

27/07/10

Industriel à Chimay, vigneron et peintre à Rouffiac

CHIMAY - Pierre Fabre a deux vies. À Chimay, il est patron de Momiplast. À Rouffiac, il bosse dur pour produire « le meilleur vin du Languedoc ». Rien de moins.

Cette petite pointe d'accent chantant, qui sent la badiane et la lavande, vous indique tout de go que Pierre Fabre est un homme du Sud. Sud de la Belgique puisqu'il est installé depuis une vingtaine d'années à Chimay, ville princière devenue la cité de son coeur. Son parcours atypique nous a suggéré ce petit crochet hors des sentiers namurois. Car l'homme est aussi du Sud de la France. Par ses racines mais aussi par ses ambitieux projets.

« Je suis la 6e génération d'une famille de vignerons », situe-t-il sur une ligne du temps imaginaire. « Mon père était président de cav'cop (comprenez caves coopératives) à Vic-le-Fesq près de Sommières. Il travaillait six jours sur sept pour vendre son vin à 0,40? le litre. C'était vraiment l'époque où l'on faisait pisser la vigne dans le Languedoc. Mon père s'est vraiment tué au travail... »

René, le papa est décédé l'an dernier mais son ombre plane sur la conversation. « Mes parents ne voulaient pas de cette vie-là pour moi. Ils m'ont poussé à faire des études. Je suis devenu ingénieur. » Et talentueux businessman. Au sein d'une grosse multinationale, leader dans l'emballage, sa carrière s'emballe. Et l'amène finalement... à Chimay, où il est propulsé à la tête d'une filiale : Momiplast. « Avec les pouvoirs politiques locaux, je me suis battu pour sauver cette usine condamnée à la fermeture. »

Tenace et combatif, Pierre Fabre sauve l'entreprise. Plus que jamais, Languedocien rimera avec Chimacien. « Arnaud, mon petit garçon, est né ici. Ma vie est en Belgique. » Mais au début des années nonante, l'appel de la vigne est le plus fort.

« J'ai perdu pas mal d'argent en bourse. J'ai voulu revenir un peu plus les deux pieds sur terre. » Ses prospections l'amènent au pied du château de **Gaure**, au coeur d'un somptueux domaine de 200 hectares, entre Limoux et Carcassonne.

Évaluation du site

Le site Internet du journal belge L'Avenir diffuse des articles concernant l'actualité générale belge et mondiale.

Cible
Grand Public

Dynamisme* :162

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Pour faire un grand vin, il faut un grand terroir. On accède aux vignes, situées à 350 mètres d'altitude, par un petit chemin à la pente éreintante. L'effort est récompensé par une vue inoubliable. Les journées d'été y sont infernales tant le soleil y est généreux. Excessif même.

Mais la région rafraîchie par cinq sources et de grands bassins. Idéal pour faire un grand raisin. Pierre Fabre ne lésine pas sur les moyens. Il s'entoure de très grands professionnels, comme Jean-Armand Bloc, un « alchimiste » parisien qui tire la quintessence du terroir qu'on lui confie. Sur place, son lieutenant Benoît Arletaz veille aux grains de raisins des différents cépages, qu'ils se nomment chardonnay, mauzac ou carignan.

« J'aime travailler ces vins de l'orée du bois », explique le jeune homme. « Ici, la nature est exceptionnelle. Dans le bois voisin, on dénombre une traine de variétés d'orchidées. Celles-ci poussent même jusque dans les lignes des vignes... » Splendide. « Au Languedoc, on n'est pas plus stupide qu'en Alsace ou en Bourgogne », s'emporte Pierre Fabre, sans perdre son sourire géant pour autant. « On peut faire des grandes choses. Ma seule ambition, c'est de faire le plus grand vin du Languedoc... » Pour la gloire de son père.