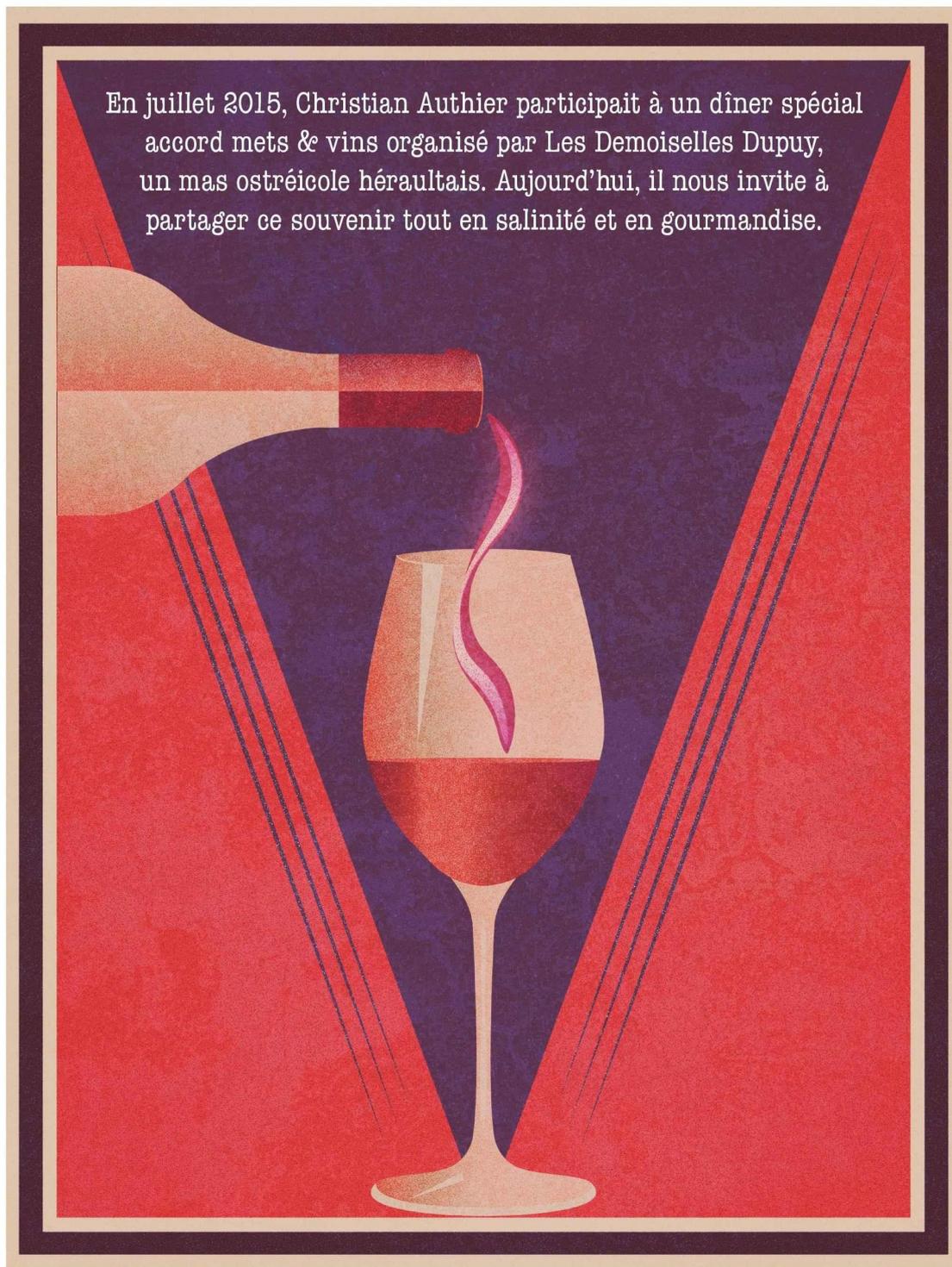


AUTOUR D'UN VERRE

En juillet 2015, Christian Authier participait à un dîner spécial accord mets & vins organisé par Les Demoiselles Dupuy, un mas ostréicole héraultais. Aujourd'hui, il nous invite à partager ce souvenir tout en salinité et en gourmandise.



« Longtemps, je n'ai pas bu de vins de Bordeaux. »

“

Longtemps, je n'ai pas bu de vins de Bordeaux. Outre le fait que leurs prix m'empêchaient d'avoir accès à de prestigieuses appellations ou autres grands crus classés, j'entretenais aussi – il faut bien l'avouer – quelques *a priori* envers ces vins qui pour beaucoup, sous l'emprise du marketing et des préconisations de l'ancien gourou Robert Parker, se révélaient ultra-boisés, ultra-concentrés, formatés, caricaturaux. Ce vent mauvais souffla fort dans les chais et dans les cerveaux de *winemakers* à la fin du XX^e siècle et dans les premières années du XXI^e avant que la mode passe. Mais à cette époque, les arbitres des élégances bacchiques louaient ces bordeaux parkérisés aux notes de vanille, de caramel, de pain grillé, de réglisse, de tabac... De subtils palais distinguaient même pour s'en extasier des arômes de « goudron fondu » (sic) ou de « goudron chaud » (re-sic). Et pourquoi pas de la betterave ? C'était à se tordre de rire.

Avec les amis partageant mon penchant pour la Dive, nous préférons étancher nos soifs avec des vins libres et vivants rappelant le terroir où ils étaient nés et leur matière première : le jus de raisin fermenté. En leur compagnie, nous révisons notre géographie avec une rigueur qui aurait plu à Paul Vidal de La Blache : Loire, Champagne, Alsace, Bourgogne, Beaujolais, Jura, Rhône, Provence, Corse, Languedoc... Le slogan « No Bordeaux ! » que nous lancions les soirs de dérive avait en outre le don de fâcher les bourgeois, les conformistes, les buveurs d'étiquettes. Bien sûr, cet ostracisme affiché envers les bordeaux

connaissait des exceptions. Nous n'étions pas si bêtes pour nous priver, par exemple, des superbes bouteilles que Jean-Pierre Amoreau et sa famille produisent au domaine **Château Le Puy**. De même, je dois avouer que l'un de mes plus beaux souvenirs de table fut quasi uniquement arrosé de bordeaux...

Ce repas se déroula au mas ostréicole *Les Demoiselles Dupuy* au bord de l'étang de Thau à Bouzigues. En ce début du mois de juillet 2015, le maître des lieux, Romain Dupuy, avait prévu deux diners exceptionnels avec le renfort de quelques complices fines gueules et cuisiniers.

Le bouche-à-oreille – mon seul réseau social – m'informa de ces rendez-vous dont j'eus le pressentiment qu'il ne fallait pas les rater. Le principe : rassembler donc quelques dizaines de bons vivants autour de beaux produits, amenés par les gentils organisateurs, et dont certains étaient appelés à griller sur une belle braise.

Outre évidemment les huitres et les moules de Romain Dupuy, on nous promettait entre autres friandises du magret en carpaccio avec des anchois, des escalivades, un « mezza gascon », des poissons grillés, du cochon de lait à la broche ou des maquereaux marinés puis grillés sur la peau avec une salade de tarbais et du lard vieux de Patrick Duler... Avec Isabelle, nous avions envie de tout goûter, mais il fallut bien choisir. Je me souviens notamment des huitres en gelée de pieds de cochon – l'un des mariages terre /

”

“

mer que je préfère – mais j'ai oublié qui nous conseilla, après quelques verres de blanc en introduction, de commander une bouteille du Château Moulin Pey-Labrie pour la suite. De ce domaine installé à Fronsac, j'avais repéré chez des cavistes avisés des bouteilles grâce à leurs étiquettes dessinées par Michel Tolmer dont le style est reconnaissable entre mille. C'était donc l'occasion de les goûter enfin. Il nous fallut deux quilles de la cuvée Château Moulin pour accompagner les événements. Ce détail se suffit à lui-même. Pas besoin de notes de dégustation pour dire que ce bordeaux tout en fruit, gourmand, digeste, était une merveille. On en aurait bu des seaux. À défaut, la petite sœur s'imposa comme une évidence et elle épousa parfaitement un dîner plein de caractère, de saveurs douces et tranchantes, de produits fouettés par le feu ou proposés dans la version crue ou simplement froide qu'exigeait aussi la saison.

La fête manqua toutefois de tourner court, voire carrément au vinaigre. À peu près au milieu du repas, des invités-surprises déboulèrent : des agents des douanes et des gendarmes. Malgré la tenue décontractée de certains arborant des bermudas, les chasubles, brassards et pistolets à la ceinture ne laissaient guère de doutes sur l'identité des zigomars venus vérifier si toutes les autorisations et réglementations étaient respectées. Les négociateurs prenant le pas sur les hommes d'action, le dîner put se

poursuivre en dépit de la confiscation du stock de lard de Patrick Duler sur lequel il devait manquer un tampon.

Même cet épisode digne du *Gendarme de Saint-Tropez* ou de *La 7^e Compagnie* participa à la réussite de la soirée en faisant respirer un air d'école buissonnière autour de cette belle équipe de copains et d'inconnus qui ne demandaient qu'à le devenir. Il y avait là un avant-goût de vacances, d'échappée, de parenthèse enchantée. Dans ce décor de guinguette et de restaurant de plage, il ne manquait que les chansons de Charles Trenet. Après le dessert, je rendis visite au galopin en charge du feu à la braise au bord de l'eau qui rassasiait les dernières faims. Âgé d'un demi-siècle, il ressemblait à un enfant. C'était cela le secret de ces moments de grâce. Nous ramener au pays de l'enfance que nous n'aurions jamais dû quitter.

”

**Christian Authier**

Né en 1969, Christian Authier, est un journaliste culturel, romancier et essayiste demeurant à Toulouse. Auteur d'*Enterrement de vie de garçon* (Stock), il a obtenu le prix Roger-Nimier en 2006 pour son roman *Les Liens défaits* (Stock), prix Renaudot de l'essai en 2014 pour *De chez nous* (Stock) et prix des Hussards en 2021 pour son roman *Demi-siècle* (Flammarion).