

# Les grandes et inestimables chroniques de l'Académie Rabelais

Paris, le 13 novembre 2008

N°3

## Après notre week-end Très Grands Vins en Beaujolais.....

Subissant de plein fouet les effets de la crise, notre Académie s'est rendue en Beaujolais en seconde mais elle est revenue en première !

D'après un sondage « sortie de table », à la quasi unanimité, les participants se sont déclarés très satisfaits de leur week-end. Il faut remercier nos trois chevilles ouvrières qui l'ont préparé, par ordre alphabétique, Jean Desflèches, Paul Jambon et Michel Piot.

L'esprit de ces Chroniques semble être compris puisque l'appel à contributions a été entendu : Gérard Dutraive s'est proposé pour rédiger le compte rendu du week-end et notre écotier René Barreau nous parle de la vie de l'Académie. En revanche les photographes sont restés assez chiches et ont gardé leurs images mais il n'est pas trop tard pour les envoyer à Nicolas Plescoff pour enrichir la photothèque de notre site internet.

Laissons donc la plume à Gérard Dutraive :

*« Ils mériteraient de rentrer dans le Livre des records les académiciens Rabelais qui ont fêté en Beaujolais leur 60ème anniversaire les 25 et 26 octobre 2008.*

*Imaginez qu'en 24 heures chrono ils ont réussi à déguster les plus authentiques plats de la gastronomie régionale, comparer les 10 crus, remonter sept siècles d'histoire locale et vineuse, sans oublier d'honorer leur fondateur et leur bon maître !*

*En trois repas, dans des ambiances différentes, ils ont dans un bistro tenu par un Japonais installé dans le plus reculé des villages, Emeringes, comparer les grenouilles en persillade avec celles de la Dombes et savourer le filet de bœuf en croûte, sauce Paradis, du Charolais voisin.*



A l'Auberge des Vignerons, à Emeringes, Michel Piot remercie Kazumi Hatakenaka et son équipe tandis que les Académiciens se concentrent sur le menu.

*Le soir, chez Évelyne Geoffray, dans le cadre ancestral de la vieille cuisine, ils ont refait le repas inaugural de l'Académie en 1948 présidé par le prince des gastronomes, avec la gratinée à la parisienne, la hure de cochon pistachée et l'andouillette sauce moutarde.*

*Sept siècles d'histoire !*

*1383 est inscrit dans la pierre du caveau du Château Thivin qui a vu le baptême de l'Académie.*

*Il faut noter que le manoir Beauregard, devenu Château Thivin en 1788, a longtemps appartenu à la bourgeoisie ou à la noblesse qui n'intervenaient que par l'intermédiaire de leur régisseur. Ce n'est qu'en 1877, année de calamité du phylloxéra, qu'un viculteur, Zacharie Geoffray, eu l'audace de racheter le domaine et de le transmettre à une suite ininterrompue de Claude, chaque génération apportant sa pierre bleue à la belle exploitation actuelle et, parmi eux, l'amphitryon de l'Académie qui avec son épouse Yvonne a bien mérité notre hommage silencieux au cimetière d'Odenas.*



Château Thivin : Gérard Dutraive rappelle l'histoire du domaine à Evelyne et Claude Geoffray



Claude Geoffray sert le primeur au tire-flûte

*Mais de l'histoire, nous en avons vécu en direct lors de la réception au Château de La Chaize, accueillis que nous fûmes par une marquise et son aimable fille. On nous fit remarquer d'entrée que dans notre aréopage, on ne respectait pas beaucoup la parité des sexes ! Mais avec humour, notre hôtesse rappela que chez les Montaigu, c'était surtout les femmes qui avaient assuré la pérennité du château, soit après la mort accidentelle de deux jeunes garçons, soit par suppléance de maris malheureux au jeu, soit à cause de décès prématurés. La grande dame de la maison fut Valentine d'Azincourt, marquise de Montaigu, disparue à 95 ans dans les années 1965.*



Au Château de La Chaize



*C'est le produit des 100 ha de vigne qui permet la conservation et le développement du patrimoine, l'entretien du château de 1674 avec sa chambre du roi (qui ne vint jamais) et, surtout dans les années 1800, la construction de la cave et du cuvage de 110 mètres, les plus importants de la région.*

*Cette vigne dont on connaît à Brouilly l'existence par des écrits depuis un millénaire fut développée par les moines de Cluny en Mâconnais (les vins de notre région s'appelaient alors les vins de Mâcon) où l'on rencontre encore les paroisses de Chardonnay et de Chasselas pour les blancs et celle de Gamay pour les rouges.*

*On disait que les abbés préféraient les vins de messe blancs parce qu'ils tâchaient moins les nappes d'autel que les rouges et les vins d'un an car les nouveaux provoquaient des vents pouvant troubler les cérémonies !*

*Mais alors, Rabelais, l'avait-on oublié ? Pas du tout.*

*D'abord en affichant de longues banderoles rappelant de bons préceptes :*

« Le jus de la vigne clarifie l'esprit et l'entendement »

« Jamais noble homme ne hait le bon vin »

*Et le lendemain, à Romanèche Thorins, au Café de la Gare du Hameau du vin de Georges Dubœuf, c'est un coq au vin qui leur fut servi. Auparavant ils avaient visité le musée sous la houlette d'un guide passionnant.*

*Et avec quels accompagnements de bonnes bouteilles du cru : d'abord Saint-Véran pour les blancs puis Morgon et Chiroubles, les Brouilly célèbres du Château de La Chaize, les Côtes de Brouilly du Château Thivin avec sa désormais classique cuvée Zacharie et le lendemain les Juliéna et Fleurie de Georges Dubœuf.*

Tous ces beaux flacons méritent bien les efforts de la nouvelle association : « expressions d'origine » créée justement chez la marquise de Roussy de Sales une semaine auparavant pour rappeler au monde entier l'existence des crus de qualité, obscurcie par le tapage prématuré des Beaujolais nouveau, même si celui dégusté en avant primeur était agréable.

« Le Beaujolais est la seule appellation au monde à faire sa publicité sur son entrée de gamme et non sur son haut de gamme » rappelle Dominique Piron.

Mais les Académiciens Rabelais ne sont pas dupes depuis longtemps.



Au Hameau du vin

(Photo : Michel Jolivet)

Ensuite, en recevant les vignerons de Chénas préparant la fête des crus d'avril 2009 sous l'égide de Gargantua.

Enfin, lors d'une rencontre fortuite avec de bons lurons du Gard qui, admirant nos belles médailles, nous rappelèrent que Rabelais avait fait des études de médecine à Montpellier. Ils avaient aussi une association de ce nom avec la devise épicurienne : « Du brave, du beau, du bon ». On apprend aussi que venait d'être déposée à la bibliothèque de Bagnols-sur-Cèze une collection unique de 200 ouvrages de ou sur Rabelais avec des manuscrits du XVI<sup>e</sup> siècle, piste peut-être à examiner pour un futur déplacement de l'Académie.

Mais j'arrête là mon propos, levant mon verre aux organisateurs de ces deux journées très réussies et bien sûr à nos hôtes accueillants. Pour plus de détails, vous pouvez consulter le « Brouilly », de mon père Justin Dutraive dont je sais que les derniers exemplaires de 1979 sont en bonne main. »

## **Faits d'automne**

A Emeringes, bien que les assiettes furent parfaitement françaises, le chef Kazumi a éveillé dans les papilles de votre dévoué rédacteur des envies d'exotisme. Il n'en fallait pas plus pour qu'il parte à la recherche de quoi les contenter :

## **A lire.... hic et nunc**

### **Les gouttes de Dieu - Tadashi Agi et Shu Okimoto - Glénat**

Après l'Auberge des vignerons, poursuivons notre voyage au pays du soleil levant avec quelques pages bien éloignées de la littérature française puisqu'il s'agit d'un manga (bande dessinée japonaise). Les vins français font fureur là bas. A sa mort, un célèbre œnologue japonais laisse sa cave exceptionnelle en héritage sous la forme d'une chasse au trésor. Pour toucher l'héritage, son fils doit partir sur les traces de 12 grands crus et d'un mystérieux nectar baptisé « Les gouttes de Dieu ». Mais un concurrent entre en lice....

L'auteur, Tadashi Agi, a fait un remarquable travail de recherche en Bourgogne et en Bordelais et la poésie du vin est traduite graphiquement par une talentueuse dessinatrice, Shu Okimoto. Au total, 15 volumes dont la traduction en français nous arrive peu à peu.

**Le Magazine littéraire** : Il n'est pas encore trop tard pour acheter le N°480 de novembre 2008 consacré au thème « Littérature et gastronomie » ou les mots à la bouche. Rabelais n'y est pas oublié dans un article de Mireille Huchon où notre Maître apparaît comme un diététicien.

## **Coup de fourchette**

### **Le Mandalay**

Continuons notre odyssée en Extrême Orient, passons par le Myanmar (ex-Birmanie) et mettons nous à table au Mandalay à Levallois Perret. Le chef, Guy Guenego, a fait ses classes dans les grands hôtels et les restaurants étoilés. C'est un spécialiste des épices et des accords de saveurs et de parfums raffinés, toujours dans la subtilité, sans aucune agression.

J'ai été séduit par des ravioles de crustacés au lait de coco et curry vert, un thon au nori (algue rouge) et saté avec un confit de légumes à la citronnelle ; en dessert une surprenante Tatin de banane à la noix de coco avec une glace créole. J'ai accompagné ce repas d'un Bergerac blanc (Chardonnay) Julien de Savignac 2000.

Au final, un ticket de 70€. Raisonnable, délicieux, dépaysant, dans une décoration élégante et chaleureuse semi-ethnique.

LE MANDALAY - 35, RUE CARNOT - 92300 LEVALLOIS PERRET - TEL. : 01 47 57 68 69 - METRO : ANATOLE FRANCE

## **La vie de l'Académie**

**La sortie d'octobre 2009** pourrait se faire en pays Sancerrois et chez les vigneron qui n'avaient pu nous accueillir en 2007. Alain Laugier nous a également proposé la Provence. Reste toujours l'avant-projet d'aller vers Montpellier, haut lieu de François Rabelais. Un vigneron de St Emilion qui dispose des installations d'accueil nécessaires est également prêt à nous recevoir, mais il faut trouver des structures et des personnes pouvant nous accueillir à un prix raisonnable. En raison des vacances de Toussaint devenue prioritaire et indiscutable, nous devons choisir entre le week-end des 17 et 18 octobre ou sept et 8 novembre 2009, avec des inconvénients cotés vigneron ou météo.

**Notre prochaine rencontre** sera le dîner traditionnel parisien vers la fin janvier ; la date et le lieu n'ont pas encore été fixés par le Bureau.

**Le siège social de l'académie Rabelais** est toujours officiellement fixé à Ma Bourgogne. Aujourd'hui, bon nombre d'entre nous souhaite que le Saint-Vincent de Pierre Cade, 26 rue de la Croix Nivert, 75015, puisse nous accueillir. Le fond de la salle conviendrait à nos permanences et réunions de Bureau, voire au dépôt sécurisé des archives de l'Académie.

**Le site internet de l'Académie Rabelais**, pour ceux qui sont ouverts aux nouvelles techniques de communication, est géré et animé par Nicolas Plescoff à l'adresse : [www.academie-rabelais.fr](http://www.academie-rabelais.fr). On y trouve les rubriques suivantes : Accueil, Histoire, Activités, Chroniques, « on aime », Contact, Liens, Membres... Cette dernière contient des photos de nos sorties en Madiran 2007 et en Beaujolais 2008 .

**Le trombinoscope** tant attendu est en route. S'il n'est pas encore en nos mains, c'est qu'il a fallu relancer à trois reprises, entre mai et juillet, les retardataires pour obtenir les adresses, numéros de téléphone, adresses électroniques et photos. Trois noms manquent encore. Actuellement le dossier est chez l'imprimeur et Martin Cantegrit pense que nous l'aurons enfin courant novembre.

**Le Jury du prix littéraire**, MM. Bilot, Dutraive, Mailhot, Moreaux, Pfeiffer, Philippe, Piot et Thibault doit se réunir le 21 novembre pour étudier les propositions d'ouvrage.

**Le Jury de la Coupe du meilleur pot**, MM.Piot, Baudy, Butet, Cancé, Desflèches, Gautron, Henry, Jambon, Laugier, Pfeiffer, Reposeur et Salles doit se réunir le 19 novembre.

**Les Membres du bureau de l'Académie**, MM. Mailhot, président, Pfeiffer, secrétaire provisoirement perpétuel, Jambon, vice président, Henri, trésorier, Masson, Moreaux, Piot délégué à la gueule et Plescoff animateur du site Internet se retrouveront dans les prochaines semaines pour faire avancer toutes ces questions et quelques autres.



**Appel à idées:** Toute contribution aux Grandes et inestimables chroniques de l'Académie Rabelais est la bienvenue (Articles, photos, informations diverses...)