



D'une île à l'autre, déguster, penser, écrire

Jacques Perrin Le Valaisan, auteur du livre gastronomique de l'année, est devenu un baromètre du goût.

Luca Di Stefano Texte
Georges Cabrera Photo

«Le goût est une navigation infinie dont la destination se dérobe constamment.» S'il ne fallait retenir qu'une phrase du livre de Jacques Perrin, ce serait celle-ci. Ce voyage qu'il décrit a-t-il fait de lui l'illustre dégustateur et critique de vin qu'il est? Ce «goût qui se dérobe», s'y est-il approché grâce à la pensée? Comment peut-on dédier une vie à faire le pont entre la philosophie et le vin?

On s'est présenté au rendez-vous avec Jacques Perrin muni d'une longue liste de questions et son livre dans les mains, à peine avalé. Lui nous attendait au bar d'un hôtel ge-

nevois. Silhouette gracile, foulard élégamment noué autour du cou.

Les vins exquis

Quelques heures plus tard, son Club des Amateurs de Vins Exquis, appelé aujourd'hui CAVE SA, allait fêter ses 40 ans. Quatre décennies de recherche d'arômes, de saveurs et de ces empreintes que les vignerons et vigneronnes laissent sur leurs terres.

Quelques semaines plus tôt, «L'Archipel du goût» de Jacques Perrin (Éditions Alpaga) était honoré du titre de Livre de l'année des Plumes d'or du vin et de la gastronomie. Une sorte de Goncourt de la littérature gastronomique francophone.

Un livre que son auteur semble avoir écrit durant quarante ans, consignait pour chaque voyage et chaque rencontre ses notes de dé-

gustation et ses moments de grâce. «Avec la perte d'êtres chers, je me suis rendu compte que le temps passe. Il faut garder une trace de tout cela», dit-il. À 70 ans, le moment est venu d'un «retour sur soi».

Le vin des glaciers de son enfance, l'appel du Rhône, les amphores de vins millénaires nichées au fond d'une grotte d'Arménie; mais aussi les collines piémontaises, «le vitrail de climats» bourguignons «à la croisée de l'humus et de l'humain», son état de sidération dans un restaurant de Tokyo: voici quelques parcelles de l'Archipel du goût de Jacques Perrin.

Pourquoi l'image des îles? L'intuition a surgi à Tinos, dans les Cyclades, où il vit désormais une partie de l'année. «La Grèce m'a permis de comprendre qu'une île est toujours le commencement de quelque chose. Une île est un échange. Le monde du vin et la gastronomie sont tout cela aussi.»

Le goût dans la philosophie

Pour saisir la trajectoire de Jacques Perrin, il faut faire un détour par la discipline qu'il choisit d'étudier durant les années 70. Avec la phénoménologie de la perception, le philosophe explore la question du goût et la manière dont l'autre le perçoit à travers ses sens. Avec elle, la dégustation quitte le stade de la simple sensation pour devenir «une relation intersubjective». En d'autres termes, un échange avec l'autre.

Cette discipline qu'il applique aujourd'hui encore à la dégustation, le patron de CAVE SA la conjugue avec une autre obsession qu'il nourrit depuis son jeune âge: l'écriture.

Reste une question plus prosaïque: comment le jeune étudiant valaisan a-t-il bifurqué vers le vin? «Quand je suis arrivé à Genève, je sortais de huit ans d'internat à Saint-Maurice. Croyez-moi, je revenais de très loin en matière de goût», sourit-il. En quête de saveurs, il découvre la ville et ses bistrotts. Ils deviennent même sa boussole. «Je lisais les menus et les cartes des vins comme un bon livre.»

Avec un groupe de passionnés, il crée alors le Club des Amateurs de Vins Exquis, dit «le Cave», association informelle à l'origine de l'un des premiers bars à vins de Genève, le Ballon rouge. Au mitan des années 80, alors qu'il consacre l'essentiel de son

«Quand j'ai débuté, personne en Suisse ne connaissait le Barolo et le Barbaresco.»

temps à l'enseignement de la philosophie, le diplômé est pris d'une envie de quitter l'école. «J'avais besoin d'embrasser un style de vie plus ouvert, plus voyageur.» Surtout, il a «l'intuition que les choses commencent à bouger» dans un secteur jusqu'alors figé autour de quatre grandes régions viticoles: Bordeaux, la Bourgogne, le Beaujolais et les Côtes-Du-Rhône nord.

Ces terroirs insoupçonnés

Quarante ans sont passés depuis son changement de cap. Aujourd'hui, le Cave est devenu CAVE SA, une entreprise de négoce de vins basée à Gland comptant des milliers de membres. Pour cela, il a fallu sillonner le monde et la Suisse en quête de crus exceptionnels et de vigneronnes à dénicher.

«Quand j'ai débuté, personne en Suisse ne connaissait le Barolo et le Barbaresco. En Champagne, Jacques Selosse était un OVNI qui ne se vendait pas. Aujourd'hui, ses bouteilles sont l'objet de spéculations folles», souligne-t-il.

Durant ces quatre décennies, Jacques Perrin n'a donc pas seulement suivi la trajectoire du goût, il a contribué à lui donner une direction. En démocratisant de multiples terroirs inconnus, mais également en participant à la création du Grand jury européen du vin en 1996, réponse à la mainmise stéréotypée du critique américain Robert Parker.

Cette vie-là, Jacques Perrin l'a vécue stylo et carnet à la main. «Parce qu'écrire, c'est donner du relief, partager, laisser une trace.»

Bio

1954 Naissance à Sierre (VS).

1978 Obtient une licence en philosophie à l'Université de Genève.

1984 Fondation du Club des amateurs des vins exquis (CAVE) et ouverture du bar à vin Le Ballon rouge à Genève.

1996 Création du Grand jury européen du vin.

2000 CAVE SA acquiert son centre de stockage et de vente à Gland.

2024 Publication de «L'archipel du goût» (Éditions Alpaga), élu livre de l'année des Plumes d'or du vin et de la gastronomie.