

Déroulé le  
M. Vincent Bourd

3 novembre 1965  
Chy Maximi's

Réception  
de M. Jean Fauti

Monsieur,

En vous accueillant aujourd'hui dans ses rangs, l'Académie des vins de France veut honorer un amateur éclairé de la bonne chère. Elle reconnaît en vous : un gourmet sensible aux douces correspondances existant entre les mets et les vins; un expert familier des harmonies secrètes qui naissent d'une combinaison de solides savamment choisis et cuisinés avec des liquides amoureusement récoltés et soignés; un appréciateur qui a su rassembler dans sa cave pour les choisir à bon escient, les meilleures productions de nos vignobles.

A ces qualités que vous possédez à la perfection, vous joignez un physique qui ne saurait tromper sur l'amour que vous portez aux bonnes et belles choses. Les nourritures terrestres auxquelles depuis le lait maternel jusqu'aux meilleures productions de nos champs, de nos vergers, de nos étables, poulaillers et clapiers, vous avez goûté et sans doute également,

la simple application des lois de l'hérédité, vous ont fait grand, fort, bien proportionné. Vous partagez avec moi cette ligne gastronomique d'où les pointes à l'égal de l'eau dans un repas, sont rigoureusement bannies, elles dénoncent généralement les esprits chagrins, les mécontents, les malchanceux, les pessimistes. A l'inverse ces rondeurs qui agrémentent notre personne marquent incontestablement la bonne humeur, la joie de vivre et si, ~~pour~~ nos compagnes, elles sont parfois l'objet de préoccupations, elles ont cependant en ce qui les concerne leurs lettres de noblesse puisque magnifiées dans d'admirables toiles de Rubens. Et puis ne faut-il pas, ainsi que le grand Saint-François de Sales l'a constaté, que le corps soit bien nourri pour que l'âme s'y plaise? La ligne droite est toujours un peu guindée dans son apparente simplicité. La ligne courbe évoque dans son nuancement la bonté, la sagesse, l'équilibre. Un visage ouvert, une mine réjouie, une bouche gourmande, des yeux pétillants d'intelligence ajoutent à toute votre personne un sentiment de sécurité, de sûreté, de confiance qui

déclanchent la sympathie, la cordialité, l'amitié puis l'affection.

Vous naquîtes, Monsieur, à Serches proche de Soissons dans l'Aisne, un jour de messidor, <sup>C'est-à-dire</sup> en 1906, année dont la production vinicole fut particulièrement remarquée.

Attaché à la terre, vous l'êtes par toutes vos fibres. Membre d'une famille qui depuis des siècles, s'est consacrée à l'exploitation agricole, appartenant à une lignée d'agriculteurs qui remonte en-deçà de 1590 et fut vraisemblablement fondée par un des solides Irlandais de la suite de Marie Stuart, vous êtes à la tête d'un domaine, apporté par son épouse à l'un de vos aïeux en 1710 et qu'il a préféré à la ferme de Lécafaux au nord de Compiègne, berceau en France des premiers Ferté. Famille nombreuse qui, en même temps qu'elle laissait à la terre les aînés, faisait des cadets des militaires, des magistrats et même des hommes politiques. Un Ferté représenta le tiers état de la province à l'assemblée constituante et la charge de

mairie est entrée naturellement dans la tradition familiale. Ce domaine de Serches appartenait avant 1789 au Duc de Choiseul Praslin. Votre grand aïeul devait en conséquence se rendre à Vaux le Vicomte pour payer son fermage. Il faisait le trajet à cheval et l'on rapporte qu'il était retenu au château plusieurs jours afin de consommer en compagnie du propriétaire le produit dudit fermage. Un bienfait aussi insigne ne pouvait être perdu, et c'est sous les habits de jardinier que le duc de Choiseul vécut à Serches en toute sécurité, les années terribles de la Révolution.

La grande guerre de 1914-1918 éprouva fort la propriété située juste à la limite des combats du chemin des Dames, mais la ténacité de votre père, ancien élève de Grignon, maire de la commune, permit de reconstituer rapidement le magnifique outil de travail qu'elle représente.

Vos études commencées dans la tourmente à Fère en Tardenois, puis au collège de Soissons, enfin au lycée de Laon,

devaient vous conduire en 1923 à l'Ecole Nationale des Industries agricoles et alimentaires de Douai. Muni en 1926 du diplôme d'ingénieur, vous devanciez l'appel pour servir à Dijon au 186° RAL, attiré par la Bourgogne et ses vins sans doute par atavisme puisque votre trisaïeul n'hésitait pas, aux alentours de 1840, à faire le voyage de Corton pour en ramener en char à boeufs les vins fameux qui faisaient de sa cave l'une des plus riches et des plus réputées de la région.

Votre grand père, votre père, ne laissèrent pas périlcliter cette renommée et ce dernier, grand amateur de Bordeaux, compléta le caveau familial des bouteilles prestigieuses des châteaux girondins.

La guerre de 1939-1940 passa sur Serches, alors que vous étiez mobilisé, et la cave si savamment élaborée ne résista pas à la soif des militaires. Du moins avez-vous pu 25 ans après, dans des conditions cocasses, apprendre qu'elle avait été appréciée : au hasard d'une

promenade en effet, un distributeur d'essence de Nuits-Saint-Georges, cantonné en 1939 à Serches, ne vous a-t-il pas avoué que sa Compagnie avait trouvé dans une cave qu'il croyait appartenir au presbytère, des vins si extraordinaires qu'il en garde un impérissable souvenir et qu'il en est encore tout vibrant d'enthousiasme. Informé que cette cave était la vôtre, sa considération pour vous fut sûrement portée au zénith. Il s'y ajoutait en ce qui vous concerne, la consolation de savoir que vos prestigieux flacons n'avaient pas été profanés par des palais impis.

Vos promenades dans les divers terroirs bourguignons pendant les heures où le service militaire ne vous retenait pas à la caserne, vous ont donné une connaissance si parfaite de la région que je crois bien que vous pourriez de mémoire en reconstituer le cadastre. Aussi avec votre regretté père avez-vous pu, en gourmets avertis, reconstituer votre cave et réunir des collections admirables.

Vos amis, comme le garagiste de Nuits-Saint-Georges, sont tout émus de reconnaissance gourmande d'autant plus qu'au souvenir de la roulante, ils substituent plus avantageusement celui de la cuisine de l'excellente maîtresse de maison qu'est votre soeur Melle Jeanne Ferté.

Votre action dans le domaine agricole, auprès de votre père d'abord, et seul depuis sa disparition en 1949, a été des plus efficaces, des plus remarquables. A la tête d'une exploitation de 300 ha évacuée en 1940 et qu'il fallut remettre en ordre vous l'avez heureusement adaptée aux conditions économiques nouvelles et aux perspectives du marché agricole. Vous avez vu disparaître les chevaux et les boeufs, apparaître les tracteurs et les machines. Dès 1950 votre moisson était entièrement effectuée mécaniquement et vous avez transformé en verger de pommiers 55 ha de terre, ce qui vous a permis de régler humainement les problèmes de votre personnel et de devenir un des plus gros fournisseurs de la

coopérative de fruits de Villers-Cotterets. Vous avez créé l'une des exploitations les plus modernes de la région de Soissons, pour beaucoup d'agriculteurs elle constitue un modèle et vous avez ainsi apporté une contribution très importante à l'action menée par les pouvoirs publics pour mettre l'agriculture française à l'heure du marché commun. Mais à ce bel ensemble, il manquait quelque chose. Certes Serches est proche de la limite de Champagne et si vous n'y avez pas connu de vigne, vous avez étant enfant, vu dans la cave de votre père des bouteilles contenant du vin qui en provenait; peut-être l'avez vous goûté, de toute manière c'est de la Bourgogne que vous rêviez. Et les circonstances ont permis que ce rêve devint réalité. Vous avez montré beaucoup de finesse, d'entregent et d'à propos, ~~pour~~ <sup>la</sup> conduite des difficiles négociations qui vous ont permis de reconstituer à Volnay, tout autour d'un magnifique chais, avec le terroir de la Pousse d'Or et celui des



"Caillereta" 60 ouvrées", un domaine tel qu'il existait avant la Révolution. Votre devise "faire du bon vin" est un programme que vous réaliserez; l'amour que vous n'avez cessé d'apporter à votre métier d'agriculteur, l'étendue de vos connaissances techniques, une réputation de gourmet largement répandue et d'éminentes qualités d'appréciateur des produits de nos vignobles, sont autant de facteurs de réussite.

En vous ouvrant toutes grandes les portes de l'Académie des vins de France, nous avons la certitude que vous unirez largement vos efforts aux nôtres pour réaliser le but que s'est assigné notre Compagnie de "défendre et de vulgariser les produits du vignoble français".