

VENDREDI 7 JANVIER 2005

Libération

Caviste Grands petrus et petits chablis.

Vingt sur vins

Le Quartier latin comptait deux monuments: le Panthéon et le père Besse. Disparu en 1996, Jean-Baptiste Besse avait ouvert son épicerie face à l'École polytechnique, le 1^{er} mai 1930. Le premier jour, son livre indiquait: «*gervais, charcuterie, pain, divers. Recette 578,55f.*» Progressivement, il se spécialisa dans les vins des chais de Bercy, constituant une des plus riches caves parisiennes de bouteilles qu'il tirait lui-même au fût. Coiffé d'un béret basque, ce Corrèzien retirait une bouteille ci et là d'un invraisemblable capharnaüm. Et il voyait, et surtout sentait, toujours juste. Les trésors accumulés étaient connus de lui seul, et encore: il en avait forcément oublié. Dans le fond de sa galerie médiévale, des flacons précieux avaient perdu leur étiquette. Il en retirait parfois un qui en faisait s'écrouler d'autres, mais s'en arrangeait toujours, car il

n'était pas avare en dégustations pour les Sorbonnards désargentés.

Après quelques années de méandres judiciaires dus à un voisin ombrageux, Lionel Michelin rouvre aujourd'hui ce lieu mythique. Nous avons déjà parlé de cet «*antiquaire en vins*», quand il était installé le long de la Bièvre dans une cave confidentielle connue des collectionneurs. Il a emmené avec lui les vieux yquem, les cognacs ancestraux et les crèmes-de-tête du temps des grandes guerres. Mais, ayant désormais vitrine sur rue, il se fait aussi un peu caviste de quartier. Au milieu des petrus et haut-brion d'an-

thologie, il propose un chablis «*vieille vigne*» à 14 euros d'un viticulteur du tonnerre, un côtes-du-rhône blanc à 9 euros et de superbes beaune et chambolle-musigny de Morot. Ses choix? Des vins naturels, non chaptalisés, non filtrés, qui ne se poussent pas du col. ◀ **V.N.**

De vinis illustribus

48, rue de la Montagne-Sainte-Genève,
75005. 01 43 36 12 12
ou www.devinis.fr
Tous les jours, sauf lundi.