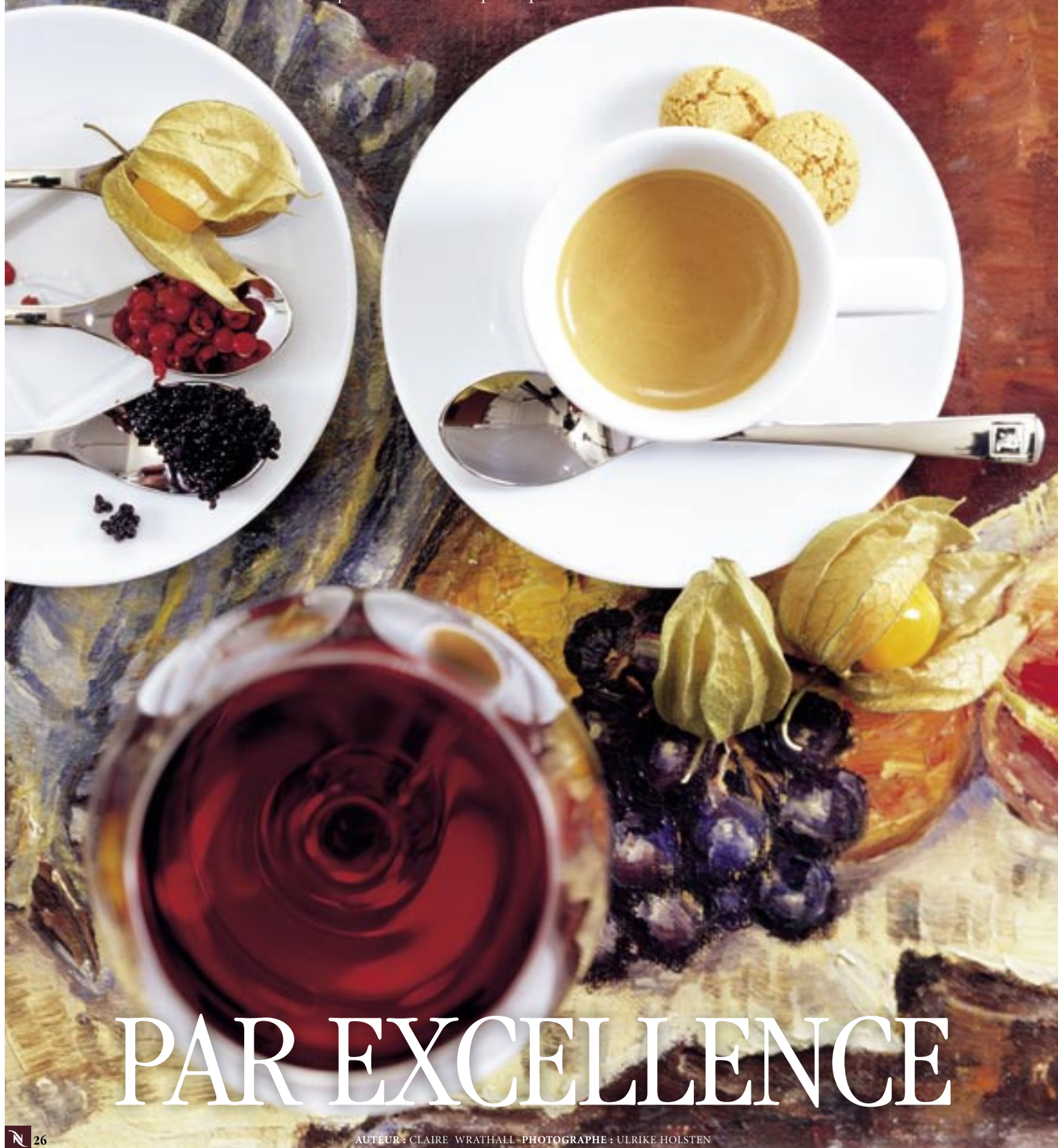


## Culture de connaisseurs

Aujourd'hui plus que jamais, nos contemporains recherchent l'excellence dans tous les aspects de la vie. Claire Wrathall, experte en art de vivre, se penche sur cette tendance au connaisseurisme et nous suggère des pistes pour former l'expert qui sommeille en nous.



# PAR EXCELLENCE

AUTEUR : CLAIRE WRATHALL - PHOTOGRAPHE : ULRIKE HOLSTEN

## GUIDE DES PLAISIRS

*Dire d'une chose qu'elle nous est familière ne nous suffit plus. Nous voulons tout connaître. (Le néologisme « connaisseurisme » est dérivé du latin cognoscere : connaître).*

**d**imanche après-midi au vénérable Musikverein de Vienne. Vous seriez tenté de croire que les raffinés amateurs de concert qui s'entassent dans la Golden Saal pour une interprétation matinale de la Neuvième Symphonie de Beethoven savent ce qui les attendent. Pas cette fois. Aussi connaisseur soit-il, ce public a été appâté par la perspective d'entendre une œuvre qui lui est familière, sous une forme revisitée par Mahler (qui dirigea la dernière représentation en ces lieux), laquelle requiert, pour être appréciée à sa juste valeur, la connaissance de la version originale de Beethoven.

Comme me le confia le chef d'orchestre Kristjan Järvi : « La version de Mahler m'a plu parce qu'elle réunit les approches de deux grands maîtres dans l'une des œuvres les plus monumentales jamais écrites. Son orchestration cherche par tous les moyens à accentuer les sentiments de salut, de rédemption et de divin de Beethoven. Entendre Beethoven à travers les oreilles de Mahler est une expérience palpitante. »

Depuis que la revue Harvard Business Review a inventé la notion d'« économie de l'expérience », de nombreux groupes de réflexion ont identifié des tendances indiquant que nos contemporains préfèrent de plus en plus consacrer leur argent à leur enrichissement culturel et intellectuel plutôt que matériel. La Future Foundation de Londres établit dans un rapport riche en références à la « soif de culture » et à la « recherche de passions, de nouvelles expériences et de développement de soi » qu'« une tendance à la consommation discrète est en train d'émerger sous la forme d'un désir d'exprimer son identité plus subtilement ». Le rapport poursuit en affirmant que « les marques ostentatoires de statut social deviennent moins importantes. Un concept plus fluide du luxe apparaît, stimulé par le souci d'authenticité et d'individualisme du consommateur ». Et il aurait pu ajouter à cela le souci de la protection de l'environnement et de sa durabilité, car certaines activités cérébrales – la réflexion, la discussion, la lecture, la pratique d'un instrument de musique – présentent également l'avantage d'être non polluantes.

Nous semblons brusquement vouloir nous ériger en connaisseurs ; nous aspirons à une compréhension experte, à une juste appréciation des plaisirs nobles de la vie. Nous ne nous contentons plus d'être familiers de certaines choses. Nous voulons tout connaître. Ainsi, de plus en plus de travailleurs retournent en classe. Les cours, pour adultes professionnellement actifs, de cuisine, d'œnologie, d'art, de musique font florès, encadrés par des chefs étoilés du Michelin, des universitaires, des commissaires-priseurs, des musiciens virtuoses.

À Londres, vous pouvez parfaire vos talents culinaires dans les cuisines du restaurant Gordon Ramsay, 3 étoiles au Michelin, avec lunch à la clé, ou dans celles d'Eric Chavot au Capital Hotel (2 étoiles au Michelin) ou encore auprès d'Angela Hartnett au Connaught (1 étoile). Ceux qui s'intéressent à des aspects plus spécifiques pourront par exemple améliorer leur technique de cuisson au wok en deux heures en compagnie de David Thompson, dont le « Nahm » est le seul restaurant thaï à avoir obtenu une étoile au Michelin.

Cependant, ces cours ne s'adressent ni à des débutants, ni à des apprentis maîtres queux. « La plupart de nos clients ont leur propre chef » explique Jarka Hinksman de la société Tasting Places, qui organise toutes les activités précitées (tél. : +44 (0)20 8964 5333, [www.tastingplaces.com](http://www.tastingplaces.com)). « Certains d'entre eux trouvent dans la cuisine un passe-temps relaxant. Mais d'autres sont tout simplement des amateurs de bonne chère qui mènent une vie très active et aiment à la fois recevoir et se faire inviter. Ils ont testé la cuisine des quatre coins du monde et veulent comprendre comment sont préparés ces plats. »

Par contre, pour impressionner d'autres passionnés de vin, rien ne vaut le titre de Maître œnologue, tel que celui décroché par l'éminente critique en vin, Mme Robinson. Sachez toutefois que depuis la création de cette distinction internationale, il y a 53 ans, seuls 257 candidats (issus de 19 nationalités différentes) ont décroché le titre. Et pourtant, même les Maîtres œnologues ont un jour été novices. Des formations plus courtes ont au moins le mérite de vous inculquer les bases utiles. Dans son nouvel ouvrage, « A Hedonist in the Cellar », l'auteur et œnophile américain Jay McInerney, relate une anecdote dans laquelle l'hôtesse d'un dîner mondain lui demanda d'identifier le vin avec un bandeau sur les yeux. « Le sommelier me tendit un verre et, avec un sentiment de résignation proche du désespoir, j'y plongeai mon nez. » Il reconnut un Haut-Brion 1982. « Je me rassais et savourai l'admiration générale sans prendre la peine de m'expliquer... Je savais que mon hôtesse buvait du Bordeaux premier cru et qu'elle s'y connaissait en millésimes. Pour le reste, j'ai eu beaucoup de chance qu'elle choisisse un Haut-Brion, parce qu'aromatiquement, c'est le plus caractéristique de tous les premiers crus. »

Les cours d'œnologie – y compris ceux dans lesquels vous goûterez un Haut-Brion ou équivalent – ne manquent pas : tout le monde en organise, depuis les négociants en vin jusqu'aux sociétés de vente aux enchères (Sotheby's and Christie's) en passant par les écoles supérieures et les universités, depuis Bordeaux, terre d'accueil de l'École du Vin (tél. : +33 (0)5 56 00 22 66, [ecole.vins-bordeaux.fr](http://ecole.vins-bordeaux.fr)) et de l'université d'œnologie



Victor Segalen pour les viticulteurs en herbe, jusqu'à Reykjavik, où Vínskólinn, l'unique académie d'œnologie d'Islande, a récemment été établie. Mais de toutes les expériences œnologiques éducatives lancées l'an passé, la plus fascinante est peut-être la visite du cellier privé proposée par le restaurant Alain Ducasse à l'Hôtel Plaza Athénée situé Avenue Montaigne à Paris (tél. : +33 (0)1 53 67 66 65; [www.plaza-athenee-paris.com](http://www.plaza-athenee-paris.com)), guidée par Gérard Margeon, né à Beaune en 1961 et donc en quelque sorte prédestiné au métier de sommelier. Les convives dégustent jusqu'à 11 vins de cette cave de 35.000 bouteilles qui abrite des exemplaires de la plupart des Bordeaux premiers crus de même que les meilleurs Bourgogne. (Vous pouvez également devenir « chef cuisinier » dans les cuisines de l'hôtel). Mais le vin et la gastronomie sont loin d'être les seuls sujets pour les individus avides de connaissance. D'où les cours d'art très sérieux pour ceux qui désirent étendre leur collection d'art et de diplômes. Ainsi les *Sotheby's Institute of Art de Londres et de New York* (tél. : +44 (0)20 7462 3232 ou +1 212 517 3929, [www.sothebysinstitutelondon.com](http://www.sothebysinstitutelondon.com)) proposent-ils désormais des visites guidées des principaux salons artistiques et salles de

vente aux enchères, parmi lesquels le TEFAF (The European Fine Art Fair) à Maastricht en mars, Art Basel à Bâle en juin, Frieze à Londres en octobre et Art Basel Miami Beach en décembre, ainsi que des ventes aux enchères à Hong-Kong et Séoul, afin de parfaire l'expérience des collectionneurs dans les domaines obscurs du monde de l'art. Ces voyages de trois jours comprennent des conférences données aussi bien par des experts en vente aux enchères que par des marchands d'art et offrent « l'opportunité d'en apprendre davantage sur l'investissement dans les œuvres d'art et leur collection et de jeter un œil dans les coulisses de ces prestigieuses foires », qui peuvent compter jusqu'à 200 à 300 stands. « En plus d'un aperçu du potentiel d'investissement, les participants pourront approcher des directeurs de galeries et des négociants et obtenir des invitations pour des événements VIP » commente Claire Brown, la directrice du marketing de l'Institut. « Pour les passionnés d'art, ces programmes sont donc un moyen idéal d'approfondir leurs connaissances ». *The British Museum* (tél. : +44 (0)20 7323 8144, [www.thebritish-museum.ac.uk](http://www.thebritish-museum.ac.uk)), organise, lui aussi, des cours susceptibles d'intéresser les connaisseurs. Son diplôme post-universitaire en art

asiatique, qui englobe l'art islamique, indien, japonais, coréen, sud-est asiatique et chinois, s'adresse à « des étudiants sérieux, des curateurs et des collectionneurs ». Car outre un sujet vaste et fascinant, l'art asiatique représente également un marché en pleine expansion. Pour Heather Elgood, directrice de la formation du British Museum, il ne fait aucun doute que la croissance des économies indienne et chinoise a avivé l'intérêt pour l'art asiatique, mais elle souligne que l'aspect commercial n'est pas la raison d'être du cours. Il n'est cependant pas exclu que ce dernier attire un certain nombre d'avocats et de financiers : « nous avons eu un élève qui a commencé une collection tout en travaillant pour une banque de Hong Kong ; un commerçant chinois de Pékin qui a pris une année sabbatique pour étudier et un dentiste canadien qui rentrait chez lui le week-end pour consulter » se rappelle la directrice. « À côté de cela, vous avez des gens qui cherchent simplement à se réorienter », alléchés par la réputation du musée en matière d'érudition et la perspective de pouvoir manipuler des œuvres d'art de sa célèbre collection. Il est bien plus difficile pour des adultes d'acquérir une fine connaissance de la musique, à moins qu'ils n'aient été bercés dedans – et idéalement formés – depuis leur plus jeune âge. La plupart des orchestres et des compagnies d'opéra mettent sur pied des associations « d'amis » et des programmes de conférences permettant à ces membres de maîtriser leur répertoire et leur processus d'interprétation. Mais la meilleure façon

d'acquérir un certain degré d'expertise musicale – en dehors de l'écoute et de la lecture – est peut-être d'assister, en tant qu'observateur, à des masterclasses durant lesquelles un artiste réputé transmet son savoir à un petit groupe de jeunes professionnels. À la *Solti Accademia di Bel Canto* ([www.accademiasolti.org](http://www.accademiasolti.org)), fondée en mémoire au chef d'orchestre Georg Solti et qui se tient chaque année en septembre dans la station balnéaire de Castiglione della Pescaia en Toscane, vous avez la possibilité d'entendre de jeunes chanteurs dirigés par des artistes de la veine de Kiri Te Kanawa ou Mirella Freni. En Angleterre, le Britten-Pears Young Artist Programme, qui s'est installé dans le Suffolk, patrie du *Aldeburgh Festival* (+44 1728 687110, [www.aldeburgh.co.uk](http://www.aldeburgh.co.uk)), et compte parmi ses anciens élèves Thomas Adès et Ian Bostridge, organise pendant toute l'année des masterclasses avec des stars internationales. J'ai ainsi assisté, au fil des années, à des sessions dispensées entre autres par la diva roumaine Ileana Cotrubas, le pianiste Graham Johnson et le fabuleux baryton russe Sergei Leiferkus. Chacun d'entre eux avait sa façon d'enseigner, mais tous nous ont éclairés par la révélation de petits détails techniques, textuels et musicaux. Le programme 2007 inclut un cours donné par l'Ensemble Ulysse sur « l'héritage viennois », de Schubert à Schoenberg ainsi qu'un atelier de huit jours sur les Lieder de Strauss et de Mahler sous la houlette de l'éblouissante mezzo américaine Michelle DeYoung. Deux sessions que même les connaisseurs abonnés au Musikverein pourraient trouver instructives. 🎧

## Grands Crus Espresso

Chacun des neuf Grands Crus de la gamme Espresso possède une personnalité reconnaissable entre toutes.

**Ristretto.** Ristretto est l'espresso italien type. C'est un espresso court, caractérisé par une touche d'acidité avec un corps fort et intense qui s'accompagne d'une persistance en bouche agréable et durable. *Notes aromatiques* : les notes hautement torréfiées sont adoucies par des notes chocolatées. *Force* : 10 🎧

**Arpeggio.** Arpeggio est le mélange méditerranéen par excellence avec un fort caractère, un corps intense et une longue et exquise persistance en bouche. Sa mousse épaisse et onctueuse est présente jusqu'à la dernière gorgée. *Notes aromatiques* : des notes grillées intenses, une note boisée et une subtile note cacao. *Force* : 9 🎧

**Roma.** Un équilibre subtil entre finesse, force et plénitude en fait le café idéal pour se préparer une tasse courte sans pour autant obtenir un espresso trop fort. *Notes aromatiques* : des notes grillées et légères, ravivées par une petite pointe d'acidité, et des notes douces et boisées. *Force* : 8 🎧

**Decaffeinato Intenso.** Son goût intense et riche présente une acidité peu élevée et fait de ce café décaféiné un véritable espresso avec toute sa force. *Notes aromatiques* : ses notes grillées et chocolatées sont parfaitement soutenues par un corps intense. Grande richesse aromatique perceptible dans la mousse et le café. *Force* : 7 🎧

**Livanto.** Mélange très équilibré, Livanto est caractérisé par son arôme dense et velouté. Il offre une rondeur unique. *Notes aromatiques* : une note boisée très parfumée, une note douce de céréale très perceptible, enrichie d'une note torréfiée. *Force* : 6 🎧

**Capriccio.** Capriccio est un espresso à la fois moelleux, doux et riche, qui a du corps. Une mousse très dense qui réfléchit presque la lumière tant elle est délicate. *Notes aromatiques* : un parfum de céréales qui s'exhale de la mousse. *Force* : 5 🎧

**Volluto.** Sa torréfaction légère révèle un corps subtil et présent, une note ronde et fraîche, ainsi que des notes douces évoquant les céréales, renforcées par une pointe d'acidité. *Notes aromatiques* : les notes aromatiques fruitées s'équilibrent harmonieusement avec ses notes biscuitées et boisées. *Force* : 4 🎧

**Così.** Così est un mélange très typé pour les amateurs d'espresso qui aiment percevoir la subtilité d'une mousse douce et onctueuse et qui apprécient l'acidité rafraîchissante de la note de citron. *Notes aromatiques* : une note citron caractéristique, très présente. *Force* : 3 🎧

**Decaffeinato.** C'est le mélange décaféiné le plus léger et le plus moelleux, qui offre un équilibre riche et délicat, entre douceur et acidité. La mousse du Decaffeinato se distingue par sa couleur noisette et une texture régulière en bouche. *Notes aromatiques* : des notes de fruits rouges, typiques de certains accords de vins, adoucies par des notes de fruits secs, de graines et une note beurrée-lactée. *Force* : 2 🎧