

François-Régis Gaudry

« La magie du vin délie les langues »

Journaliste, critique, écrivain, animateur à la radio et à la télévision... François-Régis Gaudry se démultiplie pour partager ce qu'il aime : le patrimoine gastronomique de France et d'ailleurs. Et le vin, chez ce natif de la région lyonnaise, occupe une place de choix.

Propos recueillis par Alexis Goujard et Fabien Humbert, photos de Régis Grman

On parle de plus en plus souvent de vin dans vos livres et vos émissions. Qu'est-ce qui vous intéresse plus particulièrement ?
La réunion entre culture et agriculture. La logique est la même lorsque je rencontre un arboriculteur qui produit des cerises. J'adore qu'on me parle de paysages, de sols, de botanique, d'ampélographie... C'est cet ensemble qui m'émeut, on le retrouve chez ceux qui font du fromage ou cultivent des légumes. J'aime la magie du vin qui délie les langues, apporte de la fluidité dans un diner. J'adore l'état de griserie qui se développe au deuxième ou troisième verre.

À la télé, dans votre émission *Très Très Bons* sur Paris Première, on peut voir des cartes des vins, des personnes trinquer et déguster. Avez-vous déjà eu des ennuis avec le CSA ?

Paris Première prend des pincettes sur le sujet. Nous parlons du vin, mais le nom n'apparaît pas, les cartes des vins et les bouteilles sont floutées. Ça me tue ! Pour autant, nous n'avons jamais autant mis en avant le vin et les autres boissons alcoolisées. Nous avons même un chroniqueur dédié au vin depuis 2018, Gwilherm de Cerval. Et le CSA ne nous a jamais créé de problèmes.

Et à la radio, dans votre émission *On va déguster* sur France Inter, qui est diffusée le dimanche à 11 heures ?

Nous avons une approche patrimoniale et culturelle du vin, donc nous n'avons jamais eu de problème avec le CSA. Et ce malgré les provocations de Jérôme Gagnez qui ne fait pas une chronique sans évoquer sa copine "Modération" qui reste dans sa cuisine, finit dans le port ou se retrouve confinée pour cause de Covid-19... L'émission se présente comme une table de

copains que l'on dresse tous les dimanches. Il serait inconcevable de ne pas parler de vin à ce moment de la semaine, juste avant de passer à table. Les chroniqueurs vin, Sylvie Augereau, Antoine Gerbelle, Dominique Hutin et Jérôme Gagnez sont aussi des gourmets, qui aiment cuisiner et restent attentifs aux accords mets et vins... Dans mes émissions, j'aime gommer la frontière entre l'assiette et le verre.

Vous avez réalisé une émission sur les vins issus de la biodynamie. Comment ce sujet dans l'air du temps mais aussi assez technique a-t-il été reçu ?

On s'est fait traiter de charlatans ! C'est l'émission qui a généré le plus de courriers. Le médiateur de Radio France a dû intervenir pour répondre aux messages qui considéraient que le service public n'avait pas à mettre en lumière la biodynamie, alors que nous cherchions avant tout à instaurer un débat. C'est le même genre de réaction épidermique lorsqu'un docteur homéopathe s'exprime. Les histoires de cornes de vache emplies de bouse, d'eau dynamisée, le discours un peu folklorique autour de la dimension vibrante, de la force du sol sont régulièrement moquées. On ne peut pas l'expliquer scientifiquement, mais je demeure convaincu qu'il se passe beaucoup de choses dans les vignes comme dans les verres.

Le thème du vin et des spiritueux est-il porteur en radio ?

Lorsque je prépare une émission, je me dis qu'il faut qu'elle intéresse ma mère. Pour maintenir l'attention pendant 55 minutes de notre 1,8 million d'auditeurs, il faut trouver des sujets fédérateurs : les découvertes en Champagne, est-ce la fin du Bordeaux bashing ?, les rosés pour l'été, la culture du

*François-Régis Gaudry. Né le 19 août 1975 à Sainte-Foy-lès-Lyon (Rhône). Signe particulier : critique gastronomique, animateur radio. Diplômé de Sciences Po Paris, il contribue au *Fooding* dès 1999 avant de rejoindre L'Express pendant seize ans et d'animer l'émission "On va déguster" sur France Inter, à partir de 2011. Ses deux plus belles émotions : La Romanée Grand cru Monopole 2007 en compagnie de Louis-Michel Liger-Belair autour d'un poulet de Bresse rôti ; Les Pissenlits 2008, un vin de France de Dominique Andiran (Gers) goûté à l'aveugle.*



François-Régis Goudry
chez lui, dans le quartier
de Pigalle, à Paris.

Grand entretien

François-Régis Gaudry

cidre, les routes du rhum ou encore le prix du vin. Le juste prix du vin, voilà un sujet sur lequel nous interpellent fréquemment nos auditeurs ! Cette saison, je voudrais consacrer toutes les six semaines une émission entière au vin ou aux alcools.

Vous animez également "Les Grands Duels" dans l'émission Top Chef sur M6. Pourquoi n'y parle-t-on jamais de vin ?

J'ai évoqué la question avec la productrice de l'émission : ce n'est pas envisageable. L'émission réunit trois millions de téléspectateurs, elle est très exposée aux critiques. Je suis convaincu que le vin pourrait être une partie prenante de l'émission, notamment à travers les accords mets et vins. J'ai même proposé de faire des épreuves en présence de sommeliers. Je serais très intéressé aussi de voir des dégustations à l'aveugle dans *Top Chef*. C'est ludique, compétitif, et le cheminement d'un expert pour résoudre l'énigme peut être à la fois télégénique et grand public. Je remarque cependant que le CSA évolue. Par exemple, lorsque l'émission *Des Racines et des Ailes* parle du vin comme d'un patrimoine vivant, les journalistes ne sont pas rappelés à l'ordre...

Selon vous, le vin est-il assez représenté dans les médias ?

Le vin n'est pas un produit qui va pervertir les jeunes et les pousser vers le *binge drinking*. Au contraire, plus la connaissance et le respect de la culture du vin progressent, plus on fait attention à ce qu'on boit. Le vin ce n'est pas seulement de l'alcool mais aussi des femmes et des hommes, des paysages, un patrimoine... Le CSA en prend lentement conscience mais le vin subit encore des attaques. De nombreuses émissions télévisuelles font l'amalgame entre les alcools de grands groupes industriels et le vin comme élément à part entière de notre patrimoine culturel.

Vous êtes très actif sur Instagram et attirez plus de 225 000 abonnés. Les réseaux sociaux sont-ils devenus incontournables pour séduire de nouveaux amateurs de vin ?

Je conçois mon compte Instagram comme un journal intime où je fais part de mes expériences. J'ai un statut privilégié qui m'ouvre des portes et me donne la possibilité de découvrir beaucoup de choses. J'essaie de les partager de façon pédagogique en touchant un public plus jeune. Le vin, qui pouvait être perçu comme un patrimoine complexe, y fait beaucoup réagir.

Peut-on avoir autant d'émotion avec une tomate, un fromage qu'avec un vin ?

Bien sûr ! Je ne dresse aucune hiérarchie entre ces produits, à partir du moment où ils sont bons et relèvent d'une démarche engagée et sincère. Je me faisais encore cette réflexion cet été, lorsque j'ai visité le vignoble "comestible" de Julien Castell, au domaine Castell-Reynoard, à La Cadière-d'Azur, dans le Var. Ce jeune vigneron a bâti un agroécosystème où il cultive des tomates, des concombres et des herbes aromatiques au cœur des vignes. Toutes ces plantes nourricières coopèrent de façon très intéressante. J'ai pris autant de plaisir à croquer ses tomates anciennes qu'à boire son rosé. Même si le vin est

« Le vin n'est pas un produit qui va pousser les jeunes au binge drinking »



François-Régis Gaudry a été initié aux vins "nature" chez le caviste parisien Le Verre Volé.

un produit transformé, issu d'une fermentation, le vigneron a accordé la même passion à son raisin qu'à ses tomates !

Les accords mets et vins vous paraissent-ils essentiels ?

Je choisis le vin en fonction des gens que je reçois. Par exemple, mes parents ont des goûts classiques, alors je ne partirai pas sur des cuvées trop libres. J'ai besoin de les rassurer avec des syrahs bien calibrées de Crozes-Hermitage ou de Saint-Joseph. Il nous est arrivé de nous prendre le bec au sujet de vins "nature" qu'ils estimaient ne pas être du vin ! Sinon, ma cuisine est familiale et mes accords restent assez classiques. L'année dernière à Noël, j'ai bu le riesling Frédéric Émile 2008 du domaine Trimbach avec des saint-jacques crues assaisonnées de jus de citron. Il s'est passé quelque chose, entre le gras et le grain soyeux de la saint-jacques et le vin à la matière et aux acidités nobles.

Depuis quinze ans, vous avez assisté à l'émergence des vins dits "nature". Qu'en pensez-vous ?

Quand j'étais jeune journaliste, au début des années 2000, notre premier appartement était en face du Verre Volé, rue de Lancry, dans le X^e arrondissement de Paris. C'est devenu mon caviste, donc j'ai rapidement été initié aux vins "nature". Ce sont surtout les méthodes de production qui m'intéressent, comme pour un chou-fleur ou un fromage. Après, il y a eu des dérives, un laisser-aller dans les vinifications, les résultats n'étaient pas buvables. Une vertu des vins "nature", c'est d'avoir proposé aux jeunes une porte d'accès plus abordable au vin.

Cette mode des vins "nature" est-elle comparable avec un courant en cuisine ?

Bien entendu. Nous avons connu la même problématique avec la mode du cru, où tout était cuit *al dente*, alors que, parfois, on

François-Régis Gaudry

aimerait bien avoir un haricot vert un peu cuit. On a eu affaire à une génération qui considérait qu'il fallait ôter toutes les sauces des plats et les remplacer par des condiments de type yuzu. Au final, tout était un peu aride.

Effet de mode pour ces vins est-il passé ?

Aujourd'hui, la période extrémiste est passée. Les meilleurs vignerons "nature" sont des gens apaisés qui ne se contentent pas de faire du vin contre l'establishment. Ils ne sont ni dans l'agressivité ni dans la démonstration. Au contraire ! Goûtez le côtes-du-rhône La Mémé 2018 de Gramenon, c'est une merveille de délicatesse et de sérénité. Je citerai aussi les vins d'Éric Pfifferling à l'Anglore, dont j'admire l'élégance et la précision, du Mas de Libian en Ardèche, du domaine Plageoles dans le Tarn. J'aime la façon dont les Plageoles ont réveillé les consciences sur les cépages oubliés du Sud-Ouest et leur combat contre la rigidité de l'AOC. On peut aussi parler de Jérôme Bretaudeau dans le Muscadet. Tout ce qu'il fait est d'une grande sincérité. On retrouve souvent les mêmes traits de caractère entre les vignerons et leurs vins. C'est la même chose avec les chefs et leur cuisine. Prenez Bruno Cirino à La Turbie, un des chefs étoilés les plus humbles qui soient. Sa cuisine est délicate, élégante, pure : elle laisse parler les goûts des produits. À l'inverse, la cuisine de Pierre Gagnaire, avec ses abstractions détonantes et ses mariages de saveurs "sur le fil", est le moyen d'expression d'un chef-artiste à fleur de peau. Les vins "nature" ne sont plus une petite chapelle de vignerons alternatifs, ils sont dans le paysage.

Et le bio ? Est-ce un cheval de bataille pour vous ?

L'utilisation toujours importante des pesticides de synthèse me fait dire que la révolution verte n'est pas encore en route. Et en même temps, un grand nombre de signaux me donnent espoir. Le nombre d'installations en bio progresse chaque année. Pour beaucoup de nouveaux arrivants en agriculture

et en viticulture, le bio est une évidence. Il n'y a même plus de débat : cultiver sans chimie, respecter les sols, protéger sa santé et celle du consommateur sont des priorités. Ces valeurs sont souvent portées par des néo-paysans issus d'une reconversion professionnelle : j'ai rencontré récemment les GonneGirls, qui ont monté un écosystème maraîcher vertueux dans le Calvados. Je pense aussi à Nicolas Renaud, ancien professeur d'histoire-géo, devenu vigneron en 2006 dans le Gard au Clos des Grillons. Dès le début, il ne concevait pas de cultiver sa vigne et de faire du vin autrement que naturellement.

« Les meilleurs vignerons "nature" sont des gens apaisés »

Vous restez donc plutôt optimiste à propos de l'évolution du vignoble et de la production agricole en France ?

Il y a de belles raisons d'espérer. J'ai fait récemment une émission sur les derniers des Mohicans qui continuent à faire du fromage au lait cru, avec le fromager Pierre Coulon. Or, nous nous sommes rendus compte que nombre de jeunes diplômés qui se reconvertissent pour faire du fromage artisanal n'utilisent que du lait cru. Récemment, Lactalis a perdu son combat pour imposer le lait pasteurisé dans le camembert et l'AOC a renforcé son cahier des charges pour sanctuariser le lait cru.

Les appellations d'origine contrôlée jouent-elles leur rôle ?

Les AOC sont dans une situation paradoxale. Certaines sont exigeantes, rigoristes – c'est le cas dans le fromage par exemple –, d'autres laxistes. Cette action administrative montre à quel point la France était attachée à défendre son patrimoine alimentaire. Dans les années 1930, on a considéré que c'était aussi important qu'une cathédrale. C'était avant-gardiste ! D'ailleurs ce système a été copié et prévaut en Europe. Pour autant, certaines AOC sont en perdition, d'autres ont été dévoyées par des acteurs industriels. Par exemple, 90% du cantal est issu de lait pasteurisé. Pour déguster un bon cantal, il vaut mieux manger du salers voisin. ●



L'animateur aime choisir ses vins en fonction des personnes qu'il reçoit.