

Christophe Girard est directeur de la stratégie chez LVMH et adjoint au Maire de Paris, chargé de la culture. Les "Nuits blanches" copiées par les villes du monde entier, c'est lui. Natif de Saumur et propriétaire viticole, il propage aussi la culture du vin. Il parle ici sans fard de ses nuits "rouges" et pointe les atouts et faiblesses des vins français face à la mondialisation. **PROPOS RECUEILLIS PAR SYLVIE AUGEREAU**

Christophe Girard : « Les gens talentueux doivent s'emparer du vin »

La RVF : *Votre mandat à la mairie de Paris et vos fonctions au sein du groupe LVMH font de vous un ambassadeur du luxe français...*

Christophe Girard : Non, un ambassadeur de la jouissance ! Et sous toutes ses coutures ! Du *french kiss* au *french wine* ! Quand on a la chance d'être le passeur d'une culture qui fait rêver le monde entier, il faut le faire avec joie. Et cette joie, le vin la procure. C'est un passeport génial. Il faut le propager et en être fier. La France a une grande tradition diplomatique, l'un des réseaux d'ambassades les plus vastes au monde. Ce sont des lieux où l'on doit montrer la culture française.

La RVF : *Et pourtant, sitôt élu, le maire de Paris a voulu vendre aux enchères les plus belles bouteilles de la cave de l'Hôtel de Ville. N'était-ce pas briser l'une des vitrines de la culture française ?*

C. G. : La mairie n'est pas un lieu de banquet. C'est un lieu de travail. Si l'on veut un restaurant, on fait travailler ceux dont c'est le métier. Cela nous a permis d'ouvrir une crèche [cette vente, 5 000 grandes bouteilles, a rapporté 960 000 euros, soit 1/6250^e du budget de la ville, ndlr]. Ces grandes étiquettes avaient une valeur marchande démesurée, qui dormait. On s'est tourné vers des vins plus modestes. Mes goûts m'y portent aussi. Le sublime n'est pas l'apanage des crus prestigieux. J'en ai trouvé hier encore sous le bouchon d'un chinon de Nicolas Reau. Le plaisir est aussi dans la découverte. Au restaurant, je commande souvent au verre. J'aime goûter à tout. Et parfois, le beau vin est là. Il se distingue au milieu d'un encombrement, comme un tableau émergeant dans les enfilades d'un musée. Quand vous avez bu bon, vous le reconnaissez.

La RVF : *Vous aimez le vin au point d'avoir acquis un hectare à Gigondas. L'idée d'être vigneron vous a-t-elle effleuré ?*

C. G. : Gigondas est un joli hasard. Cet investissement a aidé un ami vigneron et l'idée d'une parcelle dans cette belle appellation allait bien à ma construction. Pour ma troisième vie, après mon mandat, le vin peut effectivement être une voie. Quand on a connu le vin, on ne peut plus s'en passer. On n'abandonne jamais. On a envie de savoir plus, d'aller à son extrême. Toutes les étapes du vin sont fascinantes. La longue année qu'il faut pour arriver au raisin, la cave, les barriques... On est dans le beau. Le cep nouveau, la force du végétal qui y renaît chaque printemps. C'est un corps à lui tout seul. Il y a un rapport sensuel au vin et un rapport charnel à la viticulture. ●●●

Carte d'identité

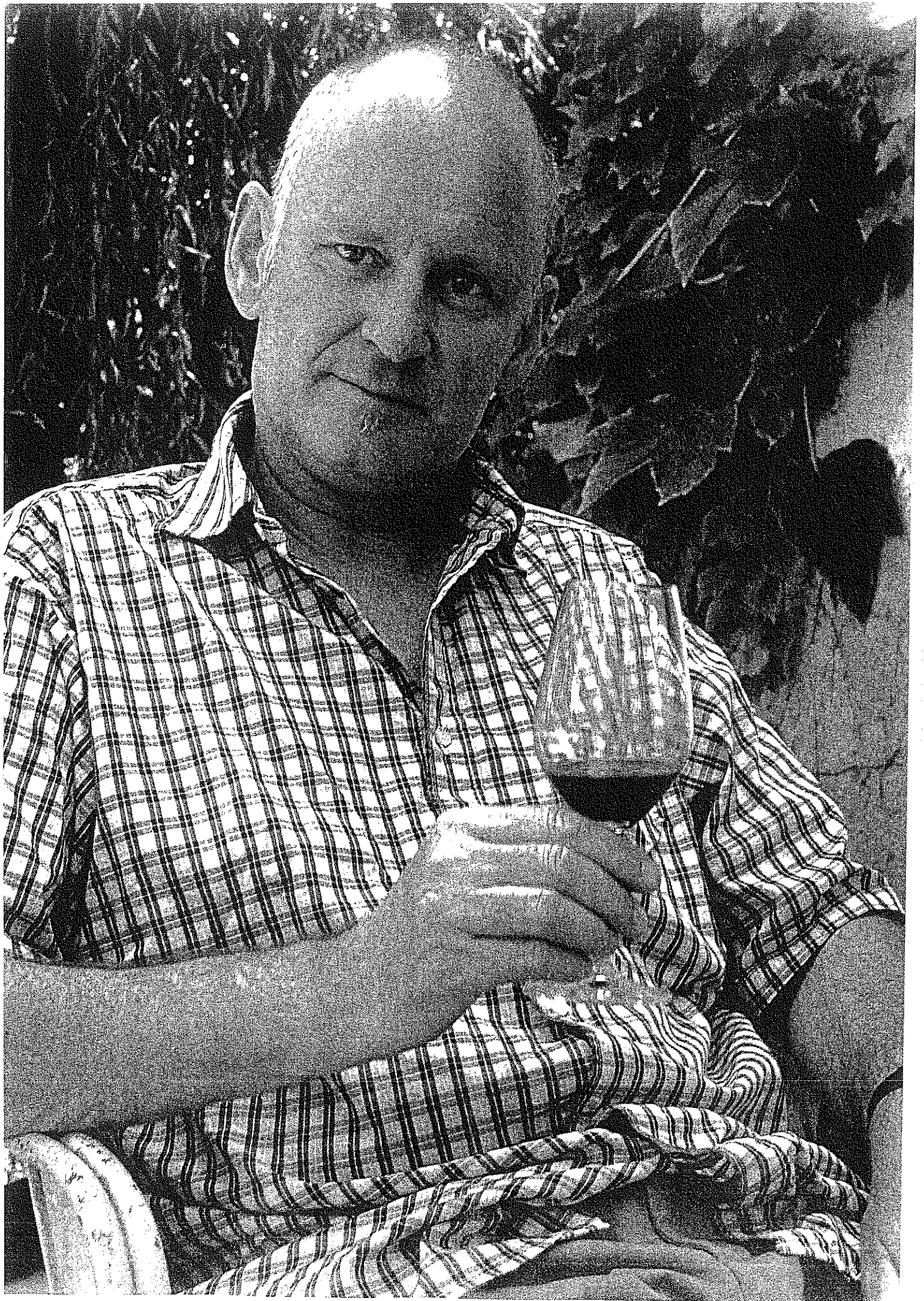
Prénom et nom : Christophe Girard.

Né le : 9 février 1956, à Saumur (photo ci-dessus).

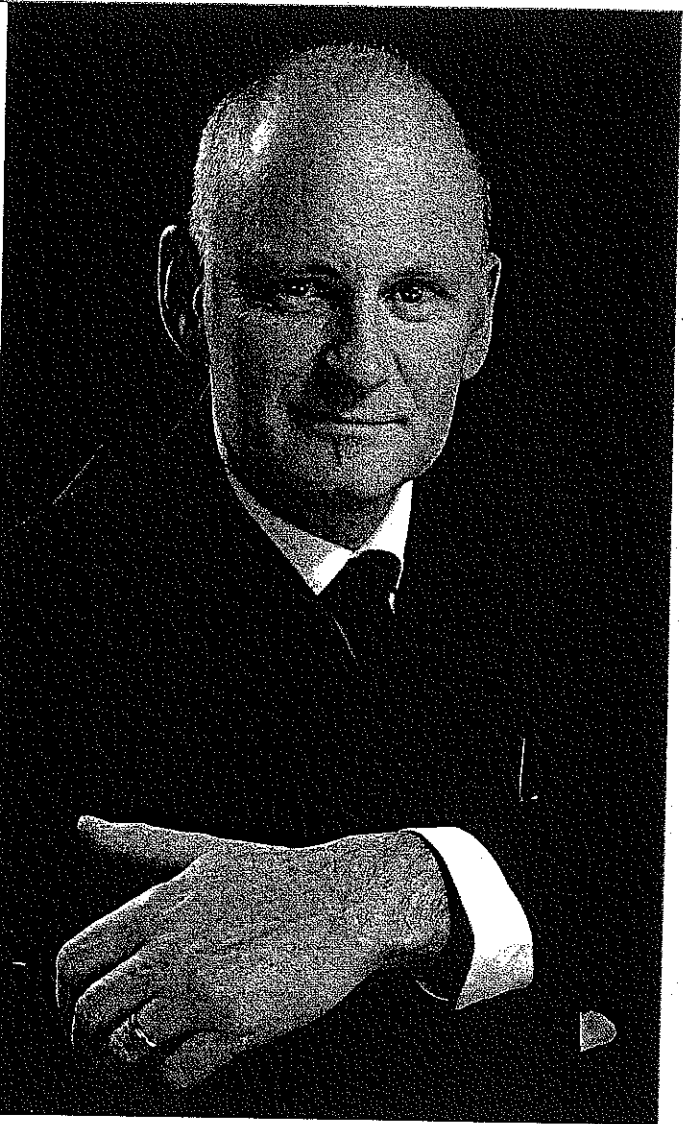
Profession : adjoint au Maire de Paris (chargé de la culture), directeur de la stratégie chez LVMH, propriétaire viticole à Vaison-la-Romaine et Gigondas.

Signe particulier : amoureux de la vie et de tout son piquant, dans le vin naturellement.

Sa plus grande émotion de dégustation : un meursault 1955 ouvert et partagé avec son ami Pierre Changarnier, alors vigneron bourguignon.



“ Le monde entier fait du vin. On se trompe en pensant que notre pays peut produire des vins de masse compétitifs. L'avenir est dans le rare, l'original. ”



Confis

La RVF : *Votre maison de Vaison-la-Romaine s'ouvre aussi sur une parcelle de vigne.*

C. G. : Je l'ai achetée pour cette parcelle. C'est une respiration avant d'atteindre la maison. On n'y parle pas de grand terroir, mais je l'ai confié à mes amis Pierre et Antoine Joly pour qu'ils en tirent le meilleur. Le vin portera leur nom et celui de mon jeune fils : Joly Félix. Encore une promesse de vin joyeux !

La RVF : *Pourquoi un tel attachement aux vigneron ?*

C. G. : J'aime les gens. Particulièrement ceux qui ont du relief. Et les vigneron en ont. Mon vieil ami Pierre Changarnier a laissé les clés du domaine bourguignon à son frère, mais nous partageons encore de belles bouteilles. Dans la vallée du Rhône, les Joly ont été une vraie rencontre, tout comme Marcel Richaud. Dans la Loire, où j'ai retrouvé mes racines, j'ai tissé des liens solides avec de jeunes passionnés comme Antoine Pouponneau, qui vient de s'installer, Nicolas Reau à Chinon ou Bruno Dubois en Saumur-Champigny. Sous le terrien, il y a un vrai raffinement. Un grand sentimentalisme aussi et le doute qui fait avancer. Ils cherchent et innovent. La Loire est en train d'émerger. Ces jeunes sont l'avenir.

La RVF : *Pourtant, l'avenir de ces jeunes vigneron n'est pas rose et la voie de la qualité dans laquelle ils se sont engouffrés n'est pas montrée comme une issue à la crise...*

C. G. : C'est pourtant cette valeur ajoutée qui finira par triompher. On se trompe en pensant que l'on peut faire des vins de masse compétitifs. Le foncier français est cher et la main-d'œuvre se paie aussi. Le monde entier fait du vin, mais la France possède une longueur d'avance. Il faut s'accrocher à cette image. Et surtout ne pas triquer, ne pas mentir. Regardez Vuitton : tout est produit en France. Voyez Chanel, Hermès, leurs produits sont désirés parce qu'ils sont bien faits. Derrière, comme pour le vin, il y a un fond, des matières premières irréprochables et une armée d'artisans appliqués. Lorsqu'on est très bon, qu'on a un savoir-faire et qu'on ne triche pas, on continue de faire rêver. Et le luxe entraîne le reste... Ce que tu fais de plus rare, de plus original, te donne ton identité. C'est vrai pour un vigneron, c'est applicable à un pays. C'est pour cette culture du beau et du bon que la France reste

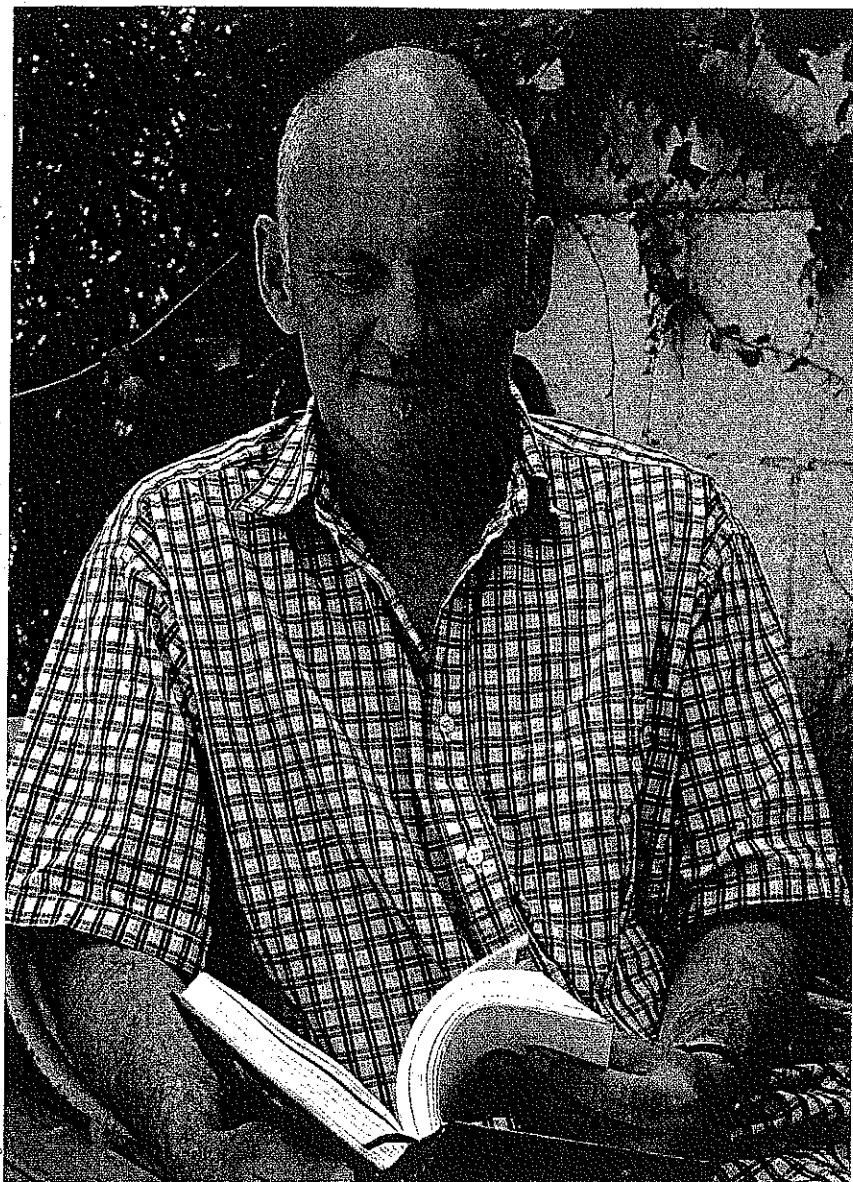
la première destination touristique mondiale. Et le vin reste aussi une économie non délocalisable...

La RVF : *Vous ne faites donc pas partie de ceux qui nous répètent que le vin doit répondre à l'attente du consommateur ?*

C. G. : C'est absurde, et d'autant moins applicable au vin qu'il est soumis à la nature et au terroir. Si la philosophie du luxe consiste à créer du désir, c'est pour le vin une obligation. On est dans le non reproductible. Chaque bouteille, chaque verre de vin est unique. Le temps de le reposer sur la table et, déjà, le vin prend de nouvelles expressions en se libérant doucement à l'air. Le deuxième est encore une autre promenade...

La RVF : *Mais en France, l'Institut national du cancer (Inca), financé par des fonds publics, assure que le risque cancer existe dès le premier verre de vin... Des propos repris dans le monde entier.*

C. G. : La campagne de l'Inca vient d'être désavouée par le Haut conseil de la santé publique, qui a aussi souligné l'effet protecteur d'une faible consommation sur la survenue des maladies cardio-vasculaires. Ce sera probablement moins médiatisé. ●●●



S. Augereau

“

J'aime l'ivresse !
Elle est indissociable
du vin. Je m'autorise
volontiers ce grand
moment de plaisir. ”

La RVF : Vous n'avez pas peur de prononcer le mot "ivresse" ?

C. G. : J'aime l'ivresse ! Elle est indissociable du vin. Si le cadre est assuré et si la situation n'implique aucune responsabilité. Je ne bois pas au déjeuner et je ne bois pas si je conduis. Mais si c'est permis, je m'autorise volontiers ce grand moment de plaisir, à divers degrés. Il y a le premier verre de l'appétit qu'on exacerbe à la perspective d'un bon repas. Il y a le grand champagne qu'on ouvre avant d'aller entendre chanter la *Traviata*. Si le spectacle est bon, il sera encore plus émouvant. L'esprit sera plus vif, les sens en éveil. C'est comme un point de départ, une étoile qui va ouvrir la constellation du plaisir. Et puis, il y a des euphories merveilleuses. Le bon vin dans une ivresse mesurée, c'est proche de l'orgasme. Mais ça dure plus longtemps !

La RVF : La planète s'était enthousiasmée pour le french paradox, on s'étonne désormais du paradoxe français qui enterre sa culture...

C. G. : C'est du masochisme. Oui, il y a un problème de santé publique. Évidemment qu'il est dangereux de conduire en état d'ivresse et l'on doit être conscient que l'alcool peut conduire à la violence. C'est un travail de prévention. Mais on doit promouvoir notre trésor national. Il y a des gens qui boivent le vin comme de l'eau et glissent vers des comportements pathétiques. Et puis, il y a de plus en plus de personnes pour qui c'est un geste attendu et réfléchi. La bouteille est choisie. Le flacon a du sens. On sait que, derrière la bouteille, il y a un travail noble et de vrais gens. On maîtrise ce que l'on boit et le plaisir est là. Le vin retrouve une vraie dimension culturelle. On le sent au restaurant. On le voit chez les cavistes et les bars à vins qui se multiplient. Les passionnés et les passionnants y échangent autour d'une boisson qui symbolise le partage. Et même si l'ivresse vient, elle reste joyeuse. L'alcool mauvais, c'est quand le vin l'est.

La RVF : Vous m'avez même laissé entendre que vous pratiquiez le vin seul ?

C. G. : Je ne mentirai pas. J'étais devant un paysage extraordinaire. Un clair de lune sur la Loire. Une telle beauté qu'il aurait été dommage de ne pas l'exacerber. Il n'y en avait que pour les yeux, il fallait y joindre le goût et l'odorat. Quelle autre solution qu'une bouteille ? Je savais qu'il restait un dernier pessac-léognan. J'ai pensé : « Soyons égoïstes, il est pour moi ! ». Et je l'ai bu, en glissant doucement. La meilleure introduction au sommeil...

La RVF : Que croyez-vous que les Français doivent faire pour rendre leurs vins plus performants à l'export ?

C. G. : Il faudrait solliciter des artistes pour valoriser cette culture. Des figures de la musique ou du cinéma qui sauraient parler du vin comme d'un art, qui sauraient en faire autre chose qu'une boisson. Il faut que des gens talentueux s'emparent du vin ! Il nous manque quelques ténors pour hausser la voix ! ●