

Inspirée par le slogan de la maison

L'Amicale des anciens élèves du LTHAH en visite chez Laurent-Perrier

Fraîcheur, élégance et légèreté: voilà ce qui caractérise le champagne Laurent-Perrier. Un groupe d'anciens élèves du lycée technique hôtelier Alexis Heck de Diekirch a visité avec Michel Toussaint, patron de la maison Othon Schmitt, le domaine champenois à Tours-sur-Marne.

La maison de champagne Laurent-Perrier a une grande tradition familiale. Depuis 1812, plusieurs générations ont su résister au défi de la vie à Tours-sur-Marne, loin des métropoles champenoises à Reims et Epernay. En 1945 Bernard de Nonancourt, de retour de la guerre, débute son apprentissage qui doit le préparer à diriger Laurent-Perrier. Il suit la consigne de sa mère: «Tu ne seras jamais un bon dirigeant si tu ne deviens pas d'abord un bon ouvrier». Il se forme dans les maisons Lanson et Delamotte, travaillant dans chaque branche de la filière champenoise.

Motivé par sa passion pour le champagne et le respect pour son équipe, Bernard de Nonancourt reprend la présidence de la maison champenoise en 1949 et consacre sa vie à la construction de Laurent-Perrier, avec comme philosophie: «Qualité des vins, qualité des hommes». Il est un des premiers à ressusciter et à transmettre aux nouvelles générations des concepts tradition-



L'Amicale des anciens élèves de l'école hôtelière de Diekirch a visité le domaine Laurent-Perrier.

(PHOTO:GSZ)

nels de la Champagne: par exemple un brut nature (sans dosage), une cuvée de prestige «multi-millésimée» ainsi qu'un rosé brut non-millésimé. Sous sa direction, Laurent-Perrier croît pour devenir la plus importante des maisons familiales de la Champagne, et une de ses marques les plus estimées. Dans sa fonction de président d'honneur du conseil de surveillance, Bernard de Nonancourt est encore de nos jours actif dans la vie de l'entreprise, même si la direction du groupe Laurent-Perrier est

aujourd'hui assurée par Stéphane Tsassis.

Depuis plus d'un demi-siècle la maison Othon Schmitt d'Hellange représente le domaine Laurent-Perrier au Grand-Duché. Frédérique Chaise-Collet, ambassadrice de la marque de champagne Laurent-Perrier a indiqué, lors de ses mots d'accueil pour les hôtes du Luxembourg: «Le succès de nos champagnes est le résultat de l'énergie de Bernard de Nonancourt, créateur du style et de la gamme Laurent-Perrier,

mais aussi de ses filles Alexandra et Stéphanie qui oeuvrent aujourd'hui pour conserver l'indépendance de la Maison, et en perpétuer les valeurs». Michel Fouconnet, chef de cave, est, avec sa créativité œnologique à l'origine de la naissance d'une gamme de vins de champagne unique. Cuvée après cuvée, les assemblages de vins sont composés par la philosophie qui inspire leur élaboration, par leur style, leur goût et par la constance de leur qualité. «Si le champagne millésimé est caractéristique

d'une récolte, le brut non millésimé est, lui, la caractéristique du style d'une maison. Toutes les qualités de fraîcheur, d'élégance et d'équilibre des vins Laurent-Perrier sont réunies avec constance dans le Brut L-P. C'est le champagne idéal pour s'initier à l'esprit Laurent-Perrier. Les installations techniques de notre Maison sont totalement adaptées et dédiées à l'élaboration du rosé. Les raisins des parcelles sélectionnées sont triés et égrappés avant la mise en cuve. La macération, d'une durée allant de 48 heures à 72 heures suivant la vendange, permet d'extraire la couleur et d'exprimer toute la richesse aromatique du pinot noir. Le vieillissement des bouteilles en cave est de quatre ans minimum», explique Arnaud Longunet, directeur de l'export régional.

Inspirés par le slogan inscrit sur la fontaine du Manneken pis dans la cour d'honneur de Laurent-Perrier, «Ne buvez jamais d'eau», les amicalistes ont dégusté, au cours d'un excellent déjeuner préparé par le chef du Relais de Sillery, Philippe Vazart, les différents champagnes de la maison Laurent-Perrier.

Au bout d'une visite de l'avenue de Champagne à Epernay, l'excursion des anciens élèves du LTHAH s'est terminée dans le restaurant réaménagé de Christian Kohn à Altwies. (GSZ)