

**CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE - DEUX KIRSCHS DE FOUGEROLLES, MÉDAILLES D'OR, À PARIS
LE KIRSCH DE FOUGEROLLES S'EST DISTINGUÉ AU SALON DE
L'AGRICULTURE**



« C'est une fierté pour toute la filière » se réjouit Bernard Baud, le président du syndicat de défense et de promotion du kirsch de Fougerolles.

Lors du récent salon de l'agriculture, deux kirschs produits et distillés à Fougerolles ont été récompensés d'une médaille d'Or lors du concours général agricole. Jacques Daval et le Sica Kirsch et terroir, représenté par Bernard Oudot décrochent cette distinction. « Les deux produits méritaient cette médaille d'Or. Ils étaient très, très proches » assure Michel Andreux, qui présidait ce jury dédié au kirsch AOC. « Le jury a été unanime » ajoute-t-il.

Sept kirschs étaient soumis à l'examen des six membres du jury. « Tous les produits sur la table étaient de bons produits. Ils ont passé un premier contrôle d'acceptation en AOC » rappelle-t-il.

Le concours comme il le rappelle prend la forme d'une dégustation à l'aveugle. « Les produits sont soumis à trois examens. Visuel, olfactif et gustatif. Les mêmes que ceux qu'on pratique pour l'AOC » ajoute-il. Sur la table du jury pour ce concours 2016, quarante-deux verres qui permettent à chaque juré d'examiner les sept kirschs en concours. « Il y a aussi de l'eau et du pain sur la table » décrit encore Michel Andreux. « On échange entre nous après. Mais c'est permis d'échanger pendant » répond-il.

Il explique encore que le jury produit « une fiche spéciale » suite à cet arbitrage « qui peut être demandée » par les producteurs honorés.

Jacques Daval, le premier lauréat est un producteur indépendant. « C'est le kirsch de la récolte de 2014 qui n'avait pas été facile. J'ai eu aussi une distillation compliquée » se souvient Jacques Daval, qui estime que ce concours récompense un savoir-faire.

L'autre lauréat est pluriel. C'est un groupe de dix agriculteurs producteurs de kirsch, regroupés sous forme coopérative Le SICA Kirsch et terroir créé, il y a plus de 40 ans, qui commercialisent en vente directe, via la ferme Chassard, implantée en bordure de la RN 57. Bernard Oudot a le sentiment d'avoir mis à l'honneur la notion de terroir à une époque « où personne ne parlait de terroir et de circuits courts »..

« On a fait déguster sur tout le Salon » racontait quant à lui Alain Lesne, de la Confrérie des gousteurs de kirsch. Seize membres de cette confrérie s'étaient rendus au Salon de l'agriculture. Certains d'entre eux ont participé à des jurys consacrés aux eaux-de-vie (mirabelle, eau-de-vie de cidre et même rhum AOC de la Martinique). « Il y a un an, je m'étais offusqué parce que Fougerolles n'était pas représenté. Cette année, je suis ravi que Fougerolles soit si bien représentée. Il faut y aller tous les ans » pousse Benoît Miège, le maire de Fougerolles, conscient que la renommée de sa ville doit beaucoup à la cerise et au kirsch.