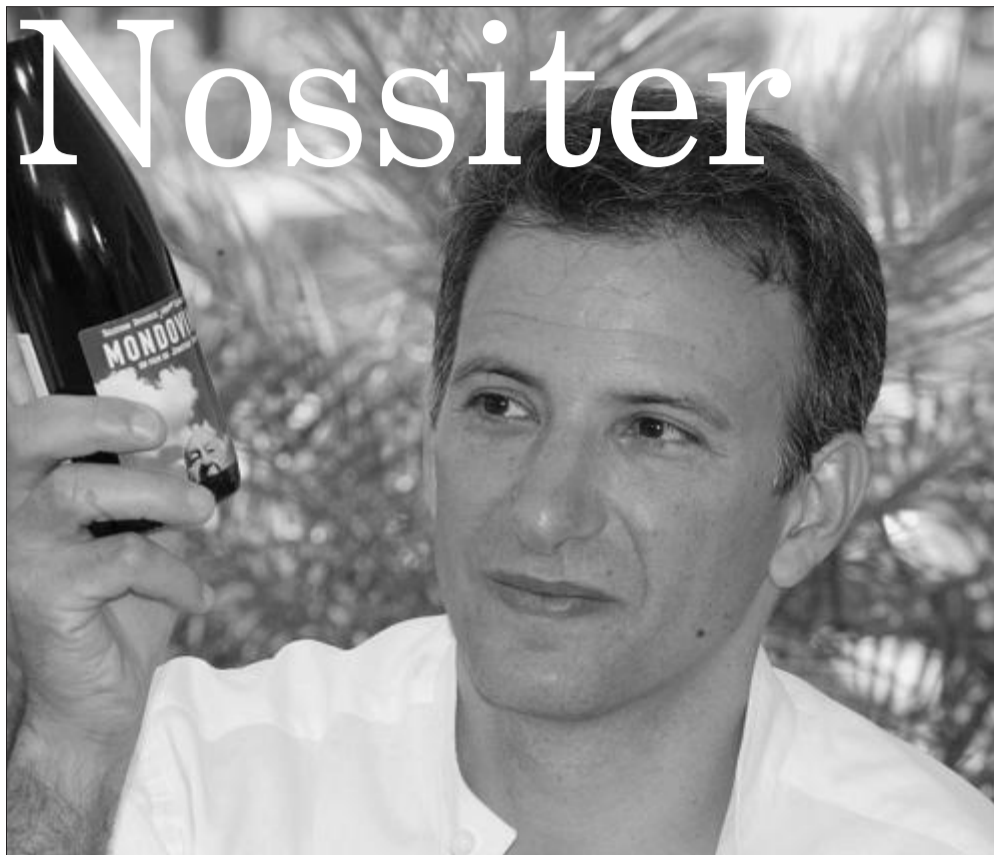


Le nouveau brûlot de



Nossiter

Trois ans après le génial "Mondovino", documentaire présenté en compétition au Festival de Cannes en 2004, le trublion du monde du vin Jonathan Nossiter approfondit sa réflexion dans le décapant "Le Goût et le Pouvoir". Déjà, "Mondovino" avait fait l'effet d'une bombe dans l'univers du vin ! Ancien sommelier, amateur passionné, le cinéaste américain Jonathan Nossiter y tirait en effet à boulet rouge sur la mondialisation galopante et son corollaire : l'uniformisation du goût.

Écrit en français – l'auteur ayant vécu longtemps à Paris –, "Le Goût et le Pouvoir" se veut clairement le prolongement de "Mondovino". Essai brillant, anti-guide du vin, l'ouvrage se révèle explosif, Nossiter ne faisant aucun cadeau à ses cibles favorites, qu'il s'agisse du tout-puissant critique américain Robert Parker, du "flying winemaker" français Michel Rolland ou de tous ceux qui construisent ou défendent des vins sans âme, sans terroir.

Ainsi, les commentaires alambiqués du célèbre guide Parker sont complètement démontés, rien qu'en les citant : "Le Lynch-Bages est un vin massif, énorme, densément coloré, exhalant un bouquet de cassis mûr mêlé d'arômes de goudron chaud, de sauce au soja et de boisé vanillé. Visqueux, riche, très plein et concentré au palais, gorgé de tanins doux, ce Lynch-Bages solidement charpenté, extraverti, d'une intensité confinante à la décadence..." Ce jargon vineux, Nossiter n'hésite pas à le qualifier de grotesque, critiquant la complexité des mots et des métaphores utilisées pour finalement éloigner le vin d'une appréciation plus populaire et assoir l'opinion de quelques puissants connaisseurs.

En 2004, Jonathan Nossiter faisait sensation à Cannes avec l'excellent "Mondovino".

GENO Jonathan Nossiter poursuit sa réflexion sur le monde du vin entamée avec "Mondovino" dans "Le Goût et le Pouvoir", un essai passionnant.

Pour parler de l'émotion provoquée chez lui par les vins, Nossiter use, lui, de mots simples, directs. Refusant le charabia des soi-disant œnologues, il plaide pour l'efficacité d'un discours qui soit accessible à tous et non à quelques initiés. Il exige que tout un chacun puisse parler du vin, l'apprécier selon ses propres critères.

Terroir vs. pouvoir

Contre la multiplication des vins de cépages uniformisés,

l'auteur se pose en défenseur du terroir. "Le Goût et le Pouvoir" tente en effet de définir ce concept si abstrait, lié à la mémoire des hommes et d'un lieu. Nossiter y parvient, en utilisant souvent la métaphore du cinéma pour faire passer ses idées. Lui-même déraciné – il est né à Washington d'un père journaliste, a vécu à New York, en Italie, à Paris avant de s'installer à Rio... –, il se sent paradoxalement proche de cette notion de terroir. Un terroir qu'il ne

faut pas revendiquer comme un territoire national à défendre contre des envahisseurs étrangers mais bien comme une part de l'âme humaine, comme un témoignage de la civilisation qui nous a précédés et que seul le vin nous permet de goûter.

Accompagnant le bonhomme dans ses pérégrinations gourmandes dans Paris, à la recherche des meilleures caves ou tables de la capitale – l'occasion de descendre "L'atelier de Joël Robuchon" et sa pseudo-démocratisation de la cuisine, Alain Senderens ou Yves Camdeborde et d'encenser l'une ou l'autre petites adresses où l'on ne flingue pas le client sur la carte des vins – ou partant avec lui à la rencontre des vigneron bourgeois, on partage une vision humaniste de l'univers vinicole. Un monde où l'on pourrait encore distinguer un vin de Toscane ou du Chili d'un Bordeaux, où les vignerons seraient encore des paysans, des artisans, voire des artistes. Faux naïf, Nossiter sait que ce monde est compromis par les sirènes de l'argent mais veut croire qu'il sera toujours possible à la singularité de s'exprimer.

Critique, Nossiter sait en effet aussi se faire amoureux pour partager sa passion pour les artisans de la vigne et leurs divines bouteilles, qu'il s'agisse des meursault de Jean-Marc Roulot et de Dominique Lafon ou des chambolmusigny de Christophe Roumier.

Un appel à la liberté en somme, en même temps qu'une réflexion plus large sur la société moderne, dévorée par le marketing et les jugements spécieux. Après l'avoir lu, on ne boira plus tout à fait comme avant...

Hubert Heyrendt

Envie de lecture ?

"Le Goût et le Pouvoir", par Jonathan Nossiter, chez Grasset (414 pp., env. 19,50 €).

SORTEZ COUVERTS

"7 ET 3", C'EST PETIT MAIS COSTAUD ! Par Marie Liégeois

■ **C'EST UN PARCOURS ATYPIQUE** qu'a emprunté Geneviève Mahin, la jeune chef énergique qui a ouvert début octobre une petite table d'hôte en plein milieu du quartier historique d'Outremeuse, à Liège. Historienne de formation, cette passionnée de saveurs et de petits plats passe par diverses professions avant de laisser libre cours à son rêve le plus fou. Tombée amoureuse d'une petite bicoque – "un vrai coup de cœur qui a donné le départ de l'aventure !" se souvient-elle –, elle la rénove, l'arrange, la retape, avant d'y installer la grande cuisine qui lui permet aujourd'hui d'accueillir une vingtaine de convives. Les lieux sont exigus, certes, mais Geneviève Mahin leur apporte du charme et du caractère, dans une gamme de tons typiquement féminine, baptisant son restaurant "7 et 3, c'est chez moi" (à lire à voix haute !). Tout un programme...



carte, qui change chaque semaine au gré du marché, offre encore, pour 10 euros tout rond, un plat "pâtes en folies", un plat "plaisir et bien-être" (sans lait ni gluten) et un "trio de légumes" où potirons, chicons, épinards, tomates, courgettes et autres choux sont tour à tour cuisinés selon trois recettes différentes. Le tout avec, en point d'orgue, des desserts savoureux – dont un duo de crème brûlée à la fleur d'orange et à la lavande qui laisse un impérissable souvenir en bouche...

A midi, Geneviève ouvre sa table également tout comme, trois jours par semaine, elle propose un "brunch" solide, à 7 euros. Toujours dans ce principe de mêler envies et saveurs, le visiteur fait son choix parmi une gamme de petits-déjeuners sucrés, salés, lactés et fruités.

■ **ATTENTIVE À SE FOURNIR** auprès de petits producteurs, voire au sein du commerce équitable, Geneviève Mahin plaide pour le naturel et fait appel à une agriculture "raisonnée". Bref, des mets sains et à prix doux ! Arrosés d'une carte de vins principalement français, que l'hôtesse a sélectionnés lors de divers voyages. Au final, un projet qui vient du fond du cœur, parsemé de clins d'œil personnalisés et de petites attentions.

"7et3, C'est chez moi", Chaussée des prés, 27 à 4020 Liège. Tél. : 04.232.07.36. Infos sur www.7et3.be. Jeudi, vendredi, samedi et dimanche, à midi et le soir. Ouverture dès 9h les vendredis, samedis et dimanches.

BARAVINS

■ **TERRES D'HERITAGE 2004** Bien que titrant 12,5 degrés, ce bordeaux supérieur nouvellement arrivé en rayon en ligne directe de la réputée maison Cordier, fonce alcool en tête dès le verre porté au nez et au palais. C'est brut de décoffrage, robuste, ce qui donne une bonne aptitude au vieillissement et ce conseil de la contre-étiquette enjoignant de déboucher la fiole au moins une heure avant consommation. Avec son mélange classique de 65 pc de merlot et de 35 pc de



cabernet sauvignon, ce vin est l'expression même des terroirs bordelais. De prime abord un peu fermé, il révèle ensuite une harmonie des fruits rouges. A déguster sur des mets plutôt raffinés. Dès maintenant, mais on conseillerait bien de patienter encore jusqu'en 2009.

6,50 € chez Carrefour et Super GB