

## VALAISAN DU MONDE

# PHILOSOPHE, GOURMET ET HOMME D'AFFAIRES

29 décembre 2007 - PAUL VETTER

**JACQUES PERRIN** Autrefois professeur de philosophie, Jacques Perrin est aujourd'hui un dégustateur reconnu, mais aussi le patron d'une PME qui distribue des crus de toute provenance.



Un entrepôt comme il en existe une multitude, en périphérie de Gland. Une fois la porte d'entrée franchie, on baigne dans une ambiance très vineuse. Sur les présentoirs, de nombreuses bouteilles aguichent l'oenophile. De prestigieux grands crus voisinent des vins d'apparence plus modestes. Californie, Toscane, Priorat, Bordeaux... Le tour du monde des meilleurs vignobles nous est proposé. Sur la droite, d'autres produits tout aussi alléchants complètent l'offre: huile

d'olive extravierge ou riz carnaroli nous rappellent que le vin et la gastronomie sont indissociables. A l'arrière-plan, l'univers est fait de cartons et de caisses de bois. Pas étonnant si l'on sait que quelque 1700 références sont proposées aux 8000 abonnés du Club des amateurs de vins exquis (CAVE).

On demande le patron. Jacques Perrin arrive quelques instants plus tard, à la fois réservé et chaleureux. Sa voix douce, sa courtoisie, son élégance brisent l'image du Valaisan rustre et tapageur. Avec lui, le tutoiement ne va pas d'office, les grandes tapes amicales et les éclats de voix ne sont pas davantage le genre de la maison. Jacques Perrin est un esthète, un gourmet, un philosophe...

### Génération charnière

«J'ai toujours eu un grand intérêt pour la gastronomie», confie le patron du CAVE une fois installé dans son bureau. «J'ai d'abord été passionné par la cuisine, puis par le vin. Mais jamais je n'aurais imaginé en faire mon métier.» Mais pourquoi lutter contre le hasard des circonstances? Ce hasard qui le place dans cet univers à une époque où «il y avait tout à faire», dans un milieu bien moins exploré qu'aujourd'hui. «C'est amusant de constater que le renouveau de la viticulture dans nombre de régions correspond à l'éclosion d'une génération charnière qui a pris conscience qu'on pouvait faire de la qualité, après les vicissitudes des années de surproduction. Cette génération, j'en fais partie et je l'ai accompagnée dans le domaine de la sélection et de la distribution des vins.»

Pour accompagner ces vigneron, aujourd'hui leaders dans leurs vignobles, le Sierrois s'est formé sur le tas, car à l'époque, il n'existait que peu ou pas d'écoles du goût ou de cours de dégustation. Et comme on n'est jamais mieux servi que par soi-même, Jacques Perrin et quelques autres ont commencé à organiser eux-mêmes des dégustations à thèmes. «Les premières fois que je suis allé à Bordeaux, je demandais qu'on me fasse découvrir les différences entre un Saint-Julien et un Saint-Estèphe. Mais personne n'envisageait alors les choses sous cet angle», témoigne-t-il, insistant sur cette approche iconoclaste d'une génération qui voulait savoir ce qu'était le vrai goût du terroir et qui tenait à découvrir les vigneron qui acceptaient de travailler dans cette optique.

### Tout à créer

Pour parvenir au niveau d'excellence qui est aujourd'hui le sien, Jacques Perrin, considéré comme un des meilleurs dégustateurs européens, a pu compter sur quelques «phares pour éclairer la voie» parmi lesquels Jules Chauvet, l'ancêtre de la dégustation analytique.

Le CAVE ayant son école du vin, le patron a pu mettre au point ses propres méthodes. «Il y avait tout à créer, notamment un vocabulaire permettant de traduire sensations et perceptions, et il fallait instaurer une hiérarchie, car la dégustation telle qu'on l'enseigne généralement ne va pas au coeur du sujet, ne relie pas la sensation à l'origine d'un vin.»

Pour tenter d'atteindre cet objectif, il a pu compter sur des gens comme le célèbre critique français Michel Bettane, un dégustateur qui, comme lui, fait partie avec François Mauss des fondateurs du Grand jury européen des vins.

Les abonnés du CAVE profitent de cette somme d'expériences. Mais que de chemin parcouru depuis ce jour de 1984 où, avec quelques participants de l'Ecole du vin de Changins, il décide de créer un bar à vin. «On m'a initialement demandé de m'occuper des vins, puis je me suis retrouvé également responsable de la cuisine. Au début, notre petit club s'adressait à une quarantaine de personnes. J'enseignais alors à temps partiel.»

## Sans filet

En 1987, Jacques Perrin s'accorde des années sabbatiques pour se consacrer à son affaire. Il ne reprendra jamais le chemin de l'école. «Nous avons lancé l'affaire presque sans filet. Nous avons imaginé une nouvelle manière de distribuer le vin. Nous avons même créé notre propre logiciel de gestion. C'est l'invention permanente. Comme celui qui fait de grands vins, nous devons sans cesse nous remettre en question.»

Les premières années sont très dures, le protectionnisme rendant les importations de blancs très compliquées. Le CAVE s'installe à Gland en 1991, dans des locaux fonctionnels de 1100 mètres carrés. Aujourd'hui, ce club est une affaire qui tourne, avec sa revue, rédigée avec autant de rigueur que de verve poétique par Jacques Perrin, des ateliers de dégustations et une boutique permettant d'acquérir les vins soigneusement sélectionnés par un patron aussi talentueux que polyvalent.

### SES 13 ÉTOILES

**Commune d'origine:** Sierre

**Filiation:** Prosper, le maître de gymnastique qui a appris à nager à quatre générations de Sierrois.

**Son jardin secret en Valais:** je dirai la région de Saas-Fee. C'est là que je vais en vacances. Le panorama y est extraordinaire et j'apprécie l'absence de voitures dans la station.

**Son stamm:** le château de Villa, naturellement. Tout y est bien, l'œnothèque, le restaurant. Et comme je fais partie du conseil de fondation...

**Le restaurant valaisan de cœur:** Les Alpes à Orsières. J'apprécie beaucoup la cuisine et, en plus, j'adore le cuisinier, Jean-Maurice Joris.

**Une bouteille pour les amis:** une syrah vieilles vignes 1992 de Simon Maye et Fils. Parce que le vin est excellent et que les Maye père et fils sont de grands messieurs.

**Un Valaisan exemplaire:** Franz Lochmatter. Il était guide à St-Nicolas et fut un des plus grands alpinistes de tous les temps. Il est mort en 1933 au Weisshorn. C'était un seigneur, avec beaucoup de charisme.

**Une personnalité du Valais qu'il voudrait rencontrer:** Maurice Chappaz. Il a le même âge que mon père. J'ai relu certains de ses livres sur mon lit d'hôpital après un grave accident d'escalade. Ça restera un monument.

**Un homme et une couleur politique:** Léonard Bender, une personnalité intéressante et pugnace. Pour la couleur, c'est le centre droit.

**Un rêve pour l'avenir du canton:** gérer harmonieusement le développement touristique et ne pas galvauder par des projets pharaoniques certaines vallées très prisées.

**Un lieu où il emménagerait:** J'aime beaucoup Saas-Fee, même si les gens y sont parfois un peu fermés. Mais je choisirai un endroit isolé, avec une sensation de «wilderness», la région du Sanetsch, un des plus beaux coins d'Europe ou un désert d'altitude, au fond du val Ferret.

**L'endroit du Valais où il n'habitera jamais:** Saint-Maurice. J'ai été contraint d'y résider pendant huit ans. Ça m'a suffi.

**Le défaut numéro un des Valaisans:** Ce qui me frappe chaque fois que je reviens en Valais, c'est l'incroyable diversité des Valaisans. Il vivent dans le même paysage et pourtant les différences de caractère, de style, de façon d'être sont bien marquées. Entre un Martignerain, un