

HISTOIRE DE LA SOMMELLERIE

Si l'amour du vin existe depuis que Bacchus est né, c'est-à-dire il y a bien longtemps, le service du vin est une spécialité qui s'est affirmée lentement au fil des siècles, débutant au cours des festins de seigneurs avant de renaître au fin fond des tavernes pour s'affirmer enfin chez les grands restaurateurs du XIXe siècle. Avec la grande cuisine, la sommellerie est l'art suprême de la table, enrichi par des centaines d'années de tradition et de savoir-faire. C'est cette fabuleuse aventure du goût que nous vous invitons à déguster ; en y plongeant les yeux, vous en boirez le nectar des mots jusqu'à la lie. Bon appétit!

Cette histoire de la sommellerie est extraite de l'ouvrage « Sommeliers, la passion des vins et des spiritueux » de Christian SAINT-ROCHE, paru aux Editions Sèze en 1986; elle a été remodelée par Guénaël Revel, à des fins pédagogiques .

Le service du vin n'existait pas, il fut inventé. S'il est chanté depuis la plus Haute Antiquité avec Horace, Virgile, Anacréon, Ovide... jusqu'à nos jours (sans oublier les ménestrels, les troubadours, Rabelais, Ronsard et les grands classiques de notre histoire), il fut la boisson des peuples, le breuvage des rois, la liqueur des poètes. Il n'a cessé d'être célébré sur l'étendue entière du monde civilisé. Les hommes se sont mis d'abord au service du vin avant de le servir.

L'Antiquité nous offre les plus belles images d'un passé riche de célébrations bachiques. On y voit des serveuses et quelques serveurs préposés au service du vin : ce n'est pas un métier, mais seulement un service.

Pendant plusieurs siècles, ce service restera mal défini, mêlé à d'autres tâches. Le domestique effectue tous les travaux liés à la vie quotidienne. La spécialisation n'existe pas. Elle ne viendra que bien plus tard, lorsque la vie seigneuriale et princière s'organisera.

On voit apparaître progressivement, de l'Antiquité au Haut Moyen-Age, une forme de service spécialisé dans les vins par les vigneron. Le maître, le seigneur donnant une fête chez lui, commandera à "ses" vignerons, ceux qui travaillent la vigne et font le vin, chez lui ou dans sa "commune", de servir les vins tout au long du repas, lequel durait quatre ou cinq heures.

Il fallut attendre la prise en main des vignobles par les moines pour voir apparaître les premiers "cavistes" et "serveurs". Tout d'abord nous remarquerons que l'économe de l'abbaye porte le nom de cellier. Si on attribue ce nom-là à un moine responsable de la communauté cela indique que le cellier (la cave où se fait et se conserve le vin) a une importance capitale. Dans le monastère, le cellier nomme ses "cavistes", c'est-à-dire les moines chargés des travaux de la vigne et de la cave. Pendant les repas et pour les offices religieux il chargera d'autres moines des services du vin. Ils organisent leur cave du jour pour les divers services. Ce sont les premiers échansons. Ce mot "échanson" vient du nom "skanjo" employé couramment dans le francisque, langue germanique parlée par les Francs. Quand ils s'implantent en Gaule, leur domestique, responsable du service du vin est appelé skanjo. Il deviendra par la suite l'échanson ou bouteiller car le vin entre de plus en plus dans la consommation quotidienne et dans les grands festins. Le terme de bouteiller sera introduit pour désigner l'officier chargé de l'intendance du vin à la table du seigneur ou du roi. Le Bouteiller de France ou Grand Bouteiller (buticularius), un des grands officiers de la couronne, est nommé pour la première fois au XIème siècle. Il remplace le Maître-Échanson (magister pincenarum) de l'époque mérovingienne et se trouve, de plus, chargé de l'administration des vignobles royaux et de la juridiction portant sur les brasseurs et marchands de vin. La charge redevint sous Charles VII celle d'échanson ou de Grand Échanson. Les abbayes donnent le ton et l'organisation du vin ou de la cave implique qu'une personne s'occupe des tonneaux, de la mise en bouteilles, du transport jusqu'aux appartements princiers ou seigneuriaux.

Peu à peu l'échanson s'élèvera dans l'échelle sociale, noblesse du vin oblige. Lorsque la vie seigneuriale s'organisera, l'échanson aura même une charge honorifique. Il deviendra officier chargé de servir à boire (à un prince ou à un roi).

Les grands seigneurs provinciaux, imitant cet usage, auront eux aussi leur échanson. La place est bonne, enviée, peu éprouvante. Elle sera souvent occupée par de jeunes nobles ou aristocrates lorsque les cours royales ou princières réclameront un officier au service du vin attaché à la couronne. Les échansons de la maison du roi de France étaient placés sous l'autorité d'un Grand Échanson appelé à certaines époques Premier Échanson. Il héritera des prérogatives du Grand Bouteiller. Au XIIIème siècle, il y avait très peu d'échansons. Cette charge, qui comprenait également des fonctions d'intendance domestique (achat du vin

de la cour, perception du hauban, redevance primitivement payée en vin...), devait être créée dans plusieurs cours européennes avant d'être supprimée à la Révolution, puis de réapparaître à la Restauration.

Parallèlement aux bouteillers et échantons, il y eut les sommiers et sommeliers. Le mot sommier vient du latin "sagmarium" c'est-à-dire l'homme attaché à la somme, la charge, le fardeau. A l'origine les sommiers sont des chevaux de charge (bêtes de somme) transportant toutes sortes d'objets. Puis viendra, au Moyen âge le sommier du seigneur et puis le sommier, officier affecté au transport, sur des sommiers, de tous les objets qui suivaient princes et seigneurs en campagne.

Ce mot de sommier, par extension, désigna ensuite la charge de la bête, puis les coffres avec les objets enfermés, puis l'homme chargé de ces coffres. Puis vint le mot sommelier. A l'étape, les conducteurs de chariots transportant ces sommes ou sommiers étaient appelés "sommeliers". On retrouve le mot du latin médiéval "summularius" (officier chargé des vivres et du matériel).

Outre le Grand (ou Premier) Échanton, désormais nous trouverons également dans les cours royales ou princières, le sommelier, l'officier de la cour chargé de mettre le couvert et de préparer le service. Mais ce mot de sommelier s'étend et s'applique à d'autres charges : le sommelier d'armes, l'officier de la maison du roi qui a en charge les armes propres au roi, au prince; on trouve aussi des sommeliers de panneterie et des sommeliers d'échansonnerie. Le sommelier de panneterie servait sous les ordres du Grand Panetier. La panneterie était l'un des sept offices de la bouche du roi, chargée du service du pain. Le sommelier d'échansonnerie servait les vins et était sous les ordres du Grand (ou Premier) Échanton. Tandis que le sommelier de panneterie apportait et plaçait sous sur la table la nef où étaient enfermées la salière, la serviette et les tranchoirs ou grands couteaux, le sommelier d'échansonnerie était chargé de l'aiguère et de deux vases d'argent, l'un pour l'eau, l'autre pour le vin.

Par la suite, la sommellerie désignera la charge aussi bien que la fonction de sommelier, mais également le lieu où le sommelier ou la sommelière conserveront les objets qui leur seront confiés.

La restauration et l'hôtellerie créeront peu à peu le service du vin. Cela viendra en fait des marchands de vin ouvrant tavernes et cabarets. Nous serons loin, bien entendu, de la charge du sommelier ou du futur sommelier du XXe siècle. Mais ces métiers d'hôtellerie et de la restauration comme ceux des tavernes et cabarets auront au moins le mérite de rendre la charge de sommelier (jusqu'à cantonnée dans les offices des rois et seigneurs) publique. Même sans commune mesure avec le service scrupuleux des tables royales ou seigneuriales, les serveurs de vin deviendront avec le temps des gens stylés.

Les "cuisiniers" devenus "rôtisseurs" au XVe siècle puis "traiteurs" au XVIe et enfin restaurateurs au XVIIIe furent fort appréciés du peuple et de la petite bourgeoisie, à qui ils vendaient, à bas prix et au détail, une foule de victuailles. La corporation était autorisée d'assurer noces, festins et banquets tant dans leur maison qu'en autres lieux, de tenir hôtel meublé, de louer au-dehors couverts, vaisselle et linge de table.

Cette profession empiétait sur les privilèges des marchands de vin, taverniers et cabaretiers (nous sommes en 1599). Dès 1628, les rôtisseurs étaient autorisés à "donner à manger chez eux jusqu'au nombre de trois plats de viande bouillie et trois plats de fricassée". En 1708, les marchands de vin obtinrent des droits à peu près égaux à ceux des rôtisseurs mais à la condition de "n'avoir aucune enseigne de traiteurs ni de cuisiniers, ni étalage de viandes".

Et il ne faut surtout pas confondre marchands de vin, taverniers et cabaretiers. Jusqu'à la fin du XVIIe siècle, on ne pouvait boire chez les marchands de vin, le vin qu'on leur achetait : il fallait l'emporter. Dans la grille extérieure à la boutique était pratiquée une ouverture par laquelle le client présentait son pot et par laquelle on le lui repassait une fois rempli. C'est ce que les ordonnances appellent vendre à "huis coupé et pot renversé". Chez les taverniers, qui vendaient "à pot", le vin pouvait être consommé sur place. Chez les cabaretiers, on vendait "à assiette", la table étant recouverte d'une nappe et l'on y consommait certains mets.

Les marchands de vin étaient désignés sous une foule de noms : "vinetiers", "vingniers", "vinstiers", "vinters", "vintiers", "vyniers"... "brocqueteurs", réservé aux marchands de vin au détail, au broc. Les noms de "muingniers", "mingiers", "muingiers", "muyagiers" s'appliquaient aux marchands de vin en gros, au muid.

On relève dans le "Traité de Police" de Delamare : "C'est une erreur populaire qu'un mauvais usage a établi, de confondre les tavernes avec les cabarets. Ces deux lieux, à la vérité, ont de commun que l'on y vend du vin, mais avec cette différence essentielle qui les distingue, que dans les tavernes l'on doit vendre le vin à pot, et que, dans les cabarets, l'on y met la nappe et des assiettes, et qu'avec le vin, on y donne à manger".

Ce ne sera que vers la fin du XVIIe "qu'on tolérera que les taverniers servissent des viandes à leurs clients, pourvu que celles-ci ne fussent pas préparées dans la maison, qu'elles eussent été achetées chez les rôtisseurs et les charcutiers".

Dix ans après (vers 1708), ils obtinrent le droit de faire rôtir des viandes eux-mêmes. Mais tous les ragoûts leur sont interdits et ils doivent faire, chez eux "montre ni étalage de viande". A la fin du XVIIIe siècle, les tavernes étaient devenues "le réceptacle de la lie du peuple" nous dira Sébastien Mercier.

Jacques-Auguste de Thou, Conseiller d'Etat (président du Parlement de Paris) nous rapporte quelques propos amusants (1553-1601) dans ses Mémoires (1ère édition, traduite du latin, en 1711). "Dans les cabarets tout est plein de buveurs. Là des jeunes filles qui les servent, leur versent du vin dans des gobelets, d'une grande bouteille à long cou, sans répandre une goutte. Elles les pressent de boire par des plaisanteries les plus agréables, boivent parfois elles-mêmes nécessairement et reviennent à toute heure..."

Jouvin de Rochefort, richissime voyageur du début et milieu du XVIIe nous rapporte de tous ses voyages d'Europe (il dut faire halte dans une quinzaine de pays), qu'en Angleterre, en Allemagne et Pologne, notamment la boisson participe à de nombreux actes sociaux. En Angleterre, précisera-t-il, "il faut boire deux ou trois pots de bière en parlant, car on ne fait point d'affaires qui ne soit entre les pots de bière".

On accordait alors autant de valeur alimentaire à la boisson qu'à la nourriture. Boire entre les repas servait à se désaltérer. Et puis il existait des différences entre l'Europe du Nord et du Sud ou l'Europe de l'Est et celle de l'Ouest. En France, en Italie, en Espagne, on boit pour accompagner le repas. En Angleterre, en Allemagne, dans les Pays-Bas et plus au nord encore, on boit plus entre les repas. Boire est devenu un rite, intégré à la société. L'homme boit bien plus que la femme. D'ailleurs, pour une femme, boire est une chose indigne. En France, une femme honorable ressentirait comme la plus grosse injure l'accusation de boire ou d'avoir bu.

Et le sommelier d'antan, alors ? je ne le perds point de vue. La fréquentation du cabaret, du restaurant et de l'hôtellerie, de nouveauté passera dans les moeurs assez rapidement, créant des besoins et des services. Au cours du temps, les métiers du service se modifieront, se restructureront, se spécialiseront. En fait, on transposera ce qui existait dans les cours royales ou impériales dans les autres couches sociales. Le sommelier réapparaîtra, répondant à la définition qu'on retrouve aujourd'hui dans divers ouvrages : "personne qui, dans une communauté ou dans une grande maison a charge du linge, de la vaisselle et de toutes les provisions. Mais cette personne aura aussi en charge, plus spécialement, du vin et des liqueurs". Ce qu'elle fera dans les établissements publics, dès l'ouverture des premiers restaurants.

Pour l'anecdote, le premier restaurant reviendrait à un certain Boulanger, qui habitait rue des Poulies. Cette idée daterait de 1765 (écrit P. de la Mésangère) et sur sa porte se lisait cette inscription inspirée d'un passage des Évangiles : "Venite ad me omnes qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos.", ce qui signifiait : "Venez tous à moi, vous dont l'estomac crie misère, et je vous restaurerai." Il servait des bouillons et, comme il n'était pas traiteur, il ne pouvait servir de ragoûts. Il cuisinait des volailles au gros sel, des oeufs frais, servis sans nappe sur de petites tables de marbre. On l'imita. Des restaurants s'ouvrirent, notamment le Wauxhall au Colisée. La nouveauté, la mode et surtout la cherté (toujours selon P. de la Mésangère) les accréditèrent, car telle personne qui n'aurait pas osé s'asseoir à une table d'hôte chez un traiteur, allait sans difficulté payer le même dîner fort cher chez le restaurateur ! En 1767 (deux ans après) Diderot l'écrivit à Mlle Volland dans une lettre : "...je sortais de là pour aller dîner au restaurateur de la rue des Poulies; on y est bien, mais chèrement traité...". Il dut y prendre goût puisque dans une autre lettre, postérieure à celle-ci, on relève : "...Mardi depuis sept heures et demi jusqu'à deux ou trois heures au Salon, ensuite dîner chez la belle restauratrice de la rue des Poulies...". Le "Dictionnaire de Trévoux" (édition de 1771) note : "Restaurateur" : il s'est établi à Paris de nouveaux traiteurs qui ne vendent que des restaurants et qui s'appellent "restaurateurs". En 1772, "les Tablettes Royales de la Renommée" indiquent "les restaurateurs sont ceux qui ont l'art de faire les véritables consommés dits "restaurants" ou "bouillon de prince", et le droit de vendre toutes sortes de crèmes, potages ou riz, aux vermicelles, oeufs frais, macaroni, chapons au gros sel, confitures, compotes et autres mets salubres et délicats".

Une nouveauté est à saluer : les dames sont admises et "peuvent y faire des repas de commande à prix fixe et modique".

Nous savons que les serveurs de vin sont en place. Thomas Platter nous apporte ses observations de la fin du XVIe : "...La crédence royale avait la forme d'un vaisseau, elle était d'argent, dorée et fort belle, on y mettait tout ce qu'on apportait à la table royale. On porta au roi une foule d'excellents mets. L'échanson les saupoudrait d'un peu de pain, les goûtait puis les présentait au roi...son vin était dans une petite bouteille

de verre recouverte d'osier. Chaque fois qu'il désirait boire, on lui versait dans un verre à pied de cristal, au fond duquel étaient des pimprenelles. Le roi but à plusieurs reprises et chaque fois il vida son verre..."

Montaigne, grand voyageur, à cette même époque nous décrit les pratiques du service du vin, tantôt à une cour royale, tantôt à la table d'un ambassadeur ou d'une auberge. On retiendra deux notes importantes qu'on retrouve chez d'autres auteurs : la première est qu'on boit rarement les vins purs; on les coupe souvent d'eau. La seconde est qu'on ne place jamais bouteille, aiguère ou pot sur la table, toujours sur la crédence ou sur une table voisine : "On servit M. de Montaigne, comme on faisait ordinairement chez M. l'Ambassadeur quand il y mangeait, à boire de cette façon : c'est qu'on lui présentait un bassin d'argent, sur lequel il y avait un verre avec du vin et une petite bouteille, de la mesure de celle où on met l'encre, pleine d'eau. Il prend le verre de la main droite, et de la gauche cette bouteille, et verse autant qu'il plaît d'eau dans son verre, et puis remet cette bouteille dans le bassin. Quand il boit, celui qui sert lui présente ledit bassin au-dessous du menton, et lui remet après son verre dans ledit bassin. Cette cérémonie ne se fait qu'à un ou deux au-dessous du maître..."Chose amusante, Joachim-Christophe Nemeitz, précepteur et grand voyageur, nous apprend au début du XVIIIe siècle, dans son ouvrage "Séjour à Paris, instruction fidèle pour les voyageurs de condition (édité en 1727), qu'il constate le même usage chez les cabaretiers et certains restaurateurs parisiens. "...Le vin d'Orléans, ainsi dit de la province où on le cultive, est bon, s'il est véritable; mais les cabaretiers le mêlent avec un peu d'eau, quand on est à table, au lieu de notre bière..." (il était Allemand).

A cette époque, les serveurs de restaurant posent les récipients (marmites, faitout, soupières...) directement sur la table. Le client se sert et sert ses hôtes. Seul le vin est servi au fur et à mesure. Les pots ou bouteilles ne sont pas mis sur les tables. Ces garçons (ou filles) de salle, entre les services, se chargeront de la vaisselle, du linge, du rangement et des approvisionnements.

Peu à peu, le service de la cave se détachera de toutes ces corvées. Les commis de cuisine n'iront plus en salle mais prépareront les légumes, les volailles, les rôtis, les sauces. Les garçons et filles du service de salle continueront de s'occuper du linge, de la vaisselle.

Le caviste apparaîtra pour veiller à l'organisation de sa cave, de ses vins, de ses mises en bouteilles, de leur rangement, de monter les bouteilles (car la cave est souvent au sous-sol) au restaurant, d'ouvrir les bouteilles et de servir... quelquefois. Le caviste sert avec son tablier de cave.

Sa tenue est déjà différente de celle des serveurs de plats. Le sommelier nouvelle manière naît progressivement sous un autre visage, car bien vite, le caviste portera aussi le nom de sommelier.

Ne porte-t-il pas des charges, des fardeaux, des sommes toute la journée ?

Ne décharge-t-il pas des sommiers, des bâts spécifiques aux bêtes de somme et leurs fardeaux ?

Le sommelier se spécialise, la cave devient son domaine, son royaume.

Les restaurants de grande classe font leur apparition en 1792.

Le premier de tous, "La Grande Taverne de Londres" au 26, rue de Richelieu est créé par l'illustre Beauvilliers, ancien officier de bouche de Monsieur, comte de Provence, ex-attaché aux Extraordinaires des Maisons Royales.

Beauvilliers se promenait majestueusement dans ses salons décorés, au milieu de sa clientèle, en portant le jabot et l'épée comme il en avait le droit. Brillat-Savarin parle de ce grand cuisinier dans sa "Physiologie du Goût" de façon fort élogieuse: "Beauvilliers a été pendant plus de quinze ans, le plus fameux restaurateur de Paris. Le premier, avec un caveau soigné, des garçons bien mis et une cuisine supérieure... Jusque là, l'art n'avait point été traité avec autant d'exactitude". Dans "Souvenirs des Tables Parisiennes", il est ajouté que Beauvilliers avait une mémoire prodigieuse : il reconnaissait et accueillait, après vingt ans, des personnes qui n'avaient mangé chez lui qu'une ou deux fois. Il avait aussi dans certains cas, une méthode qui était particulière : quand il savait qu'une société de gens riches était rassemblée dans ses salons, il s'approchait d'un air officieux, faisait des baise-mains, et paraissait donner à ses hôtes une attention toute spéciale. Il indiquait un plat qu'il ne fallait pas prendre, un autre pour lequel il fallait se hâter, en commandait un troisième auquel personne ne songeait, faisait venir du vin d'un caveau dont lui seul avait la clef...

Le sommelier servait les hôtes à discrétion, selon les ordres de Beauvilliers...

Dans la manière de ce chef de cuisine, qui offre beaucoup de ressemblances avec des chefs modernes de notre temps, apparaît déjà la diplomatie, la psychologie, la démarche du sommelier d'aujourd'hui. L'intelligence du vin montre le bout de son nez. Ce premier grand restaurateur comprend l'importance du mariage vin-mets et la valeur psychologique de la rareté, du client privilégié, du plaisir qu'il promet. Une critique de l'époque mentionne déjà : "... ce rôle d'amphitryon ne durait qu'un moment. Il s'éclipsait après l'avoir rempli et peu après, l'enflure de la carte et l'amertume du quart d'heure de Rabelais montraient suffisamment qu'on avait dîné chez un restaurateur."

Au milieu du XIXe siècle, la restauration parisienne a une bonne longueur d'avance sur la restauration de province. Et ce n'est qu'à Paris qu'on découvre les premiers vrais sommeliers. D'ailleurs ils débiteront surtout du côté du Palais-Royal (au Café Lemblin, un restaurant réputé dès le début du XIXe, vers 1815) et de l'Opéra. Sur les Boulevards (de la Place de la Madeleine à la Place de la République) de nombreux restaurants connaîtront des heures de célébrité : Restaurant Durand, le Café de Paris, Hill's Tavern, Café Foy... qui deviendra "Chez Bignon". Villemessant écrit que "la cuisine y était splendide et, dans la cave, voisinaient des Saint-Péray, des châteaux Margaux, des Romanée, des Pouilly, des Pommard et Sauternes, comme on n'en fait plus". Je citerai également le type de menu qu'on pouvait servir au Café de Paris, pour montrer le grand pas accompli tant en matière de cuisine que de vins en un siècle, à peine, de restauration. Le Café de Paris c'est tout le Boulevard. Le Tout-Paris. C'est Alfred de Musset, Émile de Girardin, Arago, Félix Arvers, Lord Seymour... Tous les chroniqueurs ont relaté, à l'époque, le pari que fit le comte Horace Vieil-Castel avec un lord anglais (c'était en 1837) qu'il mangerait en moins de deux heures un menu à cinq cents francs (ce qui était excessif pour l'époque !).

Voici le menu en question :

Potage essence de gibier
(vin de Toquay)

Laitances de carpes au Xérès
Cailles désossées en caisses
Truite du Lac de Genève, Essence d'écrevisses
(vin de Johannisberg frappé)

Faisan rôti bardé d'Ortolans
Pyramide de Truffes entières
(Clos de Vougeot de 1819)

Compote de fruits de la Martinique à la liqueur de Madame Amphoux
Sorbet au Marasquin
Stilton
(Marsala glacé)

Raisins de Malaga frais en grappes
(vin de Chypre de la commanderie et vin de Constance)

Il serait possible de citer des centaines de menus plus riches, plus imaginatifs les uns que les autres. Toutefois cet exemple donne suffisamment l'image de ce qu'on pouvait absorber à l'époque. Les caves étaient devenues somptueuses. On avait le souci d'aménager des caves propres sous les voûtes existantes pour y ranger de superbes vins, en quantité.

Ce fut le cas du restaurant très célèbre "La Maison Dorée", au coin de la rue Laffite et du boulevard, très fréquenté par le Tout-Paris de l'époque et de nombreux journalistes célèbres. Nous sommes en 1848. On relève les noms du Prince de Galles, Arago, Labiche, de Villemessant, Dumas fils, Balzac, Docteur Véron, Théophile Gautier, le Prince d'Orange, Théodore de Banville... La cave des propriétaires (les frères Verdier) est l'une des meilleures de Paris : elle comprenait deux étages, avec une succursale en face et s'enorgueillissait de quelques 180 000 bouteilles (le prix moyen d'une bouteille était compris entre 2 et 40 francs), ce qui était énorme.

Cela montre les sérieux progrès faits en matière d'éducation vinicole.

Les sommeliers monteront de plus en plus en salle, dès lors que la clientèle boit mieux, des vins de qualité et de prix. Le service du vin s'en trouve grandi, magnifié. Pendant les services, les sommeliers resteront en salle. Les cavistes purs assureront le ravitaillement de la cave au restaurant.

Les commis rangeront les bouteilles, se chargeront de les "glacer" ou de les maintenir à température. Auguste Luchet écrira du "Café Riche" (1867) : "... un garde-manger sagement glacial, que suit une sommellerie rangée comme un bureau, sépare la cuisine de la cave, domaine d'un vieillard que tous vénèrent, mais n'imitent pas, malheureusement : l'irréprochable et religieux sommelier Caradot.

Ce lieu renferme des trésors; le gardien le sait et sa vie se dépense à les servir. M. Caradot défend de fumer dans sa cave. L'Exposition de Londres, en 1862, contenait le spécimen de cette cave aujourd'hui si célèbre. Nous l'avons retrouvé, plus complet, à l'Exposition de Paris. C'est le groupe inappréciable de tous

les grands vins de France, pris en bonne année, puis soignés, et, qu'on nous passe le mot, "élevés" par un acheteur-connaisseur".

Caradot, qui avait débuté avec le siècle, dirigeait encore cette cave à plus de quatre-vingts ans. Il avait été toujours sommelier.

En ce même temps-là (1867), des dîners célèbres eurent lieu en cabinet particulier au Café Anglais, le plus fameux peut-être de tous les restaurants du XIXe siècle. La cave montrait une richesse remarquable en champagnes et en bordeaux (le propriétaire, M. Delhomme aimait peu le bourgogne et cela expliquait la faiblesse de sa cave en vins de cette région). Il avait, par contre, une fort belle collection de vins étrangers. Aujourd'hui on n'invente rien en prônant la tolérance et l'éclectisme, en introduisant dans sa cave et sur sa carte des vins étrangers.

Prenons l'exemple célèbre du dîner des "Trois Empereurs" du 7 juin 1867, réunissant autour d'une table somptueusement servie : le roi de Prusse (futur Guillaume Ier.), l'empereur de Russie Alexandre II et le Tzarevitch, qui deviendra Alexandre III.

Menu :

Deux potages (Impératrice et Fontanges)
Soufflés à la Reine
Filets de Sole à la Vénitienne
Escalopes de Turbot au gratin
Selle de mouton, purée bretonne

Trois entrées :

- Poulets à la portugaise
- Pâtés chauds de Caille
- Homard à la parisienne

Sorbets au vin

Deux rôtis :

- Canetons à la rouennaise
- Ortolans sur canapés

Quatre entremets :

- Aubergine à l'espagnole
- Asperges en branche
- Cassolettes Princesse

Enfin :

- Bombes glacées

Vins : Madère retour des Indes 1810 (grande mode à l'époque que les vins retour des Indes) - Xérès retour des Indes 1821 - Château Yquem 1847 - Chambertin 1846 - Château Margaux 1847 - Château Latour 1847 - Château Lafite 1848 - Champagne Roederer frappé.

C'est une nouvelle époque qui s'ouvre, pour la culture du vin, celle où les mariages des vins et des mets, si imparfaits soient-ils, sont devenus une évidence, un besoin, un plaisir de l'homme et de la femme de goût du XIXe siècle. La cuisine mijotée, pensée, travaillée développe de nouveaux arômes. Les vins bouquetés s'y unissent volontiers. Malheureusement le Phylloxera détruira le vignoble français et sa reconstitution sera lente et très difficile, vers les années 1870-1900. Trente ans environ de vins dont une grande partie proviendra soit de la fraude (vins trafiqués ou entièrement fabriqués), soit de nouveaux vignobles (hybrides) donnant des vins de moindre qualité. Seuls resteront fidèles à la qualité les vignes qui recouvreront au bout de quelques années leur production antérieure et leur réputation.

Les sommeliers ne seront pas des employés inutiles à ce moment-là, car ils rempliront leur cave de restaurant de vins nobles, ceux qui ont été élevés à l'ancienne, loin des centres de fraudes. L'importance accordée à l'élevage en fûts et à la mise en bouteilles atteindra des sommets inconnus jusque là..

La crise sera longue et il faudra attendre les années 1920-1930 pour voir apparaître des horizons nouveaux, ceux de la sérénité, de l'honnêteté et de la qualité. Lorsque le Comité National des Appellations d'Origine des vins et eaux-de-vie sera créé en 1935, les restaurateurs y verront un signe du destin.

Les vignerons sérieux, oeuvrant dans la qualité, respectant les traditions et ambitieux, réalisant une propagande soutenue, parviennent à placer leurs vins. Ce seront les futures "locomotives" de la viticulture d'appellation. Ces nouveaux pionniers croiront à la qualité et à leur réussite dans un monde où les modes de vie sont en pleine mutation. Suivis par quelques-uns, ils formeront vite un peloton de tête, préférant la qualité à la quantité, la rationalisation à la production désorganisée, anarchique.

Les sommeliers qui viendront prendre le tablier et la grappe d'or épinglée sur le revers de leur veston après la guerre de 14-18, représenteront une nouvelle race de sommeliers. Les transports modernes -le bateau, le train, l'automobile et bientôt l'avion vont modifier les styles de vie, favoriser le développement de l'hôtellerie et du tourisme, provoquer des changements dans les cuisines, la connaissance des vins... L'industrie hôtelière, si lente à progresser, s'éveille enfin. Palaces et palais s'érigeront vertueusement contre les hôtelleries malades du progrès. Mais les petites et modestes auberges et hostelleries de village, installées au carrefour des grandes routes, près des gares de voyageurs ou sur des places, au centre de la cité ressuscitent, appelées à un renouveau de leur activité.

L'association du tourisme et de la gastronomie (sans compter les spectacles), ébauchée à la fin du XIXe siècle prend son essor dans les années 1925-1930

L'amélioration des conditions de travail, les congés payés (1936) favoriseront le tourisme et la gastronomie. Les recettes régionales voyageront et les terroirs viticoles seront découverts par les nouveaux amateurs. On se préoccupe à présent dans toutes les classes sociales de plaisirs, de spectacles, de consommation, de communication, de luxe, de qualité de vie, de loisirs... Ainsi cet écrivain et journaliste qui connut jadis la misère et la peine des hommes, pouvait écrire, à la veille de l'Exposition de 1937, cette illustration et défense de l'existence du luxe, du luxe lui-même, si décrié par démagogie irréfléchie : "Les hôtels les premiers emplies ont été des palaces. Une des lois déconcertantes du commerce démocratique est qu'on n'imité que le luxe; la clientèle moyenne suit la clientèle princière. Si le champagne est devenu le vin de fête populaire, détonnant aux mariages ouvriers, c'est parce qu'il a été la boisson d'apparat et le demeure.

"La vogue des perles cultivées ou imitées vient de la royauté des perles vraies. Si Paris perd sa réputation de luxe, la clientèle moyenne internationale n'y viendra plus. Quand la duchesse dont la toilette est décrite dans les journaux mondains se chausse de lézard, les gamines de Belleville mettent leurs petits pieds dans la peau à écailles. Le luxe est le ferment du commerce. Il le fait lever."

Notre comportement, en 1986, est le résultat de cette pâte qui levait au début de ce siècle.

Pour les métiers de bouche s'ouvrait une longue période de prospérité. Les sommeliers allaient vivre un essor sans précédent. A Paris on relève alors un nombre impressionnant de sommeliers, environ sept ou huit cents. Pour l'époque, c'est énorme ! Il est certain que le métier de sommelier entre 1920 et 1960 s'affirme comme une spécialité et les sommeliers forment une corporation indépendante, cohérente, vivant leur métier comme une passion.

Les cuisiniers et les sommeliers sont désormais des artistes au service d'un grand art : l'Art de la Table.