

## Portrait

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

Fondateur de CAVE SA, Jacques Perrin a écrit le livre gastronomique de l'année.

Luca Di Stefano

«Le goût est une navigation infinie dont la destination se dérober 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 dérober», 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 genevois. Silhouette gracile, foulard élégamment noué autour du cou. 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 vigneronnes et vigneronnes laissent sur leurs terres.

#### Son archipel

Quelques semaines plus tôt, «L'Archipel du goût» de Jacques Perrin (Éditions Alpage) 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, consignant pour chaque voyage et chaque rencontre ses notes de dégustation et ses moments de grâce. «Avec la perte d'être 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 son Archipel du goût. 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.»

Pour saisir la trajectoire de Jacques Perrin, il faut faire un détour par la discipline qu'il étudie 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: 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 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 milieu des années 80, alors qu'il consacre l'essentiel de son 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.

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



Le natif de Sierre, philosophe de formation, a sillonné le monde en quête de terroirs et de vigneronnes à dénicher. Aujourd'hui, il est l'un des dégustateurs les plus respectés au monde.

## La photo du jour



**Royaume-Uni** Dans toute l'Europe fleurissent des manifestations paysannes aux motifs variés. Ces tracteurs massés sur Whitehall à Londres témoignent de la colère des agriculteurs anglais mais aussi irlandais, écossais et gallois contre la réforme controversée des droits de succession relatifs à leurs exploitations. YU MOK/AP

## Il y a 50 ans dans «La Tribune»

### La couleur d'un sac

«La Tribune» met le cap sur la voirie en ce 12 décembre 1974: «Ne mettez pas vos ordures dans n'importe quel sac de plastique!» titre le journal. Raison de cette mise en garde? «Les services de la voirie ont annoncé qu'à partir du 11 novembre, les éboueurs ramasseraient, en plus des poubelles, les sacs en plastique d'une contenance de 110 litres.»

Belle initiative. Pourtant, «quelle ne fut pas la stupeur d'habitants de la ville de voir leurs sacs en plastique, acquis pour l'occasion et soigneusement remplis d'ordures, rester sur le trottoir.» Ils s'informent auprès des conducteurs des camions-bennes, qui leur disent: «Désolés, nous avons l'ordre de ne ramasser que les sacs brun-beige frappés aux armes de Genève, vendus par la voirie.»

Étonnés, des habitants interpellent alors directement la voirie. Que dit-elle? «Oui, nous avons donné cet ordre pour que les gens ne déposent pas sur le trottoir une quantité de petits sacs, ce qui complique terriblement le travail des éboueurs. Nous avons donc adopté un

sac de 110 litres, suffisamment résistant, que nous vendons à notre dépôt des Vernets.»

Question du journaliste: «N'y a-t-il pas sur le marché des sacs de contenance et de qualité égales?» Réponse de la voirie: «C'est très possible, mais nous ne les ramassons pas. Nous sommes obligés de vendre ces sacs nous-mêmes afin d'effectuer un certain contrôle et de pouvoir ainsi mieux prévoir les tournées.» Tout de même, relève le journaliste, «vos sacs sont un peu plus chers que ceux que l'on trouve dans le commerce. En outre, on ne peut les acheter que chez vous...» Réponse: «Notre prix a été fixé d'entente avec l'Association des quincailliers, nous ne prenons pas un centime de bénéfice. Quant au seul point de vente, nous l'avons fait exprès car nous n'avons pas prévu que des particuliers viennent acheter des sacs. Ce sont les régies qui doivent en faire l'acquisition et les mettre à la disposition des locataires.» Circulez, y'a rien à ramasser! **Xavier Lafargue**

LA TRIBUNE DE GENÈVE