

# LE TOUR DU MAÎTRE

Le Whisky à Travers la France

PAR NOAH RILEY





## L'accroche personnelle

Ma passion pour le cinéma et le whisky se sont croisées alors que j'étudiais à Berlin. C'est là que j'ai commencé à explorer cet univers fascinant, me plongeant dans les arômes, les histoires, et la culture qui entourent cette boisson. J'ai commencé à collectionner quelques bouteilles, et aujourd'hui, je possède une petite sélection chez moi : de l'Aberlour, du Glenfiddich, du Glenmorangie, et mon préféré parmi les irlandais, le Teeling. J'ai également une affection particulière pour les bourbons, notamment le Woodford Reserve. Cette passion pour le whisky, combinée à mon amour pour le cinéma, m'a inspiré à réaliser *Le Tour du Maître : Le Whisky à Travers la France*.

Ce projet me tient particulièrement à cœur, car je me sens intimement lié à ce monde. En tant que réalisateur et amateur de whisky, je veux emmener les spectateurs dans un voyage authentique à travers la France, pour découvrir comment chaque région apporte sa propre touche à la production du whisky. Mon bilinguisme en français et en anglais me permet de jouer un rôle clé dans cette série, notamment en servant de lien entre le maître distillateur écossais et les artisans français. Cette double compétence me place dans une position unique pour traduire non seulement les mots, mais aussi les nuances culturelles, les saveurs, et l'histoire derrière chaque bouteille.

Ce projet, c'est plus qu'un simple documentaire pour moi — c'est la rencontre de deux mondes qui me passionnent profondément. À travers *Le Tour du Maître*, je souhaite capturer la beauté des régions françaises, la richesse des distilleries, et l'innovation qui s'opère dans cet art. Chaque épisode est une invitation à découvrir ces artisans, à déguster leurs créations, et à comprendre comment le whisky français s'inscrit dans la tradition tout en forgeant sa propre identité.

*"Whiskey making is an art, not a science. The best whiskeys are those that tell a story."*

— David Stewart, **Malt Master, The Balvenie**

### Traduction:

*"La fabrication du whisky est un art, pas une science. Les meilleurs whiskies sont ceux qui racontent une histoire."*

— David Stewart, **Maître de malt, The Balvenie**



## Synopsis

*Le Tour du Maître : Le Whisky à Travers la France* est une série documentaire qui emmène les spectateurs dans un voyage captivant à travers 12 régions de France, pour découvrir l'univers fascinant du whisky français. Accompagné d'un maître distillateur écossais renommé, la série plonge dans les distilleries locales, révélant comment le terroir français et les traditions locales façonnent cette boisson autrefois réservée à l'Écosse. Chaque épisode explore non seulement les aspects techniques de la production de whisky – la dégustation, les arômes et les saveurs – mais aussi l'histoire et la culture qui entourent chaque bouteille.

Apprécier le whisky ne se limite pas à la dégustation ; c'est un art en deux parties. La première est sensorielle : le goût, l'odeur, et la texture du whisky que l'on savoure. La seconde, tout aussi importante, est l'histoire qui entoure chaque distillerie, chaque bouteille, et les artisans qui les créent. Ces récits nous plongent dans le contexte culturel et historique, donnant au whisky une profondeur supplémentaire.

Dans *Le Tour du Maître*, le maître distillateur écossais compare les méthodes de production françaises à celles d'Écosse, tout en découvrant les innovations et les nouvelles traditions qui s'imposent dans chaque région.

## Épisodes et Déroutement par Région

### Épisode 1 : Bretagne – La Renaissance du Whisky Celtique

Dans cette région bordée par la mer, où les influences celtes sont encore très présentes, la Bretagne se révèle être une terre de whisky. Avec des distilleries comme **Distillerie Warengem** (qui produit **Armorik**) et **Distillerie des Menhirs**, cet épisode explore comment les traditions bretonnes et le climat maritime influencent la production de whisky. L'invité spécial est un maître des distilleries qui parle de l'impact des embruns marins sur le vieillissement des fûts.

### Épisode 2 : Normandie – Entre Pommes et Alambics

Célèbre pour son cidre et son calvados, la Normandie se lance dans le whisky. Cet épisode nous plonge dans les distilleries telles que **Distillerie d'Isle de France** et **Distillerie Warengem**, où l'influence des vergers de pommes se reflète dans les notes fruitées des whiskies locaux. Le maître des distilleries explore comment le climat maritime influence le vieillissement du whisky.

**Pour découvrir l'intégralité  
de ce projet captivant,  
n'hésitez pas à contacter  
Noah Riley à l'adresse :  
reelmagic@noah-riley.com**