5,80	nv	nv	
Balmoral Añejo XO	Gordito	10,70	nv	8,20	nv	7,70	nv	nv	nv	
	Torpedo MK 52	14,10	nv	10,00	nv	9,40	nv	nv	nv	
Balmoral Añejo XO Oscuro	Gran Toro	13,80	nv	9,80	nv	9,00	nv	nv	nv	
	Rothschild Masivo	13,30	nv	9,20	nv	8,90	nv	nv	nv	
Bespoke - Casdagli	Grand Café	17,00	nv	nv	nv	9,90	nv	nv	nv	
Davidoff Aniversario	Special R	18,50	11,75	20,90	17,40	21,25	12,06	20,55	nv	
Davidoff Escurio	Robusto	19,00	14,60	17,50	12,50	16,30	10,87	17,91	nv	

			France	Portugal	Benelux	Espagne	Allemagne	Andorre	Suisse	Cuba
République dominicaine	Davidoff Grand Cru	N° 2	16,00	nv	15,50	11,50	18,55	10,37	17,54	nv
	Davidoff Millennium	Robusto	19,50	15,90	19,00	16,90	22,40	nv	22,25	nv
	Davidoff Winston Churchill	Late Hour Robusto	21,50	16,60	19,20	16,00	nv	13,65	20,18	nv
	Davidoff Yamasá	Robusto	22,50	19,53	22,00	15,00	20,20	nv	22,72	nv
	Gurkha Cellar Reserve	Koi	14,00	nv	12,90	8,90	10,50	nv	nv	nv
	Los Dueños	Torpedo	11,50	nv	nv	nv	nv	nv	nv	nv
	Macanudo Inspirado Black	Robusto	10,50	nv	nv	6,70	6,50	nv	12,26	nv
	Smoking Jacket	Short Robusto	14,00	nv	nv	nv	nv	nv	nv	nv
	VegaFina 1998	VF 54	8,50	nv	nv	6,00	7,90	nv	nv	nv
	Zino Platinum	Z-Class Robusto	11,00	nv	10,50	4,05	nv	nv	11,50	nv
Honduras	Alec Bradley Black Market	Gordo	11,50	10,90	9,00	nv	8,30	5,86	nv	nv
	Camacho Scorpion	Sun Grown Robusto	7,90	nv	nv	nv	7,85	nv	nv	nv
	CAO OSA	Lot T	8,90	nv	nv	3,90	7,20	nv	6,98	nv
	Eiroa Classique	Corona Prensado	9,60	nv	nv	nv	8,00	nv	nv	nv
	Eiroa The First 20 Years Series	Robusto	15,90	nv	nv	9,50	11,00	nv	nv	nv
	Flor de Selva	Grand Pressé	14,00	nv	nv	nv	9,20	nv	nv	nv
		Robusto	10,50	nv	8,50	5,80	7,20	5,20	nv	nv
	Flor de Selva Collection 20	Tempo	13,50	nv	10,00	nv	10,20	nv	10,84	nv
	Macanudo Inspirado Orange	Petit Piramide	9,70	6,00	7,60	5,20	7,50	nv	nv	nv
	Macanudo Inspirado White	Churchill	6,90	nv	nv	5,40	nv	nv	nv	nv
Toro		6,60	nv	6,50	5,40	6,90	nv	nv	nv	
Rocky Patel The Edge	Robusto	9,00	nv	nv	6,50	5,90	nv	nv	nv	
Nicaragua	Asylum 13	Super Goliath	27,00	nv	14,50	nv	nv	nv	nv	nv
	Cain Sun Grown	660	11,00	nv	nv	nv	9,90	7,71	9,90	nv
	CAO Pilón	Churchill	20,20	nv	7,70	5,40	nv	nv	nv	nv
		Robusto	9,00	7,50	7,00	4,70	7,10	nv	nv	nv
		Torpedo	10,50	nv	7,70	nv	nv	nv	nv	nv
	Cumpay	Volcán	11,50	nv	9,00	7,00	8,50	nv	nv	nv
	Davidoff Nicaragua	Gran Torpedo	21,00	nv	nv	11,00	17,50	nv	16,97	nv
		Toro	23,00	21,50	20,00	14,20	18,55	12,10	20,93	nv
	Don Pepín García Blue	Invictos	11,30	nv	9,50	8,00	7,90	nv	nv	nv
	Don Tomás Nicaragua	Rothschild	4,10	3,70	nv	3,15	4,20	nv	5,37	nv
		Robusto	4,70	3,80	nv	nv	nv	nv	5,94	nv
	Drew Estate Liga Privada N° 9	Robusto	18,10	19,00	nv	nv	15,00	nv	nv	nv
	Drew Estate Undercrown	Gran Toro	10,40	nv	nv	nv	8,30	nv	nv	nv
	Horacio	Jacques Chancel	15,30	nv	nv	nv	nv	nv	nv	nv
		3	13,60	nv	nv	nv	nv	nv	nv	nv
	Macanudo Inspirado Red	Robusto	6,40	nv	6,50	5,10	6,30	nv	nv	nv
	Nicarao Anno VI	Robusto	9,30	nv	8,20	5,95	6,40	4,40	nv	nv
	Nicarao Especial	Toro	12,60	nv	10,50	9,40	8,60	6,29	nv	nv
	Oliva Serie G	Double Robusto	5,50	nv	nv	nv	6,40	nv	nv	nv
		Special G	5,00	6,10	nv	nv	4,90	4,00	nv	nv
	Oliva Serie V	Lancero	12,00	nv	nv	6,20	8,60	nv	nv	nv
	Oliva Serie V Melanio	Robusto	17,00	17,80	14,50	13,90	12,00	nv	nv	nv
	Padrón Maduro	2000	10,50	nv	nv	6,30	5,60	4,81	nv	nv
	Plasencia 146	La Musica Robusto	14,00	nv	12,00	11,00	11,00	nv	nv	nv
	Rocky Patel 15th Anniversary	Toro	12,50	nv	11,00	nv	nv	nv	nv	nv
	Rocky Patel Decade	Robusto	11,00	nv	6,50	10,50	8,70	nv	nv	nv
	Tatuaje Cojonu	2006	17,00	nv	16,50	nv	12,00	nv	nv	nv
	VegaFina Nicaragua	Robusto	7,90	5,50	7,30	4,60	6,20	3,60	8,01	nv
Short		5,30	4,20	4,50	2,70	4,00	2,34	4,53	nv	

Nous tenons à remercier pour leur fidèle collaboration les civettes suivantes : Davidoff, M. Mathys, 2, rue de Rive, 1204 Genève, Suisse ; La Tête d'Or, Philippe Bornauw, rue de la Tête-d'Or 13, B-1000 Bruxelles, Belgique ; La Casa del Habano, Nestor Valera-Callaba, Avenida 3ra, n° 2006 e/20 y 22, Miramar Playa, La Habana, Cuba ; Tabac Benden, Marc Benden, Burghofstr. 28, 40223 Düsseldorf, Allemagne ; La Casa dels Tabacs, M. Antoni Armengol, avenue Carlemany, Parking Molines, Escaldes-Engordany, Andorre ; Cigar World, M. Pedro Cunha Martins, avenida Casal Ribeiro, n° 18, 1000-092 Lisboa, Portugal, ainsi que les civettes de France pour leur travail et leur soutien.

Prix à l'unité au 1^{er} mars 2020. nv : non vendu.



COMMENT S'INITIER AU CIGARE QUAND ON N'Y CONNAÎT RIEN ?

Une interrogation sur le cigare ? Dans chaque numéro, retrouvez les réponses d'un membre du comité de dégustation.

Ce mois-ci, Alban Cordier donne quelques conseils aux profanes.

Pour commencer, voici quelques règles de base qui vous aideront dans vos premières dégustations. Une fois votre palais rodé, ces principes deviendront des réflexes :

- Ne jamais avaler la fumée.
- Fumer lentement, par petites bouffées, pour éviter que le cigare chauffe (source d'âcreté qui occulte les arômes), surtout s'il est de petit diamètre.
- Être bien hydraté pour éviter la fatigue et d'éventuelles nausées.
- Pratiquer la rétro-olfaction, c'est-à-dire faire circuler la fumée de la bouche vers le nez, qui détecte 90 % des arômes. Un nez bouché (par un rhume par exemple) rend quasi impossible toute dégustation.
- Conserver une belle cendre afin d'abaisser la température de combustion du foyer.
- Prendre l'habitude de définir et de coucher sur le papier les arômes que vous percevez.

Par ailleurs, le débutant doit savoir quel type de cigare il a entre les mains. Il existe deux grandes distinctions :

- les faits main vs les faits machine : dans *L'Amateur de Cigare*, nous nous intéressons uniquement aux cigares premium roulés à la main (*hechos a mano*).
- les cigares en tripe longue vs les cigares en tripe courte : dans la première catégorie, les feuilles sont roulées entières, pas dans la seconde.

Bien évidemment, les cigares faits main en tripe longue offrent généralement une qualité supérieure.

■ Les arômes

Ils sont classés en neuf grandes familles : épicé, boisé, végétal, fongique, terreux, minéral, métallique, animal, empyreumatique.

Pour savoir ce que vous aimez, n'hésitez pas à noter sur des fiches les sensations que vous observez lors d'une dégustation. Comme dans le monde du vin, savoir reconnaître les goûts et les odeurs d'un cigare nécessite un apprentissage.

■ Les formats

Chaque cigare est identifié, entre autres, par un module, combinaison entre sa longueur et son diamètre. Les combinaisons possibles sont nombreuses et sensibles aux effets de mode. Le module le plus courant actuellement est le robusto (124 mm de longueur sur 19 mm de diamètre).

Le choix du module conditionne directement le temps de dégustation – il faut compter de quarante-cinq minutes à une heure pour un robusto.

■ La puissance

La force d'un cigare est inversement proportionnelle à son diamètre : plus un cigare est fin, plus il aura tendance à chauffer et à concentrer sa fumée. Il convient donc de fumer lentement les cigares de petit diamètre. La couleur de la cape (claire ou foncée) ne dit rien en revanche de la puissance d'un cigare.

■ Un ultime rappel légal

L'achat de tabac par correspondance est interdit par la loi française et risqué (nombreux faux).

LES + D'ALBAN CORDIER

→ Si vous voulez commencer par un havane :

Quintero Londres Extra : Bon nombre d'amateurs ont débuté avec ce cigare en tripe courte qui constitue, à un prix très abordable, une très bonne porte d'entrée dans l'univers du havane.

H. Upmann Connoisseur N° 1 : Un robusto très équilibré, parfaitement adapté à un public débutant. Un ton au-dessus du Quintero en termes de richesse aromatique.

Partagás Serie D N° 4 : Le havane le plus vendu au monde (et en France), de format robusto. Il sert souvent d'étalon aux amateurs, même aux plus chevronnés. Plus puissant que le H. Upmann, il vous permettra de situer vos goûts dans l'éventail des cigares cubains.

→ Si vous voulez vous ouvrir à d'autres terroirs :

Flor de Selva Robusto : Très accessible en termes de puissance, il constitue une bonne initiation au Honduras.

Davidoff Signature N° 2 : Un format à l'ancienne (panatella) très équilibré et très emblématique du terroir dominicain.

CAO Pilón Robusto : Cette pièce à privilégier après un repas est une excellente introduction au Nicaragua.

→ Si vous voulez vous frotter aux gros modules :

Hoyo de Monterrey Double Corona : Très doux et aromatique dans sa première partie, il ne vous assommera pas et vous tiendra compagnie pendant deux bonnes heures.



NUNSHEN
RASPOUTINE (Chine)

Thé noir parfumé

Un thé noir aromatique aux notes florales et fruitées : les fruits exotiques, les fleurs de jasmin et les délicats pétales de rose s'associent aux notes acidulées du citron et aux arômes de la bergamote. Temps et température d'infusion : 4 minutes, 90 °C

Le choix du sommelier :

Montecristo Línea 1935 Leyenda (Cuba)

Cette gamme récente offre une belle cape couleur caramel et un goût plein et puissant avec un final en douceur sur du miel et des notes florales. Pour les aficionados de cigares aromatiques.



PALAIS DES THÉS
SPIRIT OF SMOKE THYOLO (Malawi)

Thé noir grand cru du sud du Malawi, fumé avec des feuilles de goyavier. Puissantes notes fumées avec des épices, bouche boisée et longue. Un thé fumé complexe, rare et atypique. Temps et température d'infusion : 4 minutes, 90 °C

Le choix du sommelier :

Trinidad Vija (Cuba)

Un petit havane à la cape claro et aux notes de chocolat noir et de noisettes grillées. La bouche est crémeuse avec un léger boisé qui répond au thé. Un robusto de superbe qualité dans cette marque légendaire.

CINQ ACCORDS

THÉ CIGARE

Nombreux sont les amateurs qui accompagnent leur cigare d'un thé. L'un comme l'autre sont dérivés de feuilles brunes cultivées sous le soleil. Le thé, à la fois doux, digeste et hydratant, n'altère pas le goût du cigare. Une association qui offre une expérience très vivante.

- Fabrice Sommier, sommelier -



JUGETSUDO
GENMAICHA (Japon)

Ce mélange de genmai (riz décortiqué) grillé avec du matcha (poudre de thé vert) procure un effet relaxant et rafraîchissant. Arômes puissants mais délicats de fruits secs. Un éveil des sens. Temps et température d'infusion : 30 secondes, 100 °C

Le choix du sommelier :

Alec Bradley Black Market Robusto (Honduras)

Ce robusto à la cape riche et grasse offre des arômes de cacao et une touche de poivre noir. La bouche est douce, caressante, avec des notes de moka et de cuir. Un cigare tout en élégance dont la puissance modérée sera agréablement calmée par le thé.



DAMMANN FRÈRES
ASSAM DOOMNI BLANC (Inde)

Ce thé blanc d'une plantation réputée d'Assam est très confidentiel. Le nez très fleuri s'allie à la force du terroir pour une texture très légère et à la douceur persistante, sans aucune astringence. Temps et température d'infusion : 4 minutes, 90 °C

Le choix du sommelier :

Davidoff Aniversario Special T (Rép. dominicaine)

Une belle cape colorado aux reflets caramel, de belles notes de fruits secs relevées d'épices et de touches florales. Le final est rassasiant avec une combustion parfaite et une pointe d'agrumes que l'on retrouve dans le thé.



BETJEMAN AND BARTON
OOLONG PEARL (Nouvelle-Zélande)

Ce thé bleu est une production limitée à la robe dorée et aux notes végétales, beurrées. La puissance en bouche offre une saveur boisée qui rend ce thé très particulier. Temps et température d'infusion : 4 à 5 minutes, 90 °C

Le choix du sommelier :

José L. Piedra Cazadores (Cuba)

Une cape maduro bien huileuse. Une belle douceur aux saveurs boisées et végétales envahit d'abord le nez puis la bouche. Du poivre et des touches de noix complètent un ensemble homogène qui répond parfaitement à la délicatesse du thé.

La réaction de Maillard

Si les cigares sont très aromatiques et d'une complexité sans égale, ils le doivent à la réaction de Maillard, une réaction chimique qui est aussi au cœur de la tonnellerie, donc des grands vins, ou de l'élaboration du chocolat et du jambon.

- Bernard Burtschy -

La fumée d'un cigare provient d'une série de réactions complexes : la pyrolyse, qui décompose les molécules organiques, la pyrosynthèse, qui crée des produits chimiques non présents à l'origine, et la distillation, qui déplace certains composants, comme la nicotine, dans la fumée. Quelques-uns de ces composants sont odorants, même à doses infimes, d'autres non. Une catégorie particulièrement parfumée est engendrée par une réaction entre les acides aminés et les sucres du tabac, phénomène connu sous le nom de réaction de Maillard.

■ 140 °C

Louis-Camille Maillard a découvert un peu par hasard à Nancy en 1912 que, à des températures élevées, les acides aminés qui constituent les protéines mis en présence de sucre brunissent et font apparaître des goûts spécifiques, des arômes de café torréfié, de chocolat noir, de croûte de pain, entre autres. Il ne faut pas confondre cette réaction avec l'élaboration du caramel qui ne nécessite que de chauffer de l'eau et du sucre.

Outre ces trois éléments clés (chaleur, sucre et eau), la réaction de Maillard nécessite en effet des acides aminés. Elle est à la base du travail des boulangers, des chocolatiers, des cuisiniers et des torréfacteurs. Son résultat se voit très bien lors de la cuisson des aliments. Mettez un steak dans une poêle bien chaude et la réaction démarre au bout d'une minute : des parfums très particuliers (et fort agréables) embaument l'atmosphère et la viande devient presque caramélisée, conséquence de toute une série de réarrangements dits d'Amadori et de Heyns. L'élaboration d'un pain croustillant, la torréfaction de grains de café ou de cacao relèvent de la même transformation.

Cette réaction est sensible à de nombreux paramètres : la viande de poulet n'a pas les mêmes arômes ni le même goût que la viande rouge, car leurs acides aminés ne sont pas les mêmes. Tentez de cuire la viande à l'étouffée et il n'y aura plus de réaction de Maillard, parce que la température atteindra à peine les 100 °C – alors qu'il faut 140 °C pour une réaction de Maillard – et surtout à cause de la présence d'eau. D'ailleurs, avant de le jeter sur le gril, il est préférable que le steak soit à température ambiante et qu'il ait été préalablement essuyé.

■ Le rôle des acides aminés

La réaction de Maillard se retrouve à l'identique lors de la combustion d'un cigare. Sensible au pH, elle est très favorisée dans le cigare, chimiquement neutre (pH de 7), par rapport à la cigarette, plus acide (pH de 5). Dans le cigare, grâce à la pyridine

et à la pyrazine, les arômes sont beaucoup plus intenses et complexes que dans la cigarette plus mentholée (sans même compter les nombreux additifs artificiels). Accessoirement, le caractère presque alcalin du cigare permet une meilleure absorption des divers composants par les muqueuses de la bouche, ce qui rend inutile d'avaler la fumée. On l'a dit, la réaction de Maillard dépend entre autres de la quantité d'eau en jeu. Le taux d'humidification d'un cigare est donc un facteur important.

■ Une réaction prisée par l'agroalimentaire

La réaction de Maillard se retrouve exactement sous la même forme dans la tonnellerie française. L'élaboration d'un fût requiert un chauffage des douelles et un brûlage spécifique à chaque type de bois, d'où la formation d'arômes de pain grillé, de biscotte, de cuir frais, de réglisse ou encore de furfural (sucre brûlé) que l'on trouve aussi dans les feuilles de tabac séchées. Dans sa série « Le Nez du vin », Jean Lenoir a consacré un coffret complet au chêne neuf et aux arômes de boisé dans le vin.

Si la réaction de Maillard a été originellement découverte à des températures élevées, les recherches ultérieures ont montré qu'elle s'effectuait aussi à basse température, mais de manière beaucoup plus lente. Ce n'est pas un hasard si un peu de sucre est ajouté dans les produits salés ; grâce à la fameuse réaction, les jambons braisés et les pâtés de campagne deviennent réellement appétissants. Dans une brillante thèse de doctorat entièrement consacrée aux produits de Maillard et soutenue en 2007, Céline Niquet a démontré que cette réaction est au cœur de l'industrie agroalimentaire d'aujourd'hui, par exemple dans les sauces tomate. Durant la longue maturation des jambons espagnols, le salage libère les acides aminés qui sont lentement dégradés à basse température par une réaction de Maillard qui peut courir sur deux ans. Elle a lieu de la même manière dans les rhums avec le long vieillissement sous bois ou dans les vins doux naturels où une température de 37 °C donne les typiques notes de furfural, comme l'a démontré dans une thèse soutenue en 1999 Isabelle Cutzach-Billard. Mais c'est dans le cigare que cette réaction est la plus impressionnante : sur les 5 000 molécules identifiées dans l'alimentation, le tabac en détient 2 500 composés. Merci Louis-Camille Maillard !

La sélection aromatique de Bennard Buntschy

La réaction de Maillard se déclenche aussi dans les vins issus de millésimes très chauds, en particulier dans le sud de la France. Elle se caractérise alors par des arômes d'épices et de chocolat noir du plus bel effet qui s'accordent parfaitement avec les cigares.



Château de Chantegrive, graves rouge, 2016

Des mois d'août et de septembre très chauds et très secs ont donné beaucoup de plénitude à ce vin dense, gourmand et remarquablement équilibré. Parti pour une belle évolution de dix ans, il est déjà délicieux avec ses arômes fumés et boisés. Un achat sans risque.

16,50 €

Domaine Gavoty, Clarendon, côtes-de-provence rouge, 2015

Élaboré essentiellement avec de la syrah – augmentée d'une pointe de cabernet-sauvignon pour la fraîcheur –, ce superbe vin rouge de Provence exhale des arômes de poivre noir et d'épices. Dense, encore très jeune, avec des tannins modérés mais bien présents, il évoluera bien dans le temps.

19 €



Mas Amiel, Vintage, Maury, 2016

Élaboré exclusivement avec du cépage grenache élevé sur des schistes, ce vin doux naturel, donc muté, se présente avec une robe très noire et des arômes puissants de chocolat noir et d'épices. Ce vin vigoureux s'accommodera d'un cigare puissant qu'il enrobera par son diabolique velouté.

18 €

Appleton Rare Blend 12 ans, rhum de Jamaïque

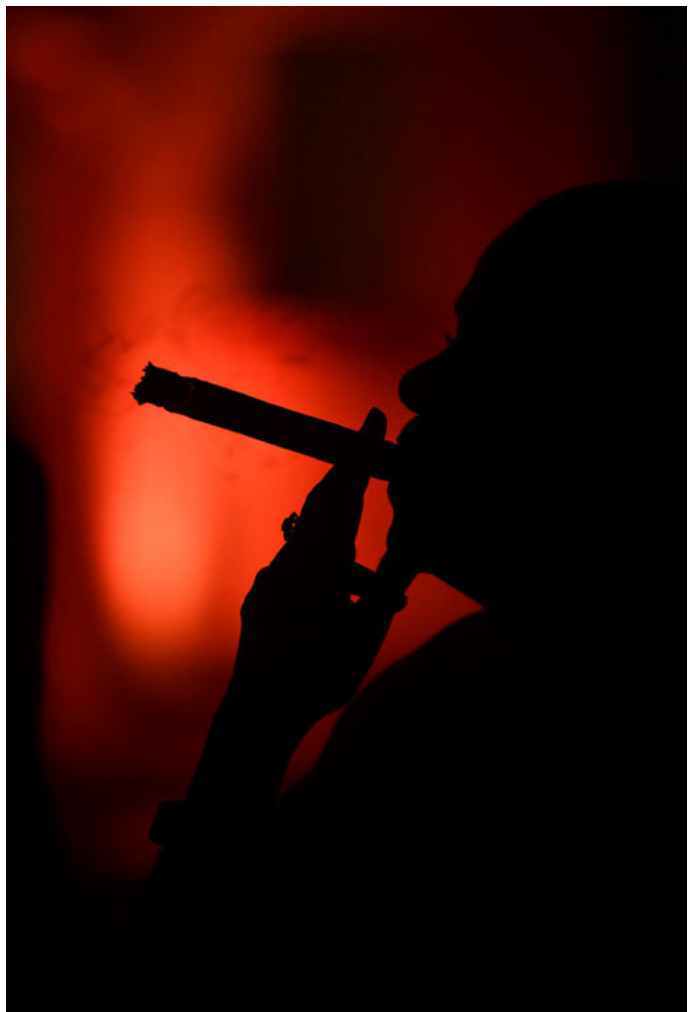
D'une belle couleur ambrée, ce rhum élaboré en alambic traditionnel a été élevé plus de douze ans en fûts de chêne qui lui ont communiqué des arômes de noix de muscade et d'épices douces. L'ensemble, très représentatif des rhums de la Jamaïque, est crémeux et ample.

55 €



LE HAVANE, ÇA SE FÊTE !

(FESTIVAL DEL HABANO - FÉVRIER 2020)



Mercedes GLB, de 5 à 7

La catégorie des monospaces en disgrâce, Mercedes a imaginé un SUV – plus en vogue – capable de répondre aux mêmes exigences de praticité.

- Jacques Chevalier -

Véhiculer jusqu'à cinq enfants sans avoir l'air de conduire une camionnette était jusque-là quasi impossible. Sauf à choisir l'un de ces très gros 4 × 4 de haut de gamme, essentielle-

ment faits pour le marché américain et tournant autour des 5 m de long, dimensions peu compatibles avec le cahier des charges des routes, rues et places de parking européennes. Mercedes s'est souvenu qu'il avait en 1997 inventé le SUV de standing, moins crapahuteur et beaucoup plus confortable. Largement imité, il s'est dit qu'il y avait désormais autre chose à imaginer, une fusion du monospace et du SUV.

■ Un exploit technique

Comme il fallait contenir les prix, le constructeur est parti d'une plate-forme de Classe A à moteur transversal et l'a étirée au maximum pour porter l'empattement à 2,83 m. Cela permet de loger trois rangées de sièges, ceux de l'arrière étant escamotables et réservés à des enfants de moins de 1,68 m. La cible visée est celle des grandes familles qui devront néanmoins s'équiper d'un coffre de toit pour loger les bagages excédentaires. Le coffre résiduel de 130 l ne peut en effet accueillir que des sacs de week-end – insuffisant pour les grandes vacances. En revanche, la deuxième rangée de sièges (divisible 60/40) coulisse sur 14 cm pour faciliter

La technique des Mercedes GLB 250 et 220 d 4 Matic

Moteur : 4 cyl. essence turbo / 4 cyl. injection directe diesel turbo
Cylindrée : 1 991 cm³ / 1 950 cm³
Puissance : 224 ch à 1 600-2 600 tr/min / 190 ch à 1 800-4 000 tr/min
Couple : 350 Nm à 1 200-4 000 tr/min / 400 Nm à 1 400-3 400 tr/min
Transmission : 4 roues motrices
Boîte : automatique 8 rapports
Dimensions (L × l × h) : 4,63 × 1,83 × 1,66 m
Coffre : 130 à 500 l
0 à 100 km/h : 6,9 s / 7,6 s
Vitesse : 236 km/h / 217 km/h
Consommation WLTP : < 7,6 l / < 5,5 l
CO₂ : à partir de 172 g/km (malus < 2 544 euros) / 145 g/km (malus < 210 euros)
Poids : 1 670 kg (7,45 kg/ch) / 1 735 kg (9,13 kg/ch)
Prix : à partir de 54 450 euros (AMG Line)



l'accès au troisième rang mais aussi pour distribuer la place en fonction du gabarit des occupants. Le coffre passe à 500 l en configuration cinq places et à 1 680 l en deux places.

C'est d'ailleurs un petit exploit de loger tout cela dans un véhicule de 4,63 m de long, soit seulement 3 cm de moins que le GLC de classe supérieure mais limité, lui, à cinq places. Sur le GLB, c'est un système 4 Matic allégé qui prend place, privilégiant à 80 % en situation normale les roues avant, héritage de la technique Classe A. Lorsque l'adhérence vient à manquer, le système bascule le couple en excès sur les roues arrière. C'est efficace sur les chaussées glissantes et sur les chemins creux où nous avons pu observer l'aisance du GLB. Celui-ci n'est pas un franchisseur mais il peut affronter des parcours habituellement interdits aux véhicules routiers. Il dispose pour cela de la régulation de freinage en forte descente et peut bloquer son différentiel central sur une valeur 50/50 pour s'extraire de la boue. Ce n'est pas tout à fait au niveau de son seul rival, le Land Rover Discovery Sport, mais pour un sept places, le GLB, proposé à partir de 45 350 euros, s'avère séduisant quoiqu'un peu cher. En réalité, ce tarif vaut pour le deux roues motrices. Déjà bien équipé et doté du petit moteur 1,3 l turbo développé avec Renault, il dispose d'une coupure de deux de ses quatre cylindres lorsque c'est possible. Il doit se contenter d'une boîte à sept rapports assez peu réactive.

■ « Hey, Mercedes ! »

Avec plus de 1,7 t à mouvoir, nous conseillerons au choix en quatre cylindres le 250 essence de 224 ch à faibles frictions internes ou le 220 d de 190 ch, tous les deux accouplés en série à une boîte automatique à huit rapports. Ils sont proposés au même prix de 54 450 euros en finition supérieure AMG Line.

Le diesel se fait entendre sous forte accélération mais il est bien présent dans toutes les phases du jeu et déroule un couple généreux. De quoi donner une certaine assurance, d'autant que la direction à démultiplication variable et la motricité sont au diapason. Doté d'un amortissement piloté (option à 1 198 euros), le GLB se montre trop souple en configuration normale et contraint assez vite à passer en mode sport sur routes accidentées – mode vivement conseillé pour éviter les mouvements de caisse intempestifs, d'autant que le GLB est relativement étroit et que le confort n'en souffre pas.

Curieusement, la version essence est beaucoup plus homogène et joue de tous ses réglages d'amortissement avec progressivité, sans céder au sous-virage, sans doute grâce à un moteur plus léger sur le train avant. Un très bref essai d'une version standard sans amortissement piloté nous a par ailleurs totalement convaincu de la justesse des réglages, même si la

conduite apparaît moins moelleuse. Les 220 ch de la 250 sont plus vifs et donnent la bonne cadence à ce SUV familial. Une future version hybride est prévue sur la plate-forme Classe A mais le GLB n'en profiterait pas pour aller directement à une version électrique.

La cerise sur ce gros gâteau, c'est que le superbe tableau de bord à double écran panoramique MBUX est intégralement repris ; on pourra aussi lui parler avec un « Hey, Mercedes » pour commander une fonction ou agir sur l'un des nombreux équipements. Avec ses aérateurs rétro-éclairés en forme de turbine, les

mini-pavés tactiles sur les branches du volant et les placages d'aluminium plutôt soignés, le GLB donne le sentiment d'appartenir à la classe supérieure.

Depuis que le constructeur s'est diversifié dans le SUV, avec pas moins de huit modèles au catalogue, il a écoulé plus de six millions d'unités dans le monde. En 2018, les SUV ont représenté le premier segment de Mercedes-Benz avec plus de 820 000 voitures vendues. En revanche, gare aux options, comme les grandes roues qui peuvent faire gravement dériver les consommations et donc le malus écologique.



Quand Mercedes inventa le ML

Précurseur du SUV familial à la fin des années 1990, Mercedes a marié ce qui semblait incompatible, le 4 × 4 et le standing à prix doux.

Avant lui, il y avait Range Rover et des 4 × 4 américains ou japonais aux allures à peine civilisées. Lorsque le ML est présenté, le 21 mai 1997, à l'usine flambant neuve de Tuscaloosa (Alabama), les cinq mille invités sentent bien que quelque chose va changer dans le paysage américain. Il y a un avant- et un après-ML, véhicule d'un nouveau type mixant les valeurs du franchissement liées aux capacités réelles d'un 4 × 4 et l'allure nettement plus policée et élégante d'une voiture de standing.

On devine dès cette révélation en grande pompe qu'après l'étude avortée avec Mitsubishi en 1993 où il s'agissait de reprendre une base du Pajero, l'ambition est venue. Le Range Rover a de toute évidence servi de source d'inspiration mais Mercedes a élargi le champ de clientèle avec un véhicule plus consensuel, compact et accessible à l'achat. Moins intimidant aussi afin que, avec une gestion très assistée des automatismes et une transmission 4 × 4 allégée, même un conducteur guère aguerri puisse s'en tirer aisément, que ce soit à Chamonix ou au Pyla. Cela semble évident aujourd'hui mais ça ne l'était pas du tout il y a vingt-trois ans, époque où la fusion des genres n'avait été réellement tentée que par Nissan avec son Infiniti QX4. Le ML va aussitôt éclipser celui-ci en suscitant un tel engouement aux États-Unis que son introduction dans la vieille Europe va longtemps être différée.

Car Tuscaloosa est, à l'époque, la seule usine assemblant le ML, un véhicule conçu, dessiné et fabriqué aux États-Unis sur des critères de consommation américains. Logique, car le marché se trouve là-bas, avec des volumes conséquents permettant d'amortir les investissements. Et un label *made in USA* propre à lever les réticences protectionnistes. C'est ainsi que ce nouveau véhicule, conçu dans une nouvelle usine, assemblé par des ouvriers locaux, fut lancé.

■ The American way

Lorsque je découvre, en 1998, dans l'arrière-pays varois, la voiture enfin débarquée en France, elle est précédée d'une réputation assez catastrophique, sans rapport avec l'image de marque de Mercedes : les contrôles qualité américains laissent sortir des véhicules qui auraient été refusés en Allemagne. Pourtant, malgré ces nombreuses défaillances de présentation et de finition, je vais découvrir sur un tracé 4 × 4 puis sur un essai routier que la base technique est excellente. Et l'architecture révolutionnaire. Passé les cuirs américains couleur ivoire et les ajustements approximatifs de carrosserie – bien meilleurs sur les voitures réservées à la presse que sur celles des clients –, le châssis de la Classe M se révèle ultramoderne, et même en avance sur son temps. Il offre l'adhérence d'une traction intégrale, routière à suspensions indépendantes, et



inaugure pour la première fois sur un SUV le contrôle électronique de stabilité. À lui seul, ce système, adopté partout depuis, permettrait de neutraliser 30 % des situations d'accident.

De plus, le Classe M était déjà doté d'airbags frontaux et latéraux avec le prétensionneur de ceinture pour les occupants avant et une cellule de sécurité remarquable qui, au vu des crash-tests, a porté au zénith la cote du ML auprès des assureurs. Sa conformation hissant les passagers plus haut les mettait à distance de sécurité lors des chocs latéraux.

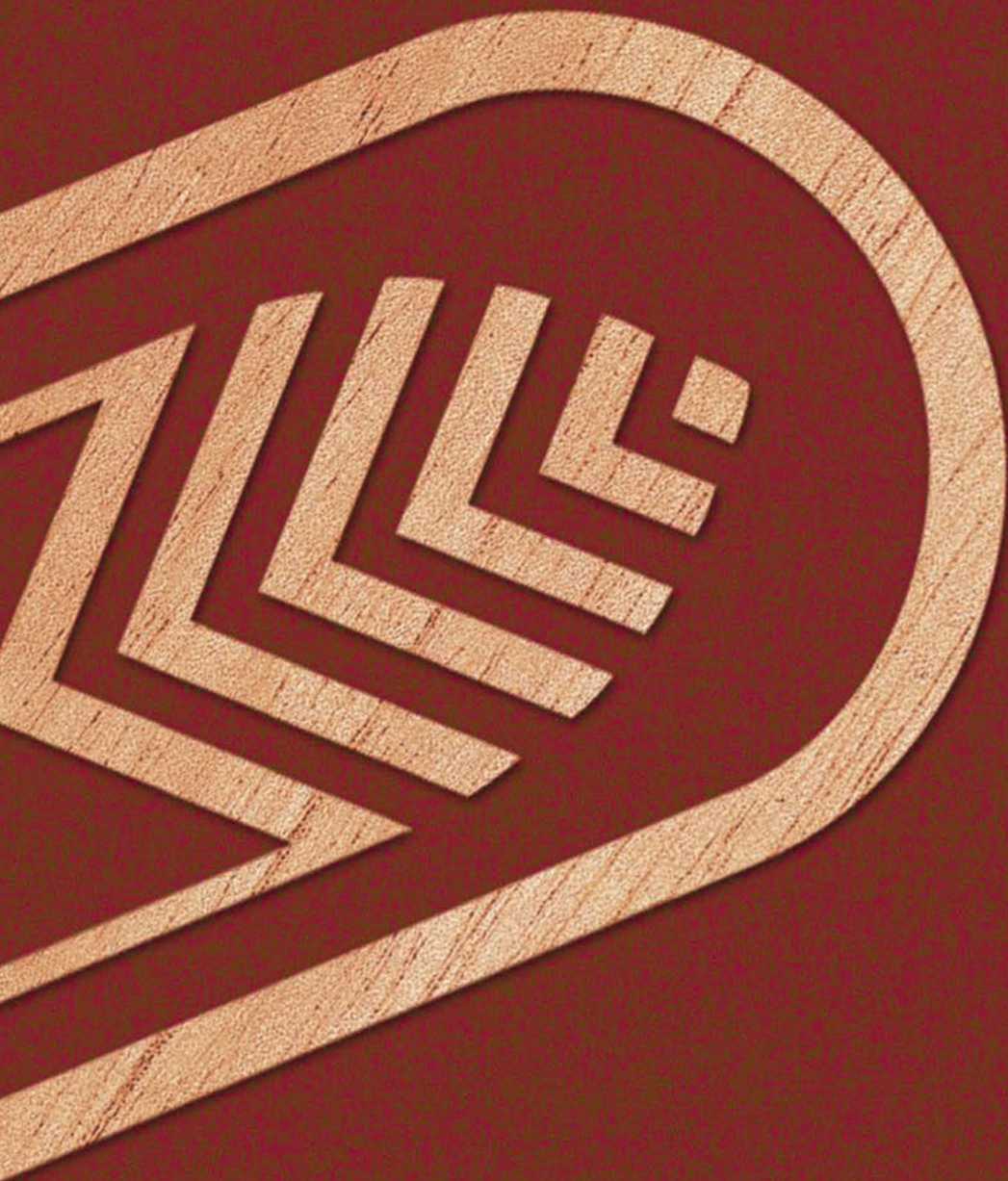
Malgré un léger lifting en 2002, le ML souffle le chaud et le froid et se fait encore étonner dans le classement Top Gear Motoring Survey 2004 où il se classe dernier sur 142 voitures. Un camouflet. Mercedes retient la leçon, dépêche ses experts en Alabama et finit par investir 600 millions de dollars dans l'usine pour préparer au mieux le lancement du ML de deuxième génération en 2005. Heureusement pour l'Europe, dès 1999 et jusqu'en 2002, les ML seront produits ponctuellement avec une bien meilleure qualité à l'usine Magna Steyr de Graz, en Autriche.

Lancé en deux versions essence, le ML 320 dispose d'un V6 de 218 ch tandis que le ML 230 est équipé d'un quatre cylindres de 150 ch. Petit bras pour les États-Unis où l'on trouve aussi le ML 430 V8 de 270 ch puis l'inévitable 55 AMG de 347 ch dès 1999. Mais en Europe, et en France en particulier, pas de salut en dehors de l'excellent cinq cylindres diesel common-rail du 270 CDI qui va, avec ses 163 ch, emporter l'adhésion. BMW, Audi, Volkswagen puis Porsche pris à contre-pied n'avaient plus alors qu'à suivre une route toute tracée.

LA CASA DEL HABANO



L' Excellence



Lieu idéal pour qui recherche le bon goût et le confort.

Réseau mondial de plus de 90 établissements franchisés par Habanos s.a. pour la vente au détail des Habanos et autres produits se référant au tabac.

Débutants et connaisseurs trouveront les Habanos dans les conditions optimales de conservation, présentés par un personnel qualifié, ainsi que toute une variété de services associés au plaisir du tabac.

La Casa del Habano, un lieu de référence dans le monde entier.

Site internet :

www.lacasadelhabetano.cu



 **Habanos**

Uniques depuis 1492



Cigare et gangsters, une vieille histoire

Dans les années 1930, aux États-Unis, cigare rime souvent avec mafia. Des fumoirs apparaissent dans les hôtels, les clubs, les trains..., que fréquentent les personnalités riches et influentes. C'est ainsi que le cigare devient une carte de visite dans le monde des affaires, légales ou illégales. Cette imagerie sera vite reprise par les truands du monde entier, y compris en France. La preuve avec ces quelques hors-la-loi célèbres

- Laura Scemama -



AL CAPONE

Nom : Capone

Prénom : Alfonso Gabriele

Surnom : Scarface

Date de naissance : 17 janvier 1899, Brooklyn, New York

Date de décès : 25 janvier 1947, Miami, Floride

Nationalité : américaine

Antécédents : Considéré comme le plus grand bandit du XX^e siècle, ses premières activités sont liées aux jeux de hasard, au proxénétisme et au commerce d'alcool durant la période de la prohibition, dans les années 1920. Parfois présenté comme le « Robin des Bois » de l'époque, il se partage entre œuvres de charité et crime organisé.

Casier cigare : Al Capone apparaît rarement sans cigare et contribue largement à la popularisation de celui-ci aux États-Unis et à sa connotation de richesse et de réussite. Il possède une villa à Cuba, où il se fournit en havanes. Il aurait allumé un cigare au moment de son arrestation. Une marque de cigarillos porte aujourd'hui son nom. Parmi ses cigares préférés, le H. Upmann *Magnum 50*.

CARMINE GALANTE

Nom : Galante

Prénom : Carmine

Surnom : The Cigar

Date de naissance : 21 février 1910, Harlem, New York

Date de décès : 12 juillet 1979, Brooklyn, New York

Nationalité : américaine

Antécédents : « Patron des patrons » autoproclamé, parrain de la famille Bonanno, il est le premier à faire venir aux États-Unis des mafieux italiens, les *zips*. À la fin des années 1970, il contrôle la quasi-totalité du trafic de stupéfiants à New York.

Casier cigare : Cet amateur de *purros* a été assassiné à la fin de son repas dans son restaurant préféré de Brooklyn, sur la terrasse arrière. L'image de sa mort, d'une extrême violence, a fait le tour du monde. Le tireur lui aurait remis son cigare dans la bouche après l'avoir abattu et lui a tiré une dernière balle dans l'œil, comble du déshonneur dans la mafia, car cela empêchait d'exposer le corps.





LUCIANO LIGGIO

Nom : Liggio

Prénom : Luciano

Date de naissance : 6 janvier 1925, Corleone, Sicile

Date de décès : 15 novembre 1993, Nuoro, Sardaigne

Nationalité : italienne

Antécédents : Membre de la mafia sicilienne, il fait partie du clan des Corleonesi et s'autoproclame, en 1958, parrain de Corleone, où il fait régner la violence.

Casier cigare : Emprisonné à vie en 1974, il continua à se faire livrer ses cigares préférés dans sa cellule.

BUGSY SIEGEL

Nom : Hymen Siegelbaum / Siegel

Prénom : Benjamin /Bugsy

Date de naissance : 28 février 1906, Brooklyn, New York

Date de décès : 20 juin 1947, Los Angeles

Nationalité : américaine

Antécédents : Considéré comme l'un des gangsters les plus violents de l'histoire, il fait partie de la Yiddish Connection. Très proche de Meyer Lansky, il crée avec lui le Bugs and Meyer Gang, actif dans la contrebande à New York. En 1931, il est l'un des quatre hommes qui abattent Joe Masseria, le parrain de la mafia de New York. Un an après, il forme avec Meyer Lansky le Syndicat national du crime, organisation structurant la mafia américaine, et fonde, dans la foulée, la Murder Incorporated, branche gérant les assassinats au sein du crime organisé. Il finance et gère les premiers casinos à Las Vegas dans les années 1940 et est ainsi à l'origine de l'empire du jeu aux États-Unis.

Casier cigare : Il partageait sa passion pour le cigare avec son ami d'enfance Al Capone et son *partner in crime* Meyer Lansky.



ALBERT SPAGGIARI

Nom : Spaggiari

Prénom : Albert

Date de naissance : 14 décembre 1932,

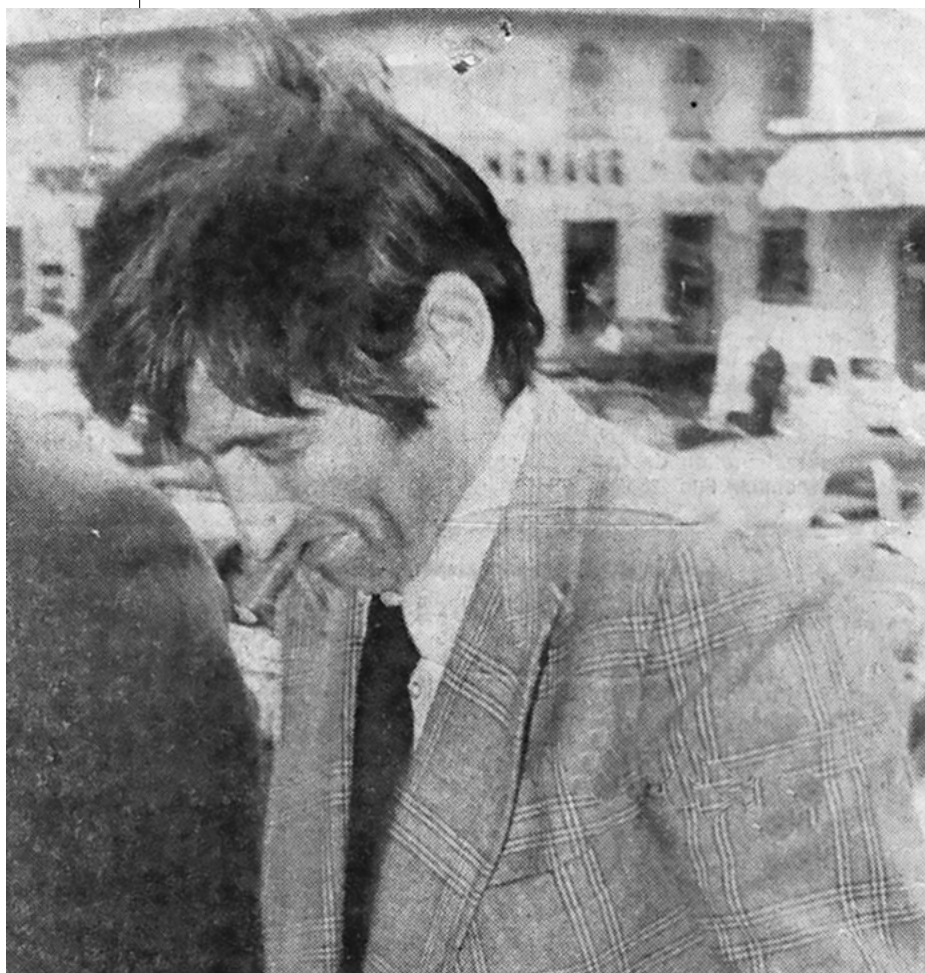
Laragne-Montéglin, Hautes-Alpes

Date de décès : 8 juin 1989, à Belluno, Italie

Nationalité : française

Antécédents : Fasciné par la marginalité dès son adolescence – il fugue à l'âge de seize ans pour aller rencontrer un célèbre bandit sicilien – et passionné de romans à suspense, il commence sa carrière de gangster en Indochine où il a été envoyé avec le 3^e Bataillon de parachutistes, en braquant un bordel d'Hanoï. Après une peine de travaux forcés et un séjour en prison, il s'engage dans l'OAS. Quelques années plus tard, en 1976, il organise le hold-up de l'agence de la Société générale de Nice, cambriolage qui sera connu comme le « casse du siècle » : il fait creuser pendant trois mois un tunnel de trois mètres de long entre la salle des coffres de la banque et le réseau des égouts de la ville. Il est arrêté quelques mois plus tard, incarcéré pendant cinq mois, puis s'évade de manière spectaculaire. S'ensuit une cavale de douze ans, qui ne s'achèvera qu'à sa mort.

Casier cigare : Le cigare faisait partie de son personnage. Il complétait son look de voyou à la française : blazer soigné, lunettes noires, barbe de trois jours et un gros module toujours à la bouche !



JACQUES MESRINE

Nom : Mesrine

Prénom : Jacques

Date de naissance : 28 décembre 1936, Clichy

Date de décès : 2 novembre 1979, Paris

Nationalité : française

Antécédents : Considéré comme l'ennemi public numéro 1 en France au début des années 1970, il est célèbre notamment pour ses braquages et ses évasions spectaculaires. C'est l'une des plus grandes figures du banditisme français.

Casier cigare : En 1973, il est arrêté à son domicile parisien et accueille la police avec un cigare et une bouteille de champagne en leur disant : « Vous ne trouvez pas que c'est une arrestation qui a de la gueule ? »

LIRE

- Par Béatrice Sarrot -

À chacun son Cuba... Pour certains, son histoire et ses cigares sont une découverte qui agit comme un charme. Le lecteur retrouvera un peu de cet émerveillement dans cette sélection printanière.



MOUVEMENT PERPÉTUEL

Renaud Capuçon, Flammarion, 240 p., 20 €

Le parcours fulgurant d'un jeune homme comme il faut, bon fils, bon père, bon époux et violoniste surdoué... C'est un peu ça, bien sûr, mais en beaucoup mieux. D'abord, il y a ce goût pour Cuba et le cigare et l'admiration absolue de Renaud Capuçon pour le chef Claudio Abbado, son initiateur en havanes. Ensuite, il y a la passion et la frénésie qui parcourent ce récit de vie, l'amour pour Brahms, le sens de l'amitié, la gratitude qui font évoquer au violoniste tous ceux qui ont compté dans sa carrière : Martha Argerich, Maria João Pires, Augustin Dumay, Daniel Barenboim, Jacques Thelen pour les aînés ; Daniel Harding et son frère, le violoncelliste Gautier Capuçon, pour les contemporains. C'est ainsi plus d'un quart de siècle de musique classique qui souffle sa mélodie aux oreilles émerveillées du lecteur. Comme le conteur est d'une grande humilité, le récit ne laissera personne sur le chemin. Pour tous ceux qui, sans être des mélomanes avertis, aiment la musique, tout simplement.



RETOUR À ITHAQUE

Leonardo Padura et Laurent Cantet, trad. de l'espagnol (Cuba) par René Solis, Métaillé, 176 p., 18 €

Amadeo est de retour à La Havane et retrouve ses vieux amis : Tania, la doctoresse dont les enfants sont partis à l'étranger, Aldo, ingénieur reconverti dans la débrouille, Rafa, l'amertume faite peintre, Eddy, le combinard, ex-écrivain et profiteur. Mais en fait de retrouvailles, il s'agit plutôt d'un règlement de comptes. Quand il a quitté son île pour l'Espagne, Amadeo, désormais professeur, n'a pas laissé seulement les survivants mais aussi Angela, l'amie, l'amour, morte d'un cancer après son départ. Une rancune tenace mine le souvenir des moments heureux jusqu'au moment où...
Novellisation du très joli film réalisé par Laurent Cantet sur un scénario coécrit avec Leonardo Padura (2014), *Retour à Ithaque* est une variation typiquement « padurienne » sur la peur, y compris dans ce qu'elle peut inspirer d'héroïque. La préface du cinéaste revient sur cette collaboration à tous égards réussie.



SANCTION

Ferdinand von Schirach, trad. de l'allemand par Rose Labourie, Gallimard, coll. « Du monde entier », 176 p., 16 €

Douze personnages pour douze récits marqués au coin d'une terrible ironie. Avec ce recueil, Ferdinand von Schirach réussit un nouveau coup de maître, disséquant les âmes et réduisant à néant a priori et certitudes. Tous les protagonistes ont leurs raisons que la justice juge parfois à contresens. Alors, que reste-t-il ? Le droit, parce que, comme le dit Seyma, il la « protège » ? Pourtant, après avoir permis la libération d'un proxénète, la jeune avocate conclura qu'elle « n'avait pas imaginé les choses comme ça ». Orfèvre du retournement, virtuose de la chute, campant le décor et croquant ses héros en quelques phrases, l'amateur de fumée déclaré, auteur de *Crimes* et de *Coupable*, s'impose comme l'un des grands novellistes de ce début de siècle. *Sanction* est sa dernière et très émouvante *Delikatessen*. À lire absolument et jusqu'au bout car, à la façon d'un roman d'Heimito von Doderer, c'est à la fin que tout s'éclaire.

Yukio Mishima était fumeur. Il avait même le cigare joyeux. Son biographe, Henry Scott-Stokes, se souvient d'avoir vidé en sa compagnie une bouteille d'eau-de-vie tout en fumant de gros modules que l'auteur de *La Mer de la fertilité* dégustait manifestement « avec un vif plaisir ». Qui l'eût cru ?

ÉCOUTER

- Par Justine Mahé -

L'IVRESSE EN CHANSONS

Il n'y a pas que pendant les fêtes que l'on célèbre l'alcool ! Retour sur quelques chansons à écouter sans modération...

- Je bois - **Poom**

- Red Red Wine - **UB40**

- Cocktail chez Mademoiselle - **Laurent Voulzy**

- Rum and Coca-Cola - **The Andrews Sisters**

- Tequila - **The Champs**

- Alabama Song (Whisky Bar) - **The Doors**

- Je bois et puis je danse - **Aline**

- La Bière - **Jacques Brel**

- Whiskey and Wine - **The Show Ponies**

- Le Vin - **Georges Brassens**

- Drinkin' Wine, Spo-Dee-O-Dee - **Lionel Hampton**

- Encore un verre - **Brigitte**



VOIR

Spécial Daniel Craig - Par Agnès Richard -



À COUTEAUX TIRÉS

Harlan Thrombey, célèbre auteur de polars, est mort le soir de ses quatre-vingt-cinq ans. Tout laisse croire qu'il s'est suicidé. Son immense fortune ne laisse pas indifférents les membres de sa famille, aussi peu soudés que peu scrupuleux. Le détective privé Benoît Blanc, interprété brillamment par l'amateur de gros modules Daniel Craig, décide alors de mener l'enquête, convaincu qu'il s'agit d'un homicide. Il trouve en Marta Cabrera, l'infirmière d'Harlan, une alliée malgré elle puisqu'elle ne peut pas mentir sans régurgiter... À saluer, la prestation de Chris Evans, excellent en petit-fils antipathique. Une hilarante partie de Cluedo qui se joue en DVD dès fin mars.

États-Unis, de Rian Johnson, avec Daniel Craig, Chris Evans, Ana de Armas, Jamie Lee Curtis.

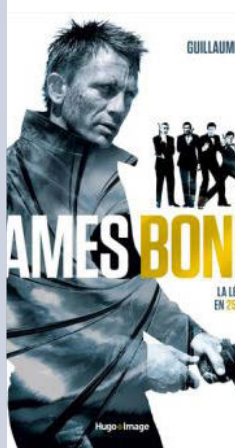
Sortie DVD et Blu-ray le 27 mars, Metropol Records



MOURIR PEUT ATTENDRE

Pour la cinquième fois consécutive, dans *Mourir peut attendre*, il campe remarquablement James Bond. Alors qu'il mène désormais une existence paisible en Jamaïque aux côtés de Madeleine Swann, sourire et cigare en coin, l'espion britannique est forcé de reprendre du service - seul 007 peut secourir un scientifique kidnappé. La tâche s'avère ardue : partant pour l'Italie, l'agent secret va devoir vaincre le redoutable Safin, armé d'une technologie de pointe, et lutter contre ses propres démons. Cary Joji Fukunaga réalise un épisode palpitant avec *Mourir peut attendre*. Les effets spéciaux sont particulièrement réussis.

États-Unis, Grande-Bretagne, de Cary Joji Fukunaga, avec Daniel Craig. Prévues initialement le 8 avril, la sortie a été décalée à cause du coronavirus au mois de novembre.



JAMES BOND, L'ENCYCLOPÉDIE 007

À l'occasion de la sortie du vingt-cinquième opus de la saga, *Mourir peut attendre*, Guillaume Évin met à jour son encyclopédie consacrée à James Bond. Publié chez Hugo Image, cet ouvrage très complet revient sur chacun des longs métrages de la série. Riche d'une iconographie très fournie comprenant des photographies exclusives, de pistes de réflexion et de très nombreuses anecdotes de tournage, *James Bond, l'encyclopédie 007* se dévore avec bonheur. Voitures, James Bond girls, gadgets : les secrets du légendaire espion sont percés à jour. Un « must have » pour les inconditionnels de 007.

Guillaume Évin, James Bond L'encyclopédie 007, Hugo Image, 24,95 €



Je me rappelle de Tante Olga. Bon sang, quelle femme! Elle voulait qu'on l'appelle Fée Clochette et racontait à qui voulait l'entendre qu'elle était la veuve du Capitaine Crochet. Plusieurs indices laissaient d'ailleurs à penser que son Pirate de mari n'avait pas toujours eu le dernier mot. Elle nous disait s'être remariée secrètement avec Quienol et nous jouait des saynètes de leur vie quotidienne qui finissaient invariablement avec le pourdin qui se transforme en Habanos et la magie d'un pantin de bois qui aspire vraiment la fumée. Bon sang, Tante Olga, raconte-moi encore des histoires!

L'Interallié se met au cigare

Depuis près de deux ans, le très fermé Cercle de l'Union interalliée organise des soirées cigares. Nous avons participé à l'une d'entre elles.

- Pierre-Marie Giraud -



D.R.



D.R.

PAR BEAU TEMPS, LES MEMBRES DU CERCLE SE RETROUVENT DANS LES SOMPTUEUX JARDINS DE L'HÔTEL PERRINET DE JARS, À PARIS.

C'est l'un des lieux les plus secrets de Paris. L'hôtel Perrinet de Jars, bâti au début du XVIII^e siècle, est situé entre les résidences actuelles de l'ambassadeur du Japon et de l'ambassadeur de Sa Très Gracieuse Majesté. L'entrée se trouve dans la très chic rue du Faubourg-Saint-Honoré et le jardin donne sur l'avenue Gabriel, à deux pas de l'Élysée.

C'est aussi l'un des clubs les plus huppés de la capitale avec le Saint James Club, l'Automobile Club de France ou le Jockey Club. On ne peut en devenir membre qu'après avoir été coopté par deux parrains. Il faut de plus régler un droit d'admission de 4 000 euros et une cotisation annuelle de quelque 2 000 euros, plus une autre d'un millier d'euros pour accéder à la très belle piscine en sous-sol, ouverte sur le jardin.

■ Le maréchal Foch, l'un des premiers présidents

Avec une liste de membres longue comme le *Bottin mondain*, le Cercle de l'Union interalliée – « l'Interallié » pour ses membres – est un centenaire qui se porte comme un charme. Il a été fondé en 1917 pour recevoir les officiers alliés. L'un de ses tout premiers présidents fut d'ailleurs le maréchal Foch, généralissime des armées alliées. Son portrait et celui du général de Gaulle sont accrochés dans les salons feutrés du Cercle.

« Les soirées cigares sont nées en 2018 d'un constat : les ama-

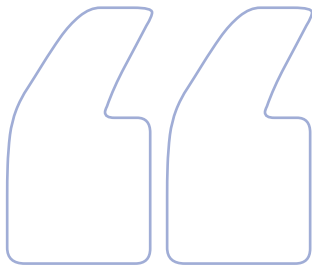
teurs ont de moins en moins de lieux pour s'adonner à leur plaisir et sont souvent ostracisés », confie Nicolas Lerègle, membre de l'Interallié depuis quinze ans, avocat spécialisé dans la sécurité économique des entreprises et organisateur de ces soirées.

Le jardin qui s'ouvre sur la terrasse de l'Interallié est le cadre rêvé pour ces dîners concoctés par le chef du Cercle et encadrés par la dégustation d'un *puro* et d'un alcool. « Il n'y avait pas d'amicale des amateurs de cigares, aussi l'idée a germé de créer *ex nihilo* une dynamique pour réunir de façon conviviale ceux qui savent profiter de ces plaisirs simples : un cigare, un verre et de l'amitié », explique Nicolas Lerègle. Une initiative soutenue par le président du Cercle Denis de Kergorlay. L'idée était aussi de donner une couleur « intercercle » à ces soirées en y conviant les amateurs d'autres clubs et cercles parisiens.

■ Un rituel installé

Membre également du Club de la chasse et de la nature et du Cercle national des Armées, Nicolas Lerègle a en effet trouvé « tout naturel de privilégier un caractère intercercle pour nos réunions ». Depuis 2018 donc, c'est la troisième réunion, organisée cette fois autour du calvados après le rhum français et les whiskies bretons. Le rituel est désormais rodé : un cigare en apéritif sur la terrasse avec vue sur le superbe jardin, le dîner dans un salon doré, puis un autre cigare après le dessert. Un moment privilégié d'échanges sur le cigare et les affaires du monde.





En cuisine, je suis à la fois capitaine, entraîneur et arbitre

Guy Savoy, chef cuisinier

Quai de Conti, c'est l'une des plus belles adresses de Paris. C'est aussi le meilleur restaurant du monde, selon « La Liste », qui agrège 600 guides gastronomiques dont *Le Guide Michelin* dans lequel Guy Savoy a trois étoiles depuis 2002. Gentilhomme aux fourneaux, le chef est aussi amateur de cigares.

Propos recueillis par **Thierry Dussard**
Photos : **Luc Monnet**

Le pas des Parisiens pressés ralentit sur le quai Conti, comme si le tempo des trottoirs s'accordait soudain au rythme lent du cours de la Seine et à celui des promeneurs butinant entre les bouquinistes. À moins qu'il ne s'agisse d'un hommage silencieux au grand cuisinier qui officie à l'hôtel de la Monnaie. Six salons en enfilade y sont jalonnés de hautes fenêtres et chacun d'entre eux porte un nom qui donne envie de passer à table : Académiciens, pour un cadre intime, Ciel de Paris, avec vue sur le Louvre, Bouquinistes, en hommage à ceux dont les boîtes s'alignent en contrebas, Bibliothèque, où trône la collection complète du *Michelin*, Vert Galant, qui donne des ailes aux gourmands, et Belles Bacchantes, du nom d'un club de femmes gastronomes.

Des toiles de maître et des sculptures trouvent ici un cadre à leur mesure. Fabrice Hyber voisine avec Subodh Gupta, et la collection de François Pinault avec les acquisitions personnelles de Guy Savoy. « Je ne peux pas me passer d'art, cela me serait difficile de vivre sans un environnement artistique », confie celui qui se définit non pas comme un artiste, mais comme « un artisan de la rigueur, et un sportif de haut niveau ». En témoignent sur son bureau *L'Équipe* du jour, ouvert à la page Rugby, et une toile de Combas accrochée au mur. Il a joué talonneur, et on ne lui connaît d'autre talon d'Achille que ce souci de rester au sommet. Il est né l'année de la conquête de l'Everest – forcément, cela oblige. Et ne se contente pas d'offrir une garantie de bonne faim.

L'Amateur de Cigare : Pour la quatrième année consécutive, vous êtes classé meilleur restaurant du monde (cette année, ex æquo avec Le Bernardin, à New York) par « La Liste », qui réunit les notes de 600 guides, de nombreux sites et de diverses publications. Préférez-vous être évalué par un inspecteur ou par un algorithme ?

Guy Savoy : Les inspecteurs jugent et les algorithmes analysent, mais c'est toujours délicat de parler de soi en étant le premier de la classe ! La cuisine est devenue mondiale, et c'est bien que nous ayons un système de notation à la fois fiable et international. Les Français sont les plus nombreux parmi ceux qui viennent s'attabler ici, je m'en réjouis. Ils sont suivis par les Coréens et les Américains. La grande gastronomie n'a pas besoin de passeport. Je reviens moi-même de Shanghai, où j'ai préparé deux dîners pour Martell, la maison





Mes profs me prenaient pour un imbécile parce que je voulais être cuisinier

de cognac. Suède, Norvège, Danemark, Indonésie, Pérou et Bolivie : qui aurait cru il y a quelques années que ces pays occuperaient une telle place dans l'univers de la haute cuisine ?

L'ADC : Le guide rouge a donné l'an dernier trois étoiles à un chef d'origine argentine, Mauro Colagreco, qui officie à Menton, et cette année à un chef japonais de Paris, Kei Kobayashi, qui est passé de deux à trois étoiles en trois ans. Vous aviez mis dix-sept ans pour franchir cette marche : tout s'accélère ou le Michelin a-t-il changé le temps de cuisson ?

G. S. : Je ne regarde pas derrière moi, peut-être que je n'étais pas prêt... Ce qui est important, c'est la première étoile (que j'ai eue en 1979 à La Barrière de Clichy), et combien de temps on arrive à garder la troisième (depuis dix-huit ans pour moi). Ne croyez pas que j'ai eu de la chance : c'est du boulot, même si parfois on est aidé par les circonstances. Mes profs me prenaient pour un imbécile parce que je voulais être cuisinier... Quand j'entre en stage chez les frères Troisgros, en 1970, c'est les débuts de la nouvelle cuisine. Et je décroche cet apprentissage à Roanne parce que le pâtissier de Bourgoin-Jallieu était assis à côté de Jean Troisgros au mariage de Françoise Bouché, la fille de Paul, avec Jean-Jacques Bernachon, le célèbre chocolatier de Lyon. Mais ne me dites pas que j'ai eu de la chance ! « Plus je m'entraîne et plus j'ai de chance », disait le golfeur Gary Player.

L'ADC : Bourgoin-Jallieu, dans l'Isère, c'est là où tout commence, à La Buvette de l'Esplanade. Votre mère y tient un restaurant et vous la remplacez le temps qu'elle se remette d'un petit pépin de santé...

G. S. : Oui, c'était en 1968, l'été de mes quinze ans. Je me suis mis en cuisine et tout s'est bien passé. J'ai beaucoup appris auprès de ma mère Léonie, en commençant par la pâtisserie, les langues de chat et les sorbets, puis les omelettes et le coq au vin. On ne comptait pas ses heures à l'époque, et un matin je me suis même endormi sur ma mob, une Flandria. Je ne remercierai jamais assez mes parents de m'avoir donné le goût du travail. Mais vous savez, l'étudiant en médecine, il bosse aussi pour y arriver.

L'ADC : Si on vous enlevait votre troisième étoile, feriez-vous un procès au Michelin en mangeant votre chapeau, comme le Savoyard Marc Veyrat l'année dernière, ou rendriez-vous votre tablier ?

G. S. : Nous faisons tout pour que cela n'arrive pas, et deux fois par jour, midi et soir. Je suis à la fois capitaine, entraîneur et arbitre, je me sentirais donc responsable, et surtout embêté pour l'équipe. Nous sommes une quarantaine en cuisine, et vingt en salle, d'une douzaine de nationalités différentes. Mais je ne laisserais pas tomber – si j'avais dû arrêter ce métier, je l'aurais fait au début, pendant mon apprentissage. La tentation, ce serait d'aller

retourner jouer à la pétanque avec mes potes, sauf que j'ai décidé de jouer au plus haut niveau de la compétition. Là où l'on a le plus de sensations, car je me nourris de ma passion.

L'ADC : Un quart des Parisiens ne préparent plus de repas chez eux, est-ce que cela vous alarme ?

G. S. : Attendez, 25 % qui ne font plus la cuisine, cela veut dire que 75 % continuent à cuisiner. Les intégristes du végan et les militants du sans ceci ou du sans cela m'inquiètent davantage, car j'ai appris quatre choses à l'école : à lire, à écrire, à compter, et que l'homme est omnivore. Mais tant qu'ils ne m'imposent pas leur style de vie, tout va bien. Le plaisir est le principal ingrédient d'un repas, et c'est d'ailleurs l'une des conditions nécessaires pour que le métabolisme se passe au mieux. Cela dit, la première question que l'on pose aux clients, après leur avoir souhaité la bienvenue, est : « Avez-vous des allergies ? »

L'ADC : Vous n'êtes pas allergique au cigare, je crois... Je vous ai apporté trois Senadores de Quai d'Orsay. Quand avez-vous commencé à fumer ?

G. S. : Je n'ai jamais fumé une seule cigarette, mais un jour, à la fin d'un repas, je vois un client reculer sa chaise de vingt centimètres et allumer un cigare. J'ai senti qu'il entraînait dans un autre monde, et j'ai eu envie d'y pénétrer, il avait l'air heureux. J'ai été séduit par la complexité des arômes et des sensations, et j'apprécie ce compagnon des moments où l'on est seul. C'est une histoire entre le cigare et soi-même, qui ne ressemble à aucune autre. Un cigare exige un environnement paisible, un feu de cheminée, un verre de whisky, de cognac ou de rhum. Est-ce que l'on boit un romanée-conti ou un yquem au volant ? Non !

L'ADC : Que fumez-vous, et à quel moment ?

G. S. : J'ai une boîte bien garnie, parce qu'on me gâte et que je fume peu. Des *Behike 52*, des *D4* de Partagás ou des *Belicosos* de Bolívar (élu cigare de l'année dans le *Havanoscope 2020*). J'ai été des dizaines de fois à Cuba, et cette joie de vivre est contagieuse. La visite des manufactures et des champs de tabac permet en outre de mieux comprendre les havanes. À Paris, je fume rarement, pour ne pas boucaner l'appartement ; c'est surtout à la montagne que j'allume un cigare. Un cubain le plus souvent, mais j'aime aussi les Flor de Selva. Je fume un robusto le matin et un churchill ou un double corona l'après-midi, mais jamais le soir. Le soir, c'est réservé à la chartreuse verte !

L'ADC : Avez-vous d'autres habitudes de ce genre ?

G. S. : Oui : quand mon cigare finit par être trop mouillé je le recoupe, c'est ma façon de lui offrir

une seconde vie. C'est aussi ma manière de conjurer la mort. Vous savez, mon métier de cuisinier consiste à donner une deuxième vie à de beaux produits et à célébrer la vie, alors comment voulez-vous que je n'entretienne pas un rapport phobique à la mort ? Le cuisinier est du reste jaloux du cigare, cet objet à sensations multiples, que l'on peut non seulement mettre en bouche, mais aussi palper avec les doigts.

Il est midi. M. Savoy met son tablier blanc et va à l'entrée accueillir les premiers clients. « Bonjour, welcome... ravi de vous recevoir... » En cuisine, son bras droit, Laurent Solivères, veille aux feuilles d'endives confites au foie gras et aux truffes, un plat sublime en train de mijoter. Les desserts se préparent sous l'œil de Guillaume Gordin, chef pâtissier...

G. S. : J'essaie de mettre un peu de fantaisie, voire de l'espièglerie, afin de démystifier l'idée que l'on se fait d'un grand restaurant. La cuisine est tournée vers le futur, mais elle remet le passé au présent... Le goût, c'est l'imparfait du subjectif.

Restaurant Guy Savoy, Monnaie de Paris, 11, quai de Conti, 75006 Paris. Tél. : 01 43 80 40 61. Menu à partir de 130 euros au déjeuner (réservation par Internet). Voiturier.



Ces civettes, sélectionnées pour la qualité de leur cave, ont conclu un partenariat avec L'Amateur de Cigare pour proposer la revue à leurs clients. Vous y trouverez donc votre magazine à côté d'un excellent choix de vitoles.

• **TABAC LES CHAMPINS**

109A, route de Lyon
03000 **Moulins**
Tél. : 04 70 35 63 68
tabacpresseleschampins@gmail.com

• **TABAC LE MARINONI**

38, bd Marinoni
06310 **Beaulieu-sur-Mer**
Tél. : 04 93 01 69 71
m.presse06310@orange.fr

• **TABAC LA COMÈTE**

3, cours Jean Ballard
13001 **Marseille**
Tél. : 04 91 55 55 30
pratolaurent1@gmail.com

• **TABAC AU KHÉDIVE**

23, cours Mirabeau
13100 **Aix-en-Provence**
Tél. : 04 42 27 50 70
tabaclekhedive@gmail.com

• **CIGARES 5 ÉTOILES**

39, av. Charles-de-Gaulle
13140 **Miramas**
Tél. : 07 62 98 31 52
mdlpmiramas@gmail.com

• **TABAC LE WEEK-END**

9, cours Maréchal-Foch
13400 **Aubagne**
Tél. : 04 42 03 10 53
s.imperatore@orange.fr

• **TABAC DU PORT**

6, quai de Sénac
17630 **La Flotte-en-Ré**
Tél. : 05 46 09 60 80
jph17@me.com

• **TABAC LA CIVETTE**

70, bd du Général-Koenig
19100 **Brive-la-Gaillarde**
Tél. : 05 55 74 25 15
mica19100@yahoo.fr

• **LE HAVANE**

4, cours Napoléon
20000 **Ajaccio**
Tél. : 09 62 09 51 44
tabac-le-havane@wanadoo.fr

• **LE CARPE DIEM**

27, bd Dominique-Paoli
20000 **Ajaccio**
Tél. : 04 95 22 12 30
snc.carpe.diem@wanadoo.fr

• **TABAC DU LYCÉE**

1, bd. Paoli
20200 **Bastia**
Tél. : 04 95 31 17 10
letabacdulycee@orange.fr

• **LA HABANERA**

23, rue de la Liberté
21000 **Dijon**
Tél. : 03 80 30 45 76
francedaniel21@yahoo.fr

• **TABAC LE TEMPS DE VIVRE**

8, rue du Poids-de-l'Huile
31000 **Toulouse**
Tél. : 05 61 22 71 37
pascal.herrada@sfr.fr

• **LA BLAGUE À TABAC**

5 place Bila
31200 **Toulouse**
Tél. : 05 61 26 05 36
lablagueatabac@orange.fr

• **TABAC LE GAGNEUR**

3, rue Émile-Dewoitine
31600 **Seysse**
Tél. : 05 34 48 33 56
tabacseysse@hotmail.fr

Retrouvez le Club des Civettes sur www.cigars-connect.com

• **LE FUMOIR BORDELAIS**

12, pl. Gambetta
33000 **Bordeaux**
Tél. : 05 56 44 35 89
alain.millac@sfr.fr

• **LE CHURCHILLS**

19, pl. Gambetta
33110 **Le Bouscat**
Tél. : 05 56 44 35 89
barreau.mo@orange.fr

• **TABAC DE L'ESPLANADE**

37, rue Sadi-Carnot
34140 **Meze**
Tél. : 07 77 83 15 42
patrice.moncozet@sfr.fr

• **TABAC LE HAVANE**

25bis, av. de Gramont
37000 **Tours**
Tél. : 02 4764 30 65
lehavane37@orange.fr

• **TABAC CAVE À CIGARES
DES GRANDS BOULEVARDS**

26, bd Joseph-Vallier
38000 **Grenoble**
Tél. : 09 73 22 53 58
tabacdesgrandsboulevards@orange.fr

• **TABAC PRESSE LEGRAND**

5 rue du Général de Gaulle
40130 **Cap Breton**
Tél. : 05 58 72 13 55
tabac-legrand@orange.fr

• **LA CHAISE AU PLAFOND**

188, av. d'Épernay
51100 **Reims**
Tél. : 03 26 06 09 61
handsaeme.snc@orange.fr

• **LE LONGCHAMP**

35, pl. du Quarteau
57000 **Metz**
Tél. : 03 87 75 70 21
gilles.bohr@icloud.com

• **LE COMPTOIR DU CIGARE**

14, rue du Vieux-Marché-
aux-Poissons
67000 **Strasbourg**
Tél. : 03 88 32 60 68
contact@lecomptoirducigare.fr

• **CIGARE STORE**

23, rue Mercière
69002 **Lyon**
Tél. : 04 78 37 07 57
c.gabet0971@orange.fr

• **LE DIPLOMATE**

99, rue du Président-Herriot
69002 **Lyon**
Tél. : 04 78 42 38 05
lediplomate69002@gmail.com

• **LE NARVAL**

LUGDUNUM CIGARE
11, av. de Grande-Bretagne
69006 **Lyon**
Tél. : 04 78 93 09 92
jeanfrancois.butori@orange.fr

• **À LA CIVETTE**

157, rue Saint-Honoré
75001 **Paris**
Tél. : 01 42 96 04 99
info@alacivette.com

• **LA CIVETTE DE L'ALMA**

15, av. Rapp
75007 **Paris**
Tél. : 01 47 05 33 89
armand.lacivette@orange.fr

• **LE LOTUS**

4, rue de L'Arcade
75008 **Paris**
Tél. : 01 42 65 35 36
regis.colinet@wanadoo.fr

• **TABAC GEORGE V**

22, av. George V
75008 **Paris**
Tél. : 01 47 23 44 75
jiang.yuluo@hotmail.com

• **ARTTABAC**

2, pl. de Catalogne
75014 **Paris**
Tél. : 01 40 47 66 50
cyril.pelletier@gmail.com

• **TABAC DES CATACOMBES**

41, av du Général-Leclerc
75014 **Paris**
Tél. : 01 43 22 35 11
tabacdescatombes@gmail.com

• **TABAC LE TERMINUS**

8, pl. de la Porte-Saint-Cloud
75016 **Paris**
Tél. : 01 46 51 49 44
terminus16@orange.fr

• **CIVETTE COURCELLES**

94, bd de Courcelles
75017 **Paris**
Tél. : 01 47 63 74 24
tabac.le.courcelles@gmail.com

• **CIVETTE ARÔME**

17, av. Mac-Mahon
75017 **Paris**
Tél. : 01 40 55 08 92
stef.vayron@orange.fr

• **LE NARVAL**

2, place de la liberté
83150 **Bandol**
ea.conseils@gmail.com

• **AU PALAIS DU CIGARE**

7 quai de l'épi
83990 **Saint-Tropez**
Tél. : 04 94 97 79 05
cyril.crete@orange.fr
Ouvert de Avril à Octobre

• **TABAC LE MARCUS**

533, av. Louis-Braille
C.C. Auchan
84130 **Le Pontet**
Tél. : 04 90 32 59 77
sncerax@gmail.com

Les civettes intéressées par ce partenariat peuvent proposer leur candidature à Arnaud Amiard au 01 45 87 14 88

LE CIGARE

à la Une

VILLA ZAMORANO

Soberano

Fabriqué au Honduras

Cape : Sumatra

Sous-cape : Honduras

Tripe : Honduras, Nicaragua

Dimensions : 152 mm × 60 (24 mm)

Module : Gros robusto

Prix : 7,20 €

Dernier-né de la gamme Villa Zamorano classique, le *Soberano* a été présenté à sa sortie en 2019 comme la réponse à la demande toujours croissante de cigares à gros cepo. Il est en effet, avec son cepo 60, le module le plus gros de la gamme, devant son aîné *El Gordo* (cepo 56). Très abouti, ce format permet aux tabacs de la vallée de Jamastrán de pleinement s'exprimer, avec une palette à la fois douce, authentique et très aromatique.

VILLA ZAMORANO

Villa Zamorano a été l'un des plus grands paris de Maya Selva, qui fête cette année les vingt-cinq ans de son aventure dans le monde du cigare (voir p. 28) : proposer le meilleur cigare d'entrée de gamme possible, fait main, avec des tabacs de qualité, à un prix abordable. Lancée en 2002 avec trois modules, la marque a su conquérir le cœur des amateurs ; elle s'est élargie à huit modules et a même lancé une version Reserva, plus puissante et aux arômes plus toniques. La gamme classique, avec ses cigares présentés en fagots de quinze ou de vingt-cinq sous cellophane, fidèles compagnons au caractère simple, expressif et sympathique, a su trouver sa place dans les caves des amateurs.



Aspect : Cape colorado grainée, plutôt terne, d'aspect rustique.

Tirage : Dense mais bien dosé.

À cru : Notes d'étable et de poivre gris, amande fraîche.

Dégustation après allumage :

Premier tiers :

Démarrage très souple autour de notes organiques de feuilles mortes et de sous-bois, dans une ambiance plutôt automnale. Les arômes sont fondus. Ce premier tiers est assez doux, la puissance est très contrôlée et la combustion lente et uniforme. La palette s'étoffe petit à petit, avec des notes plus fraîches d'amande amère et des touches de cuir.

Deuxième tiers :

La vitole s'avère plutôt linéaire au deuxième tiers, sans pour autant ennuyer. Les sensations en bouche sont agréables et toujours fraîches, avec un spectre aromatique qui reste équilibré. La tendance est même au crémeux. Très bonne longueur en bouche. L'excellente construction se confirme ; la cendre est compacte et la combustion se déroule sans accroc. Les notes deviennent plus profondes en fin de tiers.

Troisième tiers :

Dernier tiers toujours paisible. On s'étonne presque de ne pas ressentir une montée en puissance notable, surtout avec un tel format qui peut chauffer dans le final. Jolies sensations en bouche au service de notes plus grillées, de café et de bois frais. Pointe de tourbe. L'ensemble reste équilibré et, surtout, se montre peu puissant sur le final, ce qui apporte à ce cigare un vrai côté sympathique.

CONCLUSION :

Une vitole très équilibrée, aromatique et qui conserve un bon rythme tout au long de la dégustation, assez tranquille malgré l'aspect intimidant du module, avec une richesse toutefois modérée et une puissance très contrôlée. Ce « souverain » tient ses promesses et se fume jusqu'au dernier centimètre sans chauffer. Une très belle réussite. Le prix très doux n'est que la cerise sur le gâteau.

Note d'arôme : 6/10

Note de puissance : 4/10

Persistance aromatique : 7/10



Espèce en voie de disparition

À

l'heure où les modules raccourcissent et s'élargissent tout à la fois, les panatellas, lanceros et assimilés apparaissent comme une espèce menacée. Il nous a d'ailleurs été difficile de trouver dix références facilement disponibles en France pour cette séance de dégustation. Faut de commandes satisfaisantes,

le mythique *Fundadores* de Trinidad n'est plus commercialisé en France (même s'il reste inscrit au *Journal officiel*) ; il faut donc aller en Belgique ou chez d'autres voisins européens pour le trouver plus facilement. Le Montecristo *Especial* est également difficile à trouver à l'intérieur de nos frontières.

Malgré leur élégance, ces cigares exigeants sont aujourd'hui passés de mode. Les fabricants les oublient. Pourtant, nombre d'entre eux valent le détour, comme le montrent les pages qui suivent.

Signification des bagues :

Médiocre	○
Moyen	○ ○
Bon	○ ○ ○
Excellent	○ ○ ○ ○
Exceptionnel	○ ○ ○ ○ ○

Comité de dégustation de *L'Amateur* :

Jean-Alphonse Richard
Arthur Adam
Alban Cordier
Laurent Mimouni
Charlotte Tasset
Gabriel Valentin

Prix au 1^{er} mars 2020

Casdagli (ex-Bespoke) Grand Café

Fabriqué en Rép. dominicaine

Cape : Brésil

Sous-cape : Rép. dominicaine

Tripe : Rép. dominicaine, Nicaragua, Pennsylvanie

185 mm × 39 (15,48 mm)

Grand panatella

17 €

Apparence : Cape chocolat nervurée et très grasse. Toucher souple.

Dégustation à cru : Notes boisées et végétales, pointes cacotées. Tirage fermé.

Dégustation après allumage :

Premier tiers : Démarrage riche et entreprenant (senteurs animales, bois précieux, touches oléagineuses). Un cigare d'emblée puissant mais rapidement apaisé et au rythme parfait.

Deuxième tiers : Le cigare est de plus en plus fondu. L'évolution est limitée mais les senteurs (boisé-herbacé vert) sont bien présentes. Montée en puissance.

Troisième tiers : Toujours plus puissante et un peu désordonnée, la pièce livre du thé noir et un joli boisé sans surchauffe. Final viril et costaud.

Le moment : L'après-déjeuner.

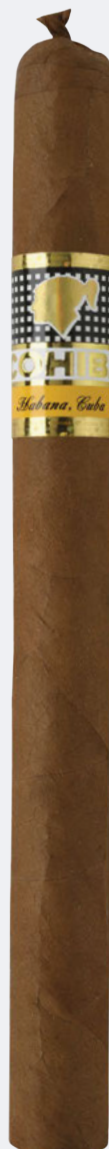
Commentaires des dégustateurs : « Du charme et de la présence » ; « Une palette simple et une construction parfaite » ; « Un troisième tiers parfois déstabilisant. »

Conclusion de L'Amateur : Ce cigare est bourré de personnalité et d'originalité. Sans être d'une grande complexité, il mérite d'être essayé et, pourquoi pas, adopté !

Note d'arôme : 6/10

Note de puissance : 6/10

Persistance aromatique : 7/10



Cohiba Coronas Especiales

Fabriqué à Cuba

Cape, sous-cape, tripe : Cuba

152 mm × 38 (15,08 mm)

Panatella

19,60 €

Apparence : Cape colorado maduro lisse et très fine. Toucher souple.

Dégustation à cru : Bois sec et touches animales. Bon tirage.

Dégustation après allumage :

Premier tiers : Premières bouffées boisées bientôt rejointes par des touches terreuses fraîches et du poivre noir. Tirage parfait, combustion idéale.

Deuxième tiers : Puissance à la hausse et apparition de notes de fruits secs et de champignon frais. L'expression aromatique est cependant peu marquée. Belle tenue.

Troisième tiers : La puissance monte encore. La dégustation se fait nettement plus expressive (cacao, épices, pointes végétales). Dernières bouffées un peu piquantes.

Le moment : L'après-déjeuner ou l'après-dîner.

Commentaires des dégustateurs : « Bien tourné, agréable, évolutif » ; « Un cigare honnête et facile » ; « Dans la moyenne. »

Conclusion de L'Amateur : Cette pièce tire plutôt bien son épingle du jeu malgré une offre aromatique qui manque d'empreinte et de complexité.

Note d'arôme : 6/10

Note de puissance : 6/10

Persistance aromatique : 7/10



Cohiba

Lanceros

Fabriqué à Cuba

Cape, sous-cape, tripe : Cuba

192 mm × 38 (15,08 mm)

Grand panatella

25,50 €

Apparence : Cape maduro colorado lisse, souple et bien tendue. Toucher ferme.

Dégustation à cru : Fruits secs, épices, brioche. Bon tirage.

Dégustation après allumage :

Premier tiers : Attaque franche mais très moelleuse. Le cigare livre vite des notes suaves de bois précieux, d'humus, de noisette fraîche et de chocolat : un beau catalogue de saveurs.

Deuxième tiers : Évolution complexe et progressive. La palette aromatique joue avec des notes de poivre vert, de thé noir et de cuir. Puissance en augmentation mais très bien dosée. Fumée légère et odorante.

Troisième tiers : La puissance s'étoffe mais ne dénature pas les arômes. Les épices sont au rendez-vous, alliées à du cuir tanné et à un peu de cacao brut.

Le moment : L'après-déjeuner ou l'après-dîner.

Commentaires des dégustateurs : « Un magnifique cubain, tout en finesse », « Du goût, de la couleur et de l'équilibre » ; « Une pièce classique et très bien maîtrisée. »

Conclusion de L'Amateur : Ce cigare est en grande forme. Parfaitement roulé, il bénéficie d'un mélange de qualité et précis. Une authentique gourmandise.

Note d'arôme : 8/10

Note de puissance : 7/10

Persistance aromatique : 8/10



Davidoff

Signature N° 2

Fabriqué en Rép. dominicaine

Cape : Équateur

Sous-cape, tripe : Rép. dominicaine

152 mm × 38 (15,08 mm)

Panatella

18,50 €

Apparence : Cape colorado nervurée mais soignée. Toucher souple.

Dégustation à cru : Notes d'étable et de terre sèche. Bon tirage.

Dégustation après allumage :

Premier tiers : Démarrage souple et rond. La vitole livre une fumée suave portant des arômes boisés ainsi qu'un bouquet de fleurs sèches. Puissance discrète. Ensemble raffiné.

Deuxième tiers : La tonalité se fait beaucoup plus herbacée (menthol) et grillée. Quelques pointes d'amertume. L'intensité est au rendez-vous grâce à une puissance en hausse mais maîtrisée.

Troisième tiers : La puissance a tendance à un peu trop se lâcher. Le cigare est au final désordonné (surchauffe) malgré de belles touches végétales.

Le moment : L'heure du cocktail.

Commentaires des dégustateurs : « Esthétique réussie, tout à fait honorable dans l'ensemble » ; « Bel équilibre, bonne évolution » ; « Une palette trop simple qui manque de richesse. »

Conclusion de L'Amateur : Ce cigare joue dans une bonne moyenne. Évolutif et fabriqué avec soin, il pâtit toutefois d'un spectre aromatique un peu étroit.

Note d'arôme : 5/10

Note de puissance : 6/10

Persistance aromatique : 7/10



Montecristo Especial

Fabriqué à Cuba

Cape, sous-cape, tripe : Cuba

192 mm × 38 (15,08 mm)

Grand panatella

15,80 €

Apparence : Cape colorado sèche et fine. Toucher souple.

Dégustation à cru : Notes de cuir léger et de thé noir. Tirage correct.

Dégustation après allumage :

Premier tiers : Attaque franche et enlevée. La vitole porte des notes de cuir tanné, de poivres rouge et noir et de thé fumé. Fumée assez légère et soyeuse. Tirage idéal.

Deuxième tiers : La puissance monte graduellement. Les arômes se concentrent désormais sur le boisé, le cuir et le poivre avec des pointes de noisette fraîche. Ensemble bien tenu.

Troisième tiers : Peu d'évolution gustative. Le cigare reste plaisant même s'il ronronne un peu. Final marqué par le poivre noir et le cuir. Rassasiant.

Le moment : L'après-déjeuner.

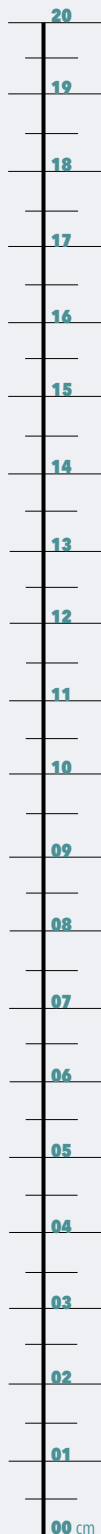
Commentaires des dégustateurs : « Une belle pièce, à déguster lentement » ; « De la présence et du goût » ; « Palette aromatique linéaire mais riche. »

Conclusion de L'Amateur : Un havane expressif et doté d'une belle personnalité classique. Un peu plus de complexité et de diversité aromatique serait néanmoins bienvenu.

Note d'arôme : 8/10

Note de puissance : 7/10

Persistance aromatique : 8/10



Montecristo Especial N° 2

Fabriqué à Cuba

Cape, sous-cape, tripe : Cuba

152 mm × 38 (15,08 mm)

Panatella

13,70 €

Apparence : Cape colorado lisse et soyeuse. Toucher souple.

Dégustation à cru : Touches de cèdre et poussière de terre. Tirage correct.

Dégustation après allumage :

Premier tiers : Le démarrage s'effectue en douceur et en finesse. La palette aromatique est bien choisie : pain grillé, fruits secs, poivre gris. Elle se fait de plus en plus riche et entreprenante.

Deuxième tiers : Évolution un peu trop mesurée : la vitole emprunte à la fougère fraîche et au bois humide mais sans conviction. Ensemble linéaire. Bonne construction.

Troisième tiers : La puissance revient et réveille un cigare qui avait tendance à somnoler. Les senteurs primaires (pain grillé, bois précieux) sont au rendez-vous. Final simple et dénué d'agressivité.

Le moment : En soirée.

Commentaires des dégustateurs : « Facile à déguster, un petit cigare sans chichis » ; « Convient aux débutants » ; « Trop timide, manque de conviction. »

Conclusion de L'Amateur : Ce cigare est convivial mais manque cruellement de personnalité. Il serait nettement mieux noté avec un mélange plus riche.

Note d'arôme : 5/10

Note de puissance : 5/10

Persistance aromatique : 6/10



Oliva Serie V Lancero

Fabriqué au Nicaragua

Cape : Connecticut

Sous-cape, tripe : Nicaragua

177 mm × 38 (15,08 mm)

Grand panatella

12 €

Apparence : Cape maduro sans éclat mais parfaitement étirée. Toucher souple.

Dégustation à cru : Notes de bois, de sous-bois et épices. Tirage correct.

Dégustation après allumage :

Premier tiers : Attaque facile et franche. Les premières bouffées sont boisées et délivrent un peu d'amertume. Bon rythme, belle combustion, ensemble facile.

Deuxième tiers : La palette aromatique joue avec le grillé et le torréfié sur fond de bois précieux et de feuilles mortes. Fumée lourde et très odorante.

Troisième tiers : Le cigare se fait nettement plus épicé (poivres noir et rouge) et la montée en puissance est notable. Dommage que l'amertume revienne au galop en fin de fumage.

Le moment : En soirée.

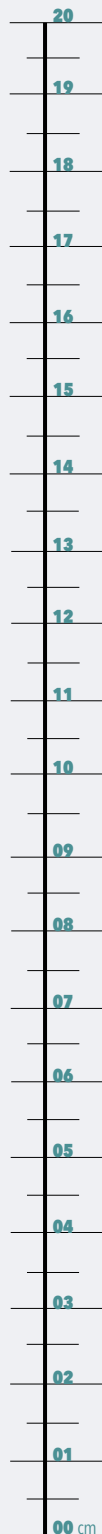
Commentaires des dégustateurs : « Joli, agréable et bien rythmé » ; « Une pièce facile et sympathique » ; « Attention à l'amertume, un peu trop présente. »

Conclusion de L'Amateur : Une vitole somme toute bien faite même si le mélange aromatique gagnerait à être plus riche. De la personnalité tout de même.

Note d'arôme : 6/10

Note de puissance : 6/10

Persistance aromatique : 7/10



Osok Lancero

Fabriqué au Nicaragua

Cape, sous-cape, tripe : Nicaragua

177 mm × 38 (15,08 mm)

Grand panatella

15,50 €

Apparence : Cape maduro oscuro grasse et lisse. Toucher souple.

Dégustation à cru : Épices, thé noir, cacao. Bon tirage.

Dégustation après allumage :

Premier tiers : Démarrage assez puissant et rustique. Le cigare porte des arômes d'écorce, de café torréfié et de poivre rouge. Fumée abondante et un peu piquante.

Deuxième tiers : La puissance augmente mais les arômes restent centrés sur le même registre (bois sombre, cuir, poivre noir, herbes sèches). Fumée asséchante.

Troisième tiers : Peu d'évolution dans l'ensemble. Le final se révèle corsé et rassiant. Pointes amères de foin sec.

Le moment : L'après-déjeuner.

Commentaires des dégustateurs : « Une pièce idéale pour une partie de campagne » ; « Correct mais il manque de la finesse » ; « Pas désagréable quoique brut de décoffrage. »

Conclusion de L'Amateur : Loin d'être déplaisant, ce cigare joue toutefois une carte un peu trop macho. Il manque de complexité et, surtout, de générosité.

Note d'arôme : 4/10

Note de puissance : 7/10

Persistance aromatique : 6/10



Por Larrañaga Montecarlo

Fabriqué à Cuba

Cape, sous-cape, tripe : Cuba

159 mm × 33 (13,10 mm)

Panatella

5,30 €

Apparence : Cape chocolat douce et fine. Toucher ferme.

Dégustation à cru : Humus et herbes fraîches.

Tirage correct.

Dégustation après allumage :

Premier tiers : Belle attaque souple et boisée.

Les herbes fraîches, la terre remuée et les pointes

poivrées arrivent vite. Ventilation excellente.

Fumée lourde, grasse et un peu piquante.

Deuxième tiers : Malgré un tirage étroit, le cigare reste assez confortable. Il libère des saveurs grillées, boisées et toastées. Bonne tenue de l'ensemble.

Troisième tiers : La combustion est désormais aléatoire. La palette aromatique se rassemble autour de notes boisées et poivrées intenses et persistantes. Final perturbé par une extinction parfois prématurée.

Le moment : L'heure du cocktail.

Commentaires des dégustateurs : « Une pièce généreuse et extrêmement sympathique » ;

« Une palette aromatique simple et avenante » ;

« Dommage que la construction soit trop serrée et pénalise l'ensemble. »

Conclusion de L'Amateur : De jolis arômes et un formidable rapport qualité/prix ; une pièce géniale quand le roulage est digne de ce nom.

Dans le cas contraire, le dégustateur est frustré !

Note d'arôme : 7/10

Note de puissance : 6/10

Persistance aromatique : 6/10



Trinidad Fundadores

Fabriqué à Cuba

Cape, sous-cape, tripe : Cuba

192 mm × 40 (15,87 mm)

Grand panatella

25,40 €

Apparence : Cape colorado légèrement nervurée et sèche. Toucher rigide.

Dégustation à cru : Feuilles mortes, bois sec, poivre. Bon tirage.

Dégustation après allumage :

Premier tiers : Belle entrée en matière sur d'élégantes notes terreuses et boisées relevées de touches de moka chaud et lacté. Puissance modérée, tirage bon mais combustion hasardeuse.

Deuxième tiers : L'ensemble est fondu (humus, bois précieux, touches caramélisées-miellées). Fumée un peu asséchante mais bonne tenue dans l'ensemble.

Troisième tiers : Montée en puissance notable. Les arômes sont malmenés et le final astringent et un peu piquant. Dernières bouffées trop déséquilibrées.

Le moment : En soirée.

Commentaires des dégustateurs : « Un moment de plaisir » ; « Pas très complexe mais une agréable fumée fondue » ; « Un troisième tiers pas à la hauteur. »

Conclusion de L'Amateur : Cette pièce historique ne manque ni de classe ni de personnalité aromatique. Dommage que la production soit un peu trop inégale.

Note d'arôme : 7/10

Note de puissance : 6/10

Persistance aromatique : 7/10



Duel en République dominicaine

- Jean-Alphonse Richard -

Arturo Fuente Opus X Robusto

Cape, sous-cape, tripe : Rép. dominicaine
130 mm × 50 (19,84 mm)

Robusto

41 €

Belle allure pour ce cigare dynamique et nerveux : la cape colorado maduro finement nervurée et décorée de la fameuse bague baroque de la marque cache un corps souple et généreux. Après avoir donné un peu de bois et d'épices à cru, la pièce offre un démarrage puissant et odorant. Les premières bouffées sont vives sans être ardentes. De bon niveau, la force est rassurante. La vitole joue avec des arômes parfaitement dosés et colorés : feuilles mortes, cacao noir, bois précieux, moka, poivre rouge. Le tout est tropical, sensuel et parfois enivrant. On ne peut que saluer cette montée en puissance soutenue et constante. Festif et cérémonieux à la fois, ce cigare est une réjouissante mécanique de précision.

Les + : Puissance, palette aromatique judicieuse, construction.

Les - : Prix.



LE GAGNANT



Davidoff Millennium Robusto

Cape : Équateur

Sous-cape, tripe : Rép. dominicaine
133 mm × 50 (19,84 mm)

Robusto

19,50 €

Esthétiquement, ce cigare n'a rien à envier à son concurrent. L'architecture est lisse et élégante, la cape maduro mise en valeur par la bague blanc et or. Les senteurs à cru sont essentiellement végétales et boisées et les premières bouffées pleines de caractère. Puissant, le cigare joue avec le bois précieux, le champignon, des pointes d'humus et de terre remuée. La fumée est lourde et persistante. Bien que la vitole ne manque pas de tonicité, elle varie trop peu dans son offre aromatique. Il en résulte une dégustation qui, dans ses dernières livraisons, ne monte pas autant en gamme que par le passé. Dommage, car on attend davantage de profondeur et de complexité d'une pièce aussi prestigieuse.

Les + : Puissance, fabrication exemplaire, esthétique.

Les - : Linéarité, prix.



Conclusion de L'Amateur :

L'Arturo Fuente, plus opulent et complexe, l'emporte sur un Davidoff charpenté, certes, mais un peu trop sage dans ses dernières livraisons.

ECCE HUMO

- Philippe Lançon -

Les dessins de Goya dont je vais parler sont datés de 1825 et inconnus du public. Seuls quelques grands spécialistes du peintre – et quelques privilégiés dans mon genre – les ont vus jusqu'ici. Les spécialistes se sont engagés à ne pas en parler pour l'instant. Quand j'ai demandé à leur propriétaire s'il m'était permis d'écrire sur eux, je l'ai donc fait sans illusions, mais il a souri et m'a dit : « Toi, tu peux le faire. Tu n'as aucune légitimité, ni pour les avoir vus avant tout le monde, ni pour écrire dessus. Donc, les spécialistes seront furieux, et toi, personne ne te croira. » C'est un joueur et un fumeur. Il s'agit d'une série de sept caricatures dont le sujet, ou plus exactement le fil rouge, est le tabac. C'est par lui, sur lui, en lui, que s'y expriment la magie et l'absurdité de la condition humaine. Goya les avait baptisées *Ecce Humo*. Le jeu de mots apparaît au-dessus de chacune d'elles. *Humo*, en espagnol, c'est la fumée. Les dessins sont numérotés et légendés.

Le premier de la série représente un évêque suant, long et difforme, au menton en galoche, revêtu des habits propres à sa fonction, y compris le manteau, et coiffé d'une mitre qui semble fondre comme une glace en été. Avec un énorme cigare tenu entre deux doigts de la main gauche, il met le feu à un bûcher sur lequel est attachée à un pieu une jeune femme nue, très belle. Par sa situation, elle pourrait être une sorcière, mais elle a la figure angélique d'une sainte. Sa tête et son cou tendu évoquent l'une des dernières peintures de Goya, faite deux ans plus tard : *La Laitière de Bordeaux*. L'évêque a un air spectaculairement grivois. Dans la légende qui figure sous le dessin, il dit : *Ya mis deseos estan hechos cenizas* (« Mes désirs sont déjà des cendres »).

Le contraste entre les traits de la victime et ceux du bourreau, le geste de celui-ci, de misérable ou d'usurier, portant le cigare aux fagots, la finesse avec laquelle sont dessinées les premières fumées qui montent, comme si le dessin reproduisait non pas un instant, mais signifiait une durée en propageant

le feu qu'il allume, cela seul suffirait déjà à la qualité de l'œuvre ; mais un détail, pathétique et grotesque, donne à celle-ci une dimension supplémentaire : de l'entrejambe de la jeune femme jaillit un mince filet qui semble destiné à éteindre le feu naissant. Après les mots de l'évêque, la légende conclut : *Pero llega el milagro* (« Mais le miracle arrive »). Chez un autre, l'effet serait vulgaire. Chez Goya, tout est détérioré avec une ardeur sarcastique : le statut de l'évêque, la figure du martyr, l'idée du miracle. Il ne reste, finalement, que le naturel : une jolie femme qui pisse sous le nez de l'homme puissant et impuissant qui la convoite. Mais je sens, comme toujours, à quel point il est difficile de restituer, par les mots, la violence ambiguë d'une caricature.

Ces dessins ont été découverts voilà deux ans dans le double fond d'un bureau de style baroque, endommagé par accident. On ignore pourquoi ces dessins étaient dissimulés, mais leur nature peut l'expliquer : l'Espagne de l'époque où ils ont été conçus, celle du roi Ferdinand, était particulièrement bigote et réactionnaire. Le bureau où ils se trouvaient a longtemps appartenu aux ducs espagnols de Medinaceli. Le bureau a été acheté à leurs descendants il y a une dizaine d'années par un homme d'affaires colombien qui passait (et passe toujours) la moitié de l'année à Madrid où un ami écrivain, également colombien, me l'a présenté cet hiver. C'est lui dont je parlais au début. Le privilège de voir ces dessins n'est donc pas dû, dans mon cas, à des travaux universitaires sur Goya, ni à un essai remarqué sur cet artiste, ni même à un roman historique qui l'aurait si bien fait vivre, avec ses peintures noires auxquelles la série *Ecce Homo*, à mon avis, s'apparente ; l'un de ces romans historiques si rares, si précieux, où tout ce qu'on croyait jusque-là connaître d'un grand homme paraît soudain sans réalité au regard de ce qui est conté. Substituer son imagination aux faits, la travailler de telle façon que ce soient eux, les faits, qui paraissent soudain dépourvus de toute force sans les formes que

cette imagination leur a données, c'est le rêve de tout écrivain ; mais il y faut un double talent particulier : celui, en l'occurrence, de *devenir* Goya et son temps, mais aussi de suggérer au lecteur ses tableaux, ses dessins, comme si ce lecteur ne devait jamais les voir autrement que décrits. C'est un talent que je n'ai pas. Je ne vais donc pas vous décrire un par un ces dessins, d'autant qu'ils ne sont même pas le produit de mon imagination, mais bien de celle de Goya. Ce serait fastidieux. Je me contenterai de décrire, pour finir, celui qui est le plus simple et qui m'a le plus touché. C'est un mendiant qui avance péniblement sur deux béquilles, dans une rue où les réverbères sont des vautours et les passants, des hiboux. Ces hiboux sont des prêtres, des nobles, mais aussi des gens du peuple. Leur indifférence est effroyable. On peut supposer que la scène a lieu la nuit. Le mendiant a une barbe de prophète, des cheveux longs et visiblement sales. Il est chauve sur le dessus. Il va pieds nus. Ses béquilles ont laissé des traces derrière lui, de petits cratères. En regardant de plus près, on découvre qu'il s'agit de brûlures : les béquilles sont des cigares allumés qui, bien que tournés vers le sol, ne s'éteignent jamais. Qu'ils puissent soutenir le mendiant sans casser accentue l'idée, visible, de sa misère. On comprend alors qu'il marche vers la mort sur de longs mégots ramassés. Sur ce chemin, les vautours et les hiboux l'accompagnent. Il y a également des traces de brûlure sur ses pieds. Le mourant est maladroit. La légende dit : *Cojea sobre sus ultimos tabacos* (« Il boite sur ses derniers cigares ») ; mais on croit presque lire : *Coge sus ultimos tabacos* (« Il prend ses derniers cigares »).

J'espère que vous aurez un jour la chance de voir ces dessins. Le propriétaire préfère, pour l'instant, leur épargner les musées et ne les montrer qu'à très peu de gens, des gens qu'il choisit, comme moi, selon ses caprices : « C'est comme un bon cigare, m'a-t-il dit. Il faut des occasions particulières, du calme, une rencontre et de la solitude accompagnée pour les apprécier. »



La Havane...



...hand made in Paris.



"Pink Palace" Edition limitée numérotée de 1 à 99.
Coffret pour 110 cigares en marqueterie de sycomore.



République Dominicaine
Tout ce dont vous rêvez

*Me gusta**

Office du Tourisme
22, rue du 4 septembre . 75002 Paris . France
Tél.: +33 (0) 143 12 9191 . info@otrepubliquedominicaine.com
GoDominicanRepublic.com

 Samaná

*J'AIME

L'Amateur

de Cigare

LEGRANDFORMAT

LES CLUBS D'AMATEURS DE CIGARES EN FRANCE



06 - Nice

Épicure Cigare Club

4, rue Blacas, 06000 Nice
Président : Gérald Frapech
06 07 65 80 00
gfrapech@wanadoo.fr

Le club existe depuis 2000.
20 membres.

Conditions d'admission : Parrainage.

Objet du club : Havanes uniquement !

Réunions : Les premiers jeudis de chaque mois.

13 - Martigues

Los Locos del Puro

Chez Christian Costanza, 6, bd Émile-Zola, bât. A,
Les Terrasses du Port, 13500 Martigues
Président : Christian Costanza
06 07 43 39 86

Le club existe depuis avril 2005.
25 membres.

Conditions d'admission : Être parrainé par un membre du club, assister à au moins six réunions et signer le règlement intérieur. 100 euros pour l'adhésion et 100 euros par semestre pour la cotisation.

Objet du club : Découvrir le maximum de terroirs, découvrir un rhum différent à chaque réunion et échanger avec d'autres clubs de la région.

Réunions : Une réunion mensuelle onze mois sur douze.

13 - Aix-en-Provence

Colette's Club

400, av. de la Touloubre, 13540 Aix-en-Provence
Présidente : Marie-Hélène Calmon
06 62 21 20 37
colettesclub@gmail.com

Le club existe depuis septembre 2013.
9 membres.

Conditions d'admission : Être une femme, sur invitation puis acquittement d'un droit d'entrée.

Objet du club : Des femmes amateurs se retrouvent à l'occasion de soirées épicuriennes mêlant cuisine, spiritueux, musique et cigares.

17 - La Rochelle

Havana-Corsica

66, rue Philippe-Vincent, 17000 La Rochelle
Président : Gérard Dubois-Guelfi
gerard.guelfi@wanadoo.fr

25 membres.

Conditions d'admission : Être corse ou aimer la Corse.

Objet du club : Faire partager l'amour du cigare et des produits corses.

21 - Dijon

Habanos Épicure Club

Président honoraire et secrétaire-trésorier : Claude Duruz
Présidence tournante biennale : Frédéric Lesueur
pour 2020/2021
06 07 79 01 96
claudeduruz@orange.fr

Le club existe depuis 2002.
25 membres.

Conditions d'admission : Être parrainé par un membre.

Objet du club : Réunir tous ceux qui pensent que la rencontre des grands crus, des alcools et du cigare est exceptionnelle pour partager les plaisirs de la table ainsi que des voyages et des visites sur les lieux de production.

Réunions : Cinq réunions par an, tous les deux mois sauf en été, et une journée famille fin août avec conjoints et enfants.

Événements prévus en 2020 : Visite du Sénat à Paris au printemps. Une soirée « 1+1 » en juin : chaque membre convie un ami amateur pour lui faire découvrir le club.

29 - Brest

Celtic Cigar Club

Président : François Métro-Combroux
06 62 10 69 17
f.metro.combroux@gmail.com

Le club existe depuis 2012.
18 membres.

Conditions d'admission : Être amateur ou avoir envie de le devenir et acquitter une cotisation annuelle.

Prochaines réunions : 2 avril, 11 juin.

Événements prévus en 2020 : Une rencontre avec les clubs de Nantes et Rennes au printemps prochain.

31 - Toulouse

Le XV du Cigare

Chez M. Frèche, 10, rue Alfred-de-Vigny, 31400 Toulouse
Président : Jean-François Frèche
06 14 61 97 03
pixhall.toulouse@gpdis.com

Le club existe depuis le 25 février 1999.

48 membres, dont 35 amateurs, 6 membres d'honneur et 8 joueurs de pelote basque puisque, au sein du club, existe une section de pelote basque en pala trinquet.

Conditions d'admission : Être joueur ou ancien joueur de rugby et être coopté par l'ensemble des membres.

Réunions : Les derniers jeudis du mois dans différents restaurants, pour partager un repas accompagné de deux puros en apéritif et à la fin du dîner.

33 - Bordeaux

Bordeaux Épicure Cigar Club

27, rue de Bel-Orme, 33000 Bordeaux
Président : Arnaud Blanché
bordeauxepicure@gmail.com

Le club existe depuis 2012.
40 membres.

Conditions d'admission : Exclusivement pour amateurs de havanes.

Objet du club : Déguster les derniers havanes produits.

Réunions : Trois à quatre réunions par an en présence du président du club qui réside à Cuba.

35 - Rennes

L'Épique du cigare

13, rue François-Tanguy-Prigent, 35000 Rennes
Président : Arnold Couzin
06 85 87 16 05
lepiceducigare@gmail.com

Le club existe depuis novembre 1999.
48 membres.

Conditions d'admission : Une adhésion annuelle de 90 euros.
Objet du club : Associer tous les mois cigares, gastronomie et convivialité.

Réunions : Le troisième jeudi du mois, sauf en août.

37 - Reugny

Cigares, Whiskies & Cie

3, rue Gambetta, 37380 Reugny
Président : Sébastien Ramon
06 82 72 32 24
www.ramouncho.com / cigares.whiskies.cie@gmail.com

Le club existe officiellement depuis 2009 et officiellement depuis octobre 2019. 530 membres.

Conditions d'admission : Acquitter une cotisation annuelle composée d'une participation au fonctionnement du club et d'un don à une ONG.

Objet du club : Les sujets d'intérêt sont variés : la consommation raisonnée du tabac sous différentes formes - cigare ou pipe -, alcools, vins, cafés, thés, cuisine, créations manufacturées - travail du cuir, de la terre, des métaux -, créations artistiques - l'écriture, la poésie, la musique...

44 - Nantes

Le Comité

8, rue des Bateaux-Lavois, 44000 Nantes
Président : Arnaud Guedon
06 15 16 96 06
arnaud.guedon7@gmail.com

Le club existe depuis 2015.
7 membres.

Conditions d'admission : Cooptation.

Objet du club : Déguster majoritairement des cigares cubains rares ou en Éditions limitées lors de dégustations mensuelles. Une fois par an, journée « Cuba à Nantes » : dégustation de cigares en se promenant dans la ville.

57 - Condé-Northen

Club du cigare et du bon goût en Moselle

41, rue des Deux-Nied, 57220 Condé-Northen
Président : Gilles Fenot
00 352 26 67 16 24
contact@cigares-jeff-and-co.com

Le club existe depuis 1995.
59 membres.

Conditions d'admission : Parrainage par un membre. Chaque membre peut inviter deux personnes par soirée.

Objet du club : L'art de vivre, sur un thème différent à chaque soirée.

Prochaines réunions : Jeudi 14 mai, « Le renouveau de nos jardins, cuisine du marché à la française », 75 euros/pers. ; jeudi 25 juin, « Ibiza, tapas, pata negra, paella royale, homard, coquelet à la broche », 75 euros/pers. Réservations au 03 87 79 30 50 ou par courriel : lagrangedeconde@wanadoo.fr.

59 - Dunkerque

Vitales & Volutes

14, rue Parmentier, 59240 Dunkerque
Président : Anthony Rigaut
06 08 18 64 57 / 06 11 24 08 49
christian-van-hoof@orange.fr / arigaut@nordnet.fr

Le club existe depuis octobre 2002.
35 membres.

Conditions d'admission : Être présenté par deux parrains au moins et venir en tant qu'invité pendant un an environ avant d'être proposé comme membre.

Objet du club : Entretenir l'amitié autour de dégustations commentées lors des soirées mensuelles.

Prochaines réunions : 12 mai, 8 juin.

62 - Calais

Les Volutes de la Côte d'Opale

16, bd des Alliés, 62100 Calais
Président : Marc Lavoisier
03 21 34 64 66
cercle.amical.maritime@gmail.com

Le club existe depuis 2006.
23 membres.

Conditions d'admission : Parrainage d'un membre et cotisation annuelle de 50 euros.

Objet du club : Convivialité entre amateurs et dégustation de volutes d'exception de différentes origines.

Réunions : Les soirées se déroulent le troisième lundi de chaque mois. En août, repas d'été avec conjoint(e)s dans une propriété privée.

Événements prévus en 2020 : Le 11 septembre à Calais, soirée avec d'autres clubs régionaux.

64 - Jurançon

Puros, Béarn et Gourmandise

Restaurant du Castel du Pont d'Oly, 2, av. Rauski, 64110 Jurançon
Président : Jean-Paul Vergez
06 08 28 29 62
jeanpaulvergez@gmail.com

Le club existe depuis 2000.
34 membres.

Conditions d'admission : Le postulant doit être parrainé par un membre du club et assister en tant qu'invité à deux rencontres avant de soumettre une lettre motivant sa demande d'adhésion au président, lequel lance alors une consultation par courriel auprès de tous les membres à jour de leur cotisation. En l'absence de réponse négative, le postulant est admis.

Objet du club : Se retrouver entre amis pour partager des moments de convivialité autour d'une bonne table et faire découvrir aux membres les meilleurs cigares du monde.

Prochaines réunions : 3 avril, 15 mai, 26 juin.

Événements prévus en 2020 : Deux événements sont programmés tous les ans : en octobre, au Pays basque, le « repas des Palombes », et en décembre, au siège du club, « La Poule au pot du bon roi Henri IV ».

67 - Strasbourg

Havana First

2, pl. Goberge, 67000 Strasbourg
Président : Frédéric Lebel
06 08 51 85 97

Le club existe depuis octobre 1998.
10 membres.

Conditions d'admission : Une cotisation annuelle de 200 euros.

Réunions : Deux réunions par mois les vendredis soir à partir de 19 h 30. Déplacements en province chez des viticulteurs et restaurateurs pour découvrir les spécialités de la région.

Événements prévus en 2020 : Un voyage à La Havane.

69 - Saint-Didier-au-Mont-d'Or

Havane Club de Lyon

18, chemin des Combes, 69370 Saint-Didier-au-Mont-d'Or
Président : Jean-Marie Bourgeois
06 22 86 53 79
havaneclub.delyon@free.fr

Le club existe depuis 1996.
35 membres.

Conditions d'admission : Cotisation annuelle de 75 euros.

Objet du club : Découvrir le monde du cigare par la dégustation des multiples terroirs.

Prochaines réunions : Les mercredis 11 mars, 1^{er} avril, 6 mai, 3 juin.

Événements prévus en 2020 : Samedi 16 mai, de 10 à 20 heures, « chemin de Foie » : périple gastronomique itinérant dans la ville de Lyon avec escales dans cinq restaurants différents pour une dégustation de spécialités lyonnaises et, entre chaque restaurant, dégustation de cigares ; jeudi 18 juin, « Étoiles et volutes » : soirée d'été autour d'un repas spécial et de bons cigares ; début juillet (date à fixer), « Jazz à Vienne » : soirée jazz dans le théâtre antique de Vienne (38).

74 - Anthy-sur-Léman

Club Cigare Chablais (CCC)

35, av. Pré-Robert-Sud, 74200 Anthy-sur-Léman
Président : Olivier Nehr
clubcigarechablais@gmail.com

Le club existe depuis mai 2012.
30 membres.

Conditions d'admission : Par parrainage, avec une cotisation annuelle de 800 euros incluant six dîners au restaurant avec une dégustation de deux cigares par soirée.

Objet du club : Une devise : « Qui que vous soyez, quels que soient vos habitudes, vos tendances, vos goûts, il y a un cigare qui vous convient. »

Prochaines réunions : 1^{er} avril, 10 juin.

75 - Paris

HEC Club Cigares

9, av. Franklin-Roosevelt, 75008 Paris
Président : Marc-Antoine Selaquet
06 03 90 71 05
marc-antoine.selaquet@mailhec.com

Le club existe depuis 2006.
211 membres.

Conditions d'admission : Être un ancien élève d'HEC Paris.

Objet du club : Partager entre anciens élèves la passion du cigare et l'art de vivre qui l'accompagne.

Club de la Cape

Président : Aymeric Soulard
07 71 35 94 41
clubdelacape@gmail.com

Le club existe depuis 2011.
8 membres.

Conditions d'admission : Possibilité de venir à nos dîners en tant qu'invité.

Objet du club : Découverte de nouvelles vitales, de nouveaux terroirs.

Réunions : Dîner-dégustation tous les trimestres.

76 - Le Petit-Quevilly

CNHG - Club normand du havane et des gourmets

8, rue Jean-Macé, 76140 Le Petit-Quevilly
Président : René Demoget
06 84 98 12 05
renedemoget76140@gmail.com

Le club existe depuis vingt-cinq ans.
36 membres.

Conditions d'admission : Être parrainé par un membre fondateur, régler un droit d'entrée de 150 euros ainsi que la cotisation annuelle dont le montant est voté à l'assemblée générale annuelle, le dernier mercredi de novembre.

Objet du club : Découverte du havane et de la gastronomie par la dégustation.

Réunions : Les derniers mercredis soir de juin et septembre, à 20 heures, au siège social.

Événements prévus en 2020 : Rallye autour des abbayes le dernier dimanche d'août. Le club, qui a déjà fait trois voyages à Cuba, envisage d'y retourner en 2021.

83 - Saint-Raphaël

Club du 2 Mars 2000

251, rue Aiguebonne-Plage, 83700 Saint-Raphaël
Président : Michel Lambot
06 60 52 21 31
mlambot@wanadoo.fr

Le club existe depuis le 2 mars 2000.
25 membres.

Conditions d'admission : Être accepté par la moitié des membres au moins.

Objet du club : Bien manger, bien boire, bien fumer et, surtout, ne pas se prendre la tête.

84 - Avignon

Cabinet provençal du cigare

5, pl. du Cloître-Saint-Pierre, 84000 Avignon
Président : Gérard Perrin
06 18 35 54 18
gerard.perrin26@wanadoo.fr

Le club existe depuis 1996.
20 membres.

Conditions d'admission : Une cotisation annuelle de 110 euros.

Objet du club : Découverte et dégustation de cigares cubains. Tables gastronomiques.

Prochaines réunions : 24 avril, 22 mai, 26 juin.

88 - Épinal

CAC 2000

La Côte de Bœuf, 3, pl. de l'Âtre, 88000 Épinal
Président : Luc Babel
06 85 40 04 14
luc-babel@wanadoo.fr

Club créé en 2000.
20 membres.

Conditions d'admission : Parrainage par les membres.

Objet du club : Le havane, la gastronomie et les alcools appropriés.

Prochaines réunions : 7 avril, et assemblée générale le 16 ou le 23 juin.

Événements prévus en 2020 : « La Nuit des épicuriens » le 28 novembre, voyage au Portugal du 30 avril au 4 mai sur le thème porto-cigare.

92 - Levallois

Lounge Cigare Club

7, rue Victor-Hugo, 92300 Levallois
Président : Matthieu Debœuf-Rouchon
06 89 90 15 16
contact@loungecigareclub.com
www.loungecigareclub.com

Le club existe depuis 2004.
30 membres.

Conditions : Cooptation et contact direct avec le président.

Objet du club : Les thématiques sont variées : cigare, whisky, dégustation verticale, alliances...

Prochaines réunions : Les jeudis 2 avril, 14 mai, 25 juin.

Événements prévus en 2020 : Formation Cepo 1 & 2, un moment d'apprentissage théorique et pratique (durée : deux heures et demie à trois heures) ; balade cigare à la bouche : après dîner, les membres reçoivent une roadmap énigmatique et, tout en dégustant un cigare, ils visitent un quartier de Paris en groupe.

93 - Villemomble

Cigares et divas

2, bd du Général-de-Gaulle, 93250 Villemomble
Présidente : Nicole Pinel
06 14 07 98 89
nicole-pinel@wanadoo.fr

Le club existe depuis le 8 décembre 2010.
20 membres.

Conditions : Être une femme, être parrainée après avoir assisté à trois soirées au moins.

Objet du club : Dégustation et découverte de nouveaux modules.

Réunions : Une soirée chaque mois dans des lieux différents.

95 - Roissy-en-France

Ciel & Volutes - Le club cigares des compagnies aériennes

29, chemin des Tournelles, 95700 Roissy-en-France
Président : Patrick Petit
07 50 52 60 16
patrick.petit@dbmail.com

Le club existe depuis 2007.
40 membres.

Conditions d'admission : Parrainage et cotisation annuelle de 300 euros (550 euros pour un couple).

Objet du club : Tous les deux mois (janvier, mars, mai, juillet, septembre, novembre) rassembler les amateurs de cigares dans la bonne humeur et la convivialité.

Prochaines réunions : 26 mars, 14 mai, 9 juillet.

Événements prévus pour 2020 : Trophée de golf en Bretagne (Côtes-d'Armor) du 21 au 24 mai, dîner de gala, garden party, soirée de Noël et voyage à Cuba.