

Christian Saint Roche

La Femme & le Vin

*Une histoire de passions
d'éducation et de transmission des savoirs*

Essai



Du même auteur :

- *Le Guide Marabout des vins de France et du monde entier* (Marabout)
- *Le Guide Marabout des bons vins de France* (Marabout)
- *Drôles de bulles* (BD) (Dargaud) scénariste et dialoguiste.
- *Les Raisins de l'espoir* (roman historique) (Publications Védère)
- *Les Foudres de la colère* (roman historique) (Publications Védère)
- *Le Trésor de Rives-Hautes* (roman) (Publications Védère)
- *La Passion des Vins et des Spiritueux* (Editions Sèze)
- *Roger Lamazère, le magicien de la cuisine* (Editions Michel Lafon)
- *L'Harmonie des Vins et des Mets* (JP Taillandier) en 3 tomes
- *Le bon goût des Vins et des Mets* (JP Taillandier)
- *Le goût et le langage des vins de France* (JP Taillandier) préface de Jérôme Quiot président de l'INAO.
- *Le Dictionnaire International Moët-Hachette des Vins* (Hachette) en six langues (anglais, allemand, espagnol,

italien, français et japonais) dans le même ouvrage.

– *La bible du gout et des mots du vin* Ed. Goûts & Images déc.2 003

– *L'éducation sensorielle, l'éducation au goût* Edition CIDE (ouvrage pédagogique commandité par le CNIEL) préface de Xavier Darcos Ministre de l'Education nationale et actuel Académicien français..

– *La vigne assassinée, l'avenir du vin* Essai – Edition CIDE préface de Marie-Christine TARBY présidente de Vin & Société.

A Simone Cointat
épouse de Michel Cointat
Maire de Fougères 1971-1983
Député de la circonscription
de Fougères 1967-1993
Ancien Ministre de l'Agriculture
1971-1972

Mon hymne à Simone

Je dédie cet ouvrage à une grande dame qui fut une amie très chère et une consœur exemplaire de compétence et de gentillesse : Simone COINTAT. Elle restera à jamais dans ma mémoire et mes souvenirs.

Nos destins professionnels devaient inévitablement se croiser un jour. Je ne sais si cela avait été programmé dans le grimoire du Grand Maître de l'Univers. C'était peut-être écrit quelque part dans nos destinées communes. Allez savoir ! Nos préoccupations journalistiques, œnologiques, gastronomiques et culturelles se superposaient parfaitement mais fallait-il se rencontrer pour que cela se justifie dans la réalité. Comme le répètent ceux qui tâtent un brin de philosophie populaire : *« Il n'y a que les montagnes qui ne se rencontrent jamais »*.

Simone avait été une des premières dames, dans notre profession de journaliste, à défendre ce rôle que les femmes, en général, n'auraient jamais dû abandonner dans les années soixante dix au détriment

de leur progéniture : l'amour de la cuisine, des vins, de la gastronomie française et, surtout, celui de la transmission des savoirs. C'était une femme curieuse de tout et elle savait cultiver l'art de la diplomatie, de l'amitié, de la conversation et instaurer une sérénité autour d'elle. Simone était une grande dame qui nous a quitté récemment et qui, je suis sûr, nous surveille à présent du coin d'un œil franc, pétillant de curiosité et, surtout, gourmand, plein de sagesse et de bonté, prête à relever un de nos travers de lèse majesté gastronomique pour nous remettre sur le droit chemin de la tradition de nos peuples.

En effet, pourquoi nos destins respectifs pouvaient-ils se croiser ? Les histoires sont toutes banales lorsqu'elles se répètent et que l'on ne sait pas leur donner de sens. La nôtre d'histoire, mérite une attention particulière. Peut-être parce que c'était moi. Surtout parce que c'était elle. Alors, je vais vous la conter. Lorsque j'ai terminé mes études agronomiques me voilà propulsé dans la vie sociale et professionnelle, comme bien des étudiants lorsqu'ils ont accompli leurs humanités. Nous étions au milieu des années soixante, la vie n'était pas si rose pour les jeunes diplômés qui souhaitaient rester dans le département (*celui où j'étais né et où je souhaitais rester*) des Pyrénées Orientales. En Roussillon, l'emploi dans lequel je désirais postuler était assez rare. L'opportunité d'une rencontre avec un de mes anciens professeurs de phytopathologie favorisa mes

débuts de fonctionnaire. Devenu responsable du Service de la Protection des Végétaux à Perpignan il me confia avoir besoin d'un technicien dans son service de phytopathologie en remplacement d'un de ses adjoints nommé ailleurs, hors du département. Me voilà dans la place un mois après dans ce qu'on appelait alors, la P.V (*la Protection des Végétaux*). Un service dépendant du Ministère de l'Agriculture pour la défense, la protection, la détection, l'étude et la recherche phytopathologiques, les contrôles (*aéroportuaires, les gares de triages, les frontières pour tous les végétaux transitant, les contrôles dans les pépinières...*). J'appartenais donc à ce service de la circonscription de Montpellier détaché à Perpignan. Notre grand patron de la P.V., à l'époque, au Ministère de l'Agriculture s'appelait Michel COINTAT. Ça ne s'invente pas !

Ma carrière à la P.V fut assez brève (*quelques deux ans environ*) et j'embrassais dans la foulée une autre carrière dans une autre discipline et dans un autre corps qui correspondait mieux à ma spécialité (*viticulture-œnologie*) à l'Institut National des Appellations d'Origine (*connu sous le sigle de l'INAO*). L'Institut était présidé par le baron Leroy de Boiseaumarié, l'un des créateurs de cet organisme, avec le sénateur (*et ancien Ministre de l'Agriculture*) Joseph Capus en 1935 et qui fut son premier président. Mes nouvelles activités m'ont conduit à côtoyer des journalistes gastronomiques et viticoles à

différentes occasions de réunions festives, de banquets ou de dégustations. Parmi ceux-là, une certaine Madeleine Decure, directrice de la Revue Cuisine et Vins de France. Un magazine créé par le prince élu des gastronomes, l'Angevin Maurice-Edmond Sailland plus connu sous le pseudonyme de Curnonsky. Un brillant journaliste-écrivain et gastronome à l'esprit indépendant, étincelant, courant la France de long en large, de restaurants en auberges, d'agapes en banquets, pour apporter la bonne parole du fin gastronome de ses critiques percutantes mais toujours pertinentes par amour et curiosité de la sainte table. Il fut un cas médiatique de cette époque bénie des dieux qui méconnaissait, encore, les critiques gastronomes pisse-vinaigre, à la plume acérée et redresseurs de tord, délivreurs de médailles et de dictats bien qu'ils ne sachent même pas cuisiner ni imaginer les mérites de ces chefs aux fourneaux. Curnonsky et ses alter egos, eux, s'imprégnaient du talent des chefs pour élever la cuisine française en vertueuse créatrice de bonheurs. Les grands cuisiniers recevaient Curnonsky comme un chef d'état, mieux, comme un prince dont il se targuait d'en avoir le titre donné par la France gourmande, cette armée composée de grands cuisiniers et de confrères reconnaissants. Sous sa plume savante et distinguée naissaient des mots et des phrases dignes d'une culture générale et gastronomique exceptionnelle par amour des vins et de la cuisine. C'était un esthète, un

puriste de la langue française. Tout autant que ses confrères, tel le Dr de Pomiane, Paul Reboux ou encore Austin de Croze ou Simon Arbelot. Madeleine Decure conservait de cette époque une nostalgie mal cicatrisée, des souvenirs respectueux et une fidélité exemplaire en essayant de poursuivre leur œuvre dans la revue Cuisine et Vins de France qu'elle dirigeait avec fermeté après la disparition de Curnonsky.

Lorsque je quittais mon Roussillon natal j'allais professer mon art en Touraine auprès de nouveaux maîtres, tels Alexandre Fresneau responsable de l'INAO et Jacques Puisais directeur du Laboratoire d'Analyses et de Recherches d'Indre et Loire, du président Villatte (*président de la Chambre d'Agriculture*) à Tours. Je rencontrais un monde viticole très actif et festif, que ce soit à Vouvray, à Montlouis, à Bourgueil ou à Chinon, avec des confréries attachées à leurs traditionnels chapitres annuels, aux Comices agricoles locaux, aux fêtes viticoles... Paris étant à deux heures de train et un peu plus par la route, de nombreuses personnalités et journalistes parisiens aimaient venir se ressourcer auprès des dignitaires locaux qui savaient recevoir leurs hôtes, en dignes héritiers de Rabelais, de Villon et du régional de l'étape Jules Romain. Pour partager les riches heures des agapes tourangelles et mordre à pleines dents dans les rillons, les fouaces, les Sainte-Maure, la géline de Touraine... ou trinquer avec ces vins liquoreux ou effervescents nés dans le tuffeau ou

sur les terrasses sablonneuses des bords de Loire ou avec ces vins de rubis et de grenat sombres aux reflets vermeils et aux arômes de violette ou de framboise qui envahissaient les grottes troglodytes et autres caves pinctes où on festoyait jusqu'à tard dans une heure avancée de la nuit. Parmi ces personnalités, quelques journalistes gastronomiques de l'époque comme Robert Courtine, Paul de Montaignac, Henri Clos-Jouve, Amunatégui, Henri Carlier, Ned Rival qui signait « Cherche-Midi », Céline Vence, Pierre Androuët, Raphaël Égée directeur régional de la revue Tourisme et Gastronomie... Des gens que je côtoierai plus tard, ce que je n'imaginais pas encore, et que j'aurai comme confrères lorsque j'embrasserai, entre autre, la profession de journaliste et de consultant.

Au cours de ces banquets interminables hérités de ces habitudes prises durant la Troisième République, avec une avalanche d'orateurs de talent en guise d'apéritif pour des discours sans fin, aussi ennuyeux qu'artificieux et obséquieux, on se trouvait à la table de personnalités locales et parisiennes non concernés par ces laïus, avec qui on bavardait. Nous sympathisions pour que le temps nous paraisse plus court et le plus utile, entre rires et confidences, pour éviter ces flots oratoires qui nous arrivaient relayés par des hauts parleurs qui ne cessaient de grésiller, de cracher des bruits incongrus, en montrant les derniers soubresauts de leur vieillesse. C'est ainsi que j'ai pu lier amitiés avec nombres de journalistes de cette

époque. Madeleine Decure avait pris comme assistante et adjointe devenue par la suite son vrai bras droit, Odette Kahn que j'ai eu, à plusieurs reprises, comme voisine de table. Lorsque Madeleine Decure décéda suite à une longue maladie, Odette deviendra de facto, la directrice de la Revue Cuisine et vins de France. Simone Cointat qui était déjà journaliste à la revue prendra, du même coup du grade. Elle deviendra journaliste en titre et collaboratrice d'Odette. Je fis alors sa connaissance.

Lorsque je m'installais à Paris en 1968, Simone était devenue une amie et m'avait aidé sur le plan professionnel à mieux m'intégrer dans le milieu journalistique. Nous nous voyions très souvent que ce soit pour des conférences ou des repas de presse, des réceptions, des voyages gastronomiques ou œnologiques...

Simone était une personne douce, d'une gentillesse extrême, sachant cultiver l'amitié et donner aux échanges professionnels un sens où élégance et tact étaient prioritaires. Elle possédait un allant, une sorte d'aura qui lui conférait un certain dynamisme tranquille mais efficace. Servir pour une cause était son charisme et son *modus vivendi*. Elle fut à l'origine de la création en 1983 d'une confrérie féminine pour faire le pendant à toutes ces confréries créées et dirigées par des hommes. C'est ainsi que naîtra l'Ordre des Dames du Vin et de la Table. Une confrérie exclusivement féminine réunissant des

vigneresses, des restauratrices et des gastronomes. En réalité, cet ordre nouveau tout aussi sympathique qu'il se veut gourmand dans ses objectifs et dans ses œuvres est le fruit d'une collaboration de deux femmes. Simone Cointat et Lucie Peyraud, fille de l'illustre Lucien Peyraud du Domaine Tempier à Bandol et créateur de l'appellation Bandol. Il hissa l'AOC Bandol au niveau qu'on lui connaît à ce jour, en s'appuyant sur la qualité d'un cépage exceptionnel : le mourvèdre. On peut affirmer que Lucien Peyraud est le père spirituel des vins de Bandol. Je me permets, ici, de lui rendre l'hommage qu'il mérite. Quelques années plus tard, Simone me fit le plaisir et l'honneur de m'introniser comme chevalier de son ordre. Bien que de structure et d'essence féminine, les membres de cet Ordre des Dames du Vin et de la Table non discriminant, n'hésitaient pas à faire entrer dans leur obédience confraternelle des impétrants masculins. J'en garde un délicieux souvenir car cette intronisation eut lieu à l'Hôtel Meurice, rue de Rivoli à Paris, haut lieu de la gastronomie dans la capitale.

Simone avait un sens aigu du partage de l'amitié. Un jour, elle souhaita me présenter une de ses amies d'enfance, écrivain de renom, de passage à Paris : Janine Montupet. Elle est l'auteur, entre autres, pour vous rafraîchir la mémoire, de « *La dentelière d'Alençon* » qui revendiqua un million de lecteurs, de « *La maison des trois jasmins* », de « *La jeune amante* », de « *Un goût de bonheur et de miel*

sauvage », de « *Les gens de l'été* », de « *Les jardins de Vandières* », de « *Bal au palais Darelli* » et, elle fut surtout popularisée pour son roman « *Dans un grand vent de fleurs* » porté sur le petit écran, dans les années quatre vingt dix, sous la forme d'une saga en plusieurs parties, avec un succès mérité.

Janine Montupet était donc de passage dans la capitale car elle vivait aux Etats-Unis depuis plusieurs années, auprès de sa fille installée outre Atlantique. Elle nous invita, Simone et moi, à déjeuner, au rez de chaussée de son appartement parisien sis avenue Foch où se tenait un restaurant privé d'affaire pour les gens des immeubles du quartier de cette avenue. Ce fut un déjeuner simple mais de qualité et je me trouvais bien entre deux femmes délicieuses. Janine Montupet et Simone se remémorèrent leur enfance et le temps de leur scolarité, témoin de tant d'anecdotes pendant qu'elles usaient leur jupe ou leur tablier sur les mêmes bancs de l'école. Puis la discussion s'engagea sur la littérature et la vie palpitante de cette femme qui voyageait, malgré son âge avancé, en s'installant, en nomade, sur les lieux de ses prochains romans durant plus de six mois pour s'imprégner de la vie et des décors qui l'inspireraient pour les besoins de l'écriture de son prochain roman. Passionnant. Elle poursuivait avec ténacité cette habitude de faire corps avec la réalité des endroits sur lesquels se bâtissaient toutes les aventures de ses romans, en amassant le plus de documents et de notes pour être ce qu'elle adorait, un

écrivain réaliste. De ce grand moment, j'en retirais un souvenir impérissable.

Le hasard fit qu'à la suite des cours sur le Goût que je donnais dans toute la France dans le cadre de l'INFHA (Institut National de la Formation Hôtelière Appliquée) dont le siège se tenait à Nogent sur Marne, le responsable de cet organisme, Jean-Claude Meurville, me chargea de former les professeurs de cuisine suédois des écoles hôtelières de ce pays nordique. Des cours sur le Goût et la dégustation des produits alimentaires. Cette mission dura plus de deux ans. Un jour je recevais un appel du Japon d'un monsieur qui parlait un tiers en (*mauvais*) français, un tiers en (*mauvais*) anglais et je conclus que l'autre tiers était du japonais. Il me dit s'appeler Minoru Shinjo et être le représentant de Madame Minako Imada, propriétaire d'une école de cuisine au Japon. Elle avait eu vent des cours que j'avais donné aux amis suédois dont le succès traversa les frontières. Elle voulait le même programme pour ses élèves au cours des stages qu'elles effectueraient en France avec possibilité de compléments d'études au Japon. Rencontre avec cette dame quelques semaines plus tard lors d'un de ses passages en France, à l'hôtel du Crillon à Paris, place de la Concorde. L'affaire fut vite réalisée. Avec les japonais ça ne traîne jamais lorsqu'on est d'accord sur la totalité des éléments de transaction contrairement avec d'autres protagonistes étrangers où l'art de la discussion, même lorsqu'on

croit être en parfaite osmose, c'est de couper les cheveux en quatre pour tenter de récupérer ce qui n'est pas négociable, pour gagner ou économiser trois sous. J'avais déjà eu cette expérience de la négociation, quelques années auparavant, avec un éditeur japonais qui souhaitait publier un de mes ouvrages « *La passion du sommelier* » et le distribuer au Japon quelques mois avant la tenue du Concours mondial des Sommeliers qui avait lieu en 1995, à Tokyo. Nous nous étions mis d'accord sur le montant de mes droits d'auteur en dix minutes montre en mains. En comptant le temps de la traduction car cet éditeur ne parlait pas un mot de français ni d'anglais. Sa collaboratrice parlait un français remarquable ce qui ajoutait à son charme personnel déjà émanant d'une beauté naturelle.

Trois fois par an je donnais des cours sur le Goût dans le cadre de cette école japonaise créée par cette dame, Madame Imada, une grande dame (*bien petite par sa taille*) raffinée, délicate, élégante, accorte, aux pouvoirs financiers importants et qui adorait l'art de la gastronomie et l'art de recevoir à la française. En réalité cette école se composait de trois sections. Une section ou école de cuisine, une section ou école de pâtisserie et une section ou école uniquement de filles (*jeunes filles et jeunes femmes âgées de 20 à 30 ans sélectionnées et formées dans le but de les préparer à devenir des épouses raffinées*) où elles recevaient un enseignement occidental notamment l'art de recevoir

à l'occidentale et, surtout, à la française. Mes cours d'éducation sensorielle et sur le Goût eurent lieu d'abord à Paris dans le cadre d'un hôtel prestigieux. Qui changeait régulièrement à chaque stage. Jusqu'au jour où Madame Imada décida d'acheter le château de Célettes, une dizaine de kilomètres au sud-est de Blois, près de Chambord, pour être dans ses murs. J'y avais ma chambre réservée à l'année, juste pour la période des stages, entre la chambre de madame Minako Imada et celle de monsieur Minoru Shinjo. J'appris un peu plus tard que les élèves japonaises l'appelaient « *le Bourguignon japonais* » parce qu'il ressemblait à des photographies de vieux bourguignons, le nez un peu rougissant et parce qu'il abusait au cours de repas professionnels des bons vins servis et qu'il ne savait pas les cracher comme de vrais dégustateurs. Le résultat offrait quelques surprises. Cela nous faisait rire, en cours, lorsqu'on évoquait ces sympathiques travers, de temps à autre, à la différence près qu'entre les Japonais et nous, c'est qu'eux savaient se moquer avec respect, juste ce qu'il fallait d'humour et de tendresse. En connaissant les limites à ne pas dépasser. Puis, au cours des stages dans les vignobles mon rôle était plus celui d'un accompagnateur et d'un animateur que d'un enseignant. Bien que cet aspect restait l'objectif prioritaire. Madame Imada y tenait fermement. De ma vie je n'ai jamais été autant entouré de jeunes femmes assidues, charmantes et heureuses quelles que

soient les occasions, l'heure et les circonstances. Toutes souhaitaient conserver un souvenir photographique avec moi. Je posais donc avec chacune d'elles pour ne susciter aucune jalousie.

Alors, les cours se transportèrent dans ce lieu idyllique et historique au cœur du Loir et Cher près de Chambord et de Cheverny. Chaque stage durait environ un mois en France, une semaine à Paris – puis au château de Célettes – et le reste du temps dans chaque grande région viticole française. Un jour, madame Imada me téléphona du Japon et je la sentis très ennuyée. Elle me dit : *« Pourriez-vous me trouver pour la prochaine session du stage “sur l’art de recevoir à la française” une personne qui puisse enseigner les cours de réception de grandes personnalités, l’art de la communication envers elles, l’art de se conduire dans les sphères du pouvoir lors de réceptions officielles... Madame x, parente de l’ancien président de la République, Monsieur Giscard d’Estaing ne peut plus assumer sa vacation pour raisons personnelles ? »* Drôle de question que me pose cette brave dame à l'autre bout du monde. Pourquoi cela tombe-t-il sur moi ? N'a-t-elle pas de relations dans sa propre sphère de connaissances ? Le destin m'avait insidieusement désigné pour accomplir cette tâche. Cela ne pouvait en être autrement. De surcroît, m'assure Madame Imada, le temps presse, les filles (*toutes japonaises*) débarquent sur le sol français dans une semaine et il fallait trouver une solution dans les plus brefs délais.

Que voulez-vous que je fisse ? Je me suis tordu l'esprit et j'ai essoré mon cerveau dans les minutes qui ont suivi cette conversation téléphonique. Dès que le combiné fut raccroché. En trente secondes j'avais la solution... à condition que la personne à laquelle je mettais tous mes espoirs accepte cette proposition. J'avais carte blanche, y compris pour négocier les honoraires. J'ai pensé à mon amie Simone Cointat. Pourquoi elle ? Parce qu'elle était l'épouse de Michel Cointat, ancien Ministre de l'Agriculture de Jacques Chirac quand celui-ci était Premier Ministre (*sous l'ère de la présidence de François Mitterand*) et qu'elle était toute désignée, pour moi, pour cette tâche. Je savais que Simone adorait raconter, narrer tout ce qui avait trait au domaine de la table, de la réception... elle avait un don pédagogique inné lorsqu'elle parlait de gastronomie, de vins, de réceptions, de paysages de la table... mais elle était d'une discrétion absolue sur son couple, sur sa vie d'épouse de ministre. J'ai appris de sa bouche longtemps après, combien la vie à la questure lui avait pesée lorsque son mari fut nommé questeur de l'Assemblée Nationale. Elle avait un appartement qui lui était alloué d'office mais elle avait ses propres habitudes dans son appartement parisien rue du faubourg Saint Denis. Elle ne se fit jamais à tous ces va-et-vient incessants. De tous temps à jamais, ses deux vies, celle de journaliste et celle d'épouse d'homme politique ne se sont mêlées. Ce qui faisait son charme et toute la vertu de sa