

# JACQUES PERRIN, L'HOMME DE GOÛTS

Reconnu comme l'un des meilleurs experts de sa génération, le Sierrois Jacques Perrin compose, avec *«L'Archipel du goût»*, une cartographie de ce qui l'a façonné. L'ouvrage vient d'être honoré du titre de *«Livre de l'année des Plumes d'or du vin et de la gastronomie.»*

**L** — TEXTES DIDIER CHAMMARTIN  
e désir de rencontrer Jacques Perrin tenait dans une interrogation: comment une passion naît et peut servir de fil conducteur à toute une vie. Sans y déroger, *«sans dérocher»*, aurait pu dire ce passionné de montagne.

Il faut peut-être remonter loin, aux premiers instants de la vie pour cerner les contours d'une personnalité. On peut se tromper, être embarqué sur une fausse piste... Mais Jacques Perrin nous avait donné un premier indice. Le «philosophe des vins», l'expert mondialement reconnu, avait proposé un rendez-vous à l'heure du dîner car il désirait *«découvrir une nouvelle adresse»*. Epicurisme, soif de découverte et partage. S'il s'agissait de le mettre dans des cases, cela s'annonçait bien!

## UN ENFANT DIFFICILE?

Au jour dit, on le retrouve à Saint-Pierre-de-Clages en train de photographier la magnifique église romane de style clunisien. Un rai de lumière venait de percer les nuages et toucher le clocher octogonal. Mystique. Tout au long de l'entretien, nous allions bénéficier de cette même clarté en abordant les différentes îles de son *«Archipel du goût»*.

*«Les goûts, ce sont des sentiments, des sensations d'avant la parole, d'avant la capacité de formuler ce que l'on a senti»*, se remémore le fondateur du Club des amateurs de vins exquis (Cave). *«Ma mère trouvait que j'étais quelqu'un de difficile au point de vue gustatif. Je savais ce que je n'aimais pas, j'étais en quête de ce que je voulais aimer plus tard.»* Le jeune Jacques est alors à l'internat du Collège de Saint-

Maurice, *«pour m'ouvrir au monde, même si c'était un univers d'enfermement. Là, j'ai appris à cuisiner ma faim. J'étais en jeûne perpétuel car je ne voulais pas manger de ce brouet.»* Le jeune homme rêve de cuisine, rêve corrélé à un appétit de savoir. Poursuivant ses études de philosophie à Genève, il commence à lire les cartes de tous les restaurants avant de pouvoir s'asseoir enfin aux bonnes tables. A 24 ans, plutôt que de poursuivre un 3<sup>e</sup> cycle d'étude, il entre dans l'enseignement de la philosophie. Prof. *«Il fallait bien que je gagne un peu d'argent pour aller explorer les territoires du goût. Les mois de congé, m'ont permis de parcourir un peu cet archipel.»*

Cela commence par la Bourgogne. *«Il y a un demi-siècle, des jeunes comme moi sur la route du vin, il n'y en avait pas. Je me suis constitué un répertoire de la gastronomie»*, puis du goût dans un sens plus large. Un index alphabétique dans lequel pointent des lettres majuscules. Frédy Girardet, *«le cuisinier du siècle»* selon le GaultMillau, Jules Chauvet, *«le père de tout ce qui se dessine aujourd'hui en termes de vin nature»*, Jacky Rigaux, *«pionnier de la dégustation géo-sensorielle»*, le père Epifanios de Mylopotamos à *«l'aura immense»*, Lalou Bize-Leroy, *«égérie des grands bourgognes»*... toutes et tous îles-chapitres composant son archipel. *«Ils m'ont aidé à constituer qui je suis aujourd'hui en me transmettant l'amour du goût, de la vie, la saveur intense du monde.»*



## PREMIÈRE RÉVÉLATION

Mais revenons aux origines. *«Le vin, je l'avais toujours eu en mémoire, depuis les escapades que l'on faisait en montagne avec le collège de Saint-Maurice, ce vin que l'on buvait parfois dangereusement. Mais j'avais gardé le goût d'un vin d'une pureté, d'un cristallin, non plus une boisson mais une élévation, une attention intérieure»*, se rappelle l'enfant de Sierre. Cette révélation peut expliquer toute l'approche organoleptique de Jacques Perrin. *«C'est devenu une très grande passion. À 27 ans, avec des amis, on ouvre le premier bar à vin de Genève, cela s'appelait Le Ballon rouge. Je m'occupais des animations, des cours de dégustation, de la cuisine. Puis on l'a dit, il y a l'aventure du Cave, devenu une référence en matière de vin.»* A 30 ans, il quitte définitivement l'enseignement. *«Tout le monde me prédisait la catastrophe, ce n'était pas évident, c'est vrai, mais peut-être ma relation avec l'alpinisme m'a aidé. Nous sommes contraints à la réussite. Il faut sortir par le haut, autrement c'est la chute...»*



«J'ai toujours été sensible à la dimension de verticalité dans les paysages qui m'ont forgé, dans lesquels j'ai grandi. J'ai pratiqué la montagne. Quelque part, dans le vin, j'essaie de trouver cette verticalité.» JACQUES PERRIN

Au niveau des goûts, le milieu des années 1980 est encore un monde codé, chargé d'une esthétique bourgeoise. «Seules deux, trois régions existaient en France, Bourgogne, Bordeaux, Beaujolais, un peu de Côtes-du-Rhône. J'ai décidé de parler du Languedoc, du Roussillon, des endroits qui paraissent presque improbables. C'était un choix.» Un choix payant, pour faire un raccourci. «En tant que dégustateur et écrivain sur le vin, il me paraissait normal de prendre des chemins de traverse.»

### UNE FORME DE CONSÉCRATION

Puis naît, en 1996, le Grand jury européen du vin. «Tous les résultats des dégustateurs sont analysés. On détermine ensuite leur taux de cohérence.» En résumé, les testeurs sont testés. En 2017, le Sierrois arrive à la deuxième place du classement des dégustateurs les plus cohérents du monde, établi par le site Globalwinescore. «Ce fut pour moi la chance de goûter tous les grands vins du monde, tous à l'aveugle.»

Parler d'œnologie avec Jacques Perrin, c'est entrer dans une dimension esthétique et philosophique. «On m'a souvent posé la question, comme si vin et philosophie étaient des territoires séparés. Ce qui n'est pas vrai. Il y a dans le goût quelque chose qui est notre première perception du monde et qui va contribuer à définir ce que nous sommes. Nietzsche dit que le goût est le sens médiateur par excellence. Tous les autres sens sont ajustés à lui. Il est la base de notre perception sensorielle du monde. Le noyau, le sens

médiateur qui nous permet de toucher, voir. Cette dimension syncrétique m'a forgé dans mon approche. L'étymologie est aussi très précieuse: la sagesse (sapientia) proviendrait du terme latin sapor signifiant saveur.» Cours magistral et ex cathedra, on se régale.

### MALHEUREUX RACCOURCIS

On aurait pu continuer longtemps encore, parler de ce monde qui aujourd'hui «simplifie au point de cliquer puis de confronter». Une porte de salut existe pourtant, «la gastronomie permet à l'ouverture aux cultures, une compréhension de l'autre dans sa manière de goûter le monde».

On aurait pu parler de son amour de la montagne, de la minéralité, de l'importance des terroirs, «le cépage n'étant qu'un transmetteur» de ses vaches qu'il élève depuis six ans, «c'est l'animal le plus philosophique qui soit car elles ruminent, elles ont un instinct et une communication infra-langagière fantastiques», parole de philosophe.

On aurait pu parler de cette humagne qu'il cultive sur les hauts de Leytron, «des vignes abruptes cultivées par Marie-Thérèse Chappaz», on aurait pu parler des cuvées de haut vol qu'il vinifie avec Maurice Zufferey, les «Orchis», «Astrance», «Tout ce qui flotte dans l'air et qui s'y reflète», ou encore les «Duende». On aurait pu...

Pendant deux heures, nous aurons vécu «L'instant Présent» à qui nous avons levé nos verres. La lumière a continué de baigner l'église de Saint-Pierre de Clages. Epicurisme, découverte et partage. Les beaux parcours réjouissent les cœurs. ◉

### Expérience

Si Jacques Perrin a un conseil à donner aux amateurs de vin c'est : «Expérimentez, et créez-vous une petite bibliothèque de vin dans la tête.» Sébastien M. Ladermann



## UNE INVITATION AU VOYAGE DANS LE MONDE DES VINS

Écrit comme un road movie, «L'Archipel du goût» commence par présenter les bases qui ont façonné la personnalité de Jacques Perrin. Il y a l'enfance en Valais, les premiers goûts, mais pointe déjà tout ce qui animera sa quête future. On sent dans ses premiers récits la minéralité si importante du terroir, l'envie d'évasion, celle aussi de découverte, peut-être même l'envie de tout embrasser. Le jeune homme y construit son goût, développe son appétence comme on fait ses armes ou plutôt on remplit sa mémoire des goûts du monde, ceux découverts dans de si nombreuses dégustations et par

la grâce de ceux rencontrés dans cette aventure de près de 50 ans. On plonge depuis les eaux du Rhône vers la Méditerranée, on prend les chemins de traverse en Bourgogne, on navigue jusqu'en mer Egée, direction le mont Athos, on découvre l'Albanie et la Géorgie où le récit remonte à la source originelle du vin, l'Areni. Un voyage, donc, non pas technique, mais parsemé d'anecdotes, où le «je» dessine un archipel, forcément subjectif, constitué d'îles liées par la communion et la promesse qu'offre le vin, celle de la liberté.

«L'Archipel du goût», Jacques Perrin, 2024, éditions Alpagga

