



Die Ruhe vor dem Charity-Sturm

WENN DIE ENGEL SPENDEN



Nunmehr alle zwei Jahre lädt der Cognac-Dachverband BNIC zu einer nicht alltäglichen Charity. Beim »La Part des Angès« werden ausgesuchte Einzelflaschen für einen jeweils guten Zweck versteigert. Das kleine Städtchen in der Charente bebt dann für eine Nacht. Ein Bericht.

TEXT Michaela Bavandi

»La Part des Angès ist eine großartige Veranstaltung, die die gesamte Cognac-Familie während einer Nacht zusammenbringt«, sagt GUILLAUME LE DORNER, Barchef der LA LUCIOLE BAR, als wir ihn in Cognac treffen. In einer Festnacht, zu der seit 2014 nur in jedem zweiten Jahr geladen wird. Initiiert wurde die Wohltätigkeitsveranstaltung bereits im Jahre 2006. Mit dem Grundgedanken, die Cognac-Gemeinde zu vereinen und ausgesuchte Abfüllungen für wohltätige Zwecke zu versteigern.

In der Nacht vom 20. auf den 21. September des Vorjahres ist es wieder so weit. Die Cognac-Familie lädt zur bereits elften Edition dieser Charity-Auktion, die gemeinsam vom BUREAU NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DU COGNAC (BNIC) in Zusammenarbeit mit dem Auktionshaus ARTCURIAL organisiert worden ist. »La Part des Angès stellt

eine große Bedeutung für unsere Stadt und die gesamte Cognac-Community dar«, betont VINCENT CHAPPE vom BNIC. Das Cognac'sche Get-together bedeute nämlich nicht bloß ein exquisites Gala-Dinner, das alle Akteure wie Kellermeister, Destillateure, Weinbauern, Konsumenten, Küfer oder Design- und Verpackungsspezialisten sowie Liebhaber dieses Weinbrandes versammelt: »Es ist zudem die größte Charity-Auktion weltweit im Spirituosensegment«, erklärt Chappe.

Positiven Ausnahmezustand

Auch bei der 11. La Part des Angès präsentiert sich das knapp 20.000 Seelen beheimatende Städtchen im Département Charente am gleichnamigen Fluss in einzigartiger Geschlossenheit. Gepaart mit Offenheit und herzlicher Gastfreundschaft in French-chic-Manier der geladenen Festgesellschaft aus dem In- und Ausland gegenüber, die allesamt im HÔTEL CHAIS MONNET ihre Scheckbücher für den guten Zweck bereithalten. Insgesamt 22 von Cognac-Häusern und Winzern der Appellation gespendete außergewöhnliche Eaux-de-vie-Mischungen und Dekanter in eigens angefertigten Designs kommen unter den Hammer von Artcurial-Company-Auktionator STÉPHANE AUBERT. Exponate, die es sonst nicht zu erwerben gibt und dem Habitus von Cognac-Auktionen entsprechend kein Investment, sondern Sammlerwert bedeuten. An diesem Abend sind Cognac-Liebhaber – auch dank Aubert – in spendierfreudiger Laune und willig, bis zu 30.000 Euro und mehr für Karaffen von begehrlichen Marken wie unter anderen Hennessy, Martell, Rémy Martin, Montifaud, Bisquit oder Meukow auszugeben. Insgesamt werden 291.500 Euro während der Auktion eingesammelt. Seit Bestand hat La Part des Angès mehr als 15 gemeinnützige Projekte in den Bereichen Beschäftigung, Bildung, Kulturerbe und Soziales unterstützt. Der Ertrag der elften Edition kommt dem Schirmherr THIERRY MARX zugute. Der französische Sternekoch wird die Summe in die von ihm gegründete Reintegrationsschule *Cuisine Mode d'Emploi* investieren. Marx' Einrichtung ermöglicht ehemaligen Häftlingen und jungen, in der Schule gescheiterten Menschen, sich durch das Erlernen von Kochkünsten wieder in die Gesellschaft zu integrieren. 20 Prozent der ersteigerten Summe wandern in den Topf des lokalen Vereines ASSOCIATION FRAINEAU, der vor Ort eine Lehrküche mit einem Anwendungsrestaurant für Menschen mit Behinderungen gestartet hat.

Cognac-Häuser messen dem gemeinsamen Pro-Bono-Engagement mit ihrem begehrten Exportgut viel Bedeutung zu. »Für Bisquit ist es sehr wichtig, Teil dieser edlen Sache zum Vorteil sozialer Vereinigungen zu sein. Wir sind stolz, zum Erfolg dieser prestigeträchtigen Veranstaltung beizutragen«, be-

tont Vincent Chappe auch in seiner Funktion als Präsident der zur Campari-Gruppe gehörenden Traditionsmarke Bisquit Dubouché et Cie und Direktionsmitglied von Marnier-Lapostolle Bisquit.

Die Stadt Cognac ist beschaulich. Die Zeit scheint in dem mancherorts vom Engelsanteil (im Französischen meint *la part des anges* den Verdunstungsanteil an Alkohol während der Fassreife) schwarz gefärbten Städtchen an der Charente stehen geblieben zu sein. Diese Zeit braucht Cognac, um seine Harmonie und Balance auszubilden. Die elfte La Part des Angès stand unter dem Motto »*De l'Équilibre naît l'Harmonie*« – Balance bringt Harmonie. Die an diesem Abend vorgeführte, weltberühmte »Sanddorn-Balance« des Schweizer Performance-Künstlers MÄDIR EUGSTER vom Rigolo Swiss Nouveau Cirque, die Stäbe in der Luft durch einen sprichwörtlichen Balanceakt zu einer Skulptur formiert, spiegelt Cognac wider. »Entfernt man nur ein Element, bringt es sie zu Fall. Genauso ist es bei Cognac. Dafür braucht es ebenso verschiedene Komponenten und Akteure. Fällt ein Teil aus, verliert Cognac seine Balance«, erklärt das BNIC.

Die Uhren ticken lauter

In der elften Auktionsnacht ticken die Uhren in Cognac ein wenig lauter, ganz Cognac feiert den Protagonisten der Nacht. Auch in der La Luciole Bar, die sich wie die BAR LOUISE im Herzen der Stadt dem Edeldestillat verpflichtet fühlt, steht dieses im Zentrum des Genusses. »Ich würde nicht unbedingt meinen, dass La Part des Angès mehr Influencer zu uns bringt. Aber wir haben viele Cognac-Experten vor Ort. Kenntnisreiche und an Cognac interessierte Menschen, die ihr Wissen über Cognac vertiefen und präzisieren wollen. Viele Amerikaner oder auch Norweger sind zu Gast«, sagt Dorner. Im »Glühwürmchen« verschafft Dorner Cognac, Cognac-Likören und Cocktails auf dessen Basis einen gebührend authentischen Auftritt. Seit einem Jahr beweist der Franzose, der nach zehn Jahren Bartender-Expertise unter anderem im Londoner 69 Colebrooke Row »nach Hause« gekommen ist, dass Cognac eine unverzichtbare Größe sowohl in klassischen wie auch Eigenkreationen bedeutet. Rund 200 Cognacs aus knapp 90 Häusern zieren im Luciole das Backboard und eigens verschlossen gehaltene Glasvitriolen mit besonders lange gereiften und speziell vermählten Eaux-de-vie. Sie begründen die durch den Maitre de Chai auserwählte Verbindung, die ein jahrelang gereiftes Vermächtnis in einem Dekanter birgt. »Time is what you make it«, weiß Vincent Chappe.