

© Antoine Grimée

MILLÉSIME

Nom masculin [milezim]

ÉTYMOLOGIE : XVIe siècle. Emprunté du latin *millesimus*, « millième ».

L'ensemble des chiffres qui, sur les médailles et les monnaies, indiquent l'année de la frappe. *Les monnaies françaises portent un millésime depuis l'ordonnance prise par Henri II en 1549.*

Sur les bouteilles de vin et d'alcool, indication chiffrée de l'année de la récolte. *Une bouteille sans millésime.* Par métonymie. Cette année elle-même. *1947, 1976 sont des millésimes exceptionnels.* S'emploie aussi pour désigner un cru millésimé. *Servir de grands millésimes.*

Ryoko Sekiguchi

Ryoko Sekiguchi est autrice et traductrice. Née à Tokyo, elle vit et travaille à Paris. Écrivant aussi bien en français qu'en japonais, elle interroge dans son œuvre nos modes de perception. Elle a traduit vers le français des auteurs tels que Jun'ichirô Tanizaki et Sôetsu Yanagi, et vers le japonais Jean Echenoz, Patrick Chamoiseau ou Simone de Beauvoir. Elle collabore régulièrement avec des artistes pour la création de livres d'art et organise des performances mêlant littérature, musique et arts visuels. Parmi ses ouvrages : *Venise*, *millefleurs* (P.O.L.), *L'Appel des odeurs* (P.O.L., rééd. Folio), *Nagori* (P.O.L., rééd. Folio) et *La terre est une marmite* (Bayard).



Crédit photo : Emmanuel Perrin



Un secret bien gardé : la longévité des sardines en conserve

RYOKO SEKIGUCHI

On fête son anniversaire chaque fois que la Terre fait un tour autour du Soleil et qu'elle revient à sa place initiale. Mais, en réalité, nous ne sommes pas les seuls à prendre de l'âge : la maison, le jardin, les cuillères, la chaise, le chat, le cheval, les volcans, les rues... tout ce qui se trouve sur cette terre vit la même aventure avec nous. Alors, pourquoi nous semble-t-il normal de célébrer notre anniversaire et pas celui de nos camarades du quotidien : la bicyclette, les grenouilles, l'aspirateur ou l'escalier ? Connaissons-nous la date de naissance d'un seul objet qui accompagne notre vie ? Certes, lorsqu'un objet est très ancien, il arrive qu'on l'exhibe avec fierté, disant que telle commode remonte au XIX^e^ siècle, ou que tel édifice a été construit au XVI^e^ siècle. On parle aussi de la même manière des arbres centenaires. Quant aux aliments, certaines boissons qui se conservent longtemps grâce à l'alcool qu'elles contiennent ont la chance qu'on se souvienne de l'année de leur fabrication, que l'on l'appelle «millésime» — mot qui désigne par ailleurs l'année de la frappe des médailles et des monnaies.

Les choses précieuses ont droit à une indication chiffrée. On parle de «millésime exceptionnel» lorsque le raisin était d'une qualité propice à faire un très bon vin. Comme pour parler de bons élèves. Pourtant, est-ce que les enfants sages ont seuls le privilège de voir fêter leur anniversaire ? Toutes les naissances ne devraient-elles pas être honorées ? Certes, certaines présences dans le monde, comme les éphémères, les abricots ou le pain, ont sans doute une vie trop courte pour qu'on loue leur longévité. Mais on connaît l'année de production d'autres denrées, comme certains fromages, l'huile d'olive, le chocolat ou la vanille. Les Pu-erh, thés fermentés de Chine, peuvent non seulement se conserver des dizaines d'années ; ils se bonifient même avec le temps. Dans le mot «millésime» se cache quelque chose de magique : tandis qu'en général, les êtres qui existent dans le monde se dégradent au fil des ans, ces mets résistent à cette règle de la corruption temporelle. Ils peuvent évoluer et développer des arômes plus complexes, des goûts plus amples et harmonieux.

Ce terme nous fait alors imaginer la vie de ces ingrédients : les fèves de cacao récoltées sur une année sèche donneront une saveur amère, avec une note boisée, alors qu'au contraire, s'il a beaucoup plu, elles offriront un parfum floral et un goût plus acide. Les personnes qui travaillent avec les oliviers pourraient nous raconter ce rapport entre le temps qu'il fait et le goût de leurs fruits, et donc celui de l'huile.

Goûter un aliment millésimé ne signifie pas seulement savourer quelque chose de délicieux, c'est imaginer la vie d'un fruit, d'une herbe... S'ils ont été heureux, s'ils ont connu l'amour de leur vie, s'ils ont eu de bons voisins ou non, s'ils ont apprécié la brise venue les caresser en fin de journée. Et ce n'est pas tout. Le produit millésimé a souvent la chance de connaître une seconde vie. Les gousses de vanille développent leurs arômes au fil des mois. Parfois, c'est la fermentation qui permet d'obtenir une longue conservation et, surtout, une véritable métamorphose. Le miso, cette pâte de soja fermenté, peut dormir dix années durant sans craindre de pourrir, grâce à la magie du champignon kôji.

Le comté, quant à lui, complexifie sereinement ses saveurs dans sa cave d'affinage. Il en va de même des sardines, qui elles aussi peuvent être millésimées ! Dans un contenant pourtant on ne peut plus ordinaire : une boîte de conserve. L'huile s'allie mieux avec la chair, et lui garde un cœur presque rose, tandis que les arêtes se mettent à fondre, sans que l'ensemble devienne mou. En retournant régulièrement les boîtes de façon à ce que le liquide imbibe bien toutes les parties des poissons, on peut ainsi élever les sardines dans leur abri de métal. N'est-ce pas finalement comme nous qui, en prenant de l'âge, devenons plus matures, en accumulant des expériences merveilleuses et en développant des amitiés profondes (on peut, du moins, l'espérer) ? Le millésime nous apprend que tous les jours c'est l'anniversaire de quelque chose qui nous accompagne dans la vie ; que chaque bouchée, chaque gorgée d'un aliment a sa date de naissance, et que chaque repas est une façon de célébrer le fait de vivre ensemble.

