

# Boozy Food



## *Cooking with Armagnac*

*Μαγειρεύοντας με Αρμανιάκ*

Text by Rachel Howard  
Photos by James Bedford



There are more ducks than people living in Gascony. This lush region of rolling hills, fortified towns, vineyards and farmsteads is France’s answer to Tuscany, without the tourists and inflated prices. Gascons may be a rare breed but they live longer than anyone else in France, despite a diet consisting mainly of foie gras, duck fat, and sausages, all washed down with lashings of Armagnac. Perhaps that’s their secret. France’s oldest spirit, Armagnac has been known for its therapeutic qualities for centuries. In 1310, Prior Vital Dufour published a treatise listing the 40 “virtues” of this amber eau de vie, including curing headaches, hepatitis, and even deafness. “If taken medically and soberly,” Dufour claimed, “it recalls the past to memory, renders men joyous, preserves youth and retards senility.” Less cloying than cognac, brandy from Armagnac has an earthier, artisanal quality. Single distilled in column stills, Armagnac is aged in oak casks for at least two years (and ideally more than twenty), which smoothes out its rough edges and softens its fiery overtones. Although some Armagnacs are vintage dated (such as the superb Domaine Boingnères), most are a blend of different years and grapes. Commercially, Armagnac may be overshadowed by Cognac, its rival appellation about 100 miles north, but connoisseurs and chefs prefer it. “Armagnac is still mostly distilled on small farms or by small firms. It’s this old style production, adhering to the traditions of the past, that I like very much,” says Pascal Aussignac, chef-patron of Club Gascon, a Michelin-starred restaurant in London. Like all natives of Gascony, Aussignac makes liberal use of Armagnac in his kitchen. “I add a splash of Armagnac to lift a vinaigrette. It has a floral intensity that rounds off any sauce and gives it a kick. But it works equally well in sweet or savoury dishes.” Aussignac’s iconoclastic dishes include OX Oh La La! (a foie gras cube coated in edible silver leaf in an Armagnac and plum wine jelly) and Gascon Mess, a French twist on the English Eton Mess: spiced prunes folded into crushed meringues and Armagnac crème Chantilly. Armagnac and prunes are a classic match. Traditional French recipes call for Agen prunes from the Lot valley. Deep purple, with a hint of liquorice, they seem to swell with pride and joy as they are steeped in brandy syrup to make confiture des vieux garçons (old boy’s jam). A sweet fix to cheer up a lonely bachelor, it’s delicious spooned

over ice cream or served alongside that other Gascon favourite, duck confit. Velvety Armagnac finds its way into all sorts of regional specialities: patés and flambés, stuffings and stews, tarts, terrines and truffles. Young VS Armagnacs are an excellent foil for blue cheese and shellfish, while older VSOP, XO and Hors d’Age vintages go best with game, pork, chocolate, and fruit desserts such as croustade, the caramelised apple pie particular to Gascony. Made with hand-pulled dough stretched so thin it’s known as a ‘bridal veil’, each layer of pastry is brushed with duck fat, dusted with sugar, and sprinkled with Armagnac. The boozy fruit filling is crowned with pastry triangles crinkled up into peaks, “like crumpled chiffon scarves,” according to Pierre Koffmann, the legendary chef who recalls the gutsy food of his childhood in his cookbook Memories of Gascony. The best way to kick off a first-class meal at Koffmann’s restaurant in London’s Berkeley Hotel is with a Pousse-Rapière, a traditional aperitif of Armagnac and orange liqueur topped up with sparkling wine and garnished with a slice of orange. (Meaning ‘sword thrust’, its name pays homage to another famous Gascon, D’Artagnan, who inspired Alexandre Dumas’ The Three Musketeers.) But the most impressive selection of Armagnacs in London is at The Connaught – not surprising given that chef Hélène Darroze’s family run Darroze, a collection of the finest Armagnacs from around 40 estates. You can sample some of them alongside Hélène Darroze’s signature dessert Baba Armagnac, a twist on the rum baba, with hibiscus jelly and mascarpone cream doused in Armagnac. “Like stock, Armagnac is the lubrication of the kitchen. Very useful, as long as you don’t keep glugging away,” says Fergus Henderson, founder of St John restaurant in London’s Smithfield. One of Henderson’s favourite restaurants is La Tupina in Bordeaux, where “the walls are lined with bottles of Armagnac that go back almost since man began.” Henderson recommends punctuating long, boozy lunches with a trou Gascon (Gascon hole) – a shot of ice cold Blanche Armagnac knocked back between courses to refresh the palate. A clear, unaged spirit, white Armagnac only achieved AOC appellation in 2005, though distillers have been drinking it on the quiet for centuries. Clean and crisp, it’s a fine match for smoked salmon and lemon tart, and a versatile mixer for cocktails in place of pisco, cachaça, or vodka.

πάρχουν περισσότερες πάπιες απ’ότι άνθρωποι στη Γασκωνή. Αυτή η υπέροχη περιοχή με τους λόφους, τις πόλεις-οχυρά, τους αμπελώνες και τα αγροκτήματα είναι η Γαλλική Τοσκάνη χωρίς όμως τους τουρίστες και τις τρελές τιμές. Οι Γασκωνοί είναι μια σπάνια ράτσα γιατί ζουν περισσότερα χρόνια από τους συμπατριώτες τους παρόλο που τρέφονται με foie gras, λίπος πάπιας, λουκάνικα και φυσικά μεγάλες ποσότητες Αρμανιάκ. Μήπως αυτό είναι το μυστικό μακροζωίας τους; Το Αρμανιάκ είναι το παλαιότερο Γαλλικό απόσταγμα με αναγνωρισμένες τις θεραπευτικές του ιδιότητες. Το 1310 ο ηγούμενος Vital Dufour εξέδωσε μια διατριβή για τις 40 αρετές αυτού του κεχριμπαρένιου eau de vie μεταξύ των οποίων και η θεραπεία πονοκεφάλων, ηπατίτιδας και της βαρুকιοίας. “Αν το πιεις για ιατρικούς λόγους και όχι για να μεθύσεις”, έλεγε ο Dufour, “επαναφέρει παλιές μνήμες, κάνει τους ανθρώπους χαρούμενους, διατηρεί τη νεότητα και καθυστερεί τη γεροντική άνοια”. Λιγότερο γλυκό από το Κονιάκ, το brandy από το Αρμανιάκ έχει μια πιο γήινη, χειροποίητη υφή. Το Αρμανιάκ περνάει από μονή απόσταξη σε αποστακτήρες – σωλήνες και έπειτα ωριμάζει σε δρύινα βαρέλια για τουλάχιστον δύο χρόνια (ιδανικά πάνω από είκοσι), ώστε να γίνουν πιο ήπια τα χαρακτηριστικά του. Παρόλο που κάποια Αρμανιάκ κατηγοριοποιούνται ανάλογα με τις σοδειές (όπως το έξοχο Domaine Boingnères), τα περισσότερα είναι μίξεις διαφόρων ετών και σταφυλιών. Σε εμπορικό επίπεδο, το Αρμανιάκ επισιιάζεται από το Κονιάκ, το αντίπαλο δέος 100 μίλια πιο βόρεια, αλλά οι γνώστες και οι σεφ το προτιμούν. “Το Αρμανιάκ φτιάχνεται σε μικρές φάρμες ή από μικρές εταιρείες. Είναι παλαιού τύπου παραγωγή, που σέβεται τις παραδόσεις και αυτό το εκτιμώ ιδιαίτερα”, λέει ο Pascal Aussignac, ο chef-patron του Club Gascon, ένα εστιατόριο στο Λονδίνο με σταρ Michelin. Όπως όλοι οι Γασκωνοί, ο Aussignac χρησιμοποιεί το Αρμανιάκ πλουσιοπάροχα στην κουζίνα του. “Βάζω λίγο Αρμανιάκ για να ανψώσω μια vinaigrette. Έχει ένα έντονο άρωμα λουλουδιών που ολοκληρώνει κάθε σάλτσα και της δίνει ένταση αλλά πηγαίνει εξίσου με γλυκά και αλμυρά πιάτα”. Τα ανορθόδοξα πιάτα του Aussignac συμπεριλαμβάνουν τα OX Oh La La!, ένα κύβο foie gras με περιτύλιγμα φαγώσιμου ασημιού μέσα σε ζελέ από Αρμανιάκ και κρασί από δαμάσκηνο και το Gascon Mess, μια Γαλλική εκδοχή του Αγγλικού Eton Mess (καρυκευμένα δαμάσκηνα με θρυμματισμένη μαρένγκα και σαντιγύ με Αρμανιάκ). Το Αρμανιάκ και τα δαμάσκηνα είναι ένας κλασικός συνδυασμός. Πολλές παραδοσιακές Γαλλικές συνταγές χρειάζονται δαμάσκηνα Agen από την κοιλάδα Lot. Με το βαθύ τους μωβ χρώμα και την ελαφριά γεύση γλυκίριζας, ορθώνουν το ανάστημα τους όταν μπαίνουν σε σιρόπι από brandy για να φτιαχτεί το confiture des vieux garçons (μαρμελάδα των εργέντων). Κάτι γλυκό για να χαρεί ακόμη κι ο μοναχικότερος των εργέ-

νηδων, είναι τέλεια με παγωτό ή με το άλλο διάσημο πιάτο της Γασκωνής, το confit πάπιας. Το βελούδινο Αρμανιάκ ταιριάζει με διάφορες τοπικές σπεσιαλιτέ: πατέ και φλαμπέ, γεμίσεις και σουπές, τάρτες, terrines και τρούφες. Ένα νεαρό VS Αρμανιάκ είναι το ιδανικό ταίρι για μπλε τυριά και θαλασσινά, ενώ τα πιο ώριμα VSOP, XO και Hors d’Age πηγαίνουν με κυνήγι, χοιρινό, σοκολάτα και επιδόρπια με βάση τα φρούτα όπως η croustade, η καραμελωμένη μηλόπιτα της Γασκωνής. Φτιάχνεται με ζύμη ανοιγμένη στο χέρι που γίνεται τόσο λεπτή ώστε να ονομάζεται “νυφικό πέπλο”. Κάθε στρώση ζύμης αλοϊφεται με λίπος πάπιας, πασπαλίζεται με ζάχαρη και ραντίζεται με Αρμανιάκ. Η αλκοολική και φρουτώδης γέμιση καλύπτεται με τρίγωνο ζύμης που διπλώνονται δημιουργώντας κορυφές, “σαν τσαλακωμένα μαντήλια από chiffon”, σύμφωνα με τον Pierre Koffmann, το θρυλικό σεφ που αναπολεί το τολμηρό φαγητό της παιδικής του ηλικίας στο βιβλίο μαγειρικής του Μνήμες της Γασκωνής. Ο καλύτερος τρόπος να ξεκινήσει κανείς ένα γεύμα υψηλών προδιαγραφών στο εστιατόριο του Koffmann στο ξενοδοχείο Berkeley του Λονδίνου είναι με ένα Pousse-Rapière, ένα παραδοσιακό απεριτίφ με Αρμανιάκ, λικέρ πορτοκάλι, αφρώδες κρασί και μια φέτα πορτοκάλι. (Pousse-Rapière σημαίνει “ώθηση σπαθιού” και είναι φόρος τιμής στον άλλο διάσημο Γασκωνό, τον D’Artagnan, που ενέπνευσε τους Τρεις Σωματοφύλακες του Αλέξανδρου Λουμά). Η πιο εντυπωσιακή συλλογή Αρμανιάκ στο Λονδίνο βρίσκεται στο ξενοδοχείο Connaught. Καθόλου περίεργο όταν αναλογιστούμε ότι η οικογένεια της σεφ Hélène Darroze διήυθυε το Darroze, μια συλλογή των καλύτερων Αρμανιάκ από περίπου 40 κτήματα. Μπορεί να δοκιμάσει κανείς κάποια από αυτά με το επιδόρπιο – σήμα κατατεθέν της Hélène Darroze, Baba Αρμανιάκ, μια εκδοχή του rum baba με ζελέ βίσκου και κρέμα από μασσαρπόνε και Αρμανιάκ. “Όπως και στην περίπτωση του ζωμού, το Αρμανιάκ είναι ένα καλό λιπαντικό στην κουζίνα. Πολύ χρήσιμο αν δεν το πιεις ο ίδιος βέβαια”, λέει ο Fergus Henderson, ιδρυτής του εστιατορίου St John στο Smithfield του Λονδίνου. Ένα από τα αγαπημένα εστιατόρια του Henderson είναι το La Tupina στο Μπορντώ, όπου “οι τοίχοι είναι γεμάτοι με μπουκάλια Αρμανιάκ από τα βόθρα των αιώνων”. Ο Henderson συστήνει να κάνουμε διαλείμματα σε εντόνως αλκοολικά γεύματα με ένα trou Gascon (μια τρύπα Γασκωνής) – ένα σφηνάκι παγωμένου Blanche Αρμανιάκ, το οποίο καθαρίζει τον ουρανίσκο μεταξύ πιάτων. Ένα καθαρό, μη ωρμασμένο απόσταγμα, το λευκό Αρμανιάκ κατάφερε να κερδίσει την Ονομασία Προέλευσης μόλις το 2005, παρόλο που οι παραγωγοί το πίνουν στα κρυφά εδώ και αιώνες. Η καθαρή του γεύση το κάνει ένα καλό συνοδευτικό για καπνιστό σολωμό ή μια τάρτα λεμόνι και ένα πολύπλευρο συστατικό για κοκτέηλ παίρνοντας τη θέση του pisco, της cachaça ή της vodka.



*Fergus Henderson*



*Pascal Aussignac*

## St John's Brown Bread and Armagnac Ice Cream

### Ingredients

250g stale brown bread, crusts cut off  
250g caster sugar  
4 large egg yolks  
600ml double cream  
1½ tbsp Armagnac

Whizz the bread in a blender to make crumbs. Spread the breadcrumbs on a baking sheet and toast in an oven preheated to 180°C/gas mark 4 until golden brown. Remove and leave overnight to dry out. Put 75g of the sugar in a heavy-based saucepan with two tablespoons of water and place over a low heat until melted. Raise the heat and boil without stirring until a dark tan caramel is produced. Stir in the whizzed breadcrumbs and pour the mixture onto an oiled baking tray to cool and set. Blitz to coarse crumbs in a food processor and then put to one side. Place the egg yolks and remaining sugar in a large bowl set it over a saucepan of simmering water. Whisk with an electric beater until the mixture has tripled in volume and is very thick and glossy. Remove from the heat and leave to cool slightly. Whisk the double cream until it forms soft peaks. When the egg yolk mix has cooled, fold in the whipped cream, then the breadcrumbs, followed by the Armagnac. Pour into a plastic container and place in the freezer until set.

## Παγωτό με Μαύρο Ψωμί και Αρμανιάκ του St John

### Συστατικά

250γρ. μπαγιάτικο μαύρο ψωμί χωρίς την κόρα  
250γρ. ζάχαρη (caster)  
4 μεγάλοι κρόκοι αυγών  
600ml κρέμα γάλακτος  
1.5 κουτάλι της σούπας Αρμανιάκ

Βάζουμε το ψωμί στο *blender* για να γίνει ψίχουλα. Τα απλώνουμε σε αντικολητικό χαρτί και τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο (180°C) μέχρι να ξανθίνουν. Τα βγάζουμε και τα αφήνουμε το βράδυ για να στεγνώσουν καλά. Βάζουμε 75γρ ζάχαρη σε μια βαριά κατσαρόλα με 2 κουταλιές της σούπας νερό και τη βράζουμε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να λιώσει. Ανεβάζουμε τη θερμοκρασία και βράζουμε χωρίς να ανακατεύουμε μέχρι να δημιουργηθεί μια σκούρου χρώματος καραμέλα. Προσθέτουμε τα ψίχουλα και χύνουμε το μείγμα σε ένα αλειμένο με λάδι ταψί για να κρυσώσει και να σταθεροποιηθεί. Έπειτα το βάζουμε σε ένα *blender* για να μετατραπεί σε χοντρούς κόκκους και τους αφήνουμε στην άκρη. Βάζουμε τους κρόκους και την υπόλοιπη ζάχαρη σε ένα μεγάλο μπολ, το οποίο ακουμπούμε πάνω από μια κατσαρόλα με νερό που σιγοβράζει. Ανακατεύουμε με ηλεκτρικό μίξερ μέχρι το μείγμα να τριπλασιαστεί σε όγκο και να γίνει πηχτό και γυαλιστερό. Το βγάζουμε από τη φωτιά και το αφήνουμε να κρυσώσει λιγάκι. Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος μέχρι να δημιουργηθούν βουναλάκια. Όταν κρυσώσει το μείγμα με τους κρόκους, προσθέτουμε με προσοχή την κρέμα, τα ψίχουλα και μετά το Αρμανιάκ. Χύνουμε το μείγμα σε ένα πλαστικό δοχείο και το βάζουμε στην κατάψυξη μέχρι να πήξει.



OX Oh La La



Gascón Mess