

La vitrine du champagne Météyer

Franck Météyer est la cinquième génération de la maison de Champagne située à Trélou-sur-Marne, dans l'Aisne, à quelques pas de Dormans. Il vient d'ouvrir un magnifique musée de la vigne et du vin dans ses caves anciennes, désormais dédiées à sa passion.

Désormais, le musée de la vigne et du vin ouvert à la maison de champagne Météyer à Trélou-sur-Marne, est une référence pour les amateurs. À travers une magnifique collection, les objets permettent de mieux connaître le métier de vigneron et de montrer les difficultés de nos ancêtres pour cultiver la terre et élaborer le champagne dans une époque où les moins de cinquante ans ne peuvent pas connaître. Pour proposer au public toute cette palette de machines et d'outils, Franck Météyer n'a pas hésité à sacrifier les caves de la maison de Champagne qui servent désormais de luxueux écrin. «*Désormais le stockage du vin se fait dans une cave en béton*», sourit-il.

Avec son épouse, Anna, artiste qui vient de la scène théâtrale et de la marionnette après avoir fréquenté l'École Nationale de la Marionnette de Charleville-Mézières, ils ont mis en scène un grand nombre d'outils. D'un côté, les vendanges avec la cueilleuse, et plus loin la vigneronne qui trie le raisin. Ailleurs, c'est le dégorgement. Des mannequins en habits d'époque transmis par la famille sont les piliers de reconstitutions avec les vieux outils pour une meilleure compréhension



Franck Météyer et la première machine récupérée.

sion de l'utilisation des machines et outils, mais qui apportent une ambiance. La vision globale donne l'impression que la cave est en pleine ébullition, que les acteurs immobiles sont en pleine action. C'est toute une vie qui semble s'animer dans un décor de rêve, comme si le rideau d'un théâtre s'était levé.

Chaque machine est en état de fonctionnement

Plus luxueux encore pour les passionnés, chaque outil, chaque machine est en état de fonctionnement. «*Chaque pièce récupérée est nettoyée et réparée s'il le faut*», affirme avec fierté Franck Météyer.

Une salle spacieuse pour les dégustations se trouve aussi dans l'ancienne cave. Car, et ce n'est pas une obligation, chaque visiteur peut repartir avec un achat. «*C'est vrai que nous vendons systématiquement du champagne. C'est une très bonne chose pour la maison de Champagne, même si la motivation de départ n'est pas celle-ci. Nous produisons 45 000 bouteilles chaque année, l'exploitation compte 14 ha, tous n'étant pas en propriété. Désormais nous sommes présents à l'export pour 20 % environ et l'objectif est d'amener de la croissance. Le reste est vendu à la propriété*», se réjouit Anna Météyer, qui amène aussi sa vision et ses connaissances culturelles.

Le musée qui était présenté dans une pièce a donc changé d'espace pour être mieux accueilli et présenté. Désormais, il met en évidence une magnifique collection. Et ce n'est pas la seule démarche œnotouristique de la maison qui souhaite développer les visites des caves, les réceptions de groupes, des repas, des événements, des expositions artistiques. Ainsi, la passion peut conduire à de bonnes surprises commerciales.

Denis Barbier

Musée ouvert du lundi au samedi sur rendez-vous.
Champagne Météyer Père et Fils
39, rue de l'Europe
02850 Trélou-sur-Marne
Tél. 03 23 70 26 20
contact@champagne-meteyer.com



Une cave dédiée à sa collection.



Il collectionne tout ce qui est en rapport avec la vigne de Champagne.



Voilà une pièce très rare.



Des mannequins pour plus de réalisme.



Le collectionneur porte ce musée à bout de bras.



Un sympathique clin d'œil.

EN PASSANT PAR UN GRENIER

L'histoire de la collection de Franck Météyer remonte à dix ans, seulement. «*C'est une passion et je me suis dit que je devais faire une petite salle, un petit musée. Je n'ai pas eu de machines et d'outils provenant de la famille, même si la maison date de 1860. Rien n'avait été conservé. Tout a débuté quand un jour, un vigneron de Trélou qui vendait sa maison, m'a dit d'aller dans le grenier et de prendre ce que je voulais. Il y avait une barre à débarder, un bossin sur pied et une guêrite de dégorgement. C'est de là qu'est venue ma passion de la chine des vieux outils. Ensuite, j'ai chiné dans les vide-greniers, les brocantes, les salles des ventes. Et puis, des vignerons qui ont arrêté leur activité m'ont proposé des choses. Enfin, j'ai effectué quelques échanges avec des collectionneurs*».

Il poursuit cet engouement pour les vieux outils avec quelques moments privilégiés. «*J'adore les nettoyer, les remettre en état de marche quand il le faut. Et cela permet aussi de mieux s'apercevoir qu'il existe une multitude de machines uniques ou améliorées. Tous les vignerons n'avaient pas les moyens d'acheter certains matériels. Ils les ont fabriqués ou les ont transformés*».

Anna nuance les propos de son mari. «*Les habits traditionnels, en revanche, ont été récupérés dans la famille, particulièrement la grand-mère de Franck*», souligne-t-elle.

Car Franck a su transmettre cette passion à Anna qui a une idée à la seconde et qui sait mettre en évidence chaque objet en recréant des scènes.

Un musée qui compte une salle sur le travail de la vigne, une autre sur la vinification. «*De la vendange à la bouteille*», précise le vigneron.

D.B.