



DOSSIER



Jean-André Charial en 2017.

Le maître de BAUMANIÈRE.

À LA TÊTE DU TRIPLE ÉTOILÉ L'OUSTAU DE BAUMANIÈRE, AU CŒUR DES ALPILLES, JEAN-ANDRÉ CHARIAL EST AUSSI UN VIGNERON PASSIONNÉ QUI A SU DONNER UNE IDENTITÉ PROPRE AUX VINS DES BAUX-DE-PROVENCE.

Texte Stéphane DAVET

"UN VIN QUI AIT LA GUEULE DU LIEU ET LES TRIPES DU VIGNERON" : Jean-André Charial a adopté cette devise de son mentor, l'esthète œnologue Jacques Puisais. Un credo et un défi pour les rosés et les rouges de ce restaurateur vigneron des Baux-de-Provence, propriétaire d'un hôtel-restaurant de légende : l'Oustau de Baumanière. Être à la hauteur du lieu ? Pas facile, quand on connaît la beauté des Alpilles, leurs sculptures de calcaire, la houle argentée de leurs oliviers, la rudesse majestueuse de leur garrigue aux parfums de thym et de lavande.

Pas simple non plus de refléter les riches histoire et personnalité d'un homme, héritier d'une maison – oustau, en provençal – mythique, ayant retrouvé en 2020, à 74 ans, avec son chef, Glenn Viel, la consécration d'une troisième étoile, tout en continuant de s'adonner à une passion vinicole qui, du Château Romanin aux cuvées L'Affectif, a marqué sa région.

Rares sont les cuisiniers de sa génération à connaître aussi bien le vin. Plus rares encore ceux prêts à s'investir comme lui dans le travail de la vigne. Peut-être parce que Jean-André Charial a eu le privilège de grandir à l'ombre d'une des plus belles caves de France. Riche de plus de 50 000 bouteilles et 5 000 références, dont de vertigineuses verticales de tous les grands crus, ce temple a été un lieu de formation. Fondateur de l'endroit, le grand-père du patron, Raymond Thuillier (1897-1995), avait tout d'un visionnaire. Après avoir racheté, en 1945, un vieux mas dans le massif du val d'Enfer, cet ancien assureur en a fait l'éden discret de la jet-set et des têtes couronnées, au livre de cave aussi imposant que le livre d'or. « Avec beaucoup d'intuition, il avait aussi créé une société de vente de vins par correspondance, qui écoulait jusqu'à 400 000 bouteilles par an », se souvient son petit-fils, diplômé de HEC en 1967, avant de se révéler cuisinier. « Après l'avoir rejoint à Baumanière, en 1969, j'ai continué de développer notre cave mais aussi cette société, en goûtant et en sélectionnant avec mes sommeliers. »

Un apprentissage transformé en passion au fil des rencontres. Celle de Jacques Puisais est décisive. « Il m'avait sidéré par sa science des accords, son obsession de savoir quel plat irait avec tel vin », insiste celui qui reprend la tête des cuisines de Baumanière au début des années 1980. Œnologue et philosophe du goût, Puisais l'introduit aussi auprès de grands vignerons qui lui inspirent des envies.

D'autant que, longtemps dédaignés par la gastronomie, les vins de Provence affichent enfin leur potentiel. « J'ai été marqué par la façon dont Éloi Dürbach a prouvé, avec son Domaine de Trevallon, qu'un vin des Baux-de-Provence pouvait avoir une vraie identité. » Charial saute enfin le pas, quand un client, Jean-Pierre Peyraud, à qui

il vient de faire acquérir la propriété du Château Romanin, lui propose de planter de la vigne à la place de ses abricotiers.

Vierge de toute expérience, le chef se lance, en 1988, assisté de précieux amis. « Jacques Puisais a fait mon plan d'encépagement et envoyé des conseillers comme Olga Raffault, de Chinon, Jean-Pierre Perrin, du Château de Beaucastel (Châteauneuf-du-Pape) ou l'œnologue Daniel Peraldi. » Il lui présente aussi des militants de la biodynamie. « J'ai tout de suite été sensible à leur approche, peut-être parce que je suis un adepte de l'homéopathie et que, en tant que cuisinier, j'ai toujours accordé beaucoup d'attention aux meilleurs produits », explique celui qui devient alors un pionnier de la viticulture biodynamique en France, au même moment que la Bourguignonne Lalou Bize-Leroy, et quelques années après Nicolas Joly, de la Coulée de Serrant. Un parti pris complété par une cave aux allures de cathédrale, creusée à même la montagne, selon les plans de l'ésotérique Serge Hennemann, architecte en quête de tracés sacrés et de courants telluriques.

Romanin s'impose en quelques cuvées. En rouge. Mais aussi en rosé de saignée, que le restaurateur compose alors avec grenache, syrah et counoise, un cépage méditerranéen qu'il apprécie particulièrement. Dans les années 1990, les rosés de Provence commençaient leur inexorable expansion. Aujourd'hui comme hier, le maître de Baumanière qui, après avoir milité avec succès pour la création (en 1995) de l'appellation les-baux-de-provence, a été président de celle-ci de 1999 à 2012, alerte sur les dangers de l'uniformisation. « Je n'aime pas ces rosés techniques, dont le but est d'être bus sous la tonnelle avec des glaçons. J'aime les rosés de table, de caractère, qui parlent de leur environnement. »

Depuis 2001, l'aventure Romanin se poursuit sans Jean-André Charial. Ainsi en décidèrent les héritiers Peyraud. Le restaurateur en a conçu beaucoup d'amertume. Même si, rapidement, son ami Jean-Daniel Schlaepfer, propriétaire suisse du Domaine de Lauzières, à Mouriès (Bouches-du-Rhône), l'a un peu consolé en lui proposant de vinifier des raisins que Charial choisit lui-même sur les parcelles de vieux grenache de cette propriété en biodynamie (et sur les 5 hectares qu'il a lui-même achetés). En rouge (5 000 bouteilles) – frais et élégant dans sa jeunesse, évoluant vers des notes de figue et de fruits noirs – comme en rosé (2000), dont l'équilibre entre vivacité et tendresse charme légumes, rougets ou tajines. Il a baptisé ces cuvées de baux-de-provence L'Affectif. « Un jour, mon ami Georges Wolinski, un habitué de Baumanière, m'avait dit à propos de Jean-Pierre Raffarin : "Il carbure à l'affectif." Ce mot avait fait tilt. » Une autre façon d'avoir de la gueule et de montrer ses tripes. (M)