



TRADITION

Un musée familial à la gloire du champagne

Dès la porte franchie, la magie du lieu opère. Le visiteur commence un voyage dans le temps à la découverte d'un petit bijou familial : le musée de la vigne et du vin de Franck et Anna Météyer, à Trélou-sur-Marne. Un musée où l'art et le champagne sont intimement liés...

L'image est pour le moins pittoresque : les membres d'une même famille posent pour une séance photo lors d'un moment capital de l'année, les vendanges. Rien d'exceptionnel, à un détail près : tous ont revêtu des habits d'antan. Bagnolet, longue jupe, tablier champenois, chemise liquette, petit gilet, ceinture de flanelle, casquette... rien ne manque à la tenue de travail pour revivre une période révolue dont l'écho résonne encore aujourd'hui à travers la visite de ce musée. Cette reconstitution a eu lieu en 2006 et avait pour cadre le vignoble de la Vallée de la Marne. Elle met en scène plusieurs générations de la famille Météyer qui se sont volontiers prêtées au jeu, autant à la vigne qu'au pressoir, afin de témoigner de la vie des vignerons au début du XX^e siècle. C'est à travers cet exemple que réside tout l'esprit du musée : mettre en scène le passé pour le faire renaître au présent.

Avec son accent slave typique, Anna, originaire de Pologne, a l'âme artistique. Elle est également vice-présidente du club Meunier Institut pour la promotion de ce

cépage. Son mari Franck a l'amour de la terre, porteuse des fruits servant à l'élaboration de ses différentes cuvées. Il est également aux yeux de son épouse un artiste déployant tous ses talents pour créer ses champagnes. Héritier de l'exploitation familiale, il est issu d'une longue lignée de viticulteurs de Trélou-sur-Marne et ce, depuis 1860. Son arrière-grand-père, Pierre Clément, fut le premier de ce village à installer un pressoir en 1929. Récoltant-manipulant, Franck est adhérent à la Fédération régionale des caves particulières de Champagne et voue une véritable passion également pour les objets de collection de son musée.

Mettre en scène le passé pour le faire renaître au présent

Cet engouement pour l'ancien est né après l'acquisition de trois outils : une barre à débarber les paniers mannequin, un bossin qui est un tire-bouchon démultiplié sur pied et une guérite à dégorgement. Ces pièces proviennent d'un vigneron de Trélou qui a contribué à l'agrandissement de l'exploitation en signe de reconnaissance à la famille Météyer. Elles étaient destinées à décorer la salle de réception, mais le virus de la collectionnisme a incité Franck à poursuivre sa quête de nouveaux trésors du

passé dont certains viennent de l'héritage familial.

En mars 2006, Dominique Fleury, alors vice-présidente du SGV pour l'Aisne, a inauguré le musée. Situé sous le hall d'accueil, cette petite salle aura un prolongement plus tard dans la cave de stockage. Les premiers visiteurs sont notamment leurs amis et clients. Le projet est ainsi devenu réalité avec l'objectif de présenter les étapes de l'élaboration du divin nectar, des



vendanges à l'expédition, en montrant tout le savoir-faire d'autrefois.

Chaque outil a une histoire et a sa place dans une période allant de la fin du XIX^e siècle aux années 1970. Tous ont été restaurés et sont en état de fonctionnement. Certains sont manipulés lors d'une démonstration, très appréciée du public. Comme par exemple cette machine servant à redresser l'agrafe retirée du bouchon de la bouteille à son ouverture. Ou encore cette boucheuse à maillet de 1863. Ces pièces sont les actrices de ce musée et mettent en scène le champagne. Combien sont exposées? Franck n'en a aucune idée, même s'il a en mémoire l'origine de ses trouvailles: de collectionneurs, salles de vente, brocantes ou tout simplement d'amis. Il est d'ailleurs à la recherche d'anciens outils qui complèteraient sa collection actuelle. Certains objets sont uniques puisque fabriqués par les vignerons eux-mêmes. Le plus vieux est un calice en bois du XVIII^e siècle, précieusement conservé et dont un exemplaire plus récent est exposé en salle. Ce calice, appelé aussi calebotin, était utilisé pour y placer la bouteille afin de la maintenir le plus solidement possible pendant le ficelage du bouchon. Un coup de cœur.

D'autres sont rares telle cette machine à démasquer, permettant de fractionner la partie cristallisée dans le vin à l'aide de petits frappeurs métalliques. Autre fierté: des chaînes pour nettoyer les tonneaux, dont l'une avec des sculptures en forme de fûts. Une impressionnante série de flacons de différentes époques attire le regard en haut d'étagères. Les plus anciens ont été soufflés à la bouche et ont des bagues carrées. La famille possède également l'ensemble de la gamme des flaconnages, allant du 1/8^e au Melchisédech (30 litres). Cette collection a été prêtée à l'occasion du festival « Champagne et Vous! » auquel participent Franck et Anna en qualité de membres de l'association des Ambassadeurs du terroir et du tourisme en Vallée de Marne. À travers cet événement viti-culturel remarquable et réussi, c'est tout le sud de l'Aisne qui sort peu à peu de l'ombre pour briller en tant que « Terre de



Champagne », forte de richesses patrimoniales et culturelles.

La famille Météyer souhaite également apporter sa pierre à l'édifice de la reconnaissance de ce territoire. Elle entend s'adapter à la demande de ses visiteurs en leur proposant, s'ils le souhaitent, un programme pour passer un agréable séjour dans cette partie de la Champagne. La section locale des vignerons de Trélou a par ailleurs inauguré deux sentiers de randonnée pédestre propices à attirer les passionnés à la découverte de ce terroir et de ses curiosités, dont le musée.

Auréolé du label Vignobles & Découvertes, décerné en septembre dernier, le champagne Météyer a toujours eu le désir de recevoir ses clients et visiteurs dans un esprit convivial et chaleureux, pour que le moment passé soit mémorable pour chacun. « Je reçois les gens comme j'aimerais être reçue », précise Anna dont la jovialité est communicatrice. Le bouche-à-oreille fonctionne à merveille. Des liens se tissent et des amitiés se nouent. « Avec notre livre d'or, nous avons fait le tour du monde sans sortir de chez nous », ajoute-t-elle. En effet, les nations des quatre coins de la planète sont représentées: Chine, États-Unis, Côte d'Ivoire, Brésil, Russie, Australie... avec une majorité de touristes des différentes régions de l'Hexagone, puis des Belges, Suédois, Allemands et Hollandais. Sans oublier les Polonais. Lors de la venue d'un car de touristes de Paris, Anna leur a réservé une surprise de taille: l'organisation d'une dégustation dans la plus grande et plus belle salle de réception qui soit: le vignoble de la Champagne! Une originalité qui en a séduit plus d'un. Sa facilité de parler plusieurs langues offre à Anna l'opportunité de communiquer avec le plus grand nombre. Elle met également à profit sa formation artistique pour créer une passerelle entre le champagne et la culture. Des personnalités du monde du sport et du spectacle n'ont pas tari d'éloges sur ce musée: Bernard Hinault, Richard Sanderson, Franck Dubosc, Paul Belmondo...
« On n'imagine pas que le métier de



vigneron soit aussi exigeant et prenant et que la fabrication du champagne demande autant de manipulation. C'est ce genre de remarques que nous entendons souvent lors des visites », souligne Franck. Les questions fusent, témoignant de l'intérêt du public pour le divin nectar qui lève un voile sur ses secrets.

Vu l'étroitesse du musée, il a été décidé d'entreprendre des travaux d'agrandissement, sans gêner les visites. Nouvelle salle de réception plus vaste pour l'accueil des touristes, avec le projet d'organiser des expositions artistiques et des initiations à la dégustation par exemple. Mais aussi aménagement de la cave familiale où sera présenté le travail de la vigne, sans oublier le greffage à l'ancienne.

« Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin mais goûte des secrets », aimait dire Salvador Dalí. Nul doute qu'après la visite de ce musée familial, le champagne de cette maison sera savouré différemment, chargé de souvenirs d'instantanés chaleureux. ■

Michel Haumont

Champagne Météyer Père et Fils
39 rue de l'Europe à Trélou-sur-Marne
Musée ouvert toute l'année,
sur rendez-vous. Tél.: 03 23 70 26 20
champagnemeteyer.com

➤ Anna et Franck Météyer dans leur musée de la vigne et du vin.

⬆ Une pièce unique: la machine à démasquer.

◀ Le musée comporte des outils allant de la fin du XIX^e siècle aux années 1970.