

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 vigneron, 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 vigneron 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