

PASSION RHUM

INTERVIEW #1

&



DOMINGO GARCIA

Par Amour de l'Agave





LES PRESENTATIONS



LA PAGE INSTAGRAM THEFRENCHAGAVE

THEFRENCHAGAVE est une page instagram qui gravite autour des spiritueux d'agave et des cocktails où Clara MORIVAL nous fait part de ses dernières découvertes dans le domaine des téquilas et des mezcal et nous propose très régulièrement des idées de cocktails super sympa et joliment illustrés. La page d'une passionnée pour les passionnés !



<https://www.instagram.com/thefrenchagave/>



DOMINGO GARCIA

Né au Mexique, Domingo Garcia est docteur en sociologie de l'École des hautes études en sciences sociales (EHESS) et maître de conférences en études latino américaines, à l'Université Lille 3. Ses thèmes de recherche se concentrent sur la gastronomie, les spiritueux et le gastro-nationalisme au Mexique.



L'INTERVIEW

Je m'appelle Clara, et depuis quelques années, je me passionne pour l'univers de l'agave tequila, mezcal et autres pépites encore trop méconnues.

Avec le temps, cette passion est devenue une véritable envie de partage : faire découvrir des producteurs engagés, des histoires fortes, et casser les clichés souvent associés à ces spiritueux.

Récemment, j'ai eu la chance d'échanger longuement (2h30 !) avec Domingo Garcia, sociologue mexicain et enseignant à l'Université de Lille, spécialiste des cultures agaves. Je l'avais découvert à travers un de ses livres, puis j'ai décidé de le contacter pour discuter autour de nos passions communes.

Ce moment a été incroyablement enrichissant : on a parlé terroir, production artisanale, mezcal « de campo », goût historique, traditions, distillation et même fermentation spontanée... Un vrai voyage au cœur du Mexique et de ses savoir-faire vivants



Avant de plonger dans l'échange passionnant que j'ai eu avec Domingo Garcia, quelques mots pour vous le présenter et également son parcours.

Né au Mexique, Domingo est sociologue et enseignant-chercheur en études latino-américaines. Il s'est formé à l'École des hautes études en sciences sociales (EHESS) et enseigne aujourd'hui à l'Université de Lille où il encadre des étudiants en licence et master pro.

Ce qui le passionne ? Comprendre comment ce que la gastronomie, les spiritueux et les traditions nous racontent d'un pays. Il explore, avec beaucoup de finesse, les liens entre goût, identité et territoire, notamment au Mexique, son pays d'origine.

Pour lui, le mezcal n'est pas juste une boisson, c'est un sujet d'étude, un patrimoine vivant et une affaire de culture. Il a notamment écrit "Le mezcal. Enfant terrible du Mexique", co-écrit "Le Mezcal, l'esprit du Mexique" et d'autres belles choses, dont un nouvel ouvrage parut cet été.

Je suis ravie d'avoir pu échanger avec lui et super contente d'avoir pu découvrir une partie de son monde et sa passion.

Avant de vous laisser apprécier notre échange, j'espère que la passion et le savoir mis en avant ici vous feront voyager à la découverte de l'agave, du mezcal et des terroirs mexicains.



Clara

Qu'est-ce que ça représente pour vous, le mezcal ? Ça vous rappelle un souvenir ? Qu'est-ce qui vous a donné envie de vous y intéresser et d'effectuer des recherches là-dessus ?



Domingo

Le mezcal, d'abord, pour moi, c'est une passion, un super produit et un objet de la recherche. Mais cela ne fut pas chose aisée car c'est compliqué de concilier les trois dimensions du mezcal. Parce que pour bien faire de la recherche, il faut aussi prendre du recul. Donc, du coup, si on adore quelque chose, on a tendance à ne pas être objectif. Et pendant très longtemps, j'étais à fond sur le mezcal. J'adore ça et je continue à l'adorer et l'apprécier comme nul autre spiritueux. C'est sans doute mon spiritueux préféré. Et j'ai un immense plaisir à le découvrir et à décortiquer toutes ses dimensions (sensorielles, culturelles, symboliques et sociales). Mais en même temps que je travaille sur le mezcal, je suis obligé aussi d'être le plus objectif possible, et donc, de ne pas être complaisant ou naïf. Cette partie, ça a été la plus difficile pour moi, c'est-à-dire de prendre du recul et dire : OK, tu adores ça, mais ce n'est pas parce que tu l'adores que tu peux raconter n'importe quoi. Il faut éviter que cet amour et cette passion pour le mezcal prennent le dessus. Il faut éviter que cette fascination biaise ton regard sur ton objet d'étude ou que tu publies de choses pour faire plaisir à quelqu'un. Il faut toujours avoir cette attitude, surtout lorsque ton travail te pousse à être critique, y compris par rapport aux personnes que tu admires et pour qui tu as de la sympathie ou de l'estime. Le résultat le plus satisfaisant d'un point de vue académique est mon ouvrage le plus récent : La revolución mezcalera publié par le Colegio de Michoacán en 2022 (pas encore traduit en français).

LA REVOLUCIÓN
MEZCALERA
LOS DESTILADOS DE AGAVE
Y LA INVENCIÓN DEL MEZCAL
TRADICIONAL

Domingo García García



El Colegio de Michoacán

La Révolution du Mezcal est une exploration rafraîchissante et stimulante de l'invention du « mezcal traditionnel » au XXI^e siècle. Ce livre propose une perspective iconoclaste et sans concession qui révèle comment différentes notions naturalisées (telles que « tradition » et « authenticité ») forgent le puissant récit derrière l'un des mythes les plus énigmatiques et controversés du Mexique contemporain. La Révolution du Mezcal est l'expression d'une des voix les plus dissonantes et créatives du paysage académique actuel. Loin de toute complaisance et avec un regard caustique et incisif, l'auteur entreprend une exploration subversive et critique de la construction sociale de l'une des boissons les plus emblématiques du Mexique ; il décrypte simultanément les transformations invisibles mais révolutionnaires du secteur du mezcal et révolutionne les études dites de l'agave en provoquant un changement de paradigme. Cet ouvrage est une lecture incontournable pour tous ceux qui s'intéressent à l'authenticité, au patrimoine et à l'héritage culturel, ainsi qu'à une réflexion approfondie sur la tension entre modernité et tradition.



https://www.academia.edu/97048171/La_Revoluci%C3%B3n_Mezcalera_Los_destilados_de_agave_y_la_inveni%C3%B3n_del_mezcal_tradicional?sm=b

Mais en 2017, Domingo avait déjà publié un livre passionnant en collaboration avec David MIGUERES et Alexandre VINGTIER



<https://www.cultura.com/p-mezcal-l-esprit-du-mexique-4263312.html>

Destiné au grand public, mon dernier ouvrage est paru cet été au mois de juillet et dont le titre est La revolución del mezcal tradicional chez 1450 Ediciones.



https://cadabrabooks.com/products/la-revolucion-del-mezcal-tradicional?_pos=1&_psq=La+revoluci%C3%B3n+del+mezcal+tradicional&_ss=e&_v=1.0



Clara

Qu'est-ce qui distingue vraiment le « mezcal artisanal » ou « traditionnel » du mezcal commercialisé par les grandes enseignes ou commercialisé en grande échelle ?



Domingo

La qualité, c'est primordial. Et ça vient habituellement d'une production à petite échelle, qui est souvent liée à un terroir spécifique et à une éthique de production. Imaginez quelqu'un qui prend soin de choisir les plantes au bon moment, qui surveille les fermentations avec attention et qui est très regardant sur la distillation de son produit, la dernière phase du processus. C'est tout un processus, un art, un savoir-faire appris empiriquement souvent, qui reflète une éthique familiale et une façon de vivre qui se retrouve dans le produit final. Les mezcals de qualité sont souvent faits par des personnes comme ça, honnêtes. Et leur honnêteté on la retrouve dans la bouteille. Les petits producteurs ne produisent pas en volume, qui vendent leur mezcal sous leur propre marque, qui privilégient la qualité à la quantité et qui n'ont pas signé de contrat avec les grossistes. Leurs mezcals s'exportent rarement, mais certains producteurs y arrivent, avec l'aide d'importateurs courageux (comme Succulent Spirits par exemple). Ils s'efforcent de comprendre leur produit, de le sentir, de le goûter, de le perfectionner. C'est presque de l'« art pur », de l'art pour l'amour de l'art, pour parler comme Pierre Bourdieu (1930-2002).

Parce que certains domaines produisent sans s'arrêter. Souvent pour honorer de contrats léonins qui les privent de la valeur ajoutée qu'ils ont créé. Techniquement, ça peut être bon, mais dans ces mezcal il n'y a pas d'éclat ni d'âme. Sans parler du rapport instrumental au mezcal qu'ils entretiennent.

Les meilleurs producteurs, ce sont souvent des passionnés, qui sont aussi des grands amateurs de mezcal. Donc, ce que l'on considère un bon mezcal, c'est forcément lié à ces caractéristiques-là : petite production, souvent individuelle, une économie familiale, la démarche la plus éthique possible et dont la commercialisation passe par le moins d'intermédiaires possible.



Et puis ce sont avant tout des paysans. C'est ça, l'agriculture, l'économie paysanne. Des personnes qui travaillent la terre, qui subliment le terroir et qui font des choses merveilleuses avec le peu dont ils disposent. Qui connaissent le produit, le territoire, le soleil, la terre. Quel agave prendre, quel agave laisser pour l'année d'après. Comment travailler. Être à l'écoute du produit, plutôt qu'à l'écoute du rendement et du marché.

Souvent, il y a un biais : le regard occidental a tendance à préférer une production variétale, par espèce ou par variété d'agave, mais aussi et surtout des agaves sauvages. Alors qu'eux, ils travaillent plutôt au « feeling », par tâtonnement, par ressenti. Des agaves de saison, des agaves mûres. On mélange tout et on voit ce que ça donne.

Traditionnellement, le mezcal c'était une sorte d'assemblage, un mezcal que certains appellent « mezcal de campo ». À l'origine, c'était comme ça : on a ces agaves (toutes espèces mélangées) et ils font du mezcal. Le mezcal mono-espèce ou monovariétal est une invention occidentale importée du monde du vin. Tout comme les nouvelles catégories d'appréciation du mezcal et les façons de le consommer, en cocktail notamment. Or les Mexicains ont su s'approprier ces méthodes et même décliner leurs plantes aromatiques en bitters et plein d'autres choses.

En tout état de cause, ce sont des producteurs qui ne vont pas sacrifier le produit, la teneur en alcool, la sélection d'agave ou la qualité pour produire plus ou pour faire moins cher. C'est plutôt à la découverte : voilà ce que donne le terroir, vous l'aimez ou pas. Pour les producteurs, ils font du mezcal à leur goût et c'est comme ça qu'ils entendent la production. Ils s'appellent cela le gusto histórico, le « goût historique ». À chacun d'apprécier ou pas.

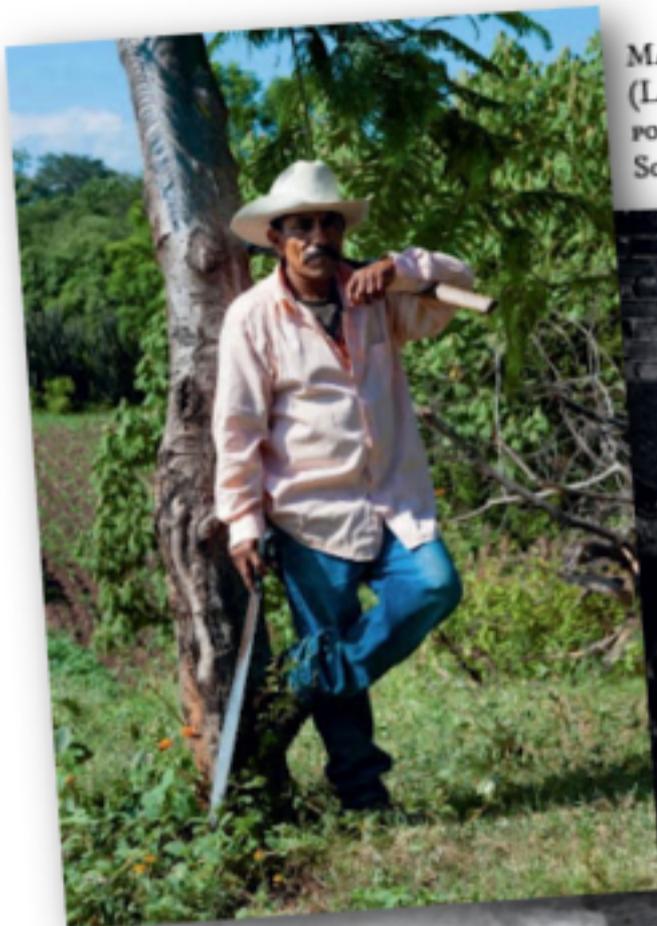


Y a-t-il un rituel ou une tradition dans le mezcal qui vous touche particulièrement ?



Il y en a plusieurs, en fait. Il y a la cueillette ou la récolte de l'agave, qui est aussi et surtout un processus de sélection précis et rigoureux. Ça consiste à visiter les champs d'agaves et choisir les meilleurs. C'est un travail qui dure toute l'année et il faut savoir à quel moment ils seront prêts.

La cuisson de l'agave est aussi une partie très spectaculaire, notamment la cuisson d'inspiration préhispanique (oui, dans les fours souterrains !). Il existe différents types de cuisson, mais la distillation est celle qui m'a toujours le plus fasciné. C'est un processus lent et complexe, mais les maîtres distillateurs, appelés maestros mezcaleros, le font avec une telle naturalité que ça paraît très simple. Mais en réalité, c'est une tâche très compliquée. C'est étonnant de voir la manière dont ils obtiennent des résultats proches de la précision scientifique avec des équipements très simples et très rustiques. Or la distillation, ce n'est pas une science exacte c'est un processus très complexe où il se passe beaucoup de choses. Dans un alambique ont lieu de réactions thermodynamiques qui sont très difficiles à maîtriser. C'est un processus qui dure des heures, voire des jours où l'on contrôle que très peu de choses finalement. Mais c'est aussi là que la magie opère et on le voit au résultat.



MAESTRO VALENTE HERNÁNDEZ
(LA COMPANÍA, EJUTLA, OAXACA) PRÊT
POUR ALLER RÉCOLTER LES AGAVES.
SOURCE : MEZCAL - L'ESPRIT DU MEXIQUE



LA CUISSON ARTISANALE DES PINAS D'AGAVE
SOURCE : MEZCAL - L'ESPRIT DU MEXIQUE

La fermentation me fascine aussi. C'est justement pendant cette phase, mystérieuse et invisible, que se forment la majorité de caractéristiques sensorielles qui définissent le profil aromatique du mezcal. Le profil organoleptique du mezcal dépend en grand mesure de l'écosystème, de la richesse de la flore, la faune, de la santé de champs d'agave où habitent des levures indigènes responsables de la fermentation spontanée. C'est comme une alchimie qui se produit dans les coulisses.



Clara

Si vous aviez une bouteille de mezcal dans votre bar laquelle serait-elle et quel cocktail feriez-vous ?



Domingo

Moi, j'opterais pour un mezcal Ixcateco, le mezcal d'Ixcatalán, un petit village dans le nord de l'Etat d'Oaxaca, dans la Sierra Mixteca. C'est l'un de mes mezcals préférés et dont le moût est fermenté dans des peaux de vaches ! Il est très lactique, animal, un peu gras, soyeux et très digeste. Pour moi, c'est l'un des meilleurs mezcals. Mais chacun le sien !



Le Mezcal Ixcateco est principalement produit par le maestro mezcalero Amando Alvarado Álvarez, qui distille des spiritueux d'agave depuis son adolescence. Il perpétue des pratiques ancestrales, ce qui fait de lui l'un des rares producteurs à maintenir ces traditions séculaires. Plusieurs agaves sont utilisés, mais le plus emblématique est le Papalomé (Agave potatorum), un agave sauvage qui peut prendre plus de 10 ans pour mûrir. On trouve également des versions élaborées avec d'autres variétés comme l'Espadilla (Agave rodhacantha) ou le Ticunchi (Agave nussaviorum).

Mais j'apprécie également tous les mezcals de Santa Catarina Minas, des mezcals très soyeux aussi et plus particulièrement celui de Eduardo « Lalo » Ángeles par exemple (Mezcal Lalocura), c'est de la folie ! Ses mezcals sont uniques

Santa Catarina Minas est le foyer de familles de producteurs de mezcal de renom qui maintiennent ces traditions ancestrales.



Real Minero : Cette distillerie est célèbre pour son adhésion rigoureuse aux méthodes de production ancestrales et pour ses mezcals de haute qualité, utilisant une grande variété d'agaves. Ils produisent des mezcals "sencillos" (simples, double distillation) et de "pechuga" (triple distillation avec une pechuga de poulet ou d'autres ingrédients).

Del Maguey : La marque Del Maguey a mis en lumière la tradition de Santa Catarina Minas avec son expression "Minero", produite par des maestros mezcaleros de la région, comme Florencio Carlos Sarmiento et ses fils.

Lalocura : Dirigée par le maître mezcalero Eduardo "Lalo" Ángeles, cette marque est également une référence dans la région. Son mezcal est connu pour capturer l'essence de la ville et des agaves utilisés.

Mina Real : Bien que certains producteurs de la région utilisent des alambics en cuivre (contrairement à la tradition de l'argile), Mina Real est un exemple de marque qui combine le terroir unique de Santa Catarina Minas avec un équipement plus moderne pour créer un mezcal Espadín lumineux et élégant.

Par rapport aux cocktails, je ne suis pas sûr de ce que l'on pourrait faire avec. Je ne suis pas un expert, mais je suis sûr qu'il existe des recettes incroyables à découvrir et j'apprécie le travail de tous les bartenders.

Cela peut déchanter ou décevoir certains, mais je ne suis pas vraiment un expert en cocktails, mais plutôt ce que l'on appelle un « puriste ». J'aime bien déguster le mezcal pur, dans un vrai verre, à température ambiante. J'aime bien le boire en apéritif, même si je le bois aussi après le repas. Pour moi, la meilleure expérience c'est de le boire directement en sortant de l'alambic ou du pot d'argile où il est distillé sur les sites de production, le partageant avec les mezcaleros.



POUR EN SAVOIR PLUS

Instagram :

@dom.mezcal

@mezcalsocialclub

POUR DECOUVRIR TOUTES LES TEQUILAS ET MEZCAL 100% AGAVE
DANS VOTRE BOUTIQUE PASSION RHUM, IL SUFFIT DE CLIQUER SUR LES LIENS CI-DESSOUS



<https://www.passion-rhum.com/tequilas>



<https://www.passion-rhum.com/mezcals>

