



Martine Nouet, « La reine de l'alambic »

Normande, Martine Nouet a grandi au pied des pommiers, découvrant très tôt les envoûtants parfums du calvados dans les tasses à café abandonnées sur la table après le déjeuner dominical.

C'est sans doute là qu'est née sa passion enflammée pour l'alambic et les eaux-de-vie. Il aura suffi de quelques déclics : des rencontres, des voyages au pays des brumes celtiques dans les hautes terres d'Écosse pour qu'elle ajoute au journalisme culinaire une spécialité : la dégustation des eaux-de-vie, whisky en tête.

Depuis, Martine Nouet, qui a fait sienne cette maxime de Pierre Dac : « L'art culinaire est celui qui nourrit le mieux son homme », passe son temps dans les distilleries - elle a même travaillé une semaine comme ouvrière chez Glenfiddich, dans le Speyside - et dans les salles de dégustation des maîtres de chai. Articles, livres, séances de dégustation, dîners dans les distilleries, cours de cuisine au whisky... elle n'a de cesse de communiquer sa passion et ses découvertes. Son amour pour les eaux-de-vie lui a d'ailleurs valu le surnom de « Reine de l'alambic ».

Après un guide de dégustation sur les grandes eaux-de-vie françaises (*Eau-de-vie, le Guide* chez Hermé) et un livre de cœur sur le single malt écossais (*Les routes du malt* chez La Martinière), elle revient sur les

parfums de son enfance avec *Le calvados* chez Flammarion (octobre 2002).

Dernier défi relevé par la Reine de l'Alambic, la version française de *Whisky Magazine*, publié en Grande-Bretagne depuis cinq ans où elle tient la rubrique « Whisky and Food ». Elle assume les fonctions de conseillère de la rédaction pour *Whisky Magazine* France.

Pour Martine Nouet, le whisky est avant tout une histoire d'amour avec l'Écosse. La preuve, la « reine de l'alambic » possède maintenant un cottage sur l'île d'Islay, au paradis du malt. Pour en apprendre encore plus sur le whisky ! ☐

Contact

Martine Nouet
116 rue Paul Doumer
78420 Carrières/Seine

Tél. / fax : 01 39 15 38 65

Portable : 06 11 98 12 13

Email : nouetram@easynet.fr