

*La force tranquille  
du Laurent*

# PHILIPPE BOURGUIGNON

LE RESTAURANT ÉTOILÉ DE L'AVENUE  
GABRIEL ACCUEILLE DEPUIS LONGTEMPS  
LA PLUS BELLE CLIENTÈLE DE PARIS.  
MAIS LE LAURENT EST AUSSI LE SIÈGE  
DE L'ACADÉMIE DU VIN DE FRANCE  
ET, POUR ANIMER L'ENDROIT, IL FALLAIT  
NON SEULEMENT UN GRAND SOMMELIER  
MAIS AUSSI UNE GROSSE POINTURE...

PAR ORIANNE NOUAILHAC  
PHOTOS MATHIEU GARÇON







La poignée de main chaleureuse, le sourire énigmatique, une mémoire immense propre à enregistrer les moindres *desiderata* de ses clients, souvent prestigieux, à l'occasion très puissants, et une encyclopédie du vin en guise d'hémisphère gauche... Derrière les murs du Laurent, une maison à colonnes et pilastres nichée sous les marronniers de l'avenue Gabriel, à quelques encablures de l'Élysée, Philippe Bourguignon est un directeur heureux.

De son bureau, son antre depuis plus de trente ans, il rejoint au moindre rayon de soleil ce balcon qui s'avance sous les frondaisons. Tel un chef d'orchestre, il surveille la mise en place de la terrasse jardin, sans nul doute la plus courue et la mieux fréquentée de Paris aux beaux jours. Ce n'est un secret pour personne : les puissants, les politiques, les patrons du CAC 40, les antiquaires de l'avenue Matignon, les stars et intellectuels du petit écran aiment se donner rendez-vous ici. Certains se saluent, d'autres font mine de s'ignorer pour le plus grand plaisir des convives voisins décryptant *mezzo voce* les guerres et tractations en cours.

Philippe Bourguignon évolue avec un naturel déconcertant au milieu de cet univers de dorures et de soies où l'on signe des contrats à sept ou huit zéros et où l'on coupe des têtes, où se décident des destins et où se dessinent des chutes. Tout cela semble glisser sur son costume comme l'eau sur les plumes d'un canard. Il avance avec grâce et élégance dans la mare des puissants, ne cultivant aucune inimitié, ne lâchant aucune petite phrase.

Inutile de tenter de lui soutirer des histoires croustillantes ou de lui faire parler des habitudes de ses clients choyés. Tout juste vous racontera-t-il le passage de quelques hôtes prestigieux, de Kissinger à Reagan en passant par Gorbatchev. Avant de vous offrir un large sourire, signe que le sujet a été suffisamment évoqué. C'est donc cela ce sourire énigmatique : la discrétion, apanage des grands directeurs... Détail amusant, notre homme a même reçu dans ses murs son homonyme, ancien patron d'Euro Disney et du Club Méditerranée. À une époque, chacun recevait du courrier destiné à l'autre. Deux mondes qui se croisent mais finissent par se rejoindre sur le terrain des plaisirs de la table.

Mais oublions là les mondanités et les dirigeants de ce monde car c'est sur le vin que nous sommes venus interroger Philippe Bourguignon, sommelier émérite ayant monté les échelons jusqu'à diriger cette élégante demeure, ancien pavillon de chasse de Louis XIV réhabilité en 1840 en restaurant luxueux sous les coups de crayon de l'architecte Jacques Ignace Hittorff, à qui l'on doit également le pavillon Ledoyen. À la naissance de ce Café du Cirque, en 1842, qui prendra ensuite en 1860 le nom de son troisième propriétaire, un certain M. Laurent, une cave aux dimensions généreuses a été conçue dans le bâtiment. Heureuse inspiration de M. Hittorff, qui ignorait alors que le futur Laurent abriterait un jour l'une des plus belles caves de la capitale, siège depuis une dizaine d'années de l'Académie du vin de France.



"C'EST CHEZ NOUS QUE NIXON A DÉCOUVERT LE CHABLIS DU PÈRE RAVENEAU. DE RETOUR AUX ÉTATS-UNIS, IL A PASSÉ COMMANDE."







“POUR MOI, IL FAUT  
UNE SACRÉE DOSE  
D’INTUITION,  
DE FOLIE, DE GÉNIE  
POUR ÊTRE  
VIGNERON.”



Le restaurant connaîtra plusieurs propriétaires successifs jusqu’à son avant-dernier, Jimmy Goldsmith. Le milliardaire britannique rachète le Laurent en 1973 après y avoir célébré le mariage de sa fille. Il y place un directeur charismatique, Edmond Ehrlich. Ce dernier ne tarde pas à repérer en un jeune sommelier arrivé en 1977 du talent et un vrai potentiel. Edmond Ehrlich envoie donc volontiers le jeune Philippe Bourguignon se former dans les vignes, arpenter les allées par tous les temps, plaçant ses pas dans ceux des vignerons.

**E**n 1977, à son arrivée au Laurent, Philippe Bourguignon est en effet encore novice dans ses habits de sommelier, mais il a l’assurance de celui qui ne s’est pas trompé de voie. Ses années d’enfance en pension à Joigny où, gamin turbulent, il faisait les quatre cents coups avec les fils des vignerons ne sont pas si lointaines. À l’époque déjà, le jeune garçon allait dépenser en compagnie de ses copains son maigre pécule à la Côte Saint Jacques, restaurant étoilé de Joigny. Attirance précoce pour les belles maisons. Puis ce sont les années du service militaire. Le sien se passera en Alsace et le plus clair de son temps dans les vignes. Là encore, ses économies seront englouties dans les tables. Cette fois-ci, c’est l’Auberge de l’Ill, la maison mythique de la famille Haerberlin, à Illhaeusern, qui accueille le jeune homme.

Dès cette époque, Philippe Bourguignon développe une passion pour les vins d’Alsace, et notamment pour les grands rieslings. Mais le vin pour notre homme sera avant tout une affaire de rencontres, de chances, de moments : *“Ce qui me passionne, c’est la façon dont l’homme qui se place derrière le terroir imprime sa marque. Avec les mêmes parcelles, deux personnes feront deux vins différents. Il faut une sacrée dose d’intuition, de folie, de génie pour être vigneron. À 17 ans, j’avais bu un vin qui m’avait particulièrement marqué, donc je suis allé sonner un beau matin au domaine. Le père Raveneau m’a ouvert ses portes. Il ne les a plus jamais refermées.”*

Philippe Bourguignon commence comme caviste. Porter les caisses ne lui a jamais fait peur. Puis il intègre Ledoyen et la maison Jacques Cagna où il reste quelques mois avant de rejoindre le Laurent. Après François Raveneau, notre jeune sommelier trouve alors un autre mentor : Jean Frambourt, ancien président des Sommeliers de Paris. C’est grâce à son soutien qu’il se lance dans l’aventure des concours.

En 1978, quelques mois à peine après son arrivée au Laurent, il devient Meilleur Sommelier de France à l’âge de 27 ans. Et après ? *“Eh bien, après, rien du tout. Je n’ai plus jamais eu le temps de penser aux concours. Le Laurent m’a accaparé entièrement. Quelques semaines après mon arrivée, le chef sommelier, voyant que nous n’avions toujours pas de chef cuisinier, a plié bagage et j’ai été désigné à sa place. Vous imaginez la responsabilité. J’héritais d’un fonds de cave de plusieurs décennies. Il y avait des grands crus bordelais des années 1920. Certains sont toujours là. Je me suis plongé dans le travail. Ces bouteilles*





## QUELQUES COUPS DE CŒUR DE PHILIPPE BOURGUIGNON



**RIESLING AUSLESE,  
GRAACHER DOMPROBST  
MOSEL 2005, WILLI SCHAEFER**

*“Issu de la fameuse vente aux enchères de Trèves, un vin désaltérant même avec son sucre résiduel tant l’acidité est présente et salivante. Peut-être la plus belle complexité qui soit en vin blanc.”*



**BUGEY CERDON,  
RAPHAËL BARTUCCI**

*“Des histoires d’hommes comme je les aime, un vigneron qui fut d’abord ouvrier métallurgique avant de relancer ce vin en voie de disparition ! Un vin pétillant que l’on boit pour la soif, une vraie gourmandise.”*



**ARBOIS VIN JAUNE,  
JACQUES PUFFENEY**

*“Un vin jaune n’est pas un vin oxydé mais un vin réduit sur lui-même, protégé de l’air pendant six ans. Puffeney excelle dans ce style et la palette de ses vins jaunes est infinie : noix, curry, pommes...”*



**MEURSAULT 1<sup>ER</sup> CRU  
LES PERRIÈRES 2006,  
DOMAINE ROULOT**

*“D’abord charmé par l’opulence, le beurré de certains meursaults, j’ai ensuite été conquis par la pureté, la minéralité, la tension d’autres, plus modernes. Les meursaults de Jean-Marc, eux, sont équilibrés.”*



**VALAIS FULLY, GRAIN  
NOBLE, PETITE ARVINE 2003,  
MARIE-THÉRÈSE CHAPPAZ**

*“Les Suisses protègent leur richesse ampélographique. Et cette femme est une pionnière courageuse doublée d’une artiste. Un vin rare en quête du sublime qui se boit comme un viatique pour l’éternité.”*



**HERMITAGE ROUGE 2005,  
DOMAINE  
JEAN-LOUIS CHAVE**

*“Conviction, tradition, pérennité animent au quotidien Chave Père et Fils. Ici, des vins rouges qui ne cherchent pas l’extraction, pourtant tentante avec la syrah, mais l’équilibre, la finesse, la race.”*



**CHABLIS GRAND CRU  
LES CLOS 2005,  
DOMAINE RAVENEAU**

*“Difficile pour moi d’être objectif avec les Raveneau, qui m’ont offert ma première émotion gustative avec ce goût miellé-sec. Sur ce paradoxe, j’ai construit mon idéal, mon repère en matière de vin blanc sec.”*



**SANCERRE  
CLOS LA NÉORE 2009,  
EDMOND ET ANNE VATAN**

*“Le père, la fille, transmission parfaite. La richesse des sauvignons produits sur ces coteaux historiques de Chavignol et les conseils de Nady Foucault, vigneron culte de Loire, marié à Anne. Superbe.”*

*assurent la continuité de l’esprit de la maison. Une cave se constitue ainsi, avec patience et longueur de temps.”*

Dans les années qui suivent, Philippe Bourguignon maintient le cap d’une cave classique, c’est-à-dire à dominante de bordeaux rouges et bourgognes blancs. Les choses ont bien changé depuis lors. *“Nous avons aujourd’hui 1 200 références pour 25 000 bouteilles. Et nos vins rouges sont désormais à dominante bourgogne et non plus bordeaux. Les années passant, et mes goûts personnels s’affirmant, j’ai donné un axe un peu différent à la cave. La Bourgogne y occupe maintenant une place centrale, mais pas seulement. De toute façon, je n’ai pas envie d’une cave remplie d’icônes intouchables et d’étiquettes, comme c’est le cas pour la plupart des grands restaurants. Je veux une cave qui respire, qui vit, qui épouse la maison et reflète ses goûts et nos coups de cœur.”*

**E**t les goûts de Philippe Bourguignon sont, de fait, extrêmement lisibles en consultant le livre de cave. Notre homme s’est par exemple découvert une passion dévorante pour les vins de Moselle et il affiche quatre pages de références de vins achetés à la centenaire et méconnue vente de Trèves, en Allemagne, le Trier Grosser Ring, sous l’égide de l’association des producteurs de la région connue sous le nom de Grosser Ring VDP. *“Le vignoble de la Moselle est un rêve éveillé : les couleurs, les lumières... c’est magnifique, c’est un peu le Douro en plus vert. Et les vins sont des trésors.”*

Bien entendu, ces quatre pages de références de Moselle restent du domaine de l’abstrait pour la plupart des clients du Laurent et peu se vendent, mais elles ont le mérite d’exister. Et d’indiquer un chemin. *“La vente de Trèves, qui se tient traditionnellement le dernier vendredi de septembre, est l’une des plus fascinantes qui soit. Le matin nous goûtons les lots, puis une cloche sonne à midi, annonçant la fin de la dégustation. Tout le monde se retrouve alors dehors, sur une place, une chope de bière à la main et des commissaires assermentés viennent à notre rencontre pour prendre notre commande. Pendant la vente, chaque lot est à nouveau goûté, ce qui est rare et remarquable. Cette vente est méconnue, il n’y a pratiquement que des Allemands, aucun non-Européen – inutile de vous dire que l’on n’y a jamais vu Robert Parker. Et parmi les rares Français, on trouve deux doux dingues : moi et Éric Beaumard (le chefsommelier et directeur du V, le gastronomique du George V à Paris : voir son portrait dans le numéro 4 de Vigneron, page 58, ndlr) !”*

Ainsi les trésors d’Egon Müller, de Willi Schaefer, de Hanno Zilliken, de Fritz Haag (désormais c’est Olivier Haag aux commandes) et d’autres ont-ils trouvé leur place dans la cave du Laurent, au cœur du Triangle d’Or parisien, bien loin des étendues brumeuses et romantiques de la Moselle.

Si Philippe Bourguignon a imprimé sa marque sur la cave du Laurent et sa philosophie, résumée à cette phrase qu’il répète à l’envi : *“On peut s’ennuyer ferme avec un Petrus dans une réception guindée et prendre un grand plaisir avec un petit muscadet à la chasse ou*



**“JE N’AI PAS ENVIE  
D’UNE CAVE  
REMPLE D’ICÔNES  
INTOUCHABLES. JE  
VEUX UNE CAVE QUI  
RESPIRE ET QUI VIT...”**







“LES DÉCOUVERTES,  
C’EST LE PLUS  
EXCITANT, MAIS LE  
MIEUX C’EST ENCORE  
DE POUVOIR LES  
PARTAGER.”



sur un bateau entouré d'amis”, il serait fort peu judicieux d'en déduire que les grandes étiquettes ont déserté la carte de la maison. “Évidemment que les maisons incontournables et historiques y sont représentées. De toute façon, lâche notre homme, enveloppé dans l'un de ses sourires, il faut bien des grandes étiquettes pour notre clientèle. Les hommes d'affaires veulent toujours célébrer leurs gros contrats avec un grand cru.”

**Q**uant aux autres clients, curieux de l'excellente cuisine du chef Alain Pégouret (une étoile au Michelin mais deux largement méritées, et ce depuis longtemps), il s'agit de les accompagner dans le choix d'une bouteille : “Je n'aime pas les cartes des vins qui font cinquante pages et où le client oublie totalement sa moitié assise en face de lui pendant une demi-heure le temps de la lire ! Il faut qu'il puisse avoir confiance en nous et nous laisser choisir pour lui. À partir de là, il faut savoir 'lire' le client, explique Philippe Bourguignon. Et, une fois décrypté, il faut toujours lui proposer un choix qui soit juste en dessous de ce qu'il voulait mettre en termes de prix afin de le satisfaire. Trop longtemps, dans les grandes maisons, les sommeliers ont cherché à vendre ce qu'il y avait de plus cher, au risque d'assassiner leurs clients !”

Dans cette mission d'équilibriste, Philippe Bourguignon peut compter sur Patrick Lair, chef sommelier du Laurent depuis trente ans et Ghislain Mahieu, dix-neuf ans de maison. Chaque semaine, les trois hommes plongent le nez avec application dans les verres pour déguster, commenter et faire remonter sur la carte certaines références. La surprise éclôt parfois au bout du nez et rien n'est plus satisfaisant : “Les découvertes, c'est ce qu'il y a de plus excitant, mais le mieux c'est de pouvoir les partager, estime Philippe Bourguignon. Alors lorsque je sens que le client est ouvert, je n'hésite pas à l'emmener sur mes petits chemins de traverse.”

Les petits chemins de traverse, c'est notamment ce cerdon du Bugey, un vin pétillant à la robe rosée façonné par Raphaël Bartucci, un ancien ouvrier métallo qui a changé de vie. On l'aura compris, le cœur de Philippe Bouguignon ne vibre pas pour les vigneron stars mais plutôt pour les personnalités atypiques. Il aime les délicieux gamays de l'ami Henry Marionnet, le vin jaune de Jacques Puffeney, “une région dure où les vignerons sont des ours”, le domaine Arretxea en appellation Irouléguy ou encore le Clos de la Néore en Sancerre où la fille d'Edmond Vatan, mariée à Nady Foucault du Clos Rougeard, fait une magnifique synthèse de ces vins. Il aime le champagne de Christian Coquille à Chouilly, servi d'ailleurs sous l'étiquette de la sélection maison.

Autre lieu, autre chemin de traverse, Philippe Bourguignon rend hommage à Marie-Thérèse Chappaz et sa Petite Arvine, avec un cépage incroyable cultivé dans un terroir impossible, ou encore à Michel Grisard, l'alchimiste savoyard : “Je me souviens qu'en allant au ski, on quittait les embouteillages de l'autoroute et on prenait la clé des champs. On était ainsi tombés un jour sur le domaine de Michel Grisard, en Savoie. Il a réussi un pari dingue, celui de faire revivre



ENTOURÉ DE SES DEUX SOMMELIERS,  
PATRICK LAIR, 30 ANS DE MAISON (À GAUCHE)  
ET GHISLAIN MAHIEU, 19 ANS DE MAISON.



AVEC SON CHEF  
DEPUIS L'AN 2000,  
ALAIN PÉGOURET.





le vignoble de Cevins. Le village entier, en contrebas de cette colline, était derrière lui pour recréer cette vigne qui existait déjà au XIII<sup>e</sup> siècle avec les moines et avait été abandonnée, laissant la forêt s'installer sur ces terres. Après des années de défrichage et de replantation, la vigne est à nouveau là. Ces histoires me touchent."

L'heure est venue d'accueillir les premiers clients du jour. Les yeux toujours pétillants, Philippe Bourguignon reprend son sérieux, endosse mentalement son costume de directeur. Y aura-t-il aujourd'hui encore un VIP buveur d'étiquettes ou un curieux arpenteur de chemins de traverse ? "Vous savez, à une époque, Dalí venait tous les soirs avec Gala. Ils dînaient très tôt, avant les clients et ne buvaient que de l'eau. Dalí s'amusait à répéter avec son accent chantant que la Volvic était l'eau érotique. D'autres, au contraire, n'auraient jamais imaginé dîner ici sans vin. C'est chez nous que Nixon a découvert le chablis de Raveneau. De retour aux États-Unis, il a fait commander immédiatement des caisses auprès du domaine !"

Aujourd'hui, pas de président des États-Unis en vue mais une belle surprise au programme : un Clos Vougeot 1973 de Jean Gros, une des bouteilles achetées par le sommelier de La Tour d'Argent pour Jimmy Goldsmith qui souhaitait marquer en cave l'année de son rachat du Laurent. Ce Clos Vougeot sort donc d'un long sommeil de trente-huit ans, assoupi dans la cave. Philippe Bourguignon en admire la robe avant de lâcher dans un soupir : "Il en va ainsi des grands bourgognes : le vin s'arrête un jour d'évoluer et ne bouge plus, mais il ne se décharne pas", ajoutant cette belle image : "Nous sommes ici entre rose fanée et rose séchée."

Imperceptiblement, le vin va changer dans notre verre. Sous les assauts de l'été indien, sous les frondaisons de la terrasse du Laurent, il offrira sa magie dans une fulgurance et nous délivrera son message avant de s'éteindre doucement. Destin fugace de ces émotions qui disparaissent pour ne laisser de trace que dans nos souvenirs. C'est aussi cela finalement être sommelier : donner un peu de bonheur, même volatil. Et sur ce, notre homme de repartir saluer un habitué dans un dernier sourire. ❖



AVEC LE RESPONSABLE DE LA CAVE, CHRISTIAN JACQUES.

"NOS VINS ROUGES SONT DésORMAIS À DOMINANTE BOURGOGNE ET NON PLUS BORDEAUX."

