



COMMERCE ET ENTREPRISES

PIERRE GUIGUI

« C'est important de savoir que le vin est issu de traditions et qu'il est indissociable de la mythologie, de la religion et du sacré. »

Publié le 02 juillet 2021

Rouges, blancs, gris, rosés, pétillants... il les aime tous ! Journaliste, auteur et créateur de concours viticoles, Pierre Guigui est un amoureux du vin. Friand de breuvages naturels, il a participé à la création, en 2017, du salon Pantin boit bio où 32 producteurs venus de France et d'Europe vous donnent rendez-vous, les 3 et 4 juillet, sur le parvis du théâtre du Fil de l'eau. Portrait de Pascale Decressac, publié dans Canal n°298, juillet-août 2021.

Des vins, Pierre Guigui en a goûté des dizaines de milliers. Mais il ressent toujours la même émotion lorsqu'il savoure une cuvée, quand un producteur lui raconte l'histoire d'un cru qu'il s'apprête à déguster pour la première fois. Journaliste spécialisé dans l'œnologie, Pierre Guigui dirige la collection Le Savoir boire (éditions Apogée) où il a notamment signé Une autre histoire du vin, Vin et biodynamie, une philosophie de vie ou encore Tout le monde sait déguster. Il a également créé le Guide Champagne pour le compte de Gault et Millau, célèbre bottin gastronomique dont il fut aussi, durant plusieurs années, le rédacteur en chef adjoint en charge des vins. « Je suis l'auteur d'une vingtaine d'ouvrages sur le sujet. Pendant longtemps, j'ai passé une bonne partie de mon temps à parcourir la France pour aller découvrir les vignobles. Maintenant, ce sont les producteurs qui viennent me voir », se réjouit-il.

De l'éducation des enfants à celle des papilles

Pierre Guigui est en effet devenu une voix que l'on écoute dans le petit monde du vin. Pourtant, rien ne prédestinait ce citoyen à devenir expert en la matière. Pendant près de 20 ans, c'est en effet auprès des enfants qu'il travaille en tant qu'éducateur. Mais cet amateur éclairé finit par choisir de se former auprès de Jean Frambourt, ancien président de l'Association de la sommellerie internationale, avant de passer un brevet professionnel de responsable d'exploitation agricole-viticole.

Ce qui l'intéresse avant tout, c'est le vin comme produit culturel au sens large. « C'est important de savoir que le vin est issu de traditions ancestrales, de comprendre qu'il est indissociable de la mythologie, de la religion et du sacré. Il faut aussi connaître l'histoire des vignobles à travers les régions. Si on se déconnecte de cela, on ne consomme plus qu'une boisson. »

Le plaisir du bio

Fervent défenseur de la viticulture biologique et biodynamique, Pierre Guigui a créé il y a 25 ans le concours international de vins biologiques Amphore. Arrivé à Pantin il y a une dizaine d'années, il y imagine en 2017, avec quelques compagnons de table dont Farid Bourouaha, propriétaire du Vertigo, le salon Pantin boit bio. « Ce n'est pas qu'un simple marché, précise-t-il. Ce rendez-vous a d'abord été pensé comme un moment de partage et de rencontres entre producteurs et visiteurs. » Et celui qui connaît chacun des viticulteurs invités les 3 et 4 juillet de promettre « de belles découvertes et un excellent rapport qualité-prix », avant de prodiguer un dernier conseil : « Laissez-vous guider par la curiosité et prenez du plaisir ! » À bon entendeur...

84/88 AVENUE DU GÉNÉRAL LECLERC
93507 PANTIN CEDEX

 01 49 15 40 00

HORAIRES D'OUVERTURE :

LUNDI, MARDI, MERCREDI, VENDREDI : 8H30 À 12H30 ET 13H30 À 17H30*

JEUDI : 13H30 - 17H30*

SAMEDI (UNIQUEMENT LE PÔLE ÉTAT CIVIL, ÉLECTIONS ET FUNÉRAIRE) : 9H À 12H30*

*LES GUICHETS N'ACCUEILLENENT PLUS DE PUBLIC UNE DEMI-HEURE AVANT
LA FERMETURE AFIN DE TRAITER LES DERNIÈRES DEMANDES.