

Le whisky, produit d'un terroir : la preuve par les Alpes

par

■ **Frédéric Revol** ■

Fondateur du Domaine des Hautes Glaces

En bref

Dans une mondialisation qui normalise les goûts, la singularité d'un territoire peut-elle fabriquer de la diversité? Dans une société qui exige des retours sur investissement rapides, une activité sur un cycle d'une quinzaine d'années peut-elle exister? Dans un marché écrasé par l'Écosse, peut-on imposer un whisky de qualité, français, développé sur un petit territoire extrême des Alpes? Il fallait un certain sens du défi pour lancer le Domaine des Hautes Glaces! Dix ans après, s'il jouit d'une belle notoriété et devient une microfilère, il le doit à une part de chance, à des convictions – le whisky écossais n'exploite pas la variété des céréales, la France dispose de tous les savoir-faire et matières premières, aborder chaque étape différemment peut donner lieu à des produits singuliers – et à la compréhension d'un processus de création impliquant une interaction permanente entre le goût, l'instrumentation et la technique, tout en conservant sa part de mystère.

Compte rendu rédigé par Sophie Jacolin

L'Association des Amis de l'École de Paris du management organise des débats et en diffuse les comptes rendus, les idées restant de la seule responsabilité de leurs auteurs. Elle peut également diffuser les commentaires que suscitent ces documents.

Séminaire organisé grâce aux parrains de l'École de Paris du management :

Algoé¹ • Caisse des dépôts et consignations • Carewan¹ • Conseil régional d'Île-de-France • Danone • EDF • Else & Bang • ENGIE • FABERNOVEL • Fondation Roger Godino • Groupe BPCE • Groupe OCP • GRTgaz • HRA Pharma² • IdVectoR² • IPAG Business School • L'Oréal • La Fabrique de l'industrie • Mairie de Paris • MINES ParisTech • Ministère de l'Économie et des Finances – DGE • RATP • Renault-Nissan Consulting • SNCF • Thales • UIMM • Ylios¹

1. pour le séminaire Vie des affaires
2. pour le séminaire Management de l'innovation

Une intention créatrice

J'ai fondé, il y a près de dix ans, le Domaine des Hautes Glaces, ferme-distillerie de whisky de montagne nichée entre les massifs du Vercors, du Dévoluy et des Écrins, sur le plateau du Trièves.

Il serait artificiel de rechercher dans mon curriculum vitæ les prémisses de cette aventure. C'est avant tout une intention créatrice qui m'a conduit dans ces montagnes. La création, telle que je la conçois, n'est pas éthérée et hors-sol, mais bel et bien enracinée dans le terroir. Elle en est le fruit. Il n'y a qu'à se laisser guider par la nature, qui fait elle-même preuve d'une stupéfiante capacité créatrice. Si tant est que je sois à l'origine d'une création, elle ne réside pas tant dans mon produit ou mon procédé que dans mon intention, mon désir, dans les choix que j'opère et dans la conscience que j'ai de mes actes.

De la terre à l'esprit

Je me suis fait envoûter par le whisky grâce aux merveilles qu'accomplissent les Écossais depuis des siècles. J'ai toutefois abordé ce monde par un chemin dérobé. L'univers traditionnel du whisky valorise amplement les savoir-faire de la filière aval, la distillation et l'élevage. En revanche, la filière amont est comme ignorée. Rien n'est dit des céréales qui composent l'eau-de-vie. Cela se comprend aisément lorsqu'on sait qu'en une journée de fabrication de whisky l'Écosse consomme l'intégralité de sa production céréalière. Elle se fournit donc sur le marché mondial, sans pouvoir exploiter de lien entre l'origine des grains et le produit final.

Pour ma part, je ne peux me résoudre à négliger la matière première des mets ou des breuvages que j'ingère. L'on sait combien l'incorporation d'un aliment est symbolique – l'eucharistie en témoigne. Cependant, ce geste renvoie avant toute chose à la terre nourricière, c'est pourquoi je lui porte la plus grande attention.

Aussi l'intention première du Domaine des Hautes Glaces était-elle de créer un whisky qui ait un lien évident et fort avec sa terre et son territoire. Nous cultivons en agriculture biologique nos propres céréales – seigle, orge et grand épeautre – adaptées à notre climat montagnard et ancrées dans l'histoire locale. Il se trouve que l'orge est la céréale traditionnelle du whisky écossais, tandis que le seigle est prisé des distillateurs américains. Le grand épeautre, en revanche, fait avec nous son entrée dans cet univers.

Si la France n'a guère produit de whisky jusqu'à présent, elle possède des savoir-faire séculaires dans chacune des étapes de sa fabrication. Le whisky est une eau-de-vie de céréales vieillie en fût. Or, la France est riche d'une magnifique tradition tonnelière. Il requiert du malt, or la France est le premier malteur au monde. Enfin, il nécessite une distillation, technique que la France met en œuvre de longue date avec ses armagnacs, cognacs et eaux-de-vie.

Nous entendions ainsi nous lancer dans une double réinterprétation : celle du whisky écossais par des savoir-faire locaux et celle de savoir-faire traditionnels qui n'avaient jamais été assemblés jusque-là, pour produire du whisky.

Croire au génie du lieu

Le Domaine des Hautes Glaces explore la notion de terroir, peu familière aux Anglo-saxons. J'associe le terroir non à un repli, mais à une conciliation entre les échelles locale et globale. Dans un monde ouvert où circulent les idées, les hommes et les technologies – en particulier celles qui touchent à l'artificialisation du vivant – l'on tend à reproduire en tout lieu ce qui fonctionne le mieux. En découlent une uniformisation et une simplification, particulièrement nettes dans l'agroalimentaire, les vins et les spiritueux. En cinquante ans, le nombre de variétés de tomates disponibles sur le marché a, par exemple, été divisé par cinquante. Le sucre et la vanille s'imposent aujourd'hui dans la majorité des recettes.

L'intention du Domaine des Hautes Glaces était, au contraire, de laisser parler le "génie du lieu". La première qualité de l'eau avec laquelle je fais mon whisky est qu'elle est mienne. Celle de mes céréales tient au fait que je les ai semées et qu'elles sont du cru. Quant à l'élevage, nos fûts sont exclusivement composés de chêne français. Notre région étant dépourvue de tourbe, nous ne faisons pas de whisky tourbé.

Je compose avec les ressources et les contraintes du territoire pour créer une identité propre. Elles sont une source de créativité et d'innovation. Je suis convaincu que si nous étions plus nombreux à exploiter la force du local, nous pourrions proposer au monde une plus grande variété de produits. Je fais rimer territoire avec diversité.

Loin de toute approche mécaniste et industrielle, nous mettons en œuvre une agroécologie douce, que nous espérons durable, en considérant le sol comme un écosystème vivant et non comme un simple support de production. Outre le fait que nous n'utilisons aucun élément chimique au long du processus, nous ne labourons pas et n'apportons pas d'engrais extérieur, mais recyclons largement. Les drèches, résidus du brassage des céréales, sont compostées et répandues sur les terres, de même que les résidus liquides de notre production. De plus, nous employons uniquement des énergies locales et renouvelables.

Le whisky, objet culturel

Le whisky demande de vieillir. Il s'inscrit dans le temps. Si nous voulons transmettre des eaux-de-vie riches de quarante ans d'élevage, il est tout aussi important que nous léguions aux générations suivantes des terres aussi fertiles que celles que nous avons reçues.

Quand je bois un très vieux whisky, je goûte le résultat d'un travail accompli il y a fort longtemps, dont le mode de production a peut-être même disparu – tout comme la lumière d'une étoile qui me parvient a été émise il y a des milliards d'années. Le Domaine des Hautes Glaces est une toute jeune entreprise qui produit du mieux possible aujourd'hui, pour demain. Nous laissons un témoignage de ce que nous sommes ici et maintenant. Comment cette trace du passé éclora-t-elle dans la bouche des goûteurs? Le goût est éminemment intime; il renvoie chacun à son expérience propre et à sa mémoire. Avec mes whiskies, je cherche à créer une palette aromatique qui guide chacun vers son intimité, qui l'aide à entrer en conversation avec lui-même. Ma plus grande satisfaction est de voir un dégustateur se replonger, grâce à mon whisky, dans les souvenirs que lui évoquent les tonalités céréalières : la grange de son grand-père où il jouait enfant... En cela, nos whiskies sont des objets culturels, des médias entre la terre, le temps et les hommes.

Un chemin sur le fil

Je travaillais dans le monde du conseil lorsque j'ai envisagé de créer ma distillerie, dans les années 2006-2007. Je désirais me confronter aux éléments bruts. La céréale est une matière vivante et non un objet inerte et malléable à merci. Mon mode de fabrication fait confiance au vivant plutôt qu'il ne tente de l'étouffer par des techniques. Je suis, en revanche, très éloigné de la vogue du "tout nature" qui touche aujourd'hui le vin. Le whisky requiert, au contraire, une forte intervention humaine. Partant d'une céréale qui ne contient ni eau ni sucre, nous produisons un alcool dont la création nécessite eau et sucre. Laissez vieillir des raisins dans un seau, vous obtiendrez peut-être du vin; faites-en de même avec des céréales, elles ne deviendront jamais du whisky.

Guider la nature sans l'étouffer

Chacune des phases de transformation fait intervenir de si nombreux facteurs que je ne peux m'en remettre exclusivement à des recettes, si je souhaite préserver et mettre en valeur la complexité potentielle de ce produit. L'essentiel se joue ailleurs. À chaque étape, j'opère des choix qui déterminent l'identité du whisky : sélection des grains, température de brassage, cinétique de fermentation, bois des fûts... Il se crée une tension entre les phénomènes naturels propres à une matière vivante – germination, fermentation – et les chemins plus ou moins contraints que je leur fais prendre. Je suis toujours sur le fil. Le point d'équilibre réside dans la conscience que j'ai de mes actes : pourquoi accomplis-je tel geste ?