



STYLO-PAPIER

« LE MEZCAL, L'ESPRIT DU MEXIQUE »

LE LIVRE

Après un bon buzz, l'ouvrage est enfin dans les bacs. Ses auteurs sont 3 experts : Alexandre Vingtier, Domingo Garcia, et David Miguères. Ils nous livrent une mine d'or pour comprendre l'univers de cet alcool artisanal qui fait battre le cœur des barmen. Rencontre avec ce trio de passionnés.

Laurence MAROT > *Texte*

DOMINGO GARCIA, ALEXANDRE VINGTIER, ET DAVID MIGUERES, VOS TRAJECTOIRES AUTOUR DU MEZCAL SONT TRÈS COMPLÉMENTAIRES. POUR CE LIVRE, COMMENT VOUS ÊTES-VOUS RÉPARTIS LES TÂCHES ?

Domingo, enseignant-chercheur à l'université avait perçu la singularité du mezcal dans le monde des spiritueux et menait une vraie enquête sociohistorique sur cet alcool mexicain (dont il publie les résultats en avril prochain).

Lorsqu'il était acheteur chez un important distributeur français, Alexandre fut parmi les premiers à identifier sa richesse organoleptique et à croire que cette eau-de-vie de terroir avait une petite place en Europe. Grâce à son expérience de consultant en spiritueux, nous avons largement enrichi les parties du livre sur la dégustation et la distillation.

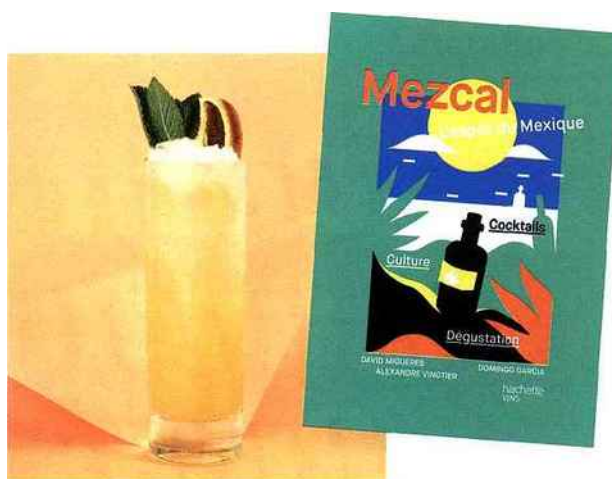
David, lui, avait cohabité avec les maestros mezcaleros. Il connaissait bien le marché mexicain. Qui plus est, en tant que fondateur de la Mezcaleria à Paris, il était bien placé pour observer l'évolution de la catégorie en France et en Europe.

EST-CE QUE LES MAESTROS MEZCALEROS VOUS ONT OUVERT SANS DIFFICULTÉ LES PORTES DE LEUR MICRODISTILLERIE ?

Fer Arce, notre photographe, est né à Oaxaca. Il n'a eu aucun problème pour se rendre sur les distilleries les plus éloignées. Concernant les interviews de maestros et maestras, même ceux que nous ne connaissions pas n'ont eu aucun souci à nous réserver le meilleur accueil. Ces artisans ont des histoires incroyables à partager et dans le passé, peu de personnes leur avaient donné la parole.

LA SÉLECTION DES COCKTAILS EST RÉALISÉE AUPRÈS DES GRATINS DU BAR. POURQUOI UN ENGOUEMENT AUSSI VIF DANS CETTE COMMUNAUTÉ ?

DM : Je crois que le mezcal incarne parfaitement tout ce que les barmen modernes recherchent. C'est un produit familial et traditionnel. Il s'accompagne d'une véritable mise en avant de l'humain dans la production, on parle de « mezcal d'auteur » et on peut remonter pour ce spiritueux jusqu'à la distillerie (le nom du producteur et sa région sont systématiquement indiqués sur la bouteille).



NOUS VOYONS DANS CE LIVRE QUE LE MEZCAL EST UNE VÉRITABLE ODE AU TRAVAIL ARTISANAL. PEUT-IL ÊTRE VICTIME DE SON SUCCÈS ET TENDRE UN JOUR VERS UNE PRODUCTION INDUSTRIALISÉE ?

DR : Au lendemain du rachat d'une grande marque de mezcal, par Pernod Ricard, d'un nombre croissant d'alliances stratégiques entre des marques de mezcal et des géants des spiritueux, la question se pose tout naturellement. Pour nous, le monde des spiritueux va se retrouver bouleversé par les nouvelles pratiques de consommation déjà visibles dans l'univers de la gastronomie : consommer du local, du bio, de l'artisanal, des produits de qualité. Selon les préférences de consommation moderne et au regard des modifications récentes de la législation, l'une des tendances dans la filière du mezcal est de mettre l'accent sur la qualité au détriment de la quantité. Par la nature de sa production – ce qui fait la renommée du mezcal –, le secteur semble garder le cap d'une production traditionnelle.

MEZCAL, L'ESPRIT DU MEXIQUE

Alexandre Vingtier, Domingo Garcia et David Miguères -
Hachette Pratique - 19,95 €.