

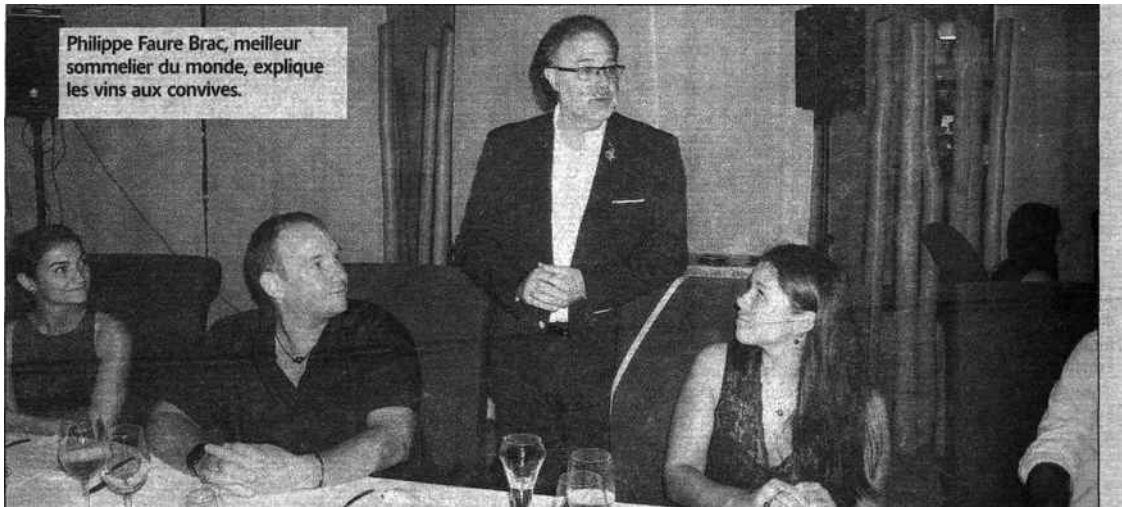


Îles

BORA BORA

– Interview de Philippe Faure Brac, restaurateur, chroniqueur multimédias, meilleur sommelier du monde, comédien et chanteur

**“Le vin n’est conçu que pour être
partagé entre amis”**





Crinière et barbe blanchie du pâtre grec, distinction d'un maître de cérémonie côté rue et une pointe à peine perceptible d'accent du sud côté jardin, la malice qui affleure au coin des yeux ronds et gourmands, la mine sérieuse toute en retenue qui précède toujours le sourire malicieux, tel est Philippe Faure-Brac, passeur de mots et de saveurs, homme de terroir et de culture qui rend si clair à la dégustation ce qui paraît si compliqué à la vinification. Entretien... savoureux, à déguster sans modération !

Est-ce votre premier séjour à Bora Bora ?

Oui, c'est la première fois que je viens à Bora Bora. Le lieu est totalement paradisiaque, les gens que j'ai rencontrés sont très attentionnés et charmants et surtout je ressens une vraie volonté de bien faire les choses, car il ne faut pas oublier que je suis ici pour répondre à l'invitation de la Brasserie du Pacifique et des hôtels Intercontinental dans le cadre d'interventions dans mon domaine de prédilection qu'est la connaissance et la découverte du vin. Je sens des équipes motivées pour construire des événements de qualité et c'est à la fois rassurant pour moi qui suis loin de mes bases, de mes repères et de mes équipes. Il est plus facile de s'exposer et de prendre des risques dans ces conditions. (...) Les gens sont très demandeurs de ce genre d'événements finalement assez peu fréquents. Ils sont très réceptifs et apprécient que l'on vienne à leur rencontre pour partager des émotions et des expériences.

Bora Bora n'est-elle pas devenue une marque plus qu'une destination ?

C'est vrai que Bora Bora est très connue et avant mon départ, tous mes amis et collaborateurs roulaient des yeux à la seule évocation de Bora Bora. On ne m'a à aucun moment parlé d'autres très belles îles comme Moorea ou Taha'a. Alors dans ce sens oui, j'ai l'impression que Bora Bora est devenu incontournable comme le sont certaines marques de luxe. C'est un peu la "Romane Conti du voyage" ! Cependant, on a pu aller sur l'île principale et il existe un contraste assez saisissant entre les îlots où sont construits les hôtels de luxe et l'île elle-même.

Quand on se fait photographe chez Harcourt est-on artiste ou sommelier ?

(sourires)... Je suis sommelier et je mourrai sommelier. Le vin reste mon cœur de vie et d'activité. J'ai la chance d'avoir eu une vie exceptionnelle après mon titre de meilleur sommelier du monde, qui remonte à 1992 malgré tout, et nous sommes peu nombreux à bénéficier de cette notoriété mondiale. Je prends donc les choses comme elles viennent, même si tout ne s'est pas fait tout seul. Alors il



est vrai qu'il y a une dimension artistique dans nos métiers de la cuisine et de la sommellerie, qui sont très liés par essence, car notre travail est une perpétuelle mise en scène. Nous nous adressons toujours à un public et dans ce sens, nous pouvons nous apparenter à des artistes. Mon expérience et mon savoir faire me permettent de côtoyer à l'occasion des artistes dans d'autres domaines

très diversifiés. Par exemple, j'ai joué au cinéma avec Catherine Deneuve dans "Place Vendôme", ou Pierre Arditi dans la série "Le sang de la vigne" (...) je chante également et j'ai "fait l'Olympia et Bobino", ce qui est juste incroyable et parfois j'ai l'impression de rêver ma vie.

Quand on a tout connu, comment se lève-t-on encore le

matin pour s'imposer de nouveaux challenges ?

(rires francs)... Ce n'est pas très compliqué, car chaque jour apporte son lot de surprises, d'aventures, de problématiques et autant de solutions à trouver. Alors quand on est sommelier, restaurateur, chef d'entreprise, que l'on a du personnel, des

clients, qu'on travaille à la télévision ou à la radio, qu'on écrit des livres, qu'on voyage, que l'on est investi comme je le suis dans la filière viticole française depuis vingt ans avec l'INAO, on ne se pose pas ce genre de questions et c'est tant mieux. (...) Mais j'ai plein d'autres passions. J'adore bricoler par exemple, mais il faut trouver le temps.

Faites nous rêver un peu avec votre meilleur souvenir de sommelier ?

La bouteille qui m'a le plus impressionné à ce jour, c'est un Cheval Blanc 1947. Un vin de légende, un vin éternel. Je l'ai goûté à trois reprises. Il est sublime de nuances, de densité, de chair. On a l'impression de le croquer. La concentration de sa couleur est extraordinaire, la complexité de son nez exceptionnelle. Un nez de notes tertiaires, de sous-bois humide, légèrement truffé. Avec encore du fruit, des fruits noirs macérés, mûres, cassis, évoluant sur des notes de graphite, de santal, de bois rares. Et une fraîcheur incroyable, minérale et acide, sur des tanins assez présents et d'une grande longueur. J'ai eu des émotions assez équivalentes avec un Lafite 1959, un Mouton-Rothschild 1945, une Romanée-Conti 1929 et une Côte-Rôtie 1978.

Le vin se résume-t-il à une longue histoire d'amour entre l'homme et son terroir ?

Autant la vigne est naturelle, autant le vin nécessite une intervention humaine. Donc, l'homme et son savoir-faire dans le monde du vin sont primordiaux. Des éléments déclencheurs et un peu d'empirisme ont certainement prélué à la vinification, de la science et de la technique aussi, mais sans l'amour que l'homme porte à sa terre, nous ne connaîtrions pas toute cette mosaïque de terroirs, de climats comme on dit en Bourgogne, qui nous donnent tous les grands vins dont nous jouissons aujourd'hui. L'homme passe mais la vigne survit, se bonifie. Vignerons et sommeliers ne sont que des passeurs de culture. Le classement en juillet dernier des « Climats de Bourgogne » au patrimoine mondial de l'humanité en est le meilleur exemple et cette reconnaissance internationale, obtenue en même

"Il est vrai qu'il y a une dimension artistique dans nos métiers de la cuisine et de la sommellerie"

Kashaki et Aemi, de Tokyo au Japon, en voyage de nocces.



Hwang et Park, de Séoul en Corée, en voyage de nocces.

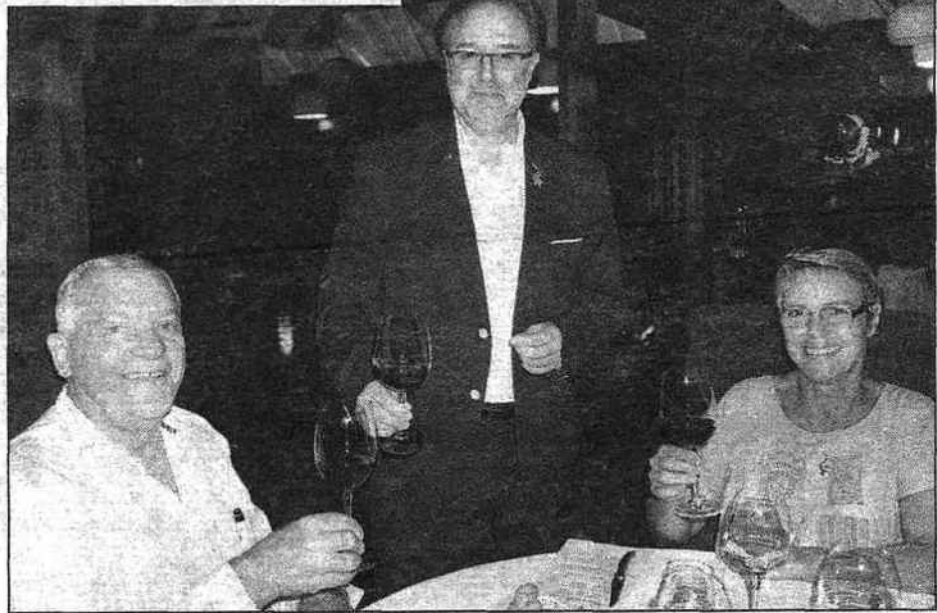


temps par la Champagne, région amie et concurrente, sont la juste récompense d'un travail passé, présent mais aussi à venir au service d'une communauté qui met en valeur un patrimoine d'exception. Pour arriver à un tel résultat, il faut des hommes extraordinaires de foi de génération en génération dont Aubert de Villaine, propriétaire du domaine de la Romaée-Conti fait partie. Ici, en Polynésie, l'épopée du vignoble de Rangiroa de Dominique Auroy en est un autre exemple qui illustre magnifiquement la devise de Guillaume Ier d'Orange-Nassau "Point n'est nécessaire d'espérer pour entreprendre, ni de réussir pour persévérer". Personnellement, je porte une grande admiration et un profond respect à de telles personnalités.

Depuis l'ouverture de votre Bistrot du Sommelier en 1984 à Paris et votre titre de meilleur sommelier du monde en 1992, qu'est-ce qui a changé dans le monde du vin ?

Beaucoup de choses. Les vins ont beaucoup changé au fil du temps et dans les trente dernières années, la mutation est très sensible. Le goût et l'approche du vin ont changé. Les gens consomment moins mais mieux et avec plus de diversité. Pour exemple, au Bistrot du Sommelier, je propose des vins de 36 pays différents. (...) On est aussi moins figés aujourd'hui sur la trilogie "blanc en entrée, rouge en plat principal, champagne avec le dessert". Nos clients sont exi-

Philippe Brovelli, Philippe Faure Brac et Valerie Viennot.



geants et demandeurs de nouveauté. Si je ne leur propose pas un vin un peu exotique, un nouveau produit qui peut parfois venir de loin, ils peuvent être un peu déçus. La découverte est

fondamentale, d'où l'importance des conseils du sommelier en restauration. (...) Pour ce qui concerne

le goût, les vins sont issus de raisins plus mûrs, ils sont beaucoup plus riches en alcool puisqu'en 30 ans on a gagné en moyenne 2°, ce qui est considérable, mais je pense que nous atteignons un plafond à ne pas

dépasser car les palais se fatiguent. C'est l'avis du membre de la commission nationale de l'INAO que je vous livre ici. Il nous faudra retrouver un certain équilibre dans un avenir proche.

"Chaque jour apporte son lot de surprises, d'aventures, de problématiques et autant de solutions à trouver."

À Bora Bora, on surfe sur le concept de l'économie bleue, la vigne est-elle en train de devenir verte ?

Dans ce domaine, les évolutions sont importantes et vont s'accroître. L'approche de la vigne

par une biodynamique adaptée fait son chemin et le consommateur est de plus en plus à l'écoute de ces avancées. La surface viticole française ne représente pas plus de 5 % du territoire, mais

le secteur utilise 20 % des pesticides. Dans ce domaine il y a encore de

nombreux progrès à faire et les vignerons en sont conscients. Ils sont aujourd'hui dans l'obligation d'adapter leur culture et leurs techniques. C'est à la fois dans l'ère du temps, à la veille de la COP 21, mais surtout une



Masayo et Kasuki, de Kumamoto au Japon, en voyage de noces.

nécessité pour protéger notre environnement qui souffre de tant d'abus depuis si longtemps.

Le vin valeur refuge financière, ça dérange le sommelier que vous êtes ?

Pour moi, le vin, c'est avant tout fait pour être bu, mais vous touchez là un sujet sensible car aujourd'hui, les plus grands crus des plus grands domaines peuvent se retrouver stockés dans des conditions parfois inappropriées parce qu'ils ont coûté des fortunes. Oui, dans ce sens, le vin considéré comme un placement financier ça me gêne un peu. Le marché chinois est le meilleur exemple à ce sujet de nos jours. Un ami et confrère a

vendu récemment un double magnum de Château Pétrus 100 000 euros (près de 12 millions de Fcfp) à un client qui a placé la bouteille dans son bureau. (...) Mais nous ne sommes plus au pays des Bisounours et nous savons tous quelle place l'argent occupe aujourd'hui dans nos sociétés. Le vin peut être un produit de luxe, signe extérieur de richesse avec une dimension artistique qui justifie, aux yeux de certains, ces débordements. Mais ce n'est que du vin qui est conçu pour être partagé entre amis et bu dans un moment festif. ■

*Propos recueillis par
Alain Lepresle*

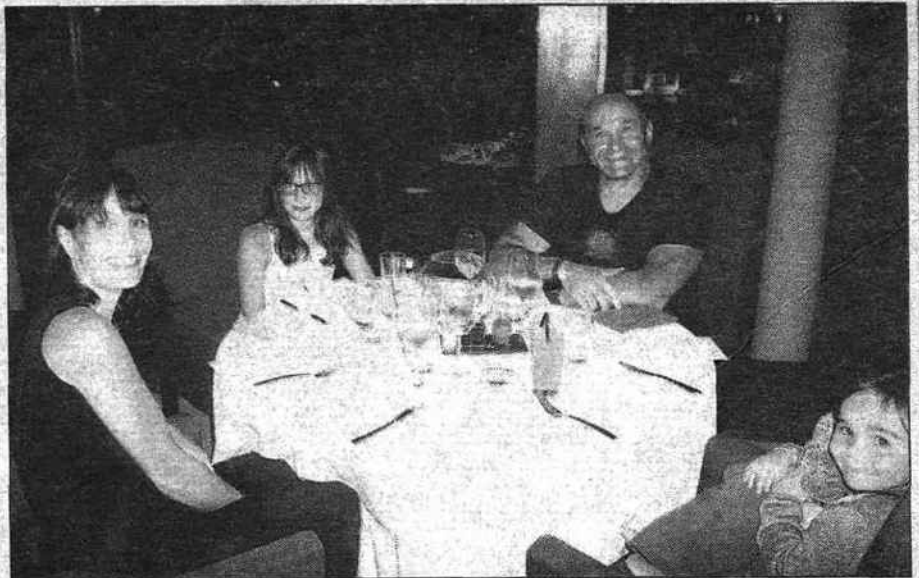


► **Parole à Thierry Fossat**, ancien joueur et entraîneur de rugby, restaurateur toulousain

"C'est une source d'inspiration pour notre restaurant de Toulouse"

"Nous sommes en vacances à Bora Bora et c'est la première fois que nous venons aussi loin dans un endroit totalement magique. La soirée est du même ton. L'hôtellerie est de très bon niveau, dans un cadre exceptionnel, avec des prestations magnifiques dont cette soirée est un bel exemple. Avoir Philippe Faure Brac comme sommelier, ce n'est pas tous les jours que l'occasion se présente. L'harmonie qu'il a réussi à créer avec le chef de cuisine entre mets et vins est vraiment superbe. C'est du très grand professionnalisme. Notre palais va se souvenir longtemps de cette soirée. C'est une source d'inspiration pour notre restaurant de Toulouse. La cave est parfaitement assortie à la prestation de l'hôtel. Nous passons une excellente soirée et avec le beau temps revenu depuis trois jours, notre séjour à Bora Bora nous laissera de merveilleux souvenirs".

De notre correspondant Alain Lepresle



M. et Mme Fossat, restaurateurs et personnalités du rugby à Toulouse.

