

Dictionnaire chic du vin

Léon Mazzella

Éditions Écriture, 2015

Journaliste, écrivain, poète, essayiste, Léon Mazzella vient de publier son dernier livre, « un dictionnaire, en grande partie inédit, qui rassemble aussi une sélection d'articles écrits depuis trente ans dans des journaux et magazines divers (...) » Bons vins et beaux mots se succèdent, se croisent, se disputent la prééminence, pour notre plus grand plaisir !

Un des « Carnets du grand chemin »¹...

Voilà un ouvrage dont le titre laisse à penser que son auteur arpente le monde du vin avec facilité et rédige ses chroniques en des termes communs et convenus. Eh bien, ne vous y fiez pas. Nous sommes loin des modes et des clichés : la plume de Léon Mazzella se révèle exigeante, subtile, drôle et acerbé. L'auteur a-t-il été influencé par la prose « hiératique et pure » de Julien Gracq, « l'une des rencontres majeures de sa vie », qu'il a fréquenté à plusieurs reprises – une visite d'une journée, un an sur deux, à Saint-Florent-le-Vieil, de 1999 à 2007 –, et avec qui il a entretenu une correspondance épistolaire durant vingt-cinq ans ? Sans doute. Toujours est-il qu'il nous fait découvrir son panthéon littéraire : Barthes et Camus côtoient Hugo et Garcia Lorca sans oublier Blondin, Oberlé et Jim Harrison. Ses préférences œnologiques, quant à elles, se rapprochent souvent des vins que nous aimons et défendons. Citons, par exemple, Mark Angeli, Thierry Allemand, Nicolas Lebrun, Jean-Michel Stéphan, Jean-Marc Grussaute, Élian Da Ros, Vincent Caillé ou encore la cave de Tain-l'Hermitage. Mais on salivera également à la lecture du très bel article sur Málaga. « Il faut pénétrer dans le centre et flâner de bar en bar pour se convaincre de l'existence du vin de Málaga », écrit-il. S'ensuit un parcours historique et social, émaillé de multiples rencontres desquels s'exhalent les parfums exotiques et capiteux de ce

vin mythique, et de la ville andalouse éponyme. À la page 207, on lira aussi sa violente, mais ô combien juste diatribe à l'encontre des « suffisants des déjeuners de presse "vin" » qui lui « donnent la nausée » : « Ils pontifient, font toujours la gueule (ça fait sérieux, ça effraie un peu, ça maintient à distance, donc cela permet d'éviter d'avoir à prouver sa virtuelle compétence), affichent un mépris de serpent dans le regard, pissent du vinaigre froid avec leur voix, saluent à peine leurs confrères, ouvrent leur bec dur pour – eux ! – donner des leçons, apprendre au chef à cuisiner, au vigneron à faire du vin et s'indigner de la miette sur le tapis rouge. » On appréciera enfin les anecdotes croustillantes, parfois érotiques, telle celle qui figure à la rubrique « Restif », car « Plaisir, mon unique souci doit être le credo de tout amateur » de vin ! Si les sujets œnologiques traités peuvent paraître dispersés et cloisonnés, ils forment pourtant, sous le luxe du désordre, une unité bien ancrée. Leur lecture est enrichissante, drôle – et la plupart du temps réconfortante et rafraîchissante à la fois. En plus, les (bonnes) adresses de nourritures terrestres et spirituelles (bistros, restaurants, vigneron, livres...) fourmillent tout au long de ces 350 pages. Bref, un avant-goût du paradis !

J.-M.G.

Libérez le goût Liberté et gastronomie

Carlo Petrini

Traduction Leïla Pailhès

Éditions Libre & Solidaire, 2015

Fondateur en 1986 d'un mouvement critique sur la nourriture et le vin, au-delà du « gourmetisme », qui est devenu Slow Food en 1998, initiateur du Salon du Goût de Turin, du réseau Terra Madre et de l'Université des sciences gastronomiques de Pollenzo, Carlo Petrini a largement

1. Titre d'un recueil d'essais et de notes de Julien Gracq (Corti, 1992).

dépassé dans son action le cadre de l'Italie, son pays natal. Son dernier livre (2013), aujourd'hui traduit en français, donne à lire des « histoires de gastronomie pour la libération ». Il raconte les initiatives qui ont progressivement forgé la notion de « bon, propre et juste », « une formule qui a libéré la gastronomie, pas seulement théoriquement ». Diversité et biodiversité, défense des paysages et des territoires, qualité dans la production et la consommation, lutte contre le gaspillage, lutte contre la faim et la malnutrition, tels sont les thèmes abordés, à l'opposé des différentes facettes des dégâts de l'agriculture intensive et productiviste. « Les aliments peuvent nous rendre libres, s'ils redeviennent "nos" aliments, par tous les moyens possibles et imaginables, au gré des différences de culture et de goût. Parce que la nourriture est liberté », conclut le livre.



Suite (judiciaire) et fin...

Nous évoquions dans l'édito du N° 116 les procès à répétition que ces messieurs de l'ANPAA, preux défenseurs de la santé et de la vertu, intentent aux campagnes publicitaires concernant le vin. Le Conseil Interprofessionnel des Vins de Bordeaux, attaqué depuis 2005 pour une bien inoffensive – voire banale – campagne d'affiches donnant à voir des vigneron et autres professionnels du vin bordelais (exemple ci-contre), vient de gagner le procès, vu que, notamment, – dit la Cour de cassation – « l'impression de plaisir qui se dégage de l'ensemble des visuels ne dépasse pas ce qui est nécessaire à la promotion des produits et inhérent à la démarche publicitaire proprement dite, laquelle demeure licite (...) » Affligeante petite tempête dans un verre de rouge...