

*Réception de M. Croissant Bourgeois*

*Discours de remerciement*

ACADEMIE DU VIN DE FRANCE

Paris - 13 juin 1972

Réponse au discours de réception du Dr André Parcé

=====

C'est beaucoup de fleurs, beaucoup trop de fleurs. Too many flowers, comme dit un grand poète anglais. Merci néanmoins, mon cher Docteur, et je vous prie de croire que je mets dans ce remerciement une vive conviction.

Monseigneur,

monsieur le Président,

mes chers Confrères,

mesdames et messieurs,

il va sans dire que je suis fort sensible à l'honneur qui m'a été fait, quelle qu'en soit la raison. J'ai pu me demander en effet si j'avais été désigné à titre représentatif -- parce que j'ai présidé ceci et parce que je préside encore cela -- et donc à-qualité. Explication légitime et certainement proche de la vérité.

Mais vous me permettrez d'avouer que ni la question ni la réponse ne se sont imposées fortement à mon esprit. Et voici pourquoi: c'est que depuis fort longtemps, je le confesse tout à trac, de coeur et en pensée, j'appartiens à l'Académie du Vin de France -- depuis si longtemps que cela remonte presque à ses débuts.

A l'époque de mes premiers pas, et si je puis dire de mes premières armes dans le vin, c'est elle, l'Académie du Vin de France, qui incarnait toutes les vertus à mes yeux éblouis. Des vertus que l'on peut nommer comme suit: honnêteté, vérité, respect de la qualité, de l'authenticité, dévouement inconditionnel à ces usages que l'on dit loyaux et constants. Autant de notions qui sont demeurées intangibles dans un royaume qui est toujours le nôtre. Autant d'appellations con-

trôlées propres à nous rappeler les principes qui inspirèrent, durant une longue période, une grande et noble entreprise -- qui est hélas! en train de mourir.

Aussi bien, dès notre première rencontre, j'eus conscience de cette réalité: j'étais des vôtres, je vous appartenais. Vous avez mis trente-cinq ans à vous en apercevoir! Et comme vos statuts ne vous accordaient pas la possibilité de m'accueillir en tant que membre titulaire, vous avez eu le geste suprêmement élégant et délicat de m'ouvrir votre porte au titre de membre d'honneur. Chers amis, vous m'avez comblé. Encore une fois, toute ma très vive gratitude.

Je vais vous dire pourquoi, maintenant, depuis trente-cinq années, en puissance, je suis des vôtres. J'ai fait en France l'apprentissage du vin, et le vin de France est le seul que je connaisse vraiment. Or ma rencontre avec le vin de France ~~est~~ <sup>se situe</sup> exactement <sup>(à la même heure que</sup> ~~avec~~ ma rencontre avec l'Académie du Vin de France.

C'était en 1936. J'avais été invité, par le Docteur Paul Romain, à trois journées qui sont demeurées pour moi mémorables. Je m'y réfère en pensée comme si elles marquaient le moment d'une entrée en religion. Et en somme il s'agissait bien de cela. J'ai gardé le souvenir de l'ambiance, une sensation physique, qui ne cesse de me coller à la peau: comme dans les romans de Simenon. Ce ne pouvait être qu'en novembre.

Tout avait commencé à Fleurie, où nous recevait un gentilhomme campagnard du nom de Maurice Crozet, très récemment décédé à un âge que nous pouvons tous lui envier ( car il y est parvenu en bon état ): un homme d'une grande finesse, spirituel et amène.

Du Beaujolais, région où l'on faisait alors du vin sans la collaboration du jus de betterave, nous prîmes la direction du Sud. Première étape sur cette route: Vienne, la Pyramide. Fernand Point, après deux

répétitions, nous servit pour la première fois, un pâté chaud de différents gibiers, conçu par Brillat-Savarin, à moins que ce ne soit par Lucien Tendret, immortalisé sous ce nom: la Toque du Président Clerc. J'ai appris récemment, de la bouche de Mme Point, que ce chef-d'oeuvre ne connut jamais de réédition.

Comment oublierais-je que c'est au cours de ce fabuleux repas qu'un très grand seigneur prit séance à l'Académie, qui le fut non en vertu du titre auquel il avait droit mais parce qu'il l'était de toute sa personne: Bertrand de Lur-Saluces, par la suite votre président. Il fut reçu par un autre grand seigneur, le baron Pierre Le Roy. En nommant ce dernier, je ne puis m'empêcher de relever le fait qu'aujourd'hui pour la première fois, son fils, Henry Le Roy, grand serviteur de la vigne et du vin, lui aussi, est présent dans cette assemblée.

Le lendemain, nous poussions plus au sud. Une journée consacrée à Châteauneuf-du-Pape et à Tavel. Château Fortia brillait au coeur de Châteauneuf, et Tavel faisait encore de vrais rosés.

Au retour, je note un court arrêt à Vienne, cette fois-ci pour un léger casse-croûte, annoncé comme tel, que Fernand Point tenait à nous offrir: caviar, foie gras et champagne... Le maître de céans, ravi de sa diabolique idée, en profita pour mystifier Maurice Crozet. Un Clos de la Roilette 1929 fut servi -- que son auteur ne reconnut pas. Que personne parmi nous d'ailleurs ne réussit à identifier, pas même Raymond Baudoin. La vie était belle, et la dégustation demeurait un art difficile, fortement tributaire des circonstances.

Cet incident marqua, dans la bonne humeur générale, la fin d'une merveilleuse aventure. Ceux d'entre nous qui rentraient à Paris passèrent la nuit à Lyon. Le lendemain, pour <sup>ma</sup> part, j'emmenais comme passagers deux personnages considérables, y compris par le volume et par le poids: le Docteur Robine, président du Club des Cents, et Maurice Ménessier, un des illustres cuisiniers de l'époque. La route

était glissante, le brouillard particulièrement givrant. L'arrêt à Fouilly-sur-Loire, aux environs de midi, fut ~~très~~ opportun et heureux : ultime manifestation de ces journées authentiquement gastronomiques. Bécotien, je ne mangeais pas le contenu succulent du coffre des écrevisses ! Mes deux compagnons s'en indignèrent et me mirent pour toujours sur le droit chemin...

Je ne saurais quitter le chapitre de la gastronomie sans rappeler que lesdites journées furent marquées aussi par le déjeuner de Château-neuf-du-Pape, chez Germaine, qui était alors au sommet de sa gloire. Il y avait un lièvre à la royale de fort bonne venue et surtout, dans mon souvenir, un plein légumier de truffes entières, cuites à la vapeur, accompagnées d'une véritable mayonnaise, à l'huile d'olive, comme il se doit -- verte, grasse et fruitée. Rien de commun avec ces lubrifiants dénués de valeur alimentaire, neutres de goût, dit-on ( je ne connais pour ma part que leur mauvais goût ), décolorées chimiquement, qui vous nappent les lèvres à la façon de la graisse de pot-au-feu, équivalents approximatifs de l'huile pour machine à coudre : ces lubrifiants qu'exigent à leur table <sup>certains</sup> très contestables gastronomes !

Quelques semaines après cette initiation, je prenais le chemin de la Bourgogne, dont je n'ai cessé dès lors d'être le plus fidèle des pèlerins. J'eus fort tôt le privilège de ~~gagner~~ gagner l'amitié des hommes ~~qui~~ qui firent la nouvelle Bourgogne du vin, la grande, celle des crus, celle des mises au domaine systématiques, celle des récoltants qui ne vinifient et ne vendent que leur propre vin, celle des climats rigoureusement délimités -- le contraire, en somme, de ce qui fut désigné naguère sous l'étiquette des grands ensembles.

Parmi les hommes qui ont fait cette Bourgogne, je désire en nommer un -- un seul, cela suffira -- et je ne surprendrai personne ici en disant que je choisis ~~Henri Gouges~~ Henri Gouges. Quel homme, mieux que

— lui, pourrait incarner l'âme de la Bourgogne? Quel homme, plus que lui, fut toujours à la pointe du combat en faveur de la qualité, en France aussi bien qu'hors de France? Notre amitié, née de la rencontre de deux intran-  
*combattants*  
 geances, s'est régulièrement développée. Il semble que cela allait de soi pour deux ~~combattants~~ tous deux incapables de reculer devant un obstacle.

Entre tous ceux qui s'entrechoquent dans ma mémoire, permettez-moi de monter en épingle un dernier souvenir. C'est dans ma cuisine de Champel, appelée labo-  
 ratoire, que j'eus le privilège, peu de mois avant la guerre, de présenter Henri Gouges au Prince Napoléon. Ce fut une rencontre qui laissa des traces!

Voilà donc quelques-unes des raisons qui, dans mon esprit, font que chez vous, et en toute modestie cela va sans dire, je me sente chez moi. En prenant séance ce soir, j'ai le sentiment de venir rejoindre, dans la communion d'une même pensée, des amis de toujours. Avec votre permission que je présume et qu'  
 au besoin je sollicite ~~avec votre permission~~ avec humilité.

S'il en est vraiment ainsi, toujours avec votre consentement, reste un der-  
 nier point, reste une question que je dois me poser à moi-même et à laquelle je dois répondre.

Dès l'instant que vous constituez une compagnie où chaque membre représente une particularité, un caractère qui lui sont propres, qu'est-ce que je fais parmi vous? Dans le domaine du vin, je n'appartiens ni à une région, ni à une profes-  
 sion, ni à un métier. Et pourtant je me sens du vin, je suis du vin. Lutteur in-  
 vétéral, au service de la bonne cause qui est la nôtre, est-ce suffisant, est-ce assez précis?

J'ai donc poussé un peu l'analyse. Aussi mon idée est-elle, en fin de comp-  
 te, que je représente dans votre collège les gens qui écrivent sur le vin. Pas  
 tous peut-être, un petit groupe cependant. Je dirai: le groupe de ceux dont l'am-  
*est*  
 bition d'informer honnêtement, d'enseigner, d'expliquer, de faire comprendre.  
 Qui donc, et nécessairement, ne sauraient se prêter à la propagande sans discrimi-  
 nation en faveur du vin, qui réprovent la littérature de convention dans ce  
 domaine, qui se refusent à jouer le rôle d'agents de publicité bénévoles, encore

moins stipendiés. Pour ma part, la littérature sur le vin, telle qu'elle a cours en général, et quel que soit le talent de ceux qui la pratiquent, je proclame avec force que je l'ai en exécution. Les mots ne doivent pas mentir.

L'unique justification du métier d'écrire, c'est l'expression ponctuelle de la vérité, de ce que l'on croit être la vérité. Comme l'audace ne me fait pas peur, je n'hésite pas à affirmer que, le plus souvent, dans le domaine envisagé ici, ce que je crois, ce que nous croyons être la vérité, eh bien, c'est vraiment la vérité. Celle pour laquelle il ~~est~~ <sup>faut</sup> se battre -- à n'importe quel prix!

Pour la récompense que vous m'accordez aujourd'hui, et en dépit des coups que l'on s'expose à recevoir, que l'on reçoit en effet -- toujours avec le sourire...