

1994

Mon Cher Bourguignon

On s'est connu à l'époque de Monsieur le Président Le Baye dans les années 73-74. Je vous avais remarqué et j'avais pensé que vous iriez loin, de plus vous portez un nom prédestiné... Je ne m'étais pas trompé.

Vous appartenez au millésime 1951, une année tardive avec des vins assez vifs et denses.

Vous êtes nés à Nemours, ville d'histoire avec son château du 12ème siècle et 15ème siècle, son église du 16ème et sa gourmandise "un Nemours" tartelette garnie de mirabelles en marmelade avec une pâte à chou.

Vous avez fait vos études secondaires à Joigny et pensionnaire ce sera votre premier contact avec le vin, car le dimanche on vous servait le vin gris de la côte Saint Jacques. Heureux temps où le vin était servi au collège et à l'armée. Aujourd'hui sous des prétextes honteux, on sert de l'eau sucrée à nos collégiens et à nos militaires.

Ce vin vous a marqué et vous m'avez confié qu'alors vous avez physiquement aimé le vin et qu'en vous est né l'envie de connaître l'homme qui préparait cet élixir divin.

Et c'est un vigneron de Chablis que vous citiez : le Père Ravenaud. Vos premiers pas se sont donc accomplis sur le sentier des vins blancs de Bourgogne, région que vous avez sillonnée à pied afin d'en connaître tous les secrets, tous les climats.

C'est en 1973 que vous entrez à la Reine Pédaque avec le Président Frambourg. Là, vous apprenez le véritable métier de sommelier qui consistait d'abord à vivre en cave avant d'aller en salle. Vous apprenez à mettre le vin en bouteille car on le recevait à l'époque en cercle, vous savez rouler les fûts, les entretenir, vous empilez les bouteilles selon les grands principes.

Puis dès 74, vous entrez au restaurant le Doyen et y resterez jusqu'en 1977. Et depuis cette date, vous êtes chez Laurent. C'est un parcours exemplaire, vingt années aujourd'hui de service des vins sur une des plus prestigieuses avenues du monde, celle des Champs Elysées et à ce sujet, vous aimez dire combien ce site vous convient. Car vous y vivez les saisons avec la tendreté du printemps et les ambiances dorées de l'automne, avec la pluie, le vent, le soleil, vous vivez l'air du temps au coeur de Paris. Vous ajoutez, j'ai tellement de collègues qui évoluent dans des maisons "sombres"...

Dans le monde de la sommellerie, vous présentez dès 1974 le concours national du meilleur sommelier et vous terminez 3ème. Vous avez 23 ans et en 1978 à 27 ans, vous êtes élu premier au concours national du meilleur sommelier. Ceci nous donne l'occasion d'avoir une pensée pour ceux qui à l'époque oeuvraient pour ce concours. La dévouée Odette Kahn et l'authentique Clos Jouve.

Ce que je retiendrai c'est votre volonté au travers du vin de connaître l'homme et c'est ainsi que vous avez parcouru l'ensemble de nos vignobles vous faisant partout, où vous séjourniez, de nouveaux amis ; les vignerons savent en effet reconnaître ceux qui son de leur trempe. "L'homme du vin" orientera donc vos choix et si chez Laurent vous réglez sur une cave de 30000 bouteilles avec 1000 références vous ajoutez que ce que vous recherchez ce sont les "coups de coeur" et vous parlez des cartes des vins "passionnelles" en opposition avec la carte à l'américaine où l'on empile sans connaître, on l'on s'ennuie. Vous préférez des lacunes dans une carte, l'important pour vous c'est d'aimer le vin que l'on sert.

Nous sommes plusieurs à vous avoir vu auprès de Michel Piot pour organiser les dégustations qui étaient publiques dans "bonnes cuisine" tout y était en place avec précision.

Et puis vous savez être humble, n'avez vous pas refusé le mérite agricole après votre réussite au concours du meilleur sommelier car vous considérez que cette distinction était réservée à des mains de vigneron.

Depuis 6 années vous donnez des cours sur le vin et son usage à l'Ecole Polytechnique, 6 séances par an et c'est ainsi que 60 polytechniciens en sortant de cette grande école seront sensibilisés sur une de nos principales identités culturelles : le vin.

Vous aimez également dire que vous avez fait ce métier par gourmandise. J'ajouterai que pour moi et bien d'autres ici présents, vous êtes un des rares à être demeuré fidèle à la sommellerie consacrant votre temps à connaître les hommes et à choisir les vins qui composeront la cave du restaurant Laurent où vous avez toute la confiance de son Directeur Monsieur Ehrlich. Mais surtout vous savez servir le vin, le présenter, l'associer aux émotiionnels de table.

Il y a huit jours vous avez guidé le choix des vins pour le grand diner de l'Académie des Gastronomes, vous avez proposé des vins ignorés de la plupart, démontrant ainsi votre désir d'ouvrir, afin que l'ensemble du terroir de France puisse avoir accès aux jeux de la table.

Vous avez été totalement reconnu dans vos suggestions et vous avez montré au travers d'un service exemplaire ce qu'est et ne doit pas cesser d'être un grand sommelier.

Pour tout cela nous sommes heureux de vous accueillir dans notre Académie.

Habituellement, c'est le vin qui fait rougir ma "trogne". Mais ce soir, Monsieur PUISAIS, ce sont vos propos. Votre parrainage me comble, comment pourrais-je vous rendre hommage ?

Je me souviens, il y a vingt ans au moins, les séances de la Foire de Paris où, en scientifique, vous expliquiez le vin comme un personnage, comme un ami. Le vin semblait si simple. La poésie était toujours au rendez-vous. Depuis et souvent, je m'en inspire. Cet amour du vin, je le cultive.

Toujours, dans notre métier, vous avez su regarder plus large. Visionnaire, vous annonciez le rôle primordial du vin au restaurant. Nous le vivons maintenant.

Tolérant, vous savez décortiquer nos rejets. Une sorte de psychanalyse du ventre par laquelle nous sommes tous passés. Pour ma part, je garde bien présents les souvenirs d'un "symposium" sur la cuisine chinoise et le vin français en Chine Populaire.

Sans vous, je serais passé à côté de bien des harmonies. Avec vous, j'ai compris le raffinement de nouvelles textures comme le gluant, le brûlant.

Naturellement, comme un retour aux sources, vous apprenez aux vignerons, pour déterminer la date des vendanges, à goûter leur raisin. Quelle plus belle analyse dans notre oenologie moderne ?

Avec vous, l'âme du vin est dans cette Académie qui m'accueille aujourd'hui.

Cette Académie m'effraie et m'honore.

M'effraie devant tant de vignerons qui me font rêver, moi qui ne possède qu'un pied de vigne (du Chasselas de Thomery, non greffé)...

M'effraie dans la crainte de prendre des certitudes académiques, moi qui préfère le doute des recherches.

Et m'honore, du moins honore ma profession que je représenterai chez vous.

Puisse mon concours vous aider à défendre l'image d'une Académie bien vivante, en évolution, plaidant l'identité des terroirs comme un patrimoine, tout en s'amusant des jeux de la table, comme ce soir.

Pour votre confiance, je vous remercie.

Philippe BOURGUIGNON