

ALEXANDRE GABRIEL

Président et propriétaire de Cognac Ferrand



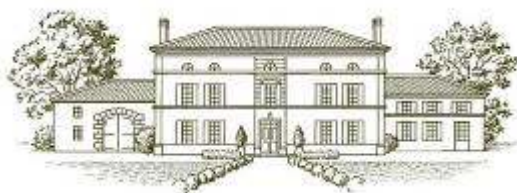
Alexandre Gabriel est né dans le sud de la Bourgogne, en France, non loin de la ville médiévale de Cluny. Pendant son enfance et son adolescence, il a passé ses week-ends à travailler dans l'exploitation familiale. C'est de là que lui vient l'amour qu'il porte à la terre. Son grand-père, qui a été un véritable exemple pour lui, a veillé à ce qu'Alexandre apprenne comment greffer un arbre, vendanger et traire une vache. C'est avec émotion qu'Alexandre se souvient de lui : « Pour mon grand-père, la seule richesse était celle issue de la terre. »

Alexandre a étudié l'économie à Lyon, puis est parti aux Etats-Unis dans le cadre d'un échange d'étudiants avec le *Macalester College* dans le Minnesota. C'est là qu'il a perfectionné son anglais, étudié la politique internationale et travaillé en tant que stagiaire pour un Sénateur d'Etat. Puis il est revenu en France et s'est inscrit dans une Ecole de Commerce à Paris où il a commencé à travailler sur un projet d'école qui l'a amené à visiter différentes régions de France, à la rencontre de petits producteurs de vin, avec pour objectif de les aider à développer leur activité grâce à ses connaissances naissantes des affaires. C'est lors d'un de ses voyages dans la région de Cognac qu'Alexandre a découvert la Maison Ferrand, au cœur de la région de la Grande Champagne près de la ville de Cognac, et qu'il a rencontré M. Ferrand.

« Cognac Ferrand était l'une des plus anciennes Maisons de Cognac, et à l'époque, elle végétait. Elle possédait d'imposants stocks et Pierre Ferrand avait l'un des meilleurs savoir-faire de la région. Cependant, la Maison ne vendait rien », explique Alexandre. « Le travail à accomplir était plus important que tout ce que j'aurais pu imaginer, et lorsque M. Ferrand m'a proposé de travailler en partenariat, j'ai accepté sans hésiter. »

Alexandre Gabriel a discuté avec ses professeurs et décidé que pour redorer le blason de ce petit bijou qu'était la Maison Ferrand, il fallait rapidement mettre sur pied un bon réseau de distribution.

Alexandre poursuit : « Sachant que 90 % du Cognac vendu à travers le monde proviennent de quatre grandes sociétés, nous nous sommes dit que notre mission était de faire en sorte que le Cognac retrouve ses racines. Nous avons donc embauché des personnes et nous sommes même allés chercher l'ancien responsable à la retraite d'une autre Maison de Cognac pour lui demander conseil.



Il faut se souvenir qu'à l'époque, j'étais encore en Ecole de Commerce, et lorsque j'avais une mission à New York et à Tokyo, c'était une bénédiction pour Cognac Ferrand. Lorsque je n'étais pas en mission, je troquais mon jean et mon t-shirt contre un costume cravate et j'allais voir des distributeurs de spiritueux potentiels. Notre Cognac parlait de lui-même, de manière très éloquente : il fallait simplement quelqu'un d'enthousiaste et de dynamique pour le servir ! ».

Lorsque Alexandre est sorti diplômé de son Ecole de Commerce, il a consacré 100 % de son temps à Cognac Ferrand, distillant et faisant vieillir l'exceptionnel Cognac de la Maison tout en établissant des canaux de distribution à travers le monde. Aujourd'hui, il est le Président et le propriétaire majoritaire de cette Maison de spiritueux fins dont le siège social est le Château de Bonbonnet, du 18^{ème} siècle, qu'il a racheté aux Cognacs Martell. Lorsque le grand-père adoré d'Alexandre a visité Bonbonnet, il a déclaré avec beaucoup de satisfaction : « C'est ton Domaine maintenant », et il a don à Alexandre de son ancien pressoir pour lui souhaiter bonne chance. Alexandre commente : « Ce n'est pas un homme qui se perd en paroles, mais je sais que ce jour-là, je l'ai rendu heureux. »

Après avoir passé beaucoup de temps et d'énergie à développer la distribution des Cognacs Pierre Ferrand, Alexandre a ensuite choisi de s'attaquer à son prochain objectif : redynamiser les spiritueux artisanaux qui font partie de l'héritage français. Sa mission l'a conduit dans certaines parties isolées du pays où il est allé à la rencontre de producteurs de Calvados et d'Armagnac, passionnés et fervents défenseurs du caractère authentique de leurs spiritueux.

« Je me souviens encore de la saveur de l'incroyable Liqueur de Cassis que ma grand-mère faisait pendant mon enfance et mon adolescence en Bourgogne. Plus tard, je voulais fabriquer la même ! » explique Alexandre. « C'est ainsi que les Liqueurs Mathilde sont nées. J'ai le sentiment que trop de trésors gastronomiques français sont menacés de disparition, et je ne veux pas que les plus grands spiritueux du pays en fassent partie. »

Alexandre a également une grande passion pour le gin dont il a étudié en détail l'histoire et la fabrication. C'est poussé par cet intérêt qu'il s'est rendu dans une distillerie de genièvre du 18^{ème} siècle située dans la citadelle de Dunkerque, en France, où il a trouvé une ancienne recette de gin qu'il a mise au goût du jour afin de répondre aux attentes des amateurs de gin d'aujourd'hui. Ainsi est né le Gin Citadelle. Il s'agit de l'un des seuls gins artisanaux distillés dans de tout petits alambics en cuivre et fabriqué à partir de 19 herbes venant du monde entier. La fabrication se fait un fût après l'autre, au cœur de la région de Cognac, dans les mêmes alambics utilisés pour le Cognac Pierre Ferrand (au moment de l'année où le Cognac ne peut être distillé conformément aux réglementations AOC).

- SUITE -

« Pour produire un Cognac supérieur, il faut commencer par choisir les meilleurs raisins puis réaliser une distillation lente dans de petits alambics en cuivre, et enfin attendre de nombreuses années que le Cognac vieillisse dans des fûts en chêne. Impossible de prendre des raccourcis. Il faut beaucoup de soin, d'engagement et de patience pour fabriquer un spiritueux exceptionnel, mais la différence est telle et le résultat en bouche si remarquable que ce long processus en vaut largement la peine. Chez Ferrand, cette patience a toujours été au cœur de notre mission et rétrospectivement, lorsque que je pense à mon grand-père qui m'a servi d'exemple, j'ai le sentiment qu'il serait très fier de ce que nous avons fait de notre Domaine. »

Alexandre Gabriel



Mathilde
Liqueur