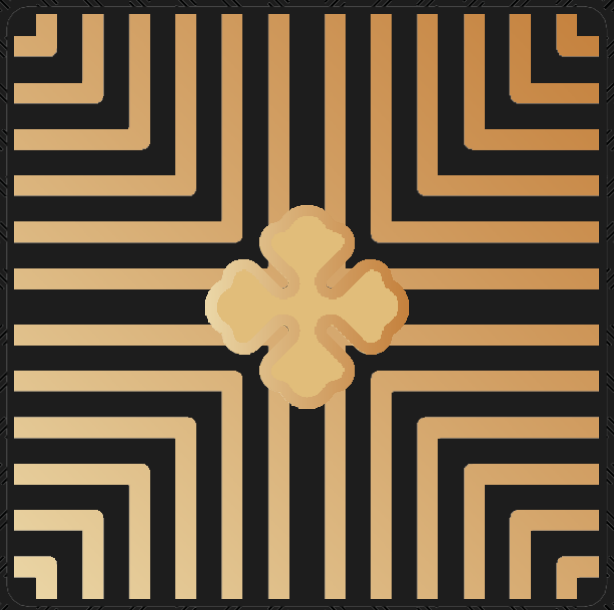
CAMUS

INDEPENDENT SINCE 1863



Private Collection

CAMUS X AKRAME BENALLAL

CAMUS x AKRAME BENALLAL, UNE COLLABORATION FRUCTUEUSE

La Maison Camus, plus grande Maison de cognac familiale indépendante depuis 1863, ne cesse d'innover afin d'apporter beauté et raffinement. L'objectif de la Maison : créer des émotions et du plaisir.

Avec son nouveau concept Art of Balance, Camus étudie l'équilibre autour de cinq éléments clés : l'eau, le feu, le bois, le métal et la terre. Pour donner vie à ce concept, la Maison collabore avec le Chef Akrame Benallal. Ensemble, ils imaginent une expérience sensorielle unique autour d'une nouvelle carafe de cognac *Private Collection*, élaborée avec et pour le Chef Benallal.

Cette collaboration sera disponible dès le mois de septembre et jusqu'à la fin de l'année 2024, dans le restaurant AKRAME du 7 rue Tronchet Paris 8.

CAMUS

ART OF BALANCE, L'EQUILIBRE ET LA MAGIE DU GOÛT

L'équilibre est la pierre angulaire de la production de cognac. Produire un cognac, c'est équilibrer avec le plus grand soin les saveurs, les parfums, la température de distillation, le vieillissement… De la vigne au verre, un cognac est un chef d'œuvre qui se dévoile gorgée par gorgée.

Le concept Art of Balance incarne parfaitement cette recherche d'équilibre, si délicat à trouver. Identifier l'instant précis où la magie opère, l'accord aux proportions exactes qui permet de révéler tout le potentiel d'une dégustation… C'est tout le principe d'Art of Balance. Pour donner vie à ce nouveau concept, la Maison a décidé de collaborer avec le Chef étoilé Akrame Benallal.

La rencontre entre Camus et le Chef Akrame Benallal a eu lieu il y a plus d'un an, à l'été 2023, à l'occasion de la création de The Alexa Camus Golden Vines® scholarships. Ce programme de bourses d'études, à destination d'étudiants de l'industrie des vins et spiritueux, avait été développé en partenariat avec la Fondation Gérard Basset. Pour le lancement, un grand dîner avait été organisé, orchestré par le Chef. C'était le début d'une relation fructueuse entre la Maison Camus et le Chef Akrame Benallal.

CAMUS
COGNAC

ART OF BALANCE x AKRAME BENALLAL, UN MOMENT INOUBLIABLE

✤

Le rituel Art of Balance sera disponible au restaurant AKRAME sur réservation dès le 1er septembre 2024. Proposée en accord avec un menu en 5 portées, décliné selon la saison et la créativité du Chef, l'offre comprend un rituel unique où chacun des 5 plats s'accorde avec un cérémonial de dégustation précis. Le cognac Private Collection, créé en collaboration avec le Chef, se dévoile ainsi de 5 façons uniques : rafraîchi sur glace, réchauffé par le feu, amplifié par le bois, sublimé par l'or et en Camuscino pour une note finale pleine de richesse.

« L'EAU »

Le voyage commence par l'élément fondamental : l'eau.
L'eau, l'élixir de vie, revêt une importance considérable non seulement dans l'existence quotidienne, mais aussi dans le processus complexe de production du cognac.
Le cognac Private Collection est lentement versé sur une sphère de glace : l'élixir s'infiltre doucement, révélant une cascade d'arômes et de saveurs tout en modifiant la température du cognac. Un geste simple, qui adoucit la dureté initiale du cognac, dévoilant une texture plus onctueuse en bouche.
A travers cet équilibre délicat, nous découvrons la magie du cognac, une magie qui transcende le temps, à l'image des eaux majestueuses de la Charente.

CAMUS

« LE FEU »

La dégustation se poursuit, et s'intéresse maintenant au symbole et à l'importance de l'élément feu, catalyseur de progrès. Le feu, une force qui a façonné le cours de l'histoire humaine et qui joue un rôle central dans la création des cognacs de la Maison.

Pour découvrir cet élément, chaque convive dispose d'un verre conçu pour épouser délicatement la forme de la main et réchauffer le cognac. Ainsi légèrement réchauffé, l'alcool s'évapore et l'essence du cognac Private Collection évolue. Des nuances dans les arômes et le goût se révèlent par la douce étreinte de la chaleur.

Du processus de distillation au délicat toastage des fûts de chêne, le feu est un maestro silencieux qui orchestre la conception d'un cognac d'exception.

CAMUS
INDEPENDENT SINCE 1863
COGNAC
CAMUS

« LE BOIS »

Cette troisième étape du rituel Art of Balance rend hommage au bois, incarnation de l'essence de la vie et symbole de force et de croissance dans le monde entier.

Lors du rituel, des épices légères et boisées sont infusées dans le verre sous forme de fumée. Le verre est maintenu fermé, le temps que la fumée et le cognac se mélangent parfaitement. A l'ouverture, et une fois la fumée évaporée, la dégustation peut commencer. Le cognac est alors enrichi de ces saveurs épicées, ajoutant encore plus de complexité à son profil déjà rond et intense. L'expérience de dégustation est unique et extrêmement aromatique.

Cette dégustation rend hommage au processus de vieillissement des cognacs Camus, qui se déroule exclusivement dans des fûts de chêne soigneusement sélectionnés. Ceux-ci jouent le rôle particulier de témoins du temps, mais apportent également des nuances de saveurs, d'arômes et du caractère au cognac.

« LE MÉTAL »

Le voyage continue avec une dégustation pensée autour de l'or. Private Collection est servi dans un verre d'une grande élégance, réalisé sur-mesure autour de quelques grammes d'or précieux. Le choix de l'or n'est pas un hasard, tant sa couleur s'accorde à la perfection avec celle profonde et ambrée du cognac. Private Collection est proposé à température ambiante, dans les règles de l'art de la dégustation traditionnelle. La beauté du verre, l'intensité des reflets dorés, et la douceur du cognac s'associent pour offrir un grand moment de dégustation.

Le métal joue un rôle important dans l'alchimie de la production du cognac, c'est pourquoi la Maison Camus lui rend cet hommage avec Art of Balance. En effet, le processus de distillation, étape cruciale dans la création de l'essence du cognac, repose sur l'étreinte du cuivre. Le cuivre, avec ses propriétés alchimiques, affine le style des eaux-de-vie, leur apportant complexité et profondeur.

« LA TERRE »

La terre symbolise le berceau de la vie, le gardien du terroir, c'est un élément central de l'appellation cognac. C'est donc tout naturellement que le rituel Art of Balance se conclue par un hommage à ce symbole, et plus précisément au terroir et aux vignobles de la Maison. Ces derniers, avec une combinaison unique de sol, de climat et de topographie, produisent des raisins au goût et aux qualités distinctes que l'on retrouve dans chaque goutte de cognac Camus.
Le Camuscino, un nouveau cocktail exclusivement imaginé pour ce rituel, est servi dans un verre en argile, et en accord avec le dessert. Avec ses notes de café et de crème vanillée, le Camuscino apporte une note finale riche et sucrée et conclut avec élégance l'aventure Art of Balance.

Eau, Feu, Bois, Métal et Terre : 5 éléments, 5 gestes créatifs et autant de façons de découvrir le Private Collection la Maison Camus. Art of Balance est bien plus qu'un rituel de dégustation, c'est un voyage sensoriel et une plongée dans le monde merveilleux du cognac.

CAMUS

CAMUS PRIVATE COLLECTION PAR AKRAME BENALLAL

La Camus Private Collection est une collection exclusive, limitée et réalisée sur-mesure par et pour les Ambassadeurs et partenaires de la Maison.

Le Chef Akrame Benallal a une vision tout à fait unique des cognacs Camus. Cette expertise, à la fois très technique mais d'une grande sensibilité, font du Chef un exceptionnel ambassadeur de la Maison. C'est donc tout naturellement que Camus lui a proposé de réaliser son propre cognac Private Collection. Ce dernier a été conçu avec les équipes de la Maison le 3 mai 2024.

Produit unique dans tous les sens du terme, le cognac Private Collection par Akrame est un assemblage très riche et complexe qui réunit de nombreux trésors de la Maison, issus des caves privées de Camus. Lors du processus d'élaboration du cognac Private Collection, le Chef a pu choisir lui-même des eaux-de-vie issues d'années différentes. Il a sélectionné 3 des 5 lots aux typicités uniques et les proportions qui lui paraissaient délivrer le résultat le plus adapté à son goût.

Ces cognacs rares sont présentés dans une superbe carafe créée par la Maison Camus. Inspirée des « Arts de la Table » médiévaux français, qui ont progressivement évolué vers la célèbre culture culinaire française connue du public aujourd'hui, elle combine l'élégance d'antan à l'esthétique la plus pure, afin de remettre les émotions au centre de la table.

CAMUS
INDEPENDENT SINCE 1863
COGNAC
Specially bottled for:
Arrame Benallal
Blend Number 23 1981 AB
This Cognac is a unique blend composed of:
Spicy - Chai E / Lot 56: 20%
Fruity - Chai A / Lot 71: 0%
Elegantly Oaky - Chai C / Lot 65: 60%
Borderies Floral - Chai A / Lot 80: 0%
Maritime - Chai Ile de Ré / Lot 22: 20%

NOTES DE DÉGUSTATION

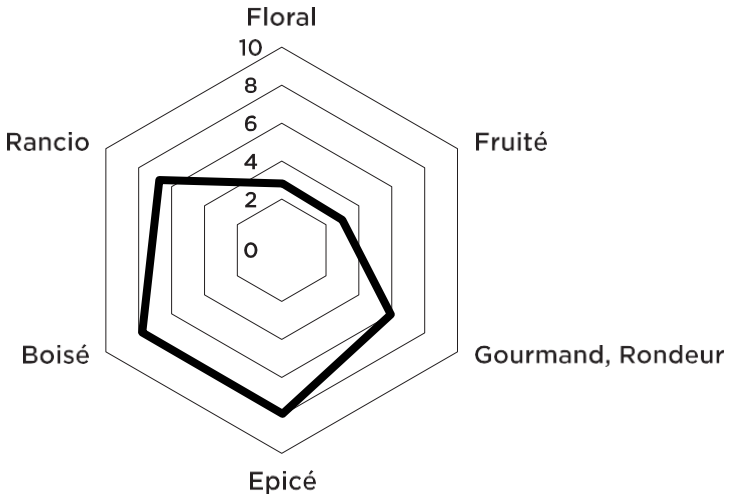
✤

NEZ

Le nez s'ouvre sur le registre des épices douces et des fruits, sur la noix, les pruneaux. Légèrement beurré, rancio avec des notes de réglisse et d'humus, plénitude, complexité et richesse sont au rendez-vous.

PALAIS

L'attaque commence par envelopper le palais de sa texture douce et soyeuse. A cette douceur succède une belle longueur épicée et boisée qui donne du volume en bouche, volume obtenu par un vieillissement prolongé en fûts neufs. La finale iodée fait honneur aux embruns et au caractère marin des cognacs issus de l'île de Ré avec une dernière touche subtile de réglisse.

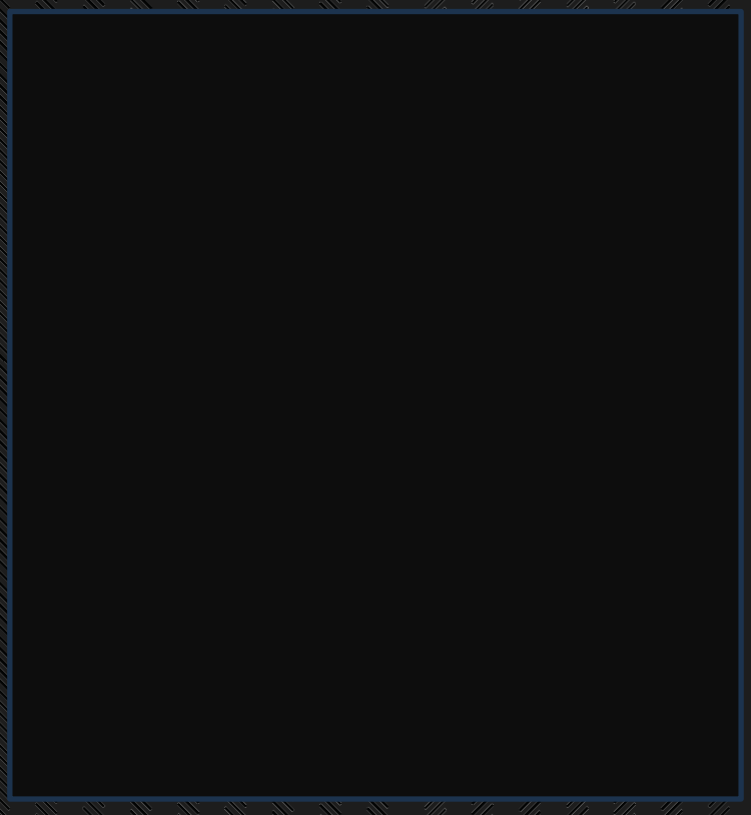


CAMUS
INDEPENDENT SINCE 1863
COGNAC
CAMUS

Le rituel Art of Balance x Akrame sera proposé au dîner au restaurant du Chef du 2 au 27 septembre 2024, sur réservation (48h à l'avance). Menu en 5 portées, 300€.

A partir du 30 septembre, et jusqu'à la fin de l'année, l'accord Private Collection sera disponible avec un des plats signatures du Chef Akrame Benallal, le pigeon.

AKRAME, 7 rue Tronchet, 75008 Paris. Ouvert du lundi au vendredi.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION