

Bien chers Confrères, Mesdames, Messieurs

C'est avec une immense satisfaction, aussi avec une grande joie, que m'est dévolu l'honneur d'accueillir au sein de notre Académie du Vin de France, Monsieur Michel André Jean PIOT, journaliste au quotidien "le Figaro" : cet éminent connaisseur es-gastronomie est aussi et de surcroît un amateur impénitent, un ~~thuri~~^{thuri}féraire des grands vins nobles, ceux que nous avons pour mission de défendre et de proner.

Une déjà très ancienne et solide amitié nous lie, faite de réciproque compréhension, d'identiques passions de verres et de gueule, d'une même quête de la vérité des produits, de leur typicité, de leur originalité.

Fils de Joseph PIOT, lui aussi journaliste éminent, fort connu sous le pseudonyme de Pierre Seize, c'est à Messas qu'il naquit le 5 Octobre 1939 de Madame ^{scannille} Bardot, fonctionnaire.

Les hasards de l'époque, les circonstances, la guerre, lui firent voir le jour dans l'Orléanais : si la région n'a pas la réputation d'être productrice de grands vins, elle même, partie intégrante du val de Loire, ~~est~~ jouxte la Touraine et ses grands crus illustres, à quelques cent kilomètres près ! ; il n'en va pas de même, par contre, avec l'assiette, dont la très haute qualité est partout reconnue.

Ainsi se réalisait, à la source de sa vie, une greffe entre l'esprit du jardin de la France, fait de dépouillement et d'harmonie, et un atavisme, une très longue ascendance de Lyonnaises gourmandes imprégnées de truculent esprit ! Ces deux traits de caractère, se retrouvent d'ailleurs de façon permanente dans le suivi.

Après de solides études secondaires, achevées au centre de formation des journalistes, Michel PIOT entre au Figaro en 1962, entamant avec le quotidien une collaboration qui dure à ce jour, donc depuis plus de trente années ; En 1965 il épouse une enseignante, Odile Schneider ; c'est le point de départ d'un ménage exemplaire, assorti et heureux ; chacun des deux apporte, donne à l'autre sa sincérité, sa compréhension, son amour conjugal ; à Lyon on dirait d'elle qu'elle est une dame "bien d'aplomb", ceci sur le ton admiratif qui convient en la circonstance ; de cette union sont nées deux filles, Cécile et Hélène, héritières des passions et des qualités de leurs géniteurs.

L'année 1969 le voit cofonder, au Figaro, une chronique gastronomique : jusqu'à cette date en effet, James de Coquet écrivait une forme de chronique événementielle, à la fois littéraire et culinaire, dans le journal ; c'est avec Bernard Pivot, Mazard, et Lambert que sous la dénomination "Dulac et Saverne" lui succède à cette date la première chronique éminemment gastronomique ; sous l'intitulé actuel d'Agenda Gourmand, il en devint par la suite l'unique responsable.

Il est promu en 1972, journaliste attaché au service tourisme et gastronomie ; en 1979 il rédige la chronique vins de la revue "la Bonne Cuisine" dont il assure de 1985 à ~~nos jours~~ ^{ces années de retraite} la Rédaction en Chef ; enfin de 1982 à 1985, il est responsable des pages "Cuisine" de Madame Figaro.

Témoignage de l'estime générale dans laquelle le tiennent ses confrères et consoeurs, il préside l'Association Professionnelle des Chroniqueurs et Informateurs de la Gastronomie, qui a, cette année, fêté son jubilé sous sa houlette. Enfin, pour parfaire sa présentation, sachez qu'il est décoré du mérite agricole en tant qu'Officier, et du mérite national en tant que Chevalier, ceci en reconnaissance de ses démarches constantes en faveur de la gastronomie et des vins ...

C'est en novembre 1965, au Taillevent, que je fis la connaissance de celui qui, très rapidement allait se transformer en Ami. Invité au dîner organisé au Taillevent fin 1965, pour célébrer la parution du livre de mon ami Simon Arbellot sur Edmond Saillant-Curnonsky, Prince des Gastronomes, je me trouvais en présence d'un jeune chroniqueur, non encore spécialisé dans la "culinographie", que son journal avait délégué en la circonstance. Michel Piot entraît dans ma vie représentative, avec intérêt ajouterais-je, à cause du suivi ; invité, grâce à l'aimable intervention d'André Vrinat, pour y présenter le mariage, apparamment incongru, d'un Saucisson de Lyon en Papillote avec un Banyuls 1950, hyper dry, de ma production. Cette première assiette amena des réactions diverses, certaines laudatives et approbatrices (la majorité) d'autres beaucoup plus réservées. Or le "jeunot" de la presse se rangea résolument dans le camp des premiers, assortissant son jugement, d'une analyse structurée autant qu'impartiale : de là, je le classais dans la catégorie des hommes sans complexes ni a priori, de bonne compagnie certes, mais aussi de caractère.

D'autant que j'appris, en conversant, qu'il était, par son père, d'authentique ascendance Rhodanienne, qui, de l'Isère, avait migré dans l'antique capitale des Gaules, depuis plusieurs générations, donc abreuvée aux bonnes sources du troisième fleuve l'arrosant ; j'ai, bien sur, nommé le Beaujolais.

Cette première rencontre a été depuis, suivie de beaucoup d'autres, surtout après 1972 ; ma démarche continue au service des grands vins nobles historiques de la France et de l'Europe, mon intérêt permanent pour les accordailles idéales de l'assiette et du verre, nous ont donné occasion et matière de devenir des amis, sincères et désintéressés.

Au travers de toutes nos variations autour de ce thème, de nos réflexions, dissertations, et travaux pratiques, tu me permettra, cher Michel, de dire à la docte assemblée ici présente, de lui livrer mes impressions, mes certitudes devrais-je dire, sur toi : au travers de mets, de sources et d'inspirations diverses, avec leur succession de saveurs et de tonalités différentes, tu réagis avec sagesse et pondération ; tes réparties, sans être caustiques sont toujours emplies de cet humour ou perce "gnafron," avec des aspects rabelaisiens, tempérés par l'ordre alsacien de ta grand-mère maternelle ; tes commentaires à l'emporte pièce fusent, apprécient, jaugent, emplies d'une experte connaissance du sujet ; la pertinence et le réalisme de ton jugement nous ont amené à proner et à instituer :

" L'ordre de l'os et de l'arête, " auquel j'ai souscrit des deux mains ; j'ajouterai in fine, surtout, la bonté qui t'imprègne, le tact dont tu use dans la formulation de tes jugements ; estète et réaliste, ton pragmatisme Bernardien plus me plaît que le Cartésien dogmatisme, ou soi disant tel, de nombre de tes confrères. Grande est ma fierté, Michel, d'être ton ami, comme tu es le mien ; jamais tu ne m'as apporté déceptions, ni professionnellement, ni humainement ; aussi, ton parrain d'un soir, te dit le grand honneur et encore plus grande joie qu'il éprouve à t'adouber en notre docte et illustre compagnie au rang de membre titulaire.

Car je suis convaincu que l'honneur qu'elle te fait, en te recevant, lui sera rendu au moins à égalité par ce que tu lui donnera.

Bienvenu, cher Michel, en mon nom propre et en celui de toute l'Académie. Puisse l'Eternel nous accorder long et fructueux compagnonnage !

Dr André Parcé