

# Des œuvres d'art et du vin: une visite inattendue au Louvre

Par Isabelle Spaak

Publié il y a 4 heures,

Mis à jour il y a 4 heures

[Écouter cet article](#)

00:00/01:16



Au 2e étage du musée du Louvre, avec Mathilde Jomain devant les tableaux hollandais qui rappellent les paysages viticoles. 2022 musée du Louvre / Audrey Viger

**Proposé dans le cadre du «Parcours off», un atelier d'œnologie nous conduit à la découverte subjective des salles du musée et de pépites viticoles.**

Nocturne au musée du Louvre, comme chaque vendredi. Ce soir, le rendez-vous est fixé à 19 heures au pied de la pyramide. Plus précisément, à l'accueil des groupes. Dans une petite salle vitrée, déjà une dizaine de personnes patientent. Sagement assis sur leur chaise comme dans une salle de classe. Jeunes et moins jeunes. En couple, entre amis. Dès sa mise en ligne, la réservation de la quinzaine de places disponibles pour l'atelier œnologie a été prise d'assaut.

Proposition «*décalée*» au même titre que les visites Impro, Stand Up, Yoga, Production électro ou Contes de la nature, l'atelier œnologie fait partie du «Parcours Off» imaginé dans le but de «*surprendre et, attirer au musée un public jeune, de 18 à 35 ans, mais pas seulement, par le biais d'une autre pratique*», détaille la responsable de ces programmes, Nathalie Steffen. «*Notre intention est de faire réfléchir le visiteur sur les accords entre un vin et une œuvre. On peut se sentir aussi débutant dans la dégustation de l'un et dans la contemplation de l'autre. Tout aussi intuitif. L'idée est de comparer les sensations, rester dans l'accessible, l'émotion.*»

## L'art puis la dégustation

Le ressenti et l'inattendu. Exactement la formule avec laquelle la formatrice, Mathilde Jomain, a imaginé la visite. Forte d'un diplôme vin, culture et œnotourisme de l'Institut Jules Guyot (IUV), historienne de l'art, elle a créé le Wine Up Club, qui organise des événements croisant le monde du vin et de l'art. Pour nous mettre à l'aise, elle prévient que les accords entre les œuvres d'art et les vins qu'elle a choisi de nous présenter ce soir ont été faits de «*façon subjective*» et qu'il nous revient d'être aussi libre qu'elle dans notre appréciation. Il ne s'agit ni de prouver nos connaissances artistiques, ni œnologiques.

Débutants ou amateurs plus aguerris dans l'une ou l'autre discipline, nous voilà partis pour 1h30 ensemble. D'abord l'art puis la dégustation. Aile Richelieu, nous suivons la conférencière dans le dédale des salles en direction de la cour Puget, notre première étape. La seule dont nous dévoilerons le sujet. Pour ne pas déflorer la suite de la visite. Mathilde Jomain nous présentera trois œuvres. En plus de celle devant laquelle nous nous rassemblons. Elle nous sert d'introduction évidente. La grande statue en pied de marbre blanc s'intitule *L'automne*. Attribuée à Pierre Laviron (Anvers 1650-Paris 1685), elle fait partie d'un ensemble de quatre sculptures d'après l'antique. «*Qui veut nous aider à comprendre pourquoi j'ai choisi celle-là?*», questionne Mathilde Jomain. Pour l'instant, c'est facile. Les feuilles de vignes forment une couronne sur son front et la grappe de raisin tenue dans sa main droite positionnée sur le cœur en

un geste d'une grâce infinie nous renseignent sur l'identité du modèle: Bacchus, dieu romain du vin. Parfois aussi surnommé «Liber» (libre) car délivrant de tout souci, il est aussi affublé d'un autre sobriquet, «la pie». Puisque le vin délie les langues.

Pour l'instant, celles des participants sont libres et déliées. L'atmosphère est bon enfant. Les remarques fusent. Souvent très justes. Mine de rien, les correspondances avec le vin commencent à émerger. Qu'elles évoquent «*la force*» d'une telle œuvre, «*l'ancrage terrien*» d'une autre, le «*côté floral*», «*boisé, végétal et minéral*» ou «*la tension*» d'un petit paysage hollandais sous un ciel d'orage. La représentation d'une «*nature sauvage, déconstruite, pas encore domptée*» pour laquelle la conférencière ne cache pas son coup de foudre.

## **Des «arômes herbacés»**

Il est presque 20 heures. Nous quittons les salles du musée pour rejoindre le Studio, nouvel espace en accès libre pour petits et grands. Un ensemble - neuf salles et un forum - dédié à la découverte, à l'expérimentation, la lecture, aux rencontres. L'une des pièces a été aménagée en salle de dégustation. Les tables sont dressées, des gougères pour chacun, des verres (homologués Inao) et une sélection de trois vins dont nous tairons les noms pour laisser la surprise aux prochains participants. Tout au plus pouvons-nous déflorer qu'il s'agit d'un bourgogne et de deux beaujolais. Un blanc, deux rouges et, trois productions de vigneronnes. «*Pour compenser le fait que les œuvres d'art sélectionnées dans le parcours soient toutes signées par des artistes masculins*», s'amuse Mathilde Jamain.

Un par un, les vins sont dégustés, les commentaires des stagiaires encouragés, y compris les plus novices. «*Commençons par la vue, nous sommes là pour partager nos impressions, ce n'est pas un cours de dégustation*», encourage la conférencière. «*J'ai entendu des remarques sur la couleur ensuite ; je vous raconterai d'où vient ce vin.*» Premières gorgées.

Premiers commentaires. «*Je m'attendais à quelque chose de plus rond*», commente un tout jeune homme. «*Mais le nez est très chaleureux avec des senteurs de miel.*» Une autre se lance sur les «*arômes herbacés*» qui émanent de son verre, une troisième sur «*la largeur d'épaules*» d'un morgon. Vin de garde cultivé en bio par une jeune femme passionnée ayant hérité du domaine de sa grand-mère, il fait partie des favoris de la conférencière.

Mais le plus beau, le plus joyeux de toute cette soirée reste évidemment les symétries entre les découvertes dans les salles et celles des vins. Trois œuvres, trois jus qui miraculeusement se parlent et se répondent.

*Parcours Off. Prochaines visites les 3 février, 31 mars et 30 juin. Tarif: 12 € + entrée au musée (9 € tarif réduit). [www.louvre.fr](http://www.louvre.fr)*

