

*Hoge André Bre Benoît FRANCE*  
*24/11/2022*

Benoît, il y a peu encore tu avais décidé d'être présent en Corse, au voyage de l'académie du vin de France et puis une mauvaise chute, en Bretagne, a contrarié ton projet.

Les plaies de ta blessure ne se cicatrisant pas, révélèrent un mal plus grave encore, ce cancer pour lequel pourtant, tu avais déjà gagné par deux fois, mais qui cette fois ci fut fatale.

Nous nous sommes connus par l'intermédiaire de ton frère Gilles, qui maître d'hôtel, travaillait comme moi, sommelier, chez Jacques Cagna en 1977.

À cette époque, tu étais dans le bâtiment au sein de l'entreprise familiale. Déjà tu étais passionné par la table et le vin. C'est ce qui favorisa nos premiers contacts.

En 1982, tu lâches le bâtiment pour peaufiner ta passion et t'inscris pour un an à l'Université du vin de Suze La Rousse.

Visitant les vignobles, tu constates un manque pour identifier les crus et les parcelles de chaque appellation.

Aussi, pour ton propre usage, tu dresses tout d'abord, une carte très précise des grands crus de Chablis, et que tu étends ensuite à d'autres appellations.

Ces cartes sont si méticuleuses et bien faites qu'elles sont remarquées par un amateur de vin qui te pousse dans ce travail et même s'associe au projet.

Rapidement des divergences vous séparèrent (la prospection aux Etats unis était assurée par ton associé qui prenait le Concorde et les réunions de travail se tenaient chez Taillevent en buvant des 49). C'en était trop pour ta jeune société.

Mais l'entreprise était lancée et l'essor viendra grâce à l'aide de monsieur Albert Gosset qui a compris le sens et le succès prévisible de ces cartes viticoles.

Ainsi, en recoupant les données de l'IGN et celles de l'INAO, tu vas éditer une cartographie détaillée d'une grande partie du vignoble français. Ce travail aboutira à la publication en 1982, du « Grand Atlas des vignobles de France » chez Solar, maintes fois primé et réédité.

En parallèle, ta passion pour la table se voit confortée en 1985, car tu intègres l'équipe du goût juste, initiée par Jacques Puisais. Durant plus de dix ans vous vous réunissez tous les mois chez Alain Senderens pour tenter de trouver les meilleurs accords possibles entre les vins et les mets les plus divers (caviar, andouillette, turbot, ris de veau, frites ; tout y passera).

De cette époque tu garderas de précieux souvenirs et une culture de la table certaine. Avec Eventhia et Alain Senderens qui appréciaient tes qualités de dégustateur et de gourmet, tu tisseras une belle amitié.

En 1989, tu es élu à l'Académie des Gastronomes où tu occuperas le fauteuil de François Rabelais, ce dont tu étais bien fier. Avec Jean Vitaux, tu seras le co-auteur (pour la partie vin et spiritueux) de la dernière édition du Dictionnaire de cette académie des gastronomes.

En 2000, tu entres à l'Académie du vin de France, parrainé par Jacques Puisais et Christian de Billy. Tu en deviendras le secrétaire perpétuel, fonction que tu occuperas jusqu'à ton dernier jour.

À toi comme à moi, Jacques Puisais sera le père, le guide le mentor au point que nous l'appelions tous deux : « Parrain ». Tu iras plus loin encore, en lui achetant, un peu plus tard, sa maison de Chinon.

C'est à cette époque que notre amitié se cristallisa, nos fonctions à l'académie du vin de France nous réunissant très souvent.

Avec loyauté, talent, abnégation tu assistas nos présidents successifs : Boidron, Perrin, Pitte, Graillot, démontrant que la fonction est bien perpétuelle mais hélas pas l'homme.

Derrière le colosse que tu étais se cachait un homme doux, discret, poli, courtois, raffiné, coquet, un brin dandy. Tu aimais les belles choses, les belles matières, les chaussures anglaises, toujours parfaitement cirées.

De même tu aimais les belles voitures en particulier cette Triumph TR4, que tu fis restaurer dans les règles de l'art. Avec ce coupé tu passais l'été en Provence, conduisant Christine de Bandol à Châteauneuf du Pape chez Henry Bonneau, tout en en passant par l'Oustau de Baumanière aux Baux de Provence.

Le retour ne se faisait pas sans passer par Laguiole, où tu faisais provision de charcuteries chez Conquet et surtout chez Calmels, le coutelier, où tu faisais entretenir tes couteaux.

Cultivé, grand lecteur, en particulier de Céline dont tu admirais la prose, tu émaillais nos conversations de table de citations toujours très à propos.

L'idée de passer à table te réjouissait et faisait de toi un convive parfait comme un voisin de table recherché.

On ne s'ennuyait pas et nous avons tous ici, je crois, de nombreux souvenirs avec toi, partageant lièvre à la royale, saucisson, homard, sardines, Romanée Conti, Chinon, gamay de Touraine.

Benoît, pour sûr que tu vas nous manquer, que peut-être déjà Senderens, Graillot Puisais ont mis la table, fait la cuisine et préparer les vins pour t'accueillir.

Nous ici gardons ton amitié.

À ta famille, à ta sœur Véronique, à ta fille Aurélie, à tes petits-enfants Paul et Camille, et bien-sûr à toi chère Christine, nous adressons toutes nos pensées attristées, toutes nos condoléances.