

La mise en valeur des vins et la gastronomie dans l'Est : état des lieux et perspectives

Jean El Gammal

Après des exposés consacrés aux mutations concernant les vignobles et les vins dans l'Est, j'ai souhaité, à l'échelle de nos six académies et de nos deux régions, telles qu'elles sont définies et dénommées depuis 2015 (Grand Est et Bourgogne-Franche-Comté), m'interroger sur la mise en valeur des vins – principalement ceux de l'Est - en relation avec les évolutions de la gastronomie¹. Comme nous l'avons vu au sujet de l'Alsace, il est nécessairement question d'héritages et d'enjeux. Pour ma part, je les aborderai en mettant tout d'abord l'accent sur une dimension spatiale, associée aux routes de l'oenotourisme et à des lieux caractéristiques, dont des musées, des espaces d'exposition, et surtout, pour notre sujet, des tables illustrant la réputation de l'Est. Plus spécifiquement, je m'intéresserai dans un deuxième temps aux mets et aux vins en évoquant certains livres de cave et en insistant sur le rôle des sommeliers et de la sommellerie. Je présenterai enfin les tendances et changements, qui, alors que la consommation d'alcool décroît, consistent à faire une place à d'autres accords, sans négliger les différentes formes de la dégustation des vins, en misant sur leur qualité. Certaines initiatives peuvent ainsi être mises en perspective.

Aspects spatiaux

Des ouvrages généraux et des guides relatifs à l'Est, dans les limites aujourd'hui prises en considération, permettent de se faire une idée du rôle des aires viticoles et des activités touristiques et gastronomiques qui leur sont associés. C'est notamment le cas dans l'atlas de Jean-Robert Pitte² et dans les guides verts Michelin (Champagne Ardenne, Lorraine, Alsace, Bourgogne, Franche-Comté), les dénominations traditionnelles subsistant à cet égard, pour les vignobles comme pour les secteurs touristiques en vue.

Selon cette première approche, la mise en valeur réside tout d'abord dans l'existence de routes, avec la signalétique qui leur correspond et les haltes (lieux de dégustation de divers types) qui les caractérisent. Dans l'Est, il existe, outre des noms de localités, de vignobles et de climats (en Bourgogne, dans ce cas), de notoriété souvent séculaire, des routes : par ordre de « création »³ - dans une acception que l'on peut qualifier d'oenotouristique dans le vocabulaire actuel – je mentionnerai la Route des Grands Crus de Bourgogne, en 1937 – trois ans après la création de la célèbre confrérie des chevaliers du Tastevin⁴, la route des Vins d'Alsace et la route touristique du Champagne⁵, toutes deux en 1953, la route touristique des vins du Jura en 1990 et la route des vins de Moselle (et du pays messin) en 2013. Il existe aussi des possibilités d'excursions et de visite dans des secteurs de taille plus modeste, comme les Côtes de Toul en Lorraine. On le voit, en fonction d'échelles de temps diverses,

¹ Nous nous permettons de renvoyer, à l'échelle d'un peu moins d'un siècle dans ce domaine, à notre article : « La gastronomie et le Grand Est », *Mémoires de l'Académie de Stanislas*, 2019-2020, 8^e série, tome XXXIV, p. 239-251 (communication en date du 20 janvier 2020).

² *Atlas gastronomique de la France*, Paris, Colin, 2^e édition, 2022 : voir notamment les cartes des p. 99 (Alsace), 105 (Bourgogne) et 111 (Franche-Comté).

³ Ce mot est à relativiser, puisque, par exemple, des affiches vantent les vins d'Alsace en relation avec les routes dès les années 1930 : voir la contribution de Cécile Modanese.

⁴ Voir Jean-François Bazin, « La cuisine du Tastevin au bonheur de ses vins », in Jean-Robert Pitte (dir.), *Les accords mets-vins - Un art français*, Paris, CNRS éditions, 2017, p. 273-292.

⁵ De fait, il existe quatre routes principales.

toutes les régions composant l'Est disposent de routes touristiques axées sur l'œnologie et ce que l'on appelle, surtout depuis une quinzaine d'années, l'œnotourisme⁶.

Le long de ces routes ou à proximité, se trouvent des lieux et des pôles contribuant à la renommée des vins locaux ou régionaux. Il peut s'agir de musées, tels ceux d'Arbois, Beaune et Epernay, ou de centres destinés à illustrer ou conforter la réputation des vins d'une région, telle la récente Cité internationale de la gastronomie et du vin à Dijon, inaugurée en 2022⁷, et dont les composantes sont diverses, entre boutiques, restaurants et cave de dégustation. Il s'y trouve aussi une librairie, la Librairie Gourmande, succursale de celle de la rue Montmartre, à Paris. À Beaune, l'Athenaeum est sans doute une des plus belles librairies centrées sur l'œnologie. Elle se trouve en face du célèbre Hôtel-Dieu, et c'est en relation avec les Hospices de Beaune que se tient en novembre la plus ancienne vente de charité viticole, en 1859, dont la notoriété est toujours considérable⁸.



Cité internationale de la gastronomie et du vin

Photo de l'auteur

Si le goût du vin peut passer par l'écrit et s'inscrit dans un passé multiséculaire, que retracent des ouvrages très divers, la dégustation peut avoir lieu dans le cadre de foires aux vins, dans des caves de différents vignobles, par exemple dans celles des maisons de champagne, chez des cavistes (citons l'exemple de la Sommelière dans le centre de Colmar⁹), des caves à vins, dans certains cas proches de restaurants¹⁰ et affichant une forte identité régionale, tels les winstubs alsaciens¹¹. Certains établissements proposent parfois des

⁶ Voir par exemple le *Guide de l'œnotourisme - Les cent plus belles routes des vins en France, 2021-2022 du Petit Futé*, p. 8 (en 2009, l'État a créé le label officiel « Vignoble et découvertes ») et, à l'échelle d'une des régions étudiées, le *Petit futé 2024-2025 intitulé Tourisme et vignoble en Alsace* (signalons, en dehors des très nombreuses adresses répertoriées, les pages 24 à 29, « Des femmes et des vins » et « Les confréries viniques d'Alsace »). Sur le plan de la recherche, voir l'introduction, notamment les p. 19-21 de l'introduction et plus généralement la deuxième partie, intitulée « L'œnotourisme, outil de valorisation du vignoble et des territoires », dans un récent ouvrage collectif : Françoise Sitnikoff, Hélène Chazal, Christèle Assémond (dir.), *Vignes et vigneronnes - Évolutions des métiers, des pratiques et des territoires*, Tours, Presses de l'université François Rabelais, 2023.

⁷ Voir *La Cité passe à table ! - L'aventure de la Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon*, Paris, Le Mook Autrement-Flammarion, 2022. En Bourgogne, il faut aussi mentionner la Cité des Climats et Vins de Bourgogne à Beaune, et, tout à fait au sud de la Saône-et-Loire, le Hameau Georges Duboeuf, qui promeut les vins du Mâconnais et du Beaujolais.

⁸ Voir <https://domaine-hospices-de-beaune.com>.

⁹ Les exemples de caves sont évidemment très nombreux : citons Les Domaines à Nancy.

¹⁰ On peut mentionner les Caves Madeleine, à Beaune : voir le *Guide Michelin France 2024*, p. 240.

¹¹ Le même guide en signale trois à Strasbourg : Au Pont du Corbeau, Chez Yvonne (tous deux avec un Bib Gourmand) et La Vieille Enseigne, dont la carte des vins est vantée p. 1084. Le mot est parfois écrit « wistub », par exemple au Wistub Brenner de Colmar. Par ailleurs, en dehors de l'Alsace, à Troyes, Aux Crieurs de vin,

dégustations de produits régionaux ou des plats présentés sous une forme originale, comme chez Vins et Tartines, à Nancy¹².

L'initiation aux vins peut s'effectuer sous forme de cours¹³, de groupe et d'ateliers : pour les deux grandes régions concernées, un récent numéro hors-série de *La Revue des vins de France* mentionne l'École des vins de Bourgogne, dont les quatre sites se trouvent à Dijon, Beaune, Chablis et Mâcon, et, dans le Grand Est, trois caves, CQFD (« Ce qu'il faut déguster »), à Champigny, près de Reims, le Cellier des Gourmets à Essey-les-Nancy et Oenosphère à Strasbourg¹⁴.

Bien évidemment, c'est dans des établissements parfois emblématiques que peut s'effectuer la mise en valeur des vins. Je traiterai plus avant ce point dans la partie suivante, mais il convient de rappeler que des brasseries peuvent faire aussi connaître des vins. Récemment, du reste, a été publié un ouvrage de Bertrand Munier et Alexandre Marchi, *À la table des grandes brasseries de l'Est - De Strasbourg à Paris, de Nancy à Reims*¹⁵. Quant aux restaurants, ils figurent parfois parmi les sommets de la gastronomie, dans l'Est et en France, parfois en s'inscrivant dans une longue tradition, à commencer par la Maison Lameloise à Chagny, depuis près d'un siècle, ou la plus récente Assiette Champenoise de Tinquieux, près de Reims, les deux seuls trois étoiles de l'espace considéré – il existe évidemment d'autres maisons célèbres, vouées pour une part à la célébration du patrimoine vinicole, telles Le Parc Les Crayères à Reims, la Côte Saint-Jacques à Joigny, la Côte d'Or – actuellement Relais Bernard Loiseau - à Saulieu ou l'Auberge de l'Ill d'Illhaeusern, Le Crocodile ou Buerehiesel à Strasbourg. Certaines, il est vrai, n'existent plus ou sont oubliées, notamment dans l'Yonne, tels l'Espérance de Saint-Père, près de Vézelay, la Poste d'Avallon ou le Paris et Poste de Sens¹⁶, ou encore La Gare de Montbard en Côte d'Or¹⁷.

Autour des mets et des vins

Même si ce n'est pas la distinction la plus célèbre attribuée par le Guide Michelin, la mise en relief de la grappe rouge qui signale non pas toutes, mais certaines des cartes des vins les plus remarquables, dans des établissements de diverses catégories – à Guewenheim, dans le Haut-Rhin, la Gare, restaurant plutôt modeste de Michel Seidel, dispose d'une des plus belles caves de France – permet de préliminer à la réflexion sur l'association entre vins et mets dans le cadre qui est le nôtre aujourd'hui. Dans son ensemble, le sujet renvoie à de nombreux enjeux (le prix des bouteilles au restaurant, l'association de verres de vin différents à des plats, la part des vins extérieurs aux régions concernées¹⁸, d'autres encore, plus récents, qui

dénoté « bar à vin » par le même guide, propose de choisir une bouteille dans la cave et de l'accompagner de produits choisis (*ibid*, p. 1119).

¹² Dont la responsable, Clotilde Mengin, a aussi créé un podcast avec l'animateur de radio Damien Colombo : voir l'article d'Élise de Grave, « Le meilleur du vin dans vos oreilles », *La Semaine de Nancy*, 29 février 2024, p. 2.

¹³ Qui peuvent aussi être dispensés dans des lycées hôteliers ou dans un cadre universitaire.

¹⁴ *La Revue du vin de France Hors-série*, collection n°2, mai 2024, p. 59.

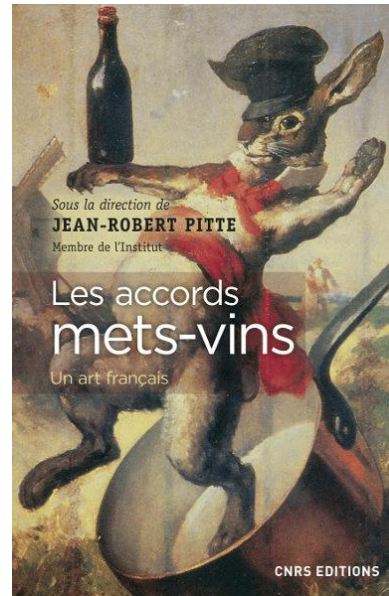
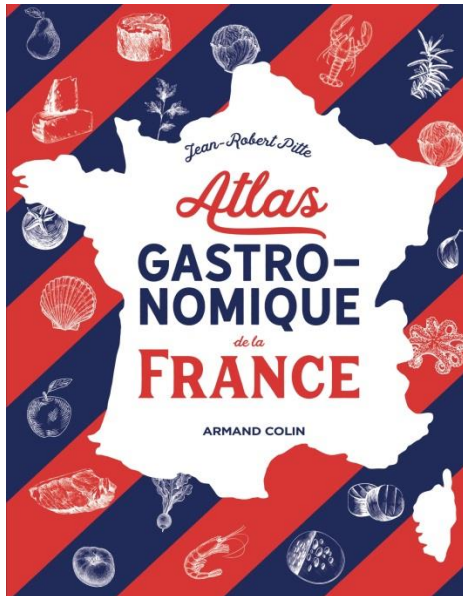
¹⁵ Éditions du Signe, 2023. La photographie de couverture a été prise à l'Excelsior de Nancy. Signalons aussi les actes richement illustrés d'un colloque qui a eu lieu à Saint-Nicolas-de-Port les 30, 31 mars et 1^{er} avril 2023, *Brasseries au temps de l'Art déco dans le Grand Est*, Édition Musée de la Brasserie, 2 volumes, 2024.

¹⁶ Ville où une autre table renommée, y compris pour sa cave, La Madeleine de Patrick Gauthier, conserve une étoile.

¹⁷ Pour certains de ces restaurants, renvoyons à notre livre, *Les restaurants de Bourgogne de l'entre-deux-guerres à nos jours*, Dijon, Éditions universitaires de Dijon, 2020.

¹⁸ Dans le Grand Est et en Bourgogne Franche-Comté, nombre des cartes de vins étoffées mettent l'accent sur les régions d'origine, et, plus généralement, sur la Bourgogne, la Champagne et l'Alsace. Les vins de Bordeaux sont nettement moins présents. Des restaurants, souvent réputés, présentent aussi des « vins du monde ».

seront abordés dans la partie suivante) et à une longue histoire, présentée dans un ouvrage paru sous la direction de Jean-Robert Pitte¹⁹.



Dans l'édition de 2024 du Guide Michelin, nous avons relevé celles des deux grandes régions (ou des cinq antérieures). En voici sauf omission la répartition :

- Franche-Comté : 11
- Champagne : 15 (aucune en Ardenne)
- Lorraine : 16
- Bourgogne : 37
- Alsace : 43

La plupart de ces établissements se trouvent à proximité, parfois immédiate, des vignobles réputés de l'Est. Les localités où se trouvent les plus nombreuses « grappes rouges » sont surtout des villes. Les deux premières sont Strasbourg avec 8 et Reims avec 7 (tous les restaurants cités de la ville et de Tinquieux sauf deux et près de la moitié de ceux dotés d'une grappe rouge de Champagne, les autres étant souvent proches). Parmi les villes, viennent ensuite Dijon – avec en tête la table doublement étoilée de William Frachot - et Beaune avec 5, Colmar avec 3²⁰, Nancy²¹ et Metz²² avec 2. Signalons le cas particulier de Kaysersberg, dont tous les établissements signalés, soit 4, se sont vu attribuer cette distinction. En outre, des restaurants réputés, outre ceux déjà mentionnés, le sont aussi pour leur cave, comme la Fourchette des Ducs d'Obernai, la Villa René Lalique de Wingen-sur-Moder, la Maison dans le Parc de Nancy ou la Table d'hôtes de la Rôtisserie du Chambertin

¹⁹ *Les accords mets-vins : un art français, op. cit.* ; voir aussi Jocelyne Pérard, Olivier Jacquet (dir.), *Vins et gastronomie – Regards croisés*, Dijon, Éditions universitaires de Dijon, 2019.

²⁰ JY'S, où Jean-Yves Schillinger a deux étoiles, le restaurant Girardin – qui en a une - de la Maison des Têtes et La Maison rouge. Dans la même ville, s'il n'a pas de grappe rouge, le restaurant étoilé l'Atelier du Peintre propose un large choix de vins.

²¹ La Maison dans le Parc et la Toq, dont les chefs sont respectivement Charles Coulombeau et Bertrand Heckmann. Si elle n'est pas signalée par une grappe rouge, la carte du récent restaurant Parcelle de Martin Debuiche est abondante et diversifiée.

²² Dans cette ville, le cogérant et sommelier jurassien de La Lanterne accorde une place importante aux vins de sa région : voir le *Guide Michelin France 2024*, p. 672.

de Gevrey-Chambertin, avec son Bistrot Lucien, là où se trouvait à la fin du précédent siècle l'établissement de Pierre et Céline Menneveau, celle-ci ayant été une des meilleures cuisinières de Bourgogne²³.

Certains commentaires trouvés dans le Guide Michelin font parfois état de spécificités concernant les caves signalées, surtout lorsqu'il s'agit de restaurants qui ne sont pas étoilés. Outre la Gare de Guewenheim, mentionnons quelques exemples. À Arbois, le sommelier Philippe Troussard, meilleur ouvrier de France, présente aux Caudalies une carte de plus de 1000 références. À Beaune, la Table du Square, à la façade très modeste, propose 800 références, en relation avec les produits locaux préparés par le chef Romain Escoffier, dont la cuisine a obtenu un Bib gourmand. À Lapoutroie, dans le Haut-Rhin, au Valtrivin, un sommelier expérimenté dispose d'une cave de 3500 références, la cuisine plutôt traditionnelle étant préparée par une cheffe d'origine russe vivant depuis longtemps en France. Toujours en Alsace, à Beblenheim, l'Auberge Le Bouc Bleu, dont le cuisinier est Romain Hertrich et le sommelier Romain Lambert, propose des « produits bio ou en agriculture raisonnée » et des accords « mets et vins pointus »²⁴. En Lorraine, à Plappeville, Emotions (anciennement La Vigne d'Adam) propose une « belle sélection de vins avec crus « d'exception » au verre »²⁵.

Par ailleurs, signalons que quelques-unes des grappes rouges sont attribuées, notamment en Bourgogne, à des tables dont les chefs sont japonais²⁶, qui pratiquent du reste principalement une cuisine française. À Dijon, notamment, on trouve dans ce registre deux tables étoilées, L'Aspérule²⁷ et Origine et le Bib Gourmand So. Dans un autre style, à Dole, Iida-Ya, qui pratique une cuisine japonaise, propose une « belle carte de sakés »²⁸. Un cas particulier peut retenir l'attention, celui du Charlemagne de Laurent Peugeot, table étoilée dont la cuisine créative se situe entre France et Japon, à Pernand-Vergelesses²⁹. Citons aussi, en Allemagne mais tout près de la frontière française et de la Moselle, une cuisine de ce type – avec une cave dotée d'une grappe rouge, dont est responsable la sommelière Nina Mann – que pratique à Perl Christian Bau, triplement étoilé chez Victor's Fine Dining³⁰.

Lorsqu'il s'agit de mise en valeur des vins, la notoriété d'œnologues – qui pourraient être évoqués de manière spécifique³¹ – de certains sommeliers relève d'une réputation nationale, voire internationale. Certains d'entre eux ont obtenu cette année des distinctions de guides. Ainsi, Jean-Baptiste Klein, de la Table d'Olivier Nasti, à Kayserberg, est-il désigné sommelier de l'année par le Guide Michelin, tandis qu'Éric Goettelmann, du Relais Bernard Loiseau, à Saulieu, figure dans la catégorie des « nommés »³². Le Guide Michelin de cette année, pour sa part, attribue le prix de la sommellerie à deux lauréats : l'un est Cyril Kocher, du restaurant Thierry Schwartz à Obernai, dont la cave propose entre 1500 et 1700

²³ Voir notre livre, *Les restaurants de Bourgogne, op. cit.*, notamment p. 37-38, 44 et 61.

²⁴ *Guide Rouge Michelin 2024*, p. 192 (Arbois), 239 (Beaune), 245 (Beblenheim) et 580 (Lapoutroie).

²⁵ *Ibid.*, p. 907.

²⁶ Mentionnons aussi Racine, à Reims, où Kazuyuki Tanaka est doublement étoilé : *ibid.*, p. 937.

²⁷ « Sous le restaurant, la luxuriante cave à vins renferme des trésors » : *ibid.*, p. 481.

²⁸ *Ibid.*, p. 488.

²⁹ Voir *ibid.*, p. 898 et *Guide France Gault et Millau, 2024*, p. 562.

³⁰ Voir *Guide Michelin Deutschland 2024*, p. 376.

³¹ Parmi eux, Jacques Puisais (1927-2020), implanté en Touraine, mais dont le rayonnement en matière de goût a été fort large, a joué un rôle très important. Citons aussi Hervé This, chimiste et spécialiste de la gastronomie moléculaire. Concernant les carrières et les profils, voir aussi Emmanuel Leclercq, « Parcours de femmes œnologues en Champagne », in Françoise Sitnikoff *et alii* (dir.), *op. cit.*, p. 267-285.

³² *Guide France Gault&Millau 2024*, p. 45-46. La cave de la Table d'Olivier Nasti compte environ 4500 références, dont quelque 3000 sont répertoriées sur la carte des vins.

références³³. Parmi les célébrités des deux régions, dans le domaine de la gastronomie et du vin, il existe aussi des sommeliers de diverses générations, dont Serge Dubs à Illhaeusern, Frédéric Bouche à l'Auberge Champenoise, Maxime Brunet au Chapeau Rouge de Dijon et Sébastien Reymond, de la Maison Lameloise, où nombre de sommeliers se sont succédé, dont Georges Pertuiset (1941-2022) antérieurement³⁴.

Ajoutons que des sommeliers venus de France exercent leurs talents non loin de la frontière, tels l'Alsacien Stéphane Gass, dans une des meilleures tables d'Allemagne³⁵, le Schwarzwaldstube, triplement étoilé à Baiersbronn³⁶, ou Jérôme Pourchère, directeur de salle et sommelier du restaurant doublement étoilé Esplanade, à Sarrebruck.

Qu'il s'agisse des sommeliers, des chefs et des clients, des restaurants, des caves et des vignobles, si les traditions perdurent, les mutations ont été nombreuses et invitent à s'interroger sur le présent, voire l'avenir.

Tendances et changements

Durant le temps qui m'est imparti, il est assurément impossible de traiter de tous les changements qui affectent le monde du vin, qu'aborde par exemple dans une perspective globale la grande sommière Pascaline Lepeltier dans *Mille vignes - Penser le vin de demain*³⁷. Tous ou presque sont présents à l'échelle de l'Est, dans ses diverses composantes. Dans la mesure où la réflexion sur le rôle de l'intelligence artificielle est, sauf dans le cas du champagne, à notre connaissance³⁸, inégalement présente à l'heure actuelle en relation avec la gastronomie, et où les implications du réchauffement climatique sont de même très partielles dans ce domaine, je centrerai mon approche sur trois thèmes : le locavorisme ou plus généralement les circuits courts, la part des nouveaux accords, avec ou sans vins, les initiatives de la filière de l'oenotourisme.

Sur le premier point, la tradition peut d'une certaine manière rencontrer l'avenir. La mise en valeur des produits locaux, en elle-même, n'est pas nouvelle, mais elle témoigne aussi du refus, pour des raisons climatiques, d'un transport de produits à longue distance. Par exemple, l'un des restaurants étoilés les plus en vue de Dijon, Cibo, définit un rayon de 200 kilomètres pour les produits pour les vins, presque uniquement de Bourgogne. Il existe aussi, plus classiquement mais cela vaut aussi pour l'avenir, des décalages. Non loin d'ici, la cave à vins Au temps d'un verre, propose, autour de produits en partie locaux destinés à les mettre en valeur, des vins majoritairement alsaciens pour les blancs, mais très majoritairement extérieurs à la région pour les rouges. En fait, pour de multiples raisons, l'exaltation du terroir et des produits locaux vaut et vaudra sans doute dans des proportions variables pour les mets

³³ L'autre est Gaby Benicio, du restaurant Äponem, à Vailhan, dans l'Hérault : *Guide Rouge Michelin*, p. 356-357 pour l'interview de Cyril Kocher.

³⁴ La carte immense de la Maison Lameloise, présentée sur tablette, propose quelque 80 vins au verre, à des prix très divers.

³⁵ Sur l'évolution de la gastronomie allemande, voir notre article « L'Allemagne, puissance gastronomique ? – De la fin du XX^e siècle à nos jours », in Jean El Gammal (dir.), *La France, l'Allemagne, l'Europe – Mélanges en l'honneur de Chantal Metzger*, Bruxelles, Peter, Lang, 2017, p. 181-194.

³⁶ *Guide Michelin Deutschland 2024*, p.95.

³⁷ Paris, Hachette, 2022. Au sujet de Pascaline Lepeltier, voir par exemple l'article de Marie-Ève Lacasse, « In vino veritas », *Libération*, 23 février 2023, p. 28. L'ouvrage contient entre bien d'autres considérations des pages très riches en informations sur l'histoire des accords mets-vins, sous le titre « L'art de servir le vin : accords et sommellerie », p. 317-329.

³⁸ Voir le supplément spécial vin du *Figaro et vous* du 5 décembre 2023. Il est intitulé « Champagne et technologie ».

et les vins, d'autant qu'il existe de nombreuses possibilités sur le registre de l'exotisme pour les boissons.

Parmi les tendances actuelles, ou plutôt récemment affirmées, figure, souvent en relation avec des circuits courts et avec la notion de durabilité, que souligne depuis 2020 l'« étoile verte » du Guide Michelin³⁹ - le goût du végétal. La plupart des accords mets-vins traditionnels concernent des poissons, des viandes ou des fromages. Certains restaurants, y compris de grandes tables – la tendance est plus marquée encore en Allemagne –, proposent des accords mets-vins avec des menus végétariens (les menus vegans sont bien plus rares). C'est le cas, toujours à Colmar, du restaurant Girardin, qui, outre un menu végétal qu'il propose régulièrement, compose parfois des accords spécifiques. Tout récemment, le 23 mai, il a mis en place un repas d'exception accompagné de vins de Bourgogne et de Champagne. De manière plus générale, la question des accords mets végétaux-vins n'est pas la plus mise en évidence.

En effet, si les bières rencontrent un succès croissant⁴⁰, les accords avec des mets sont rarement proposés dans les restaurants de l'Est⁴¹. Par rapport au passé, le nombre des convives ne buvant pas ou beaucoup moins de vins s'accroît, pour des raisons liées à la réglementation de la conduite automobile, à des raisons culturelles ou à des questions de générations abordées dans plusieurs communications. Des accords sans vins et sans alcool peuvent et doivent plus souvent être prévus.

Dans ces conditions, sort-on du sujet ? Pas seulement, car ce sont des sommeliers qui se chargent de proposer de nouveaux accords, conçus ou non par leurs soins. C'est le cas de Cyril Kocher à Obernai. Sans que ces suggestions soient toujours aussi explicitement personnalisées, on commence à en trouver dans des restaurants connus pour l'excellence et la diversité de leur cave, comme le Crocodile à Strasbourg. Il arrive aussi qu'il y ait deux systèmes d'accords. Ainsi, à Reims, dans le nouveau restaurant de Philippe Mille⁴², longtemps chef du Parc les Crayères, où il a été remplacé par Christophe Moret⁴³. Dans cet établissement dont le nom est celui d'un vieux cépage de Champagne, Arbane, la dégustation classique se double d'une autre, de « boissons sobres », pour reprendre l'expression du chroniqueur gastronomique (judiciaire) Stéphane Durand-Souffland⁴⁴, Arbane témoigne

³⁹ On en dénombre 14 dans les deux régions concernées. Certains restaurants dans l'Est, cumulent étoile de cuisine, grappe rouge et étoile verte : outre la Table d'hôtes de la Rôtisserie du Chambertin et le restaurant de Thierry Schwartz, déjà mentionnés, citons L'Étang du Moulin à Bonnétage, Toya à Faulquemont, Alchémille à Kaysersberg et La Table du Gourmet à Riquewihr (sur ce restaurant, qui possède un grand jardin en permaculture et présente deux cartes des vins, voir le *Guide Michelin France 2024*, p. 950).

⁴⁰ Signalons d'ailleurs le livre récent de Jérôme Derèze, *Randos bière Grand Est – Alsace, Champagne-Ardenne, Lorraine*, Lausanne, Helvetiq, 2024.

⁴¹ Même s'il existe bien évidemment des possibilités d'accords, par entre la bière et le Mont d'Or du Jura : voir l'interview avec la zythologue Élisabeth Pierre, in Luc Dabadie et Laurie Matheson, *Les accords mets et vins – À la portée de tous*, Rennes, Apogée, 2020, p. 141.

⁴² Auteurs de deux livres remarquables, *Le Goût à l'état brut* et *L'Âme de la Champagne*, Paris, Albin Michel, respectivement en 2016 et 2021.

⁴³ Au sujet du restaurant de ce luxueux établissement, qui a eu trois étoiles au temps de Gérard Boyer, et qui appartient à la famille Gardinier, le *Guide Michelin 2024*, écrit « (...), « comme prévu, la carte de champagnes est à tomber par terre : près de 900 références sélectionnées avec soin (...) » (p. 936).

⁴⁴ Voir son article, « Deux leçons de cuisine classique à Reims », *Le Figaro*, 6-7 avril 2024, p. 30. Ajoutons, même si le terme est peu usité, que l'on commence à voir apparaître des « sobreliers » : voir Charlotte Langrand, « Les sommeliers de la sobriété », *La Tribune Dimanche*, 14 janvier 2024, p. 29 (les exemples cités ne concernent pas les régions abordées).

d'ailleurs d'une certaine inventivité, car la seconde dégustation, un peu moins chère que la classique, est intitulée « accord mets & boissons sans alcool inspiration de la vigne »⁴⁵.

D'un point de vue plus institutionnel, l'oenotourisme fait l'objet de promotions dans le cadre des deux régions. La région Bourgogne-Franche Comté, où, nous l'avons vu, se trouvent des pôles puissants, cherche à imaginer des initiatives originales et à se faire mieux connaître encore à l'étranger. Dans la région Grand Est, où les villes et localités où s'affirme l'intérêt pour le vin sont diverses, l'Agence régionale du tourisme met l'accent sur bien des atouts, affirmant qu'il s'agit de la première région pour l'oenotourisme, et dénombrant 836 km de routes des vins, 482 crus et 52 tables étoilées, faisant état des « marchés cibles » européens que sont le Benelux, l'Allemagne, le Royaume-Uni et la Scandinavie. Au titre de la prospective, entre autres pistes assez générales, le géographe Rémy Knafou présente des « imaginaires touristiques »⁴⁶.

Il est temps de conclure ces considérations sur le vin et la gastronomie. Tout d'abord, le socle, si l'on peut dire, demeure solide, qu'il s'agisse des vignobles, et – malgré les difficultés d'une partie du secteur – de la gastronomie. Néanmoins, s'il n'y a pas de point de bascule, on peut s'interroger sur les mutations de la sommellerie, en dehors des zones les plus touristiques, ainsi que sur le coût de la dégustation des vins dans les restaurants, traditionnellement élevé, et pas seulement pour les crus de prestiges. Les coefficients pratiqués concourent à l'équilibre économique des établissements, mais peuvent aussi accroître les réticences ou la volonté de modération d'une partie de la clientèle. Il est vrai que la mise en valeur ne se borne évidemment pas à la restauration, et que la question des marchés est plus globale, ou peut l'être. Peut-être faut-il envisager aussi l'avenir de la dégustation dans un cadre qui n'est pas seulement local ou régional. Il peut rapprocher de grandes régions, comme le montre la communication sur la Moselle. Par ses vins, la France de l'Est est pour une part présente dans les pays voisins, la Belgique, le Luxembourg, la Suisse et surtout l'Allemagne, où abondent les bonnes, voire les grandes tables dans les Länder du sud-ouest. Ainsi de nouvelles curiosités sont-elles susceptibles de se développer.

⁴⁵ Voir le site du restaurant, www.arbane-philipe-mille.com. Sur les rapports entre la cuisine de Philippe Mille, la Champagne et l'arbane, voir aussi les propos recueillis par Elvire von Bardeleben dans son article « Le vitrail de Philippe Mille », *Le Monde, L'époque*, 9-10 juin 2024, p. 6 (sur la même page, un article d'Ophélie Neiman, « Comment être un bon oenotouriste », qui porte surtout sur des vignobles méridionaux).

⁴⁶ Voir www.art-grandest.fr, consulté le 24 mai 2024.