



Clovis
FRANCE

LA FORCE DU TEMPS



• E-boutique •

www.moutarde-clovis.com

• Code Promo •

NOELCLOVIS

-10 % sur toute la boutique

Offre valable jusqu'au 31/12/2017



Savoir >>> Portrait

Philippe Jamesse

Le Champagne devient un grand vin de la gastronomie

Un vent sautillant tapisse de jaune la pelouse mouillée du parc des Crayères. Une ondée légère berce les branches d'arbres presque dénudées et crépite sur les verrières de la rotonde du bar.

La douceur de sa voix masque juste la discrète musique d'ambiance. Philippe Jamesse sourit en murmurant presque : « Je me trouve complexe et compliqué à comprendre.

A-t-on tout dit sur moi ? Je ne pense pas avoir tout dit non plus ».

GÉRARD DELENCLOS

Le chef sommelier des Crayères confesse ses doutes et avance ses certitudes comme un balayage de vingt-trois ans de carrière : « Ce qui m'anime aujourd'hui ? Comment profiter pleinement d'un vin que l'on déguste ».

Le vin et le verre : « Avant, je n'avais pas beaucoup de certitudes. Mais sur le contenant, j'en sais un peu plus à présent. Beaucoup de verres utilisés ne sont pas les bons et surtout pour le Champagne ».

Le verre et le vin

La manière de favoriser la dégustation : « Ce que je vous dis n'a rien de publicitaire. Je voudrais faire passer un message que je crois essentiel. Il faut, je pense, revenir aux fondamentaux de la vie. Mon idée vient de la forme sphérique, la terre, la lune, le soleil, les récipients culinaires plutôt ronds. Le ventre arrondi de la femme portant une naissance... La vie dispose de beaucoup de symboles sphériques ».

Philippe Jamesse signe ses co-crétions

avec Lehmann Glass comme autant de formes d'un verre conçues à partir de la physique liée à l'effervescence. Le dessin au service de la qualité : « La forme sphérique est idéale pour recevoir le vin. La sphère, c'est la vie. Elle est accueil et protection. L'essentiel vient du plaisir de boire. Établir un lien entre ce plaisir et l'objet de ce plaisir. Arriver à une certaine fascination avec l'objet de la dégustation. Un vin crée des émotions et pose des questions. Le verre doit lui permettre son exhalaison ».

Le vin et la nature

« Le plaisir de boire un vin le plus naturel possible. Les éléments naturels n'ont pas besoin de modernité. On fait tout aujourd'hui dans les vignobles pour favoriser les éléments naturels : le terroir, le végétal. Certes, on peut prendre du plaisir avec des vins de prostitution, des vins faits pour séduire, souvent génétiquement modifiés, des vins maquil-



lés, issus de formatage. Mais il existe des vins issus d'un certain respect de la nature, du végétal, du raisin. Ces derniers m'intéressent ».

La nature et le bio ? La culture bio n'est pas une obligation. Quand une vigne est malade, il faut la soigner. Faire du vin bio ne doit pas passer pour une mode. Philippe Jamesse s'en méfie. La modernité est parfois mère de biens des vices. La culture raisonnée est aussi une alternative au respect de la nature.

Le conseil au client ? « Tenir ma carte. Ma grille de dégustation. Toujours mettre en avant ce que je crois vrai et bon. Une envie de proposer des vins justes élaborés par des vigneron qui ne trichent pas avec le vin. Écouter le client et lui répondre par la meilleure décision possible. Le vin connecté avec l'esprit du client et connecté avec la cuisine de Philippe Mille ».

La satisfaction est aussi simple que rassurante : le merci des clients au sortir d'un repas et l'impression d'être une passerelle entre les vignerons et les clients. Une ouverture sur le devenir de la vigne et du vin. Un catalyseur de partages. Un métier d'expérience qui permet des certitudes au service des clients. Voilà la responsabilité professionnelle assumée de Philippe Jamesse.

La cave idéale ?

« Réponse très compliquée... La facilité étant peut-être d'y mettre tous les vignobles... Pas forcément avec une majorité de Bordeaux et pour ces derniers plutôt des petites propriétés qui évitent de modifier leurs fruits et qui respectent la nature. Le travail d'un bon vigneron est comparable à celui d'un chef de cuisine : tout pour le vrai produit ». Et le fameux accord des vins et de la cuisine ? « Un vin et une cuisine qui respectent la qualité du produit vrai. La pureté du produit avant tout. Voilà l'accord parfait. Le reste est du bricolage ».

Le vin et la cuisine. La réussite d'un duo ? « À chacun sa créativité... Je fais attention au style du chef. Philippe Mille sait parfaitement jouer la bonne partition cuisine et vins... Sans oublier nos créations communes... On se parle, on échange et on se comprend ».

Le Champagne, un vin de la gastronomie ?

« L'avenir est dans la biodynamique. Nous y arrivons. Les professionnels du Champagne y travaillent. J'ai été dans l'attente de ce qui se passe aujourd'hui. La notion de terroir est en train d'explorer en Champagne, dans les grandes marques comme chez les vignerons, les plus expérimentés comme les plus jeunes. La Champagne devient le plus beau terrain d'observation pour l'avenir de la viticulture. Ce qui arrive me rend heureux. On est en train de goûter ici des vins merveilleux. Le Champagne va devenir un des plus grands vins de la gastronomie ».

Il n'aime pas forcément le mot, mais Philippe Jamesse le prononce : la minéralité. Il est cependant attaché à cette notion, comme à d'autres signes de la nature : « Nous sommes sensibles au caillouteux, à la salinité ». Mais il coupe court. Le vocabulaire de l'œnologie ne doit pas masquer le plaisir de la dégustation.

« Ce qui m'anime aujourd'hui ?
Comment profiter pleinement
d'un vin que l'on déguste ».

Des vins pour les fêtes ?

« Théoriquement, on sort à cette occasion ce que l'on a de plus bon dans sa cave. Partager ce qui nous tient à cœur. Mais, dans ces repas de fêtes, sommes-nous dans la meilleure concentration pour apprécier les meilleurs vin ? Tant pis pour le paradoxe, sortons nos meilleures bouteilles ! ».

Le vin et le bonheur ?

À présent, une lumière furtive vient se poser sur les velours de la rotonde. Le soleil fait étinceler quelques dernières gouttes de pluie. Dehors, une souffleuse presque muette nettoie la pelouse. Une heure avant le service de midi, le cérémonial de l'avant déjeuner se précise à pas feutrés. Le bonheur est ici... Mais aussi ailleurs pour Philippe Jamesse. Elina aime les mots, les choses simples. Elle réfléchit toujours avant de s'exprimer. Et parfois un regard suffit : « Avec ma fille, c'est comme avec Philippe Mille, nous n'avons pas besoin d'en dire trop pour se comprendre ». Elina n'entre pas dans un moule. Elle connaît bien le métier de son père. À treize ans, elle se moque des dictats de la mode. Comme papa. « Je suis heureux. Elina y est pour beaucoup. Pour elle, je referais ce chemin s'il le fallait. Je repartirais d'une page blanche, pour faire ce que le destin voudra et je le souhaite pour réussir, en écoutant et en comprenant ».

Etsi ce destin menait à nouveau au Champagne, Philippe Jamesse signe : « Je sais pourquoi je suis resté ici. Pour ce vin qui vous fait douter et avancer, qui vous domine, qui vous fascine et qui remet en question vos acquis. Le vin le plus vivant que je connaisse ». Elina dessine. Elle dessine. Des verres ? Pas sûr ! À moins que... ■



L'artelier
Vous cherchez une idée
cadeau unique et sur mesure ?

www.l-artelier.fr
Vente en ligne - Création d'objets sur mesure

   

#lartelierreims

MEMBRE DE **INNOVACT** la communauté des start-up de Reims