



À BAS LA STANDARDISATION !

LES FRANÇAIS SONT GASTRONOMES ET RÂLEURS, MAIS PAS TOUJOURS LES PREMIERS À « OUVRIR LE BEC ». L'ITALIE, PAR DEUX FOIS, S'EST DISTINGUÉE COMME OBJECTEUR DE CONSCIENCE, D'ABORD DANS LES ANNÉES 1980 À TRAVERS LE **MANIFESTE SLOW FOOD**, PUIS AU DÉBUT DES ANNÉES 2000 AVEC LE **MANIFESTE TRIPLE A**. DANS LES DEUX CAS, IL S'AGISSAIT DE **DÉNONCER LE POIDS CROISSANT DE LA STANDARDISATION DES PRODUITS ISSUS DE LA TERRE ET DE DÉFENDRE LA BIODIVERSITÉ**.

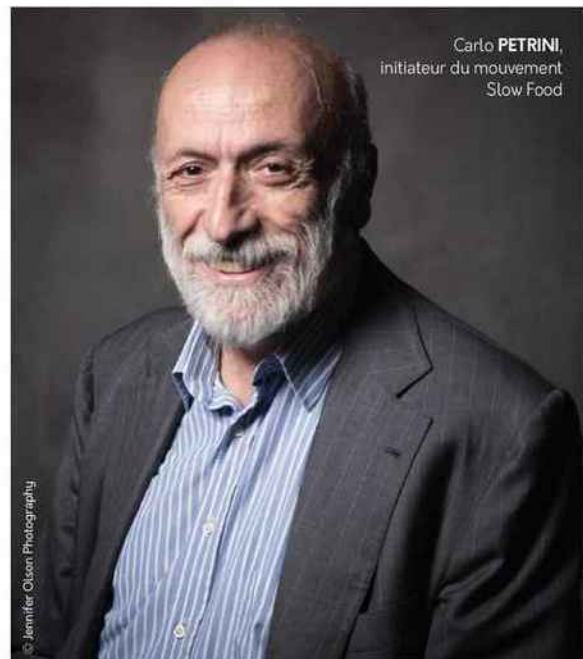
Par Gaël HERROUIN

Souvenez-vous du débat qui avait animé l'Europe en 2009, au moment de libérer la possibilité de produire du vin rosé en assemblant vin rouge et vin blanc (ce qui reste au final toujours strictement interdit en Europe, mis à part pour les champagnes rosés). La profession viticole française était montée au créneau en dénonçant le risque d'une dévaluation de la qualité des vins rosés. Eh bien, le mouvement de protestation était une fois encore parti d'Italie. Slow Food, mouvement initié par Carlo Petrini et son groupe de « bons-vivants » piémontais, avait pour vocation initiale de prendre du recul sur l'alimentation, l'agriculture et la gastronomie. « La variété qui s'offre à nos yeux lorsque nous pénétrons dans un supermarché n'est qu'apparente, car bien souvent les composants sont les mêmes. Les différences sont données à la fabrication ou par des variations dans l'adjonction de substances aromatisantes et de colorants », selon Carlo Petrini.

UNE OPPOSITION À L'INVASION DE LA « MALBOUFFE »

En 1986, en réaction à l'implantation d'un MacDo au cœur de la Rome historique, le mouvement va devenir protestataire et militant. Il prend alors le nom de Slow Food, par opposition à l'invasion de la « malbouffe » et du fast-food. Le mouvement veut s'assurer qu'il restera toujours une place pour les aliments de nature artisanale, en défense contre une industrie agroalimentaire qui offrirait tous les produits pour satisfaire rapidement notre appétit, sans respect du patrimoine alimentaire de l'humanité et de l'environnement.

C'est aujourd'hui une organisation internationale à but non lucratif avec 82 000 membres répartis dans une cinquantaine de pays. Elle a même son Université des sciences et de la gastronomie, reconnue par le ministère de l'Éducation italien et par l'Union européenne. Là, recherches et formations visent à renou-



Carlo PETRINI,
initiateur du mouvement
Slow Food

veler les méthodes agricoles, protéger la biodiversité et maintenir un lien entre la gastronomie et les sciences agricoles. On y réfléchit aussi sur les solutions aux problèmes de sous-alimentation au Sud et de malnutrition au Nord, à travers une meilleure connaissance de la diversité des cultures alimentaires et par la réappropriation du sens du partage. Les notions de partage et de distance sont des piliers de Slow Food.



« RALENTIR LA CADENCE »

Cela me rappelle une interview entendue dans l'émission *C'est arrivé cette semaine sur Europe 1*. Un spécialiste des questions agricoles au sein de l'Union européenne décrivait les divergences d'approches entre les pays du Nord et ceux du Sud. L'opposition entre, d'un côté les partisans d'une nourriture de qualité, qui attachent du plaisir à manger, à s'attabler et d'un autre côté, ceux pour qui il faut simplement produire, pour se nourrir.

Luca Cargano, considéré comme l'un des plus grands spécialistes et collectionneurs de rhum au monde, va logiquement étendre cette approche à l'univers du vin et des spiritueux avec le mouvement Triple A. « Mon combat pour le rhum (*et le vin... NDLR*) est le même que celui qui m'anime avec le mouvement Slow Food, auquel j'ai adhéré très rapidement, ou encore avec le manifeste des producteurs de vins Triple A, que j'ai lancé au début des années 2000... Je me bats contre l'industrialisation de l'agriculture et la standardisation de tous les produits. Je défends la biodiversité », déclare-t-il dans une interview donnée à Rachel Lemoine pour *L'Obs*.

« AGRICOLTORI, ARTIGIANI E ARTISTI »

Au constat de standardisation et d'industrialisation déjà présent dans le mouvement Slow Food, Triple A va imposer un cahier des charges. Le principe est de fédérer des domaines aux valeurs compatibles autour de la devise « Agricoltori, artigiani e artisti » : chaque producteur de vin est, en même temps, un agriculteur, un artisan et un artiste.

- Agriculteur : pour produire un vin de qualité, il faut établir une relation appropriée entre l'homme et la plante, basée exclusivement sur des interventions naturelles. Seuls ceux qui cultivent la vigne sont capables de le faire eux-mêmes.
- Artisan : afin de ne pas altérer les caractéristiques naturelles des raisins et, par conséquent, modifier la structure du vin, l'œnologue doit connaître chaque étape du processus d'élaboration comme s'il était un artisan.
- Artiste : faire du vin est un art, comme un geste d'amour. Le producteur possède la sensibilité artistique lui permettant de respecter son « œuvre » en mettant en relief les caractéristiques particulières dérivant du terroir et de la variété du raisin.

Quant au cahier des charges en Triple A, il est le suivant :

- effectuer des sélections massales manuelles,
- n'utiliser aucun produit chimique de synthèse dans les vignes (comme pour le bio finalement),
- respecter les cycles naturels de la vigne,
- récolter des raisins sains et à parfaite maturité physiologique,
- bannir les additifs durant les vinifications,
- utiliser des doses minimales de soufre, celui-ci étant uniquement autorisé lors de la mise en bouteille,
- avoir uniquement recours aux levures indigènes,
- ne pas intervenir physiquement ou chimiquement (chaptalisation, osmose inversée...) sur le vin autrement que par un simple contrôle de la température,
- procéder à un élevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille,
- ni coller, ni filtrer les vins,
- restituer la meilleure expression possible du terroir donné.

En somme, on peut dire qu'il s'agit de vins « naturels » au sens originel : avec très peu ou pas de soufre ajouté (et uniquement à la mise en bouteille) et produits dans l'ensemble de manière « naturelle », c'est-à-dire sans ajout de produits de synthèse dans les vignes et aux chais, ni technique œnologique spéciale (*Source : Idealwine*).

Le discours est parfois très militant... En même temps c'est parti d'un manifeste ! Mais, plus important, le succès est grandissant. On y retrouve de nombreuses étoiles montantes italiennes, mais la France suit, avec des domaines dont la réputation est largement établie, comme les beaujolais de Marcel Lapierre, les bordeaux* du [Château le Puy](#) (je vous en parlais dans ma chronique précédente), les bourgognes de Pierre Morey et Prieuré-Roch, les juras de chez Overnoy, devenus iconiques, les vins de Loire de chez Huet, Fouassier, Riffault et du Château Fosse-Sèche, à mon avis, une des plus belles expressions du Cabernet-Franc, dont il faudra que je vous parle prochainement.

* La cuvée Triple A du château l'Enclos à Pineuilh (Gironde) est dénommée ainsi pour des raisons qui n'ont aucun lien avec le mouvement Slow Food.



Gaël HERROUIN

Expert gradé et assermenté près le tribunal de commerce de Paris.
Membre de la Compagnie des courtiers-jurés-experts en vins
(association créée en 1322, reconnue d'utilité publique par l'État).
Gérant de la société Les Vins Dévoilés, créateur d'événements
autour de la dégustation de vins rares.

Tél : 06 68 32 91 69 • contact@lesvinsdevoiles.com