



Armagnac Perfect

ARM  GNAC

EAUX - DE - VIE D'AUTEURS

Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac (B.N.I.A.)

B.P. 3 - 32800 Eauze

Tél 33 [0]5 62 08 11 00

Fax 33 [0]5 62 08 11 01

Mél : info@armagnac.fr

Site : <http://www.armagnac.fr>

ARM  GNAC

EAUX - DE - VIE D'AUTEURS

www.armagnac.fr

S O M M A I R E

A R M A G N A C  P E R F E C T

Mots des Présidents	4-5	
Les arômes de l'Armagnac Quelques conseils pour déguster	6-7	
Hôtel de Crillon Paris	8	
Fouquet's Barrière Paris	10	
Four Seasons Hôtel George V Paris	12	
Hôtel du Palais Biarritz	14	
Hôtel Martinez Cannes	16	
Hôtel Négresco Nice	18	
Hôtel Normandy Deauville	20	
The Regent Grand Hôtel Bordeaux	22	
Hôtel Royal La Baule	24	
Préparations des Perfect	26	

LE MOT DU PRÉSIDENT DU BNIA

La preuve par neuf. C'est ce que nous apportent ici neuf barmen de renom œuvrant au sein d'établissements prestigieux.

Neuf barmen qui témoignent qu'avec de l'Armagnac il est possible de réaliser un excellent perfect, qui unit un cocktail à base d'Armagnac avec un met délicieusement assorti.

Que soient ici remerciés les neuf grands professionnels qui se sont associés avec le Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac pour mener à bien ce projet.

Que soit ici remerciée l'Association des Barmen de France et en premier Guy Musart, son Président, qui dès le départ, a soutenu ce projet.

Enfin je forme le vœu que nombreux soient les consommateurs à profiter de cette initiative tant il est vrai que l'Armagnac mérite d'être découvert ou redécouvert. Confirmation étant ici faite que ce produit multi séculaire est loin des produits industriels et qu'il demeure une eau-de-vie d'auteurs.

Pierre Tabarin
Président du Bureau National
Interprofessionnel de l'Armagnac

ARMAGNAC
EAUX-DE-VIE D'AUTEURS
www.armagnac.fr

LE MOT DU PRÉSIDENT DE L'ABF

Vous allez découvrir dans ce recueil, l'évolution moderne et très tendance de l'eau-de-vie d'Armagnac, des recettes de cocktails inédites élaborées par de prestigieux barmen de palace en accord avec des mets concoctés par leur chef de cuisine. Un choix de cocktails à consommer de l'apéritif jusqu'au dessert.

Ceci grâce à une ouverture d'esprit et une nouvelle vision de nos producteurs d'Armagnac et du Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac.

N'hésitez pas à vous rendre dans ces bars pour tenter cette nouvelle expérience gustative.

Guy Musart
Président de l'Association
des Barmen Français



LES ARÔMES DE L'ARMAGNAC

Les arômes de l'Armagnac se déclinent naturellement avec l'âge des eaux-de-vie. Du plus jeune Armagnac au plus ancien, leur évolution est progressive et continue.

Le cœur de cette palette donne des repères d'âge. Ils témoignent de l'évolution des familles aromatiques qui apparaissent ou qui dominent avec le temps.

Les termes cités dans la partie extérieure de cette palette peuvent et doivent être complétés à loisir car si chaque Armagnac a sa propre personnalité, chaque dégustateur a ses références et son imaginaire personnel pour interpréter ses sensations !



QUELQUES CONSEILS POUR DÉGUSTER L'ARMAGNAC

Marie-Claude Ségur, Œnologue du BNIA

L'Armagnac paraît être une affaire d'hommes, amateurs et fumeur le cigare. Comment conseiller la dégustation de l'Armagnac à des palais novices ou plus délicats ?

Avoir de la curiosité et être gourmand(e) sont deux qualités très utiles ! pour le reste voici 2 ou 3 petits conseils pour laisser le plaisir s'exprimer :

Si vous le pouvez, choisissez un Armagnac d'assemblage réduit à 40 ou 42 % de 15 à 20 ans, c'est une période très flatteuse, avec des arômes souvent pâtisseries que chacun d'entre nous a enfoui depuis l'enfance.

Tout en profitant des teintes dorées ou acajou de l'eau-de-vie, faites tourner l'Armagnac dans le verre pour mouiller ses parois afin d'augmenter la surface d'évaporation et enrichir la proportion des arômes à la surface du verre.

Approchez le nez du verre sans agiter (pas trop bas) et humer doucement. Le premier nez est parfois vif, "montant", mais au bout de quelques secondes, les notes les plus volatiles s'échappent et le nez s'adapte, votre mémoire olfactive sait alors découvrir les nuances de fruits confits, d'épices... C'est le temps du parfum.

Et en bouche, comment découvrir avec le même plaisir les nuances de l'Armagnac ?

Je conseille une première toute petite mise en bouche afin de tapisser doucement le palais avec les arômes de l'Armagnac et apprivoiser les papilles. A la deuxième dégustation, on percevra une évolution dans les sensations : d'abord la sucrosité puis la chaleur de l'alcool. En même temps, le fondu des tanins du bois et la richesse des arômes viennent enrober la sensation de puissance et apporter de l'onctuosité. On retrouve tout au long de la bouche une variété aromatique proche de celle du nez avec en plus une belle persistance, c'est le gage de la qualité de l'Armagnac.

Dernier petit conseil-plaisir, une fois le verre vide, ne l'abandonnez pas : chauffez-le entre vos mains et sentez : c'est le "fond de verre" ; pruneau, épice, rancio ou vanillé, la quintessence de l'Armagnac s'y trouve encore !

Encore une suggestion : dégustez deux Armagnacs côte à côte et la confrontation des deux styles vous aidera à percevoir les différences, la personnalité de chacun et à aiguïser votre goût.

HÔTEL DE CRILLON



10, place de la Concorde
75008 PARIS
Tél. 33 (0)1 44 71 15 00

Bâti sur l'une des places les plus célèbres du monde, l'Hôtel de Crillon est l'un des monuments majeurs de cet espace impressionnant dessiné par Jacques-Ange Gabriel, le plus grand architecte de son temps, sous le règne de Louis XV.

Il est le seul hôtel français de luxe dont l'une des chambres "La suite Duc de Crillon" est exposée – avec ses boiseries d'époque – au Metropolitan Museum de New-York.

Ses salons historiques ont abrité toute la diplomatie internationale avec entre autre la signature de la création de la Société des Nations en 1919.

Fleuron du Groupe Concorde Hotels&Resorts, l'Hôtel de Crillon est membre de Leading Hotels of the World.



M. Philippe Olivier
Chef barman

SUPRÊME D'ARMAGNAC



4 cl d'Armagnac
3 cl de jus de pampleousse
1 cl d'eau florale de suprême d'orange
Shaker et verser
dans un verre à cocktail.

En accompagnement :
Caviar de chocolat,
ou simplement une paille en chocolat.

FOUQUET'S BARRIÈRE



Avenues Georges V
& Champs-Élysées
75008 PARIS
Tél : 01 40 69 60 00

L'Hôtel Fouquet's Barrière offre aujourd'hui un luxe à la française d'une modernité inouïe.

Son emplacement d'exception lui confère une place privilégiée sur le monde des affaires, de la culture et de la mode.

Haussmannien revisité, dans le plus glamour des Paris, il est surprise, scintillement, couleurs.

Liberté d'une extraordinaire création, juxtaposition d'univers, formes et matériaux les plus inattendus, décoration à la fois moderne et baroque.

Terrasse plein ciel. Surprenant jardin intérieur et exquis saveurs. Somptueuses chambres et suites. Spa unique. Service extrême.



M. Johan LEJEUNE

Assistant des bars du Fouquet's

SOUS LE SIGNE DU PRINTEMPS



5cl d'Armagnac
1cl de liqueur de violette
1cl de jus de citron vert frais
Romarin
Compléter de limonade

Piler dans le shaker le romarin avec la liqueur de violette. Verser ensuite le jus de citron puis l'Armagnac. Shaker puis double passer dans un tumbler rempli de glace. Compléter de limonade.

*Décoration :
une tige de romarin
que l'on peut éventuellement
flamber avant de servir le cocktail.*

*En accompagnement :
Bruschetta de sardine à l'Armagnac
et au romarin.*

FOUR SEASONS HÔTEL GEORGE V



31 avenue George V
75008 PARIS
Tél : 01 49 52 70 06

A quelques pas des Champs-Élysées, le Four Seasons Hotel George V est situé au cœur du Triangle d'Or, le quartier le plus en vue de la capitale.

Construit en 1928 dans un style art déco, l'Hôtel George V devint le "Four Seasons Hotel George V en 1999, après deux années de rénovation. L'hôtel dispose aujourd'hui de 245 chambres dont 59 suites. Plusieurs de ces suites ont une terrasse ou balcon offrant de très belles vues sur Paris. Décoré dans un style classique français, l'hôtel offre un cadre élégant et une atmosphère très parisienne. Le restaurant de l'hôtel, Le Cinq, propose une cuisine française authentique mettant en valeur les produits du terroir. Plusieurs salons de réception sont disponibles pour l'organisation d'événements privés dans un cadre raffiné au cœur de Paris.

Le Spa dont la décoration rappelle l'esprit boudoir Marie-Antoinette dispose d'une piscine et propose un vaste choix de soins pour la détente et le bien être.



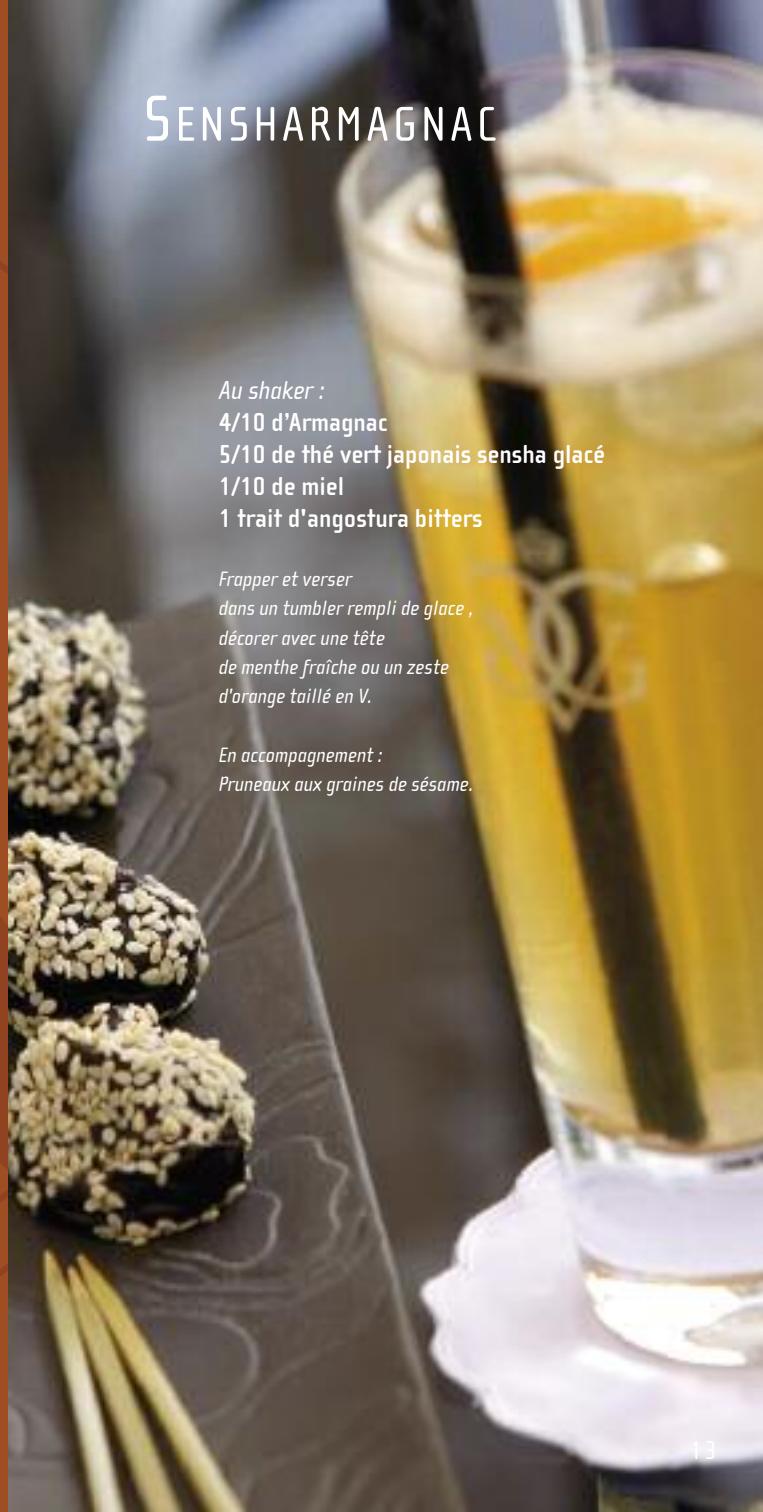
M. Gildas Lambert
Chef barman

SENSHARMAGNAC

Au shaker :
4/10 d'Armagnac
5/10 de thé vert japonais sensha glacé
1/10 de miel
1 trait d'angostura bitters

Frapper et verser dans un tumbler rempli de glace, décorer avec une tête de menthe fraîche ou un zeste d'orange taillé en V.

En accompagnement : Pruneaux aux graines de sésame.



HÔTEL DU PALAIS



1, avenue de l'impératrice
64000 BIARRITZ
Tél : 05 59 41 64 00

Biarritz est le parfait exemple de la station balnéaire chic avec une petite touche de glamour et de sophistication que le temps n'affecte aucunement.

La preuve la plus évidente de cette élégance est le bien nommé Hôtel du Palais, résidence Impérial de Napoléon III et d'Eugénie de Montijo, transformée en hôtel à la fin du 19^{ème} siècle.

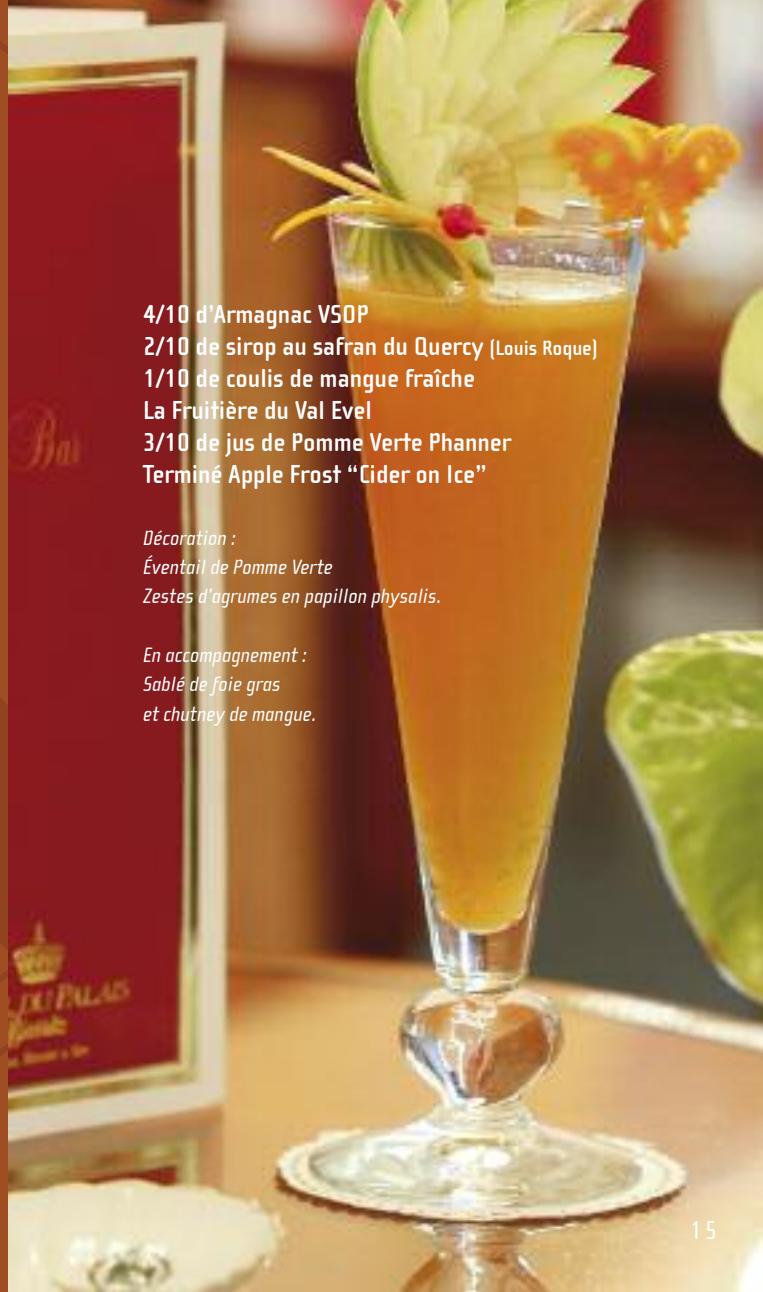
L'Hôtel du Palais a gardé tout le charme et l'authenticité de l'Époque du Second Empire et vous propose 124 chambres, 28 suites et 2 Suites Royales de Grand Luxe où le Style d'Époque épouse la modernité. En effet, tout en conservant un certain vernis historique, elles possèdent tous les atouts modernes qu'un hôtel peut offrir au 21^{ème} siècle.

L'Hôtel du Palais est l'un des plus beaux palaces d'Europe, il a reçu 3 awards en 2008.



M. Guy DELERIS
Chef barman

LE RÊVE DU SAFRANIER



4/10 d'Armagnac VSOP
2/10 de sirop au safran du Quercy (Louis Roque)
1/10 de coulis de mangue fraîche
La Fruitière du Val Evel
3/10 de jus de Pomme Verte Phanner
Terminé Apple Frost "Cider on Ice"

Décoration :
Éventail de Pomme Verte
Zestes d'agrumes en papillon physalis.

En accompagnement :
Sablé de foie gras
et chutney de mangue.

HÔTEL MARTINEZ



73 La Croisette
06400 CANNES
Tél : 04 92 98 73 00

Situé sur la célèbre Croisette de Cannes, l'Hôtel Martinez construit en 1929, rivalise avec n'importe lequel des hôtels authentiques de la côte.

Récemment rénové, il a désormais la réputation d'un des plus grands hôtels de la Riviera.

Ce grand hôtel superbe, art déco, le refuge favori des stars et de la presse, propose des restaurants avec vue sur la mer, dont le Relais Martinez, le piano bar l'Amiral, et le fameux restaurant de la Palme d'Or.



M. Olivier Pillon
Chef barman

L'ART MANIAC

2cl d'Armagnac
1cl de Tia Maria
1cl de Galliano
1 trait de sirop d'orgeat
6cl de jus d'ananas

*Préparer au shaker.
Frapper les ingrédients
avec des glaçons
et passer dans le verre.
Servir dans un verre de type
"verre à cocktail".*

*Décoration :
Éventuellement une rondelle d'ananas
sur le bord du verre.*

*En accompagnement :
Chocolat blanc en émulsion tiède,
fine gelée de café,
fraîcheur de litchi.*



HÔTEL NÉGRESKO



37 Promenade des Anglais
06000 NICE
Tél. 04 93 16 64 00

Le Négresco est le palace le plus authentique de la Côte d'Azur, réputé pour son histoire, sa beauté, et sa qualité de service. Vigie imperturbable, son dôme rose domine la Baie des Anges depuis bientôt un siècle.

Il fût créé par le Roumain Henri Negresco en 1913 afin d'y accueillir ses clients dans le summum du luxe et du confort. Ruiné après la guerre, Henri Negresco mourut et l'hôtel fût racheté en 1957 par Monsieur et Madame Augier qui lui redonnèrent toute sa renommée internationale.

Jeanne Augier en a fait aujourd'hui un véritable musée vivant, son idée maîtresse étant de faire découvrir à ses hôtes les différentes époques qui ont marqué la France. De nombreuses œuvres d'art et mobiliers authentiques ont été acquis et y sont aujourd'hui exposés.

L'Hôtel Négresco, célèbre palace mondialement reconnu, a été classé Monument historique en 2003 par le Ministère de la Culture.



M. Jean LEBER
Assistant Chef barman

VITTO PUENTE

*Directement dans
une flûte à champagne
1,5 cl de sirop de vanille
2 cl de jus de mangue
1,5 cl d'Armagnac*

*Le tout rafraîchi à l'aide d'un glaçon
que l'on tourne à la cuillère à mélange,
glaçon dont on se sépare avant de finir
ce cocktail au champagne.*

*En accompagnement :
Toast de Foie Gras de canard
et de chutney de mangue.*



HÔTEL NORMANDY BARRIÈRE



38 rue Jean Mermoz
14800 DEAUVILLE
Tél : 02 31 98 66 22

A deux heures de Paris, au bord de la mer, le Resort Lucien Barrière de Deauville c'est, l'assurance d'une coupure avec le quotidien et l'arrivée dans un espace chaleureux où tout est fait pour se sentir bien, du charme à l'état pur.

Imaginé par l'architecte parisien Théo Petit, cette immense et splendide villa anglo-normande de 1912, devient une institution phare et un monument incontournable de Deauville.

Pénétrer dans le hall du Normandy Barrière, c'est sentir battre le cœur de Deauville, retrouver l'histoire légendaire des personnalités venues y séjourner, savourer l'atmosphère d'un établissement unique par son architecture, "seule villa au monde de 300 chambres" (Le Figaroscope).



M. Marc JEAN
Chef barman

DÉSIR NOIR



Au shaker :
4cl d'Armagnac
2cl de Grand-Marnier Cordon Rouge
1cl de crème de cacao brun

Décoration :
Un long zeste d'orange.

En accompagnement :
Un moelleux au chocolat
aux zestes d'orange
parfumé à l'Armagnac.



THE REGENT GRAND HÔTEL BORDEAUX



2-5, Place de la Comédie,
33000 BORDEAUX
Tél : 05 57 30 44 44

Le Grand Hôtel de Bordeaux a réouvert ses portes à la fin de l'année 2007 sous l'enseigne The Regent. Il est l'unique établissement 4 étoiles luxe de Bordeaux. Il ne fallait pas moins qu'un tel standing pour cet hôtel mythique. De l'extérieur déjà, l'excellence du Regent Grand Hôtel Bordeaux se donne à voir. Sa façade de style néoclassique, créée en 1770, est un facteur principal du prestige du Grand Hôtel.

En empruntant l'entrée principale Place de la Comédie, on est directement plongé dans l'univers de cet établissement : luxe, grandeur et émerveillement.

L'hôte est invité à voyager au cœur du mythique Grand Hôtel. Mélange de marbre, de pierre bordelaise, de tissus aux tons chauds et de mobilier inspiré du 18^{ème} siècle, le hall de l'hôtel est la vitrine parfaite qui invite à entrer découvrir les lieux.



M. Karim MESSAOUD DEBBIH
Bar manager

LE VICTOR BAR'MAGNAC



1cl de sucre liquide
1,5cl de jus de citron vert
2cl de liqueur Chambord
4,5cl d'Armagnac VSOP

*Mettre les framboises dans le shaker,
ajouter le sucre.*

Bien écraser le tout.

*Lorsque les framboises
sont bien écrasées avec le sucre,
ajouter le jus de citron vert,
la liqueur Chambord et l'Armagnac.
Shaker quelques instants.*

*Verser dans un verre à cocktail
en filtrant à travers le chinois.*

Décoration :
citron vert, mûre, groseille,
menthe, zeste de citron.

En accompagnement :
Langoustine et magret de canard fumé
Mousseline de petit pois,
gelée de pruneaux d'Agen
et Armagnac, noisette.

HÔTEL ROYAL



6 avenue Pierre Loti
44500 LA BAULE
Tél : 02 40 11 48 48

Face à la mer, dans un parc boisé aux arbres centenaires, le Royal-Thalasso Barrière vous accueille dans un cadre élégant et raffiné. Lumière douce, bois clair, marbre et verre, le centre de thalassothérapie Thalga La Baule, intégré à l'hôtel vous offrira une atmosphère de détente et d'écoute.

L'hôtel dispose de 85 chambres et 6 suites, toutes décorées avec modernité, convivialité et élégance.

Pure parenthèse de ressourcement, le Royal Hôtel est intégralement lié au bien-être et à la détente.



Mme Aurore LE ROY
Barlady

L'INSTANT PLAISIR



3cl d'Armagnac
2cl de liqueur Chambord
4cl de coulis de framboise
Allonger au champagne.
Terminer par un zeste de citron vert
(sur le verre une tranche de citron vert).

En accompagnement :
un macaron au chocolat et armagnac
et un macaron framboise
(accompagner de framboises fraîches).



PRÉPARATIONS DES PERFECT

Langoustine et Magret de canard fumé, Mousseline de petits pois, Gelée de pruneaux d'Agen et Armagnac, Noisette

Réalisé par l'Exécutif Chef du Regent Grand Hôtel Bordeaux,
Pascal Nibaudeau.

Pour 4 personnes

Gelée de pruneaux et Armagnac

Faire macérer 10 pruneaux d'Agen dans 10 cl d'Armagnac la veille.
Faire chauffer ¼ L d'eau et ¼ L de fond blanc, ajouter les pruneaux et l'Armagnac, laisser infuser 30 minutes, passer à travers un linge. Coller avec de l'agar agar à raison de 2 gr par litre de préparation.

Mixer 200 g de petits pois cuits avec 10 cl de lait et 15 g de beurre, assaisonner et tenir au chaud. Poêler une langoustine, trancher du magret de canard fumé.

Emulsion noisette

Faire torréfier 40 g de noisette, mouiller avec ¼ L de lait et ¼ L de crème, laisser infuser, passer à la passette, assaisonner et mixer. (astuce du chef : vous pouvez accentuer le goût à l'aide d'huile de noisette).

Dresser l'assiette comme sur la photo.



Toasts de Foie Gras et de Chutney de mangue

Réalisé par le chef de l'Hôtel Negresco.

Un mélange savant de Foie Gras de canard et de Chutney de mangue reposant sur de fines tranches de pain de campagne tout juste toastées.



Bruschetta de sardines à l'Armagnac et au romarin

Réalisé par le chef du Fouquet's Barrière

Toast grillé frotté à la tomate fraîche, rehaussé d'une sardine marinée à l'Armagnac et au romarin.

Accompagné d'une quenelle de labneh (fromage frais libanais, légèrement acidulé).



Pruneaux aux graines de sésame

Réalisé par le chef de Four Seasons Hôtel George V.

Verser de la sauce soja dans une petite assiette et y tremper quelques pruneaux (environ 2 à 3 par personnes), rouler ensuite les pruneaux dans une assiette garnie de graines de sésames . Dresser sur une assiette et présenter avec quelques pics .

Sablé de foie gras et chutney de mangue

Réalisé par le chef de l'Hôtel Negresco.

Superposition de foie gras de canard, chutney de mangue sur un fin sablé au pistil de safran.

Pâte sablée légèrement sucrée avec pistils de safran et gousse de vanille, abaissée finement puis cuit au four.

Chutney de mangue avec pomme, poire rehaussée de gelée au piment d'Espelette.

Foie gras de canard en terrine cuit au naturel puis glacé d'un miroir léger à l'Armagnac.

A R M A G N A C



P E R F E C T

Nous remercions pour leur participation
et leur précieuse collaboration :

Guy MUSART,
Marc JEAN,
Aurore LEROY,
Karim MESSAOUD DEBBIH,
Guy DELERIS,
Gildas LAMBERT,
Olivier PILLON,
Jean LEBER,
Johan LEJEUNE
et Philippe OLIVIER

Merci également à l'Hôtel Normandy Barrière,
Hôtel Royal, The Regent Grand Hôtel Bordeaux,
Hôtel du Palais, Four Seasons Hôtel Georges V,
Hôtel Negresco, Hôtel Martinez, Hôtel Negresco,
Fouquet's Barrière et Hôtel de Crillon.

Conception graphique : Bernard Pénalba
Photographies : Michel Carassio