

# Le Monde

Convivialité, disponibilité, conseil  
et dégustation, les qualités d'un bon caviste

VENDREDI 3 DÉCEMBRE

## A la manière du père Besse

**PLUSIEURS** générations de polytechniciens, lorsque l'école était encore rue de la Montagne-Sainte-Geneviève, à Paris (5<sup>e</sup>), conservent le souvenir du « père Besse », Jean-Baptiste Besse, un caviste situé au numéro 48, chez qui ils se livraient à quelques travaux d'application.

Ils étaient accueillis par le patron, souriant et bougon, le béret vissé sur le chef : « *Vous cherchez quelque chose ? Prenez votre temps, vous êtes chez vous.* » Entre capharnaüm et caverne d'Ali Baba, la boutique était jonchée de bouteilles vides, de caisses entrouvertes des plus prestigieuses appellations.

Une bouteille de La Tâche, le goulot cassé par la chute d'une pile de bouteilles, mais à demi pleine, ne semblait pas émouvoir ce Corrézien, né en 1907 à La Graullière, près d'Uzerche : « *Je la boirai avec des copains !* » Rituellement, le « père Besse » posait sa question : « *Combien voulez-vous mettre ?* » Et trouvait la réponse : « *Alors prenez ceci, c'est très bien.* »

Jean-Baptiste Besse, décédé en 1996, avait ouvert sa boutique en 1932. Pendant soixante ans, il vit défiler Hemingway, Peter Ustinov, ou Jean Carmet, tous amoureux du vin. Il avait commencé modestement par vendre à la tireuse des vins au litre.

Sa première rencontre avec les vins fins de Bordeaux fut un Cos d'Estournel qu'il plaçait, avec Cheval-Blanc, au sommet de sa hiérarchie personnelle. Bien vite, les trois étages de la cave furent remplis de vins de toutes provenances qu'il s'enorgueillissait d'avoir goûté.

Son choix, large et pertinent, découvert à l'occasion de ses visites dans le vignoble, était partagé avec tous ses clients, qu'il conseillait pareillement. Il conservait des stocks importants, y compris de vieux champagnes. On trouvait toujours chez lui un Bollinger R.D., les bourgognes de la maison Chandon de Briaille, les vins de Loire d'Olga Raffault. Il buvait tous les jours une gorgée de vieux banyuls dont il aimait la franchise.

C'était le prototype du caviste à l'ancienne qui, comme les libraires d'autrefois, savait faire partager, conseiller, et toujours donner le sentiment aux néophytes qu'ils avaient appris quelque chose en sortant de sa boutique.

### UNE CHASSE AU TRÉSOR

Après quelques années de fermeture, la boutique du père Besse vient de renaître, entièrement transformée. Le stock avait été racheté par Lionel Michelin, autre passionné de vins. Cet ancien cadre des télécoms, amateur et collectionneur, qui abandonna son métier la quarantaine venue, développe depuis quinze ans un négoce de vins anciens et de bouteilles récentes, mais rares.

Il vise un marché de niche, celui des amateurs de vins vieux ou de vins aptes à vieillir. Un marché qui ne peut que se développer devant l'effarante progression des vins technologiques, prêt à boire, aux arômes excessivement boisés.

Lionel Michelin court les ventes aux enchères, mais il s'est surtout spécialisé dans le rachat de caves de particuliers. Une véritable chasse au trésor. Son offre de bouteilles intéressantes est importante et s'est

étendue aux vins « coup de cœur » pour tous les jours, en hommage à son prédécesseur.

A l'approche de Noël, son catalogue propose plusieurs offres intéressantes : Dom Pérignon 1964, généreux, élégant, au nez très légèrement vanillé avec une finale de fruits secs. Un des fleurons de la collection Cénothèque Dom Pérignon, au prix de 250 € la bouteille. Autre merveille, Château d'Yquem, millésime 1986, qui, à son apogée, exprime ses mille secrets et ses mille parfums. C'est l'une des plus grandes bouteilles du château, au prix de 290 €.

L'offre la plus spectaculaire est une bouteille de Haut-Brion 1987 au prix de 150 €. Aux côtés de ces grands crus, un Château Belle-Rive 1994, anjou, à 15 € la bouteille, à boire religieusement avec un foie gras. Carafes anciennes, gravures, objets de cave, la boutique du 48, rue de la Montagne-Sainte-Geneviève a repris goût à la vie.

Jean-Claude Ribaut

★ De vinis illustribus. 48, rue de la Montagne-Sainte-Geneviève, 75005 Paris. Tél. : 01-43-36-12-12 ; devinis.fr