

Raymond Dumay

Célébration des alcools



la table ronde

Extrait de la publication

Célébration des alcools

DU MÊME AUTEUR

- L'herbe pousse dans la prairie*, roman (préface de Charles-Ferdinand Ramuz), Gallimard, 1941.
- Le Printemps des hommes*, nouvelles, Gallimard, 1943.
- Les Chaleurs d'août*, récit, Julliard, 1945.
- Le Raisin de maïs*, roman, Gallimard, 1947.
- Ma route de Bourgogne*, Julliard, 1948.
- Ma route d'Aquitaine*, Julliard, 1949.
- Mort de la littérature*, essai, 1950.
- Ma route de Languedoc*, Julliard, 1951.
- Pages intimes du Prince de Ligne*, La Trière, 1952.
- Ma route de Provence*, Julliard, 1954.
- Choix de Pensées et Lettres de Joubert*, en collaboration avec Maurice Andrieux, Grasset, 1954.
- Guide du vin*, Stock, 1967.
- Guide du jardin*, Le Livre de Poche, 1967.
- Le Jardin d'agrément*, Le Livre de Poche, 1967.
- Guide des vins de pays*, Stock, 1969.
- De la gastronomie française*, Stock, 1969.
- Guide du gastronome en Espagne*, Stock, 1970.
- Du silex au barbecue*, essai, Julliard, 1971.
- Guide des alcools*, Stock, 1973.
- La Mort du vin*, essai, Stock, 1976 ; La Table Ronde, 2006. Préface de Jean-Claude Pirotte.
- Le Vin de Bourgogne*, ouvrage collectif sous la direction de l'auteur, Éditions Montalba, 1976.
- Le Vin de Bordeaux*, ouvrage collectif sous la direction de l'auteur, Éditions Montalba, 1977.
- Le Vin de Champagne*, ouvrage collectif sous la direction de l'auteur, Éditions Montalba, 1977.
- Le Vin d'Alsace*, ouvrage collectif sous la direction de l'auteur, Éditions Montalba, 1978.
- Les Vins du Rhône et de la Méditerranée*, ouvrage collectif sous la direction de l'auteur, Éditions Montalba, 1978.
- Les Vins de Loire*, ouvrage collectif sous la direction de l'auteur, Éditions Montalba, 1979.
- Le Roquefort*, Éditions Montalba, 1982.
- Nouveau guide du jardin*, Le Livre de Poche, 1989.
- Le Rat et l'Abeille*, essai, Phébus, 1997.
- Mon plus calme visage*, Journal de guerre, Gallimard, 1943 ; La Table Ronde, 2006. Préface de Jean-Claude Pirotte.

Raymond Dumay

CÉLÉBRATION DES ALCOOLS

Édition établie et préfacée
par Jean-Claude Pirotte



LA TABLE RONDE
14, rue Séguier, Paris 6^e

Première publication : Éditions Stock, 1973.

© La Table Ronde, Paris, 2008, pour la présente édition.

www.editionslatable ronde.fr

ISBN 978-2-7103-2926-8.

Extrait de la publication

Merveille de la métamorphose

Commençons par une citation. À elle seule elle pourrait servir de préface à l'éloge des alcools que l'on va lire. Elle est de Primo Levi, le miraculé des camps de la mort, l'auteur de *Si c'est un homme* :

« Distiller est une belle chose. Avant tout, parce que c'est une opération pleine de lenteur, philosophique et silencieuse, qui vous occupe mais vous laisse le temps de penser à autre chose, un peu comme aller à bicyclette. C'est aussi qu'elle comporte une métamorphose : celle qui transforme le liquide en vapeur (invisible), et celle-ci, de nouveau en liquide ; suivant ce double chemin, vers le haut et vers le bas, on parvient à la pureté, état ambigu et fascinant, qui part de la chimie et arrive très loin. Enfin, lorsqu'on s'apprête à distiller, on acquiert la conscience de répéter un rite consacré par les siècles, presque un acte religieux : à partir d'une matière imparfaite on obtient l'essence, l'*ousia*, l'esprit, et en premier lieu l'alcool, qui réjouit l'esprit et réchauffe le cœur. »

Nous pourrions nous arrêter là, tout est dit. Mais il ne faut pas se lasser de répéter ceci : que les interdits et la prohibition qui nous accablent aujourd'hui ruinent plus sûrement la vie de notre esprit et de notre civilisation que les bons sentiments qui font de la mauvaise littérature. Lorsque nous mirons à la lumière douce d'un soir des Charentes, sous les nuages de Barbezieux, tant aimés par Chardonne, un ballon de cognac hors d'âge – miracle issu de ce pauvre plant de vigne, « matière imparfaite », qu'est le saint-émilion des Charentes –, nous savons que nous accédons à l'univers « ambigu et fascinant »

de l'art et de son intemporalité, qui concentre toutes les disciplines de la plus féconde des méditations : de la statuaire antique à la musique de Bach, de la poésie légendaire à l'éclatante controverse du théorème de Fermat, de la peinture rupestre aux visions enchantées d'Hildegarde von Bingen, des aquarelles de Klee aux enluminures des Livres d'Heures. Tout cela dans un désordre d'une improbable et souveraine harmonie.

La vie est là, ni simple ni tranquille, mais, au contraire, curieusement équivoque, parce que nous en éprouvons la fragilité à l'instant même où nous en reconnaissons l'absolue *immanence*.

Ainsi Raymond Dumay peut-il écrire qu'« après avoir sondé les reins et les cœurs, nous arrivons à une conclusion : l'alcool est un produit de la philosophie plus que de la distillation, il est existentialiste. L'alcool n'était pas, il est devenu. Il s'est fait en faisant son consommateur, qui lui-même devenait autre à mesure que l'alcool se modifiait. Tous les alcools suivent la même évolution, qui est celle de l'homme et tout aussi bien celle de l'art. Ils vont vers plus de dépouillement, de sobriété, de finesse... ».

L'église Saint-Gommaire est entourée de rêve. La Flandre, qui demeure bourguignonne, lotharingienne, espagnole, n'a cessé de ménager aux abords des lieux de culte l'heureux équilibre des vertus et des imageries d'un profond passé. Et c'est ainsi qu'au pied du parvis s'ouvrent les estaminets à droite, et le porche du béguinage à gauche. Une ancestrale cohabitation du recueillement mystique et de la confraternité bachique confère à chaque bourgade son style et son accent. Nous déambulons dans la vieille cité de Lierre, entourée de ses remparts et baignée par la boucle de la Nète. La tour de l'horloger Zimmer enseigne au passant que le temps est astronomique et relatif. La campagne limbourgeoise – la Campine – donne aux faubourgs neufs cette allure d'ancien qu'ils doivent aux scintillements d'un horizon qui

n'oublie pas le souffle des marées du Nord. Il y a dans l'air que l'on respire comme une espèce de rondeur bonhomme qui tempère la stricte rigueur d'une patriarcale noblesse de robe alliée à de lointains négoce. On contourne l'édifice religieux : les vitrines des cafés et des boutiques reflètent à l'infini les arcatures et les vitraux traversés de nuages frémissants. Cela ne manque pas d'inspirer une page d'écriture au promeneur soucieux d'intemporalité.

Face au chevet de Saint-Gommaire, voici l'enseigne espérée : *'t sterk water, jenever café*. *Sterk* signifie fort, solide, costaud. *Water*, l'eau, évidemment. L'eau forte, c'est bien le genièvre. Nous sommes là, au seuil du temps où se célèbre un culte que la sagesse n'oppose pas au service divin. Le carillon de l'église met en branle ses quarante-cinq cloches (exactement comme au jour des noces de Jeanne la Folle et Philippe le Beau). De tous ses cuivres, ses étains, ses loupes de noyer, le long comptoir reçoit et répercute l'éclat des luminons, et les flacons s'alignent selon les lois, à la fois familières et imprévues, de l'harmonie des goûts.

Les étagères et le caveau de ce modeste estaminet réunissent cinquante, soixante, voire une centaine de genièvres de provenances, d'âges et de distillateurs divers. On trouve ici le très vieux *filliers* de trente ans, qui titre trente-huit degrés, le *bruggeman* de Gand aux arômes d'épices, le *mertens* de Zottegem, le vieil *audenaerde* pur grain, le vieil *anvers* retour des Indes, les *hechtel* dont le fleuron, adouci par la vie en fût, est baptisé *'t Voske* (le petit renard, par allusion, bien entendu, au chef-d'œuvre de la littérature médiévale), et, plus surprenant mais non moins significatif, le *van der Schueren* d'Alost, dont une cuvée est dédiée au grand écrivain flamand contemporain Louis-Paul Boon. Qui dit mieux ?

À la table voisine, quatre jeunes gens procèdent à une dégustation sérieuse. Les petits verres – les *borreltjes* – sont alignés devant eux sur de fines rampes de merisier dont chacune accueille sept échantillons. Quant à moi, je me contente du plus ancien des *klaren* de Bachte-Maria-Lerne.

Et je pense à Pallieter, le personnage mythique de Felix Timmermans à qui Monsieur le Curé disait : « Boire est aussi manger » – *Drinken is ook eten*.

Et puis, comme toujours, je me récite une phrase de Raymond Dumay, le compagnon idéal : « Pures et fidèles... telles sont les eaux-de-vie blanches qui, dans leur limpidité, renferment toute l'histoire de l'alcool et une bonne partie de celle des hommes. Grâce à elles, notre ligne directe avec le passé conserve sa tonalité parfumée... »

Les trois étapes de la civilisation selon Dumay, « les sources thermales, les vignobles et les distilleries », je crois en découvrir ici, dans cette obscure et paisible taverne flamande, l'image palpable de leur consécration. « L'alcool, observe Dumay, devient poésie pure et parle un langage universel. »

Ce genièvre que je goûte, cet « élixir du pharmacien Sylvius », est bien « le rare concentré des vertus humaines et sociales » dont les sectateurs de l'Ordre dit moral prétendent nous priver afin de mieux nous asservir.

Jean-Claude Pirotte.

Note de l'éditeur

Il y a quelques décennies, les Éditions Stock avaient conçu et lancé une collection de guides, à laquelle Raymond Dumay a donné plusieurs titres, et en particulier le *Guide du vin*, le *Guide des vins de pays*, et le *Guide des alcools*. Dans l'esprit de l'auteur, la notion de « guide » s'entendait au sens le plus large, et exigeait que la partie proprement indicative de l'ouvrage fût précédée d'une longue introduction historique, philosophique et littéraire, voire critique et technique, propre à stimuler l'intérêt du lecteur et à éveiller sa réflexion. Un texte qui, en somme, répondît à l'idéal encyclopédique du siècle des Lumières. Suivait, selon la règle imposée du genre, un répertoire final chargé de recenser les producteurs considérés comme dignes de respect. Le *Guide des alcools* sacrifiait donc à la règle et se terminait par un bref annuaire des distillateurs éminents, que nous n'avons pas cru bon de retenir pour la présente édition, car cette liste a perdu, pour l'essentiel, en une trentaine ou quarantaine d'années, sa pertinence et son actualité. Le lecteur ne trouvera donc ici aucun « conseil d'achat », encore moins un palmarès des distillateurs d'aujourd'hui. Notre édition demeure exclusivement littéraire. Du reste, le lecteur curieux, le passionné, ne manquera pas, au cours de ses voyages, de ses haltes et de ses détours, les occasions de découvrir ici ou là le rare élixir ou l'alcool surprenant dont rêve tout pèlerin des saveurs et des goûts. L'alcool ne meurt pas. Il a résisté, il résiste toujours aux agressions les plus sectaires des tenants de la prohibition.

Nous ne pouvions évidemment conserver à cet ouvrage fondamental son titre initial, et obligé, de *Guide*. Nous avons donc remplacé le mot *guide* par celui de *célébration*, ce qui nous a paru refléter au mieux la pensée et les intentions de Raymond Dumay.

J.-C. P.

À Raymond et Micheline Guilloux.

HISTOIRE ET LECTURE DE L'ALCOOL

La nature produit des miracles et il y a
des miracles en bouteilles.

(Dicton polonais.)

Une célébrité silencieuse

Moins cascadeur que l'amour, l'alcool subit au moins une loi : celle du silence. Partout présent, il est partout ignoré. « Connais pas... » dit l'alcoolique, tout aussi bien que le musulman. Passe encore pour ces négations de pauvres, mais on est surpris de les retrouver aussi bien chez l'intellectuel curieux que chez le dégustateur intéressé. Actuellement, dans la plus grande partie du monde, le nom de Napoléon n'est plus connu que dans la mesure où il figure sur une bouteille d'alcool ; or, on a écrit des centaines de milliers de livres sur Napoléon et une *seule* et très mince monographie sur le plus célèbre alcool français : le cognac. L'alcool compte plus d'adeptes que le christianisme, le bouddhisme et l'islam réunis, mais on chercherait en vain dans les bibliothèques du monde entier l'esquisse d'une *Histoire de l'alcool*. L'alcool fait peur.

En face de lui, selon la technique bien connue des enfants qui ont peur de vivre dans le noir, les hommes se racontent des histoires. Incapables de l'affronter aussi bien que de le défendre, ennemis et amis essaient de se mettre à l'abri derrière le pittoresque, l'anecdote et la légende. Ce ne sont qu'alchimistes, moines, bootleggers... Saint Patrick a inventé le whisky, et le chevalier de Croix-Marron le cognac. Les « personnalités » foisonnent, qui nous dispensent de connaître la seule qui nous intéresserait. Quelques mythes rustiques nous épargnent la vérité universelle.

Une terreur aussi mondiale ne peut être que justifiée. Elle l'est, en effet. L'alcool est le témoin numéro un de l'humanité.

Il en sait long sur nous et la pire imprudence serait de le convier à se mettre à table. Ne réveillons pas le chai qui dort !

Après le silex, et sans doute frère ou père, mais non fils du vin, l'alcool est le plus ancien compagnon de l'homme. La première bacchante apparue dans le monde est *La Vénus de Laussel*, sculptée à l'entrée d'une grotte du Périgord quelque trente mille ans avant notre ère. D'une main triomphale, elle brandit une corne, qu'elle s'apprête à vider, et dont nous avons fait le modèle de nos verres à dégustation. Du côté masculin, nous n'avons rien de comparable. Devrons-nous pour autant en conclure que si Ève a bien croqué la pomme – ce qui nous paraît évident – c'était, déjà, sous forme de cidre ou de calvados ?

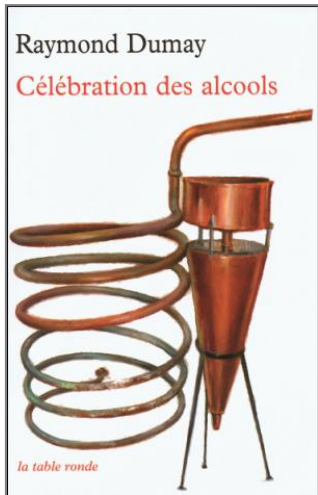
Conclu en ces temps fabuleux et pourtant réels, le pacte n'a jamais été dénoncé. Il y a trois domaines auxquels l'inconstante et paresseuse humanité n'a cessé d'apporter tous ses soins : ses prières, ses armes et ses alcools. Tout progrès de l'un entraîne un progrès de l'autre. Le moraliste peut s'élever contre ces traités d'alliance, mais le devoir de l'historien est de découvrir leur existence.

Dans cette coalition qui a fini par conquérir le monde, l'alcool a presque toujours joué le rôle de « force de frappe » dont l'efficacité a surclassé de très loin celle de ses deux alliés. Plus que des conquistadores et des missionnaires, la conquête de l'Amérique est l'œuvre de l'« eau ardente », et lorsque la vieille Asie drapée dans ses moussons a enfin abaissé sa garde gastronomique, ce fut pour plier genou devant le whisky et le cognac. *Si tous les alcools du monde...*, dit la chanson. C'est fait... *Ils ont fait la ronde autour du monde* et personne ne leur échappera.

Une telle réussite paraît d'abord d'autant plus stupéfiante que l'alcool est né, à la lettre, imbuvable. Alors que toutes les boissons fermentées, qu'elles soient pauvres en alcool comme l'hydromel, ou corsées comme certains vins liquoreux, se révèlent séduisantes, agréables, faciles, flatteuses, friandes, tout alcool qui jaillit de l'alambic ne peut se prévaloir que de sa violence, de son âpreté, de son mauvais goût. Si l'on a

Table des cartes

Diffusion de la distillation à partir de l'Égypte	93
Le commerce hollandais dans la première moitié du XVII ^e siècle	111
Le circuit de l'anis	137
Le rhum aux Antilles	160
Le whisky irlandais	200
Les malts des Highlands	214
L'universalité du scotch en Écosse	217
Le bourbon, province du Kentucky	250
La percée du bourbon et celle du rye	259
Diffusion de l'alcool à partir de l'Irlande et rôle du relais d'Amsterdam	271
Le cognac	288
L'armagnac	301
Calvados et eaux-de-vie de cidre	322
Le marc	331
Les alcools blancs	353
Les alcools chinois	380
Japon : Les meilleurs crus de saké	396
Japon : Diffusion du saké au cours de l'histoire	401
Deux aventures parallèles : le cognac et le pisco	479



Célébration des alcools Raymond Dumay

Cette édition électronique du livre
Célébration des alcools de *Raymond Dumay*
a été réalisée le 06 décembre 2010
par les Éditions de La Table Ronde.

Elle repose sur l'édition papier du même ouvrage,
achevé d'imprimer en août 2008 par Corlet Imprimeur
(ISBN : 9782710329268)

Code Sodis : N437624 - ISBN : 9782710366218

Numéro d'édition : 148111