

Interview Le territoire de Cognac accueille les meilleurs talents de la gastronomie française

Directrice de la communication de la BNIC, Claire Caillaud livre de nouvelles révélations sur la première réception hors de Paris de la cérémonie des Etoiles du Guide MICHELIN 2022.



Claire Caillaud est la directrice de la communication du Bureau national interprofessionnel du cognac. (©BNIC)

Par [Antoine Colin](#) Publié le 22 Jan 22 à 12:02

Actu Charente

[Mon actu](#)

Pour la première fois depuis sa création au début du XXe siècle, le **Guide Michelin** organise sa **Cérémonie des Etoiles** en région.

La sélection de restaurants du **Guide Michelin France 2022** sera présentée le 22 mars prochain à **Cognac** en partenariat avec le **Bureau national interprofessionnel du cognac**. Interview.

À lire aussi

- [Le taux d'incidence continue d'augmenter en Charente](#)

Actu : Comment est venue l'idée de délocaliser cet événement en Charente ?

Claire Caillaud : L'initiative de délocalisation a été prise par le Guide MICHELIN qui, en choisissant le Territoire Cognac, confirme sa volonté souvent exprimée, de valoriser les régions et leurs terroirs. Cognac est donc la première ville de France en région à accueillir la cérémonie des Etoiles du Guide MICHELIN et c'est un événement que nous attendons tous avec impatience.

Cognac représente l'"excellence française"...

Directrice de la Communication du BNIC : Le Guide MICHELIN a apprécié la mobilisation immédiate des collectivités et la filière Cognac pour les accueillir et s'est senti proche de l'ADN du Cognac et de la région : nous représentons l'excellence française à travers le monde tout comme la gastronomie. Nous avons un superbe terroir et des savoir-faire d'exception. Nous avons également la chance que nos deux noms soient reconnus dans le monde et familiers pour de nombreux gourmets et amateurs de spiritueux.

L'engagement dans le développement durable, cher au Guide MICHELIN, a aussi joué, je crois, dans le processus de sélection du territoire hôte. Enfin, les grands chefs en France savent garder une place de choix au Cognac sur leurs tables, et à travers le monde, de nombreuses maisons de Cognac travaillent à l'année avec des chefs pour sublimer le cognac.

Quel lieu accueillera l'événement ?

CC : La cérémonie des Etoiles du Guide MICHELIN se déroulera au Théâtre de Cognac le 22 mars prochain. Les Chais Monnet ont également été sollicités pour le cocktail dînatoire. Plusieurs hôtels de la région sont mobilisés pour accueillir l'ensemble des invités (chefs, sommeliers, journalistes...) et un programme de visites et de rencontres est prévu par l'ensemble des partenaires. Les maisons de Cognac partenaires (Courvoisier, Hennessy, Martell, Rémy Martin) recevront les invités autour d'expériences mémorables. Les invités découvriront également la ville de Cognac et son patrimoine culturel et gastronomique.

Comment le BNIC souhaite s'impliquer dans l'organisation ?

CC : La filière Cognac, à travers le concours du BNIC et des quatre maisons citées précédemment, est partenaire de l'événement, aux côtés d'autres institutions : la région Nouvelle-Aquitaine, les départements de Charente et Charente-Maritime, la communauté d'agglomérations de Grand Cognac, Charentes Tourisme et la Ville de Cognac. Nous sommes tous mobilisés pour financer l'organisation de l'évènement et participer activement et collectivement à sa mise en place.

Comment le BNIC souhaite mettre en avant la découverte du Cognac, de son terroir et savoir-faire d'exception de ses producteurs ?

CC : Au cours de moments de convivialité et de rencontres qui vont jalonner le programme. En complément, le 22 mars, lors de la soirée qui clôturera la cérémonie, le Cognac ainsi que toute la richesse et la diversité du terroir et de la gastronomie charentaise leur seront présentées par l'ensemble des partenaires.

Des chefs locaux seront ils présents pour cet événement ? Qui sont-ils ?

CC : Le Guide MICHELIN est la référence mondiale de la recommandation de restaurants et à ce titre, le point de repère naturel dès lors qu'il s'agit des chefs et du monde de la gastronomie. Le rassemblement des chefs et des représentants des métiers de la gastronomie relève du domaine exclusif du Guide MICHELIN et je me garderais bien de vous répondre sur ce point.

Quelle est la place de la gastronomie dans la filière du Cognac ?

CC : Le Cognac est un symbole fort de l'excellence française. A travers le monde, il se savoure pur, sur glace, en cocktails mais s'invite aussi sur les plus belles tables où l'on peut le déguster en accord avec de nombreux mets. La filière est très proche du monde de la gastronomie qui a un rôle de prescription et qui recèle bien des connaisseurs.