



# AMÉLIE NOTHOMB

## « LA CÉRÉMONIE DU CHAMPAGNE »

L'écrivain belge de langue française a publié « Tuer le père » (Albin Michel) cette année. Avec « Le Fait du prince », en 2008, le champagne entrait dans ses romans : « Un coming-out ! »

### Quand avez-vous goûté au champagne pour la première fois ?

À 3 ans ! Mes parents sont des diplomates. Je me faufilais aux réceptions auxquelles je n'étais pas conviée. En cachette, je venais prendre un verre d'une jolie limonade à bulles. J'ai d'abord été attirée par cette couleur de l'or, mais j'ai tout de suite aimé cela ! Un coup de foudre réciproque : j'ai eu aussi le sentiment que le champagne m'aimait beaucoup.

### À 3 ans, c'est un peu jeune pour commencer à boire...

Mon amour est devenu officiel beaucoup plus tard. J'ai honte de le dire, c'est lié au 11 septembre 2001. J'ai toujours pensé que j'attendrais la fin du monde avec une excellente bouteille de champagne. Ce jour-là, j'ai vraiment cru qu'elle était arrivée. J'ai couru jusqu'à Nicolas le plus proche de chez moi, acheté une bouteille glacée de Veuve Clicquot : on ne peut pas se tromper avec elle, même si j'ai découvert depuis lors de meilleurs champagnes. La fin du monde n'est pas venue mais j'ai continué à boire du champagne.



### Quels sont vos rituels aujourd'hui ?

Depuis ce fameux jour, je le bois toujours de façon cérémonieuse. Trois fois par semaine, je me prépare en jeûnant toute la journée : les papilles gustatives sont en éveil, la faim prédispose très bien à la soif. Je romps le jeûne vers 18 heures avec une flûte de champagne frappé. Cela épouse de toute façon mes conditions normales de vie : manger m'empêche d'écrire.

7



6



8



11



12

10



9



5



### Et boire stimule-t-il la création ?

Immédiatement non, parce que cela me fait perdre tout contrôle. Le lendemain, sur l'allégresse, pourquoi pas. Toute ma vie en tout cas, l'ivresse du champagne ne m'a jamais nui mais m'a toujours portée.

### Le champagne accompagne rituellement les repas de fête. Chez vous aussi ?

Oui aussi. Parce que cela fait mieux passer ces dîners de famille un peu fastidieux.

### Avez-vous des maisons préférées ?

J'en ai beaucoup. Mais j'en place une au-dessus de toutes les autres : Dom Pérignon, particulièrement le 1976.

### On n'en boit pas trois fois par semaine...

Non, mais j'en ai plusieurs souvenirs. Notamment quand il est arrivé à la fin d'une dégustation de sept crus remarquables. Je pensais que mon palais ne serait plus en mesure de l'apprécier. Et cependant, quel effet !

### Interview

Guillaume Rebière



Date : 18/12/2011

Pays : FRANCE

Suppl. : Supplément

Page(s) : 12

Rubrique : Champagne & vins

Diffusion : (267144)

Périodicité : Hebdomadaire

# Le Journal du Dimanche



**1 Krug**  
**Un écrin de balade**

Comme une sellerie de luxe, la Grande Cuvée de Krug dans un sac de lanières en cuir, qui la garde à température pendant deux heures. 200 €

**2 Château Lascombes**  
**Du vin en flacon**

Diffusée à 100 exemplaires, une carafe au design exclusif pour marquer l'année exceptionnelle de ce millésime 2009. 300 €

**3 Gérard Bertrand**  
**Maury d'exception**

Robe acajou, nez riche, puissance en bouche pour ce vin doux naturel de 1939 déniché par l'homme des vins du Sud. 1.200 bouteilles seulement. 100 €

**4 Pommery**  
**Rock'n'roll**

Pommery place son champagne Pop sous le signe du rock'n'roll en le dotant d'une housse de guitare. 18,50 €

**5 Lenoble**  
**Deux en un**

Un coffret cadeau idéal qui contient deux très belles cuvées de la maison Lenoble à prix doux. 56 €

**6 Château Larrivet Haut-Brion**  
**Bon bordeaux**

Ce joli vin de moyenne garde, net et frais, accompagne parfaitement viandes et poissons grillés ainsi que les cuisines exotiques. 25 €

**7 Charles Gardet**  
**Millésime gourmand**

Ce champagne Prestige Millésimé 2002 exhale des notes d'agrumes et de fruits, pour accompagner des mets délicats comme des langoustes ou un saint-pierre grillé. 31,80 €

**8 G.H. Mumm**  
**Coffret prestige**

Seulement 77 exemplaires de cet étui exceptionnel accompagné d'un sabre à champagne. Le tout designé par Patrick Jouin. 800 €

**9 Albert Bichot**  
**Velouté du cachemire**

La maison bourguignonne propose un 1<sup>er</sup> cru clos des mouches 2009 dans un coffret habillé d'une écharpe en cachemire

Éric Bompard. 150 €

**10 Pannier**  
**Hédonisme inspiré**

Dans un coffret, ce parfait rosé de gastronomie qui s'accorde avec les repas de fête par la maison sise à Dizy près d'Épernay. 72 €

**11 Joseph Mellot**  
**Vin d'artiste**

Un saucerre blanc d'un grand savoir-faire, un peintre et un graphiste. Résultat : la cuvée L'Original dans un coffret unique. 43 €

**12 Lanson**  
**Chacun son style**

Avec deux flûtes, le coffret change selon la cuvée : blanc, rosé, brut sans année ou millésimé... De 35 à 46 €