



Gastronomie

les gourmandises de "Marianne" par Périco Légasse

LA LECTURE DE « MARIANNE »

« Beaujolais, les créateurs »

Les héros qui ont sauvé le beaujolais

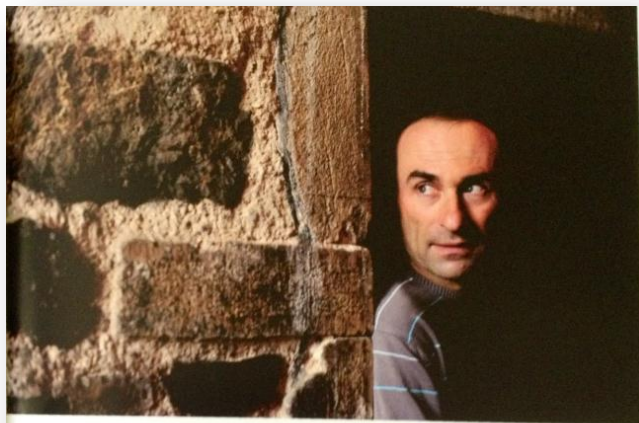
**A** lors que, après plusieurs années de disgrâce, voire de rejet, l'arrivée du beaujolais nouveau retrouve ses accents festifs, y compris sur le terrain médiatique, *Marianne* observe que la période d'anathèmes injustement jetés sur l'un des vignobles les plus emblématiques de la France cède enfin la place à un discours mesuré. Il a été mille fois répété dans ces pages qu'il n'y avait pas plus de mauvais vins en Beaujolais qu'en Bordelais ou en Bourgogne, voire plutôt un peu moins pour d'évidentes raisons de volume. Nous avons également défendu bec et ongles le rituel du vin nouveau, véritable fête populaire célébrée à la gloire du plaisir, celui de déguster le jus de la vigne dans sa jeunesse et sa fraîcheur, hélas terni par le mercantilisme de certains producteurs incités à la faute par la grande distribution. A l'heure qu'il est, les vins du Beaujolais confirment leurs lettres de noblesse et les Français retrouvent lentement le bonheur de la dégustation en primeur.

Il était donc juste et légitime de contrarier les aboyeurs avec les loups. A qui doit-on le rétablissement quasi spectaculaire de cette image ? A des femmes et des hommes qui n'ont jamais cessé de croire dans la vertu de leur mission, à des vigneronnes et des vigneronnes qui n'ont jamais renoncé à maintenir les valeurs d'un merveilleux métier, ni à défendre l'honneur d'une appellation victime d'un odieux lynchage. Par leur abnégation, ils viennent à bout des amalgames et des clichés, en cultivant leurs vignes avec amour et en élaborant des vins de charme et de tendresse. Reléguons les amertumes du passé aux oubliettes et saluons le travail de ces héros qui ont sauvé le beaujolais. En arpentant les sentiers reliant des villages légendaires à des crus de renom, David Bessenay et Guillaume Atger sont allés à la rencontre de ces visages lumineux et pensifs, souriants ou espiègles, radieux et narquois, joviaux ou sincères, pour en déceler le fruité et la rondeur.

Autant de regards qui ne sentent ni la banane ni le moût frelaté, mais le beaujolais dans tout ce qu'il peut avoir de vivant et de distingué. Une série de portraits truculents et sensibles, où l'on voit que les gens de cette terre n'ont pas du tout la tronche à maltraiter le gamay. Pas moins de 128 bouilles respirant la passion du beaujolais bien fait. Quand Jacques Puisais dit qu'un vin juste doit avoir la gueule de l'endroit où il est né et les tripes du bonhomme qui l'a fait, on est tenté de dire qu'il peut aussi avoir la gueule du bonhomme ou de la bonne femme qui est derrière le pressoir. Le plus convaincant de tous les guides du vin et une déclaration d'amour à ceux du Beaujolais. ■



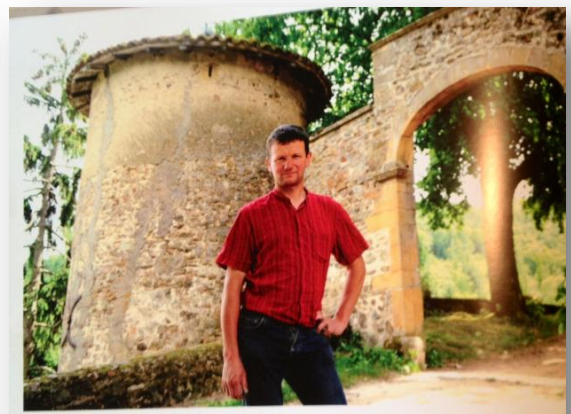
**BEAUJOLAIS, LES CRÉATEURS,** de Guillaume Atger (photos) et David Bessenay (textes), 180 p., 27 €.



**Robert Perraud**  
Ozénaux

Dès le début de sa carrière de vigneron, Robert Perraud n'a pas voulu vivre sa passion caché derrière les solides murs de pierre de son domaine au plein cœur des berrilles. Il est à l'origine d'un groupement de producteurs passant en main leur destinée commerciale, pour rompre avec les

pratiques ancestrales du vin systématiquement vendu au négoce. Un groupement qui lui ressemble, où chacun affiche sa propre personnalité, au service du terroir. Un caractère pugnant et des cartes qui respirent le soleil brulant des été beaugolais. Une valeur sûre.



**Emmanuel Fellet**  
Rivolet

Pour attrister Emmanuel dans son ancre de Pierre-Filant, il faut roder longtemps sur de petites routes sinuées au cœur des bois. Cette belle demeure en pierre a été acquise par un aïeul. Procureur de ne. Pourtant chez les Fellet, aucun signe de noblesse ou de goût du pouvoir. Emmanuel est un authentique amoureux de la nature, du vivant. Ici, on ne encure le cochon et

Ton perpétue la tradition pécheurienne bien en élevant des vaches en plus du domaine douzaine d'hectares en Beaujolais et Emmanuel prend soin avec son épouse de faire la qualité des vins, parfois perdus par rigueur excessive. Avec la volonté de partager le consommateur le plaisir qui est le secret de la vigne et d'élever le vin. En tout cas