

A close-up photograph of two bright red apples resting in a rustic wooden bucket. The bucket is made of weathered wood with dark, rusty metal bands. The background is a blurred green and blue surface.

Sébastien Lapaque  
Chez Marcel Lapierre

*la petite vermillon*

et traçabilisés, sont présentés comme le comble du progrès par les apôtres de la religion de l'abondance industrielle. En contrepartie de côtés obscurs que chacun peut quotidiennement mesurer – désastres écologiques, effondrement des équilibres climatiques, mutation accélérée des espèces, apparition de bacilles multirésistants, propagation aléatoire des molécules de la chimie industrielle – l'impitoyable monde moderne aurait donc des côtés lumineux.

Il n'y a qu'une seule solution pour ne pas se laisser enfermer dans ces discours prolongeant le fantasme de la perfection thérapeutique à la base de la mythologie du progrès. En revenir à la notion de goût. Ce goût que Jules Chauvet convoquait dans ses confrontations seul à seul avec un vin. Ce goût que réveille en nous la dégustation du beurre de Jean-Yves Bordier à Saint-Malo, des huîtres des Parcs Saint-Kerber à Cancale, du pain d'Alex Croquet à Wattignies, des gélines de François Huet à Saint-Paterne, de l'huile de noix de Jean-Claude Léger à Neuville-sur-Ain, du champagne d'André et Michel Drappier à Urville... Ce goût de jus de raisin fermenté des vins naturels. Notes d'abricot et

arômes de pain grillé, nez de fruits mûrs et finales de groseille ; violette, pivoine, thym, cerise...

Pour connaître le goût, reportons-nous encore une fois au dictionnaire. Dans son *Dictionnaire universel* de 1690, Antoine Furetière définit le goût comme « le sens qui est ordonné par la nature pour discerner les saveurs »... Quelle langue magnifique ! C'est la langue du XVII<sup>e</sup> siècle, c'est le goût selon Mme de Sévigné, Mme de Lafayette et Mme Deshoulières, chères grandes dames d'un siècle qui ne le fut pas moins.

« Goût signifie aussi la qualité de la chose goûtée... Ce vin sent un goût de terroir, un goût de fût »... « Le bon goût consiste à se former une idée des choses la plus parfaite qu'on peut, et à s'y tenir »... « Goûter, c'est connaître la qualité des saveurs de l'objet du goût. Un bon gourmet goûte bien le vin, en connaît la bonté & la garde »...

En nous restaurant dans notre nature de créature sensible, l'exercice de notre goût nous ramène au privilège d'être. Il est libre, souverain, irrationnel, singulier, capricieux, gratuit, intempestif, réconfortant. Tout ce que le siècle déteste. Le goût, ce sont des sen-

timents, des couleurs, des saveurs, des odeurs, des reliefs, des textures retrouvés. Comme un bonheur impossible et rêvé. Comme des larmes versées pour une fugitive trop aimée. Un chagrin oublié, une colère partagée. Le hasard et la merveille du monde. Autrement dit, la vie.