

GRAND ANGLE

La bonne fée qui (r)éveillait les sens

C'est l'histoire de la fille d'un fromager en Comté dont, enfant, les sens ont été exaltés par les odeurs du bon lait de la ferme et de la béchamel. Petite, elle rêvait d'être trapéziste. Grande, elle jongle avec les sens, qu'elle éduque, éveille ou réveille... Militante du Groupuscule d'actions gustatives, la Comtoise Claire Perrot prêche le bien boire et le bien manger. Dans le respect des terroirs et des hommes. Confidences.

Si elle partait sur une île déserte, elle emporterait de l'huile d'olive (« parce que c'est bon et qu'un olivier, c'est tellement beau »), des livres, un petit pied de vigne, un chapeau (parce qu'elle suppose qu'il y aurait du soleil), des palmes (parce qu'elle espère que la mer serait chaude), un harpon (parce qu'elle aurait faim). Et si elle avait encore droit à emporter un petit quelque chose, alors ça serait une... vache.

Une vache ? Une évidence pour cette fille d'un fromager comtois dont les souvenirs d'enfance se mêlent à une foison d'odeurs et sensations : celles du ramassage du lait tôt le matin dans les fermes, au toucher du caillé. Normal encore pour ce sacré bout de femme qui a posé ses bagages à Montferrand-le-Château (25) et qui connaît le comté mieux que le fond de sa poche, n'a pas son pareil pour sublimer le fromage tout en rondour au gré d'un accord avec un savagnin, un vin jaune ou un chateau-chalon. « Quand cet accord-là fonctionne, c'est une pure merveille, une vraie explosion », lâche Claire Perrot, une militante qui a fait de « l'éducation au goût pour tous », son credo ; de l'éveil des sens ou du réveil des sens endormis ou engourdis par la mal bouffe -c'est selon- un engagement. Si fort, que cette exploratrice sensorielle en a fait son job en développant une approche personnelle dans l'éducation au goût et à la dégustation auprès des enfants comme des adultes.

On la débuse, un soir d'automne, en train de célébrer l'accord parfait vin et chocolat

Elle dépote Claire Perrot. Elle étonne. Elle surprend. On la retrouve là où il y a de la jouissance gustative. Derrière les fourneaux ou au pied d'une vigne jurassienne. À Lyon, où elle participe à l'ouverture d'un restaurant éphémère. Dans le Jura où, chaque année avec une amie anthropologue américaine, elle accueille des étudiants « pour une étude très terre à terroir, un travail sur l'alimentation et sa relation au terroir ». À Londres, au Japon ou ailleurs pour « découvrir, apprendre ou enseigner ». Dans un atelier, qui en fait voir de toutes les couleurs aux épices ou devant des verres noirs pour une dégustation de vin à l'aveugle comme au pavillon des Sciences à Montbéliard « avec lequel j'aime jouer ! », dans un club d'œnologie du coin où on la débuse un soir d'automne entraîné de célébrer l'accord parfait entre un chocolat amande au safran de la maison Hirsinger d'Arbois avec un côtes-du-jura, domaine Macle, « magnifique explosion puis une harmonie en bouche longue, longue, longue... Un puissant régal ».

Son premier verre de vin, Claire Perrot s'en souvient : « C'était à un anniversaire de mariage de mes parents. Un aloxe-corton. Je devais avoir 10 ou 12 ans. Peut-être moins. Quelle découverte et quel plaisir. Un éblouissement et j'avoue... un peu d'ivresse aussi ! ». Quand elle était gamine, elle rêvait d'être trapéziste, « j'ai fait de nombreux sauts périlleux dans ma tête », de vivre dans une cabane perchée dans les arbres ou d'habiter sur un bateau. Pas d'explorer les vignobles, ni d'en goûter leurs raisins. C'est pourtant « naturellement » qu'elle s'oriente,



« Dans une bouteille de vin, il y a deux choses essentielles : la personne qui a fait le vin et l'instant de partage avec qui on boit le vin », résume Claire Perrot.

Photo Francis REINOSO

des années plus tard, vers une formation en connaissance des vins. Elle est alors « saisie » par les cours d'analyses sensorielles. Et alors ?

Alors, l'appel des sens est si intense que Claire Perrot est aujourd'hui diplômée en analyse sensorielle par l'Union du vin de Suze-la-Rousse. « À travers une formation sensorielle on touche, d'une manière très originale, à une meilleure connaissance de soi. C'est une vraie école de la vie, qui ouvre les portes de la tolérance, une autre façon d'appréhender et de savourer le monde », résume-t-elle. Par ailleurs référente « classe du goût » à l'aune d'un projet porté par le ministère de l'Agriculture, Claire Perrot distille la bonne parole du goût et du bien manger dans les écoles primaires, forme les enseignants, œuvre dans les rangs du comité de promotion du comté comme de l'Association nationale d'éducation au goût des jeunes.

Avec son complice et ami Didier Sintot, elle est aussi « le bras armé » du GAG, Groupuscule d'actions gustatives. Pas une blague. « Nous cherchons à désacraliser la dégustation, à en faire un amusement accessible à tous en invitant les dégustateurs à se laisser porter par leur ressenti, à mettre en mots leurs émotions quand ils dégustent un morceau de comté ou un verre de vin. »

Son credo ? Le bon, le propre et le juste

Y a-t-il un vin qui fait fondre de plaisir

cette chambouleuse des sens ? « Impossible de n'en citer qu'un. » Claire Perrot aime les vins « simples, proches de leur terroir ». Surtout, insiste-t-elle, il y a deux choses

« Restons simples. Revenons aux valeurs essentielles. Respectons nos papilles, ne leur infligeons pas les savantes déviations produites par l'agrochimie. Comportons-nous avec décence face à la nourriture, à ceux qui la produisent, hommes et terroirs. »

« essentielles » dans une bouteille de vin : « la personne qui le fait. Il est tellement important de la connaître, de savoir comment elle travaille, quels ont été les soucis, les contraintes, les bonheurs de l'année, la nature du coteau dont est issue la cuvée. » Et, seconde chose aussi essentielle, « le partage de cette bouteille avec les amis, la famille, les collègues. Le plaisir vient autant de cet instant de partage que des qualités spécifiques du vin ».

Ce plaisir, cette fille née la même année que Tim Burton, Madonna, Sharon Stone et que celle de la première traversée du Nautilus sous la calotte glaciaire, ce plaisir, donc, il est aussi furieusement engagé. Claire Perrot est une militante du « slow food », mouvement né en Italie en 1986 en réponse à l'invasion du fast-food et la « fast life » (vie rapide). Le slow food qui

se bat contre l'homogénéisation des saveurs, l'agriculture intensive, la manipulation génétique, le gaspillage, prône « le bon, le propre et le juste » car « derrière tout bon plat, il y a des choix faits dans les champs, dans les vignes, dans les écoles, par les gouvernements ».

Forcément, elle ose croire que dans quelques années, « on ne parlera plus de bio puisque les traitements chimiques auront disparu et été remplacés par des pratiques plus respectueuses de la vie. On n'a pas d'autre choix que d'aller dans cette direction-là ».

À la face du monde, elle a envie de crier « restons simples ».

« Simples » dans le sens de revenir aux valeurs essentielles et de les préserver. Simples pour rester sains. Respectons nos papilles, ne leur infligeons pas les savantes déviations produites par l'agrochimie. Com-

« Pour Noël, je cuisinerai une pissaladière avec des oignons de Roscoff. Ou peut-être des ris de veau, tout simples, poêlés au beurre. Ou alors, une épaule d'agneau aux épices et aux abricots confits. »

portons-nous avec décence face à la nourriture, à ceux qui la produisent, hommes et terroirs ». La langue internationale résume ça d'une manière charmante : KIS. Kepp it

« Nous cherchons à désacraliser la dégustation, à en faire un amusement accessible à tous, à inviter les dégustateurs à se laisser porter par leur ressenti, à mettre en mots leurs émotions. »

La semaine

Une Super Mamie à Belfort



■ Pour la première fois, l'élection de Super Mamie était organisée hier à Belfort. Après la présentation des six candidates, Patrick Juvet a fait le show. En fin d'après-midi, c'est Christiane Theurillat, de Delle, qui a été élue. Photo Isabelle PETITLAURENT

La Haute-Saône aide ses jeunes



■ Le conseil général a voté de nouvelles aides (premier logement, permis de conduire, licence sportive, stages, transports) pour favoriser en 2015 l'insertion des jeunes. Photo Lionel VADAM

« Parcours culturels » à Besançon



■ Mis en place à la rentrée 2014 par la Ville de Besançon et la DRAC, le dispositif des « Parcours culturels » a pour objectif de « donner à tous les enfants la chance d'accéder à la culture ». Gratuits, ils sont intégrés au temps scolaire. Photo L. LAUDE