



Genevo-Courtisan plutôt méritant

VITICULTURE Né au bord du lac Léman en 1952, Pierre Chevrier s'est installé dans la vallée de Tavannes en 2019. Il vient d'être fait chevalier de l'Ordre du mérite agricole français pour services rendus au pays voisin.

PAR DAN STEINER



Dans sa Galerie du pangolin, Pierre Chevrier contemplant le plus vieux porto qui lui a été donné de déguster, un millésime 1815. DAN STEINER



Sur une étagère en verre, on distingue à peine la date de 1815 sur la bouteille vide du plus vieux porto qu'il n'a jamais goûté. A ses côtés, un Alicante d'environ 1840, un romanée-conti de 1875. Un Château Haut-Brion 1918, également. Et il y en a d'autres. «Je dois être l'une des dix personnes qui a goûté le plus de vins au monde», estime Pierre Chevrier. Un chiffre certes subjectif mais étayé par la distinction qu'il a récemment reçue du Ministère de l'agriculture français. On y vient.

Mais avant, cette question: le Genevois établi à Court depuis 2019 a-t-il hérité d'un trésor ou est-il riche à ce point qu'il peut se payer les meilleurs crus des vignobles de Bourgogne, du Bordelais ou de la vallée du Haut Douro, donc du monde? «A l'époque, les vins n'étaient pas si chers que cela. La première bouteille de romanée-conti que j'ai achetée ne m'avait coûté que 800 fr. Aujourd'hui, on tournerait davantage autour de 15 000 à 25 000. Non, non, je n'ai pas de moyens démesurés.»

La bouteille qui vaut un livre

Né dans la ville du bord du lac Léman en 1952, Pierre Chevrier a écrit, entre autres ouvrages, «L'Arbois jaune 1774 – Vin des Lumières», livre d'une huitantaine de pages sorti en 2018 aux Editions Cabédita sur cette «simple» bouteille qu'il a eu la chance de déguster; mais aussi «Le vin d'hier – vins historiques et d'exception» (Slatkine, 2009). Pour ces derniers, mais également pour

tous les autres services rendus à l'agriculture hexagonale, il a été fait, mi-décembre, chevalier de l'Ordre du mérite agricole français.

Si la médaille reçue du Ministère de l'agriculture voisin par l'ambassadeur de France en Suisse, Frédéric Journès, est surnommée le poireau et qu'elle est «uniquement» honorifique, elle souligne assurément l'ampleur de la contribution au domaine de la viticulture tricolore qu'a apporté notre interlocuteur (lire aussi «Chevaliers, officiers ou commandeurs distingués depuis 1883»). «Ce ne sont évidemment pas des décorations que l'on reçoit facilement», assure-t-il. «Heureusement, je l'ai obtenue du premier coup», ce qui n'est pas le cas de tous les récipiendaires, lance avec une certaine fierté celui qui a signé quelques chroniques dans «La Semaine», l'hebdomadaire gratuit du district de Moutier, de la vallée de Tavannes, de Tramelan et Sonceboz-Sombeval. Ouverte au début de la pandémie, sa galerie du 12, rue du Temple recèle de nombreux objets ou ouvrages en lien avec le vin, mais également avec d'autres domaines. Elle n'a pour l'instant rien de définitif, mais ce curieux de la vie et des objets anciens travaille à l'agencer selon ses vœux. Assis sur une malle, il désigne par exemple trois outils adossés, à portée de main. Le premier est une hache à équarrir, le deuxième un hache-paille à main, le dernier un crochet de 1821 servant à manœuvrer les grumes. Des objets de la vigne

et utiles à d'autres usages qu'il vend, au contraire du vin, qu'il déguste désormais avec des amis sans le collectionner.

Une histoire de galeries

Entre parenthèses, notre homme n'a pas de tout temps baigné dans la dive bouteille. Formé à l'Ecole polytechnique de Zurich, il a commencé par être actif dans les méthodes de travail, dès le milieu des années 70 puis dans la finance, dans sa Genève natale. Il tombe finalement dans la marmite lorsqu'il fonde sa Sàrl en Suisse, tout en commerçant en France. Son plus gros client? Les célèbres Galeries Lafayette.

Sa galerie actuelle, nommée Galerie du pangolin, et l'appartement dans lequel il vit lui ont été proposés par le propriétaire, aujourd'hui décédé. Ami à qui il avait confié qu'il souhaitait à tout prix quitter la bruyante métropole genevoise pour s'adonner calmement à l'écriture de ses prochains ouvrages. «Je suis arrivé pour la première fois en novembre», se rappelle Pierre Chevrier. «Il faisait un temps de dingue. Il m'a pris à la gare de Moutier, où j'arrivais avec le train, et nous sommes montés les gorges. J'ai cru que j'arrivais en enfer.» Il est pourtant resté, l'épicurien genevois, et se dit très satisfait de son choix.



Mon premier vin? Un Mouton Rothschild, lors d'une fête de



famille. Mais ensuite, on ne m'a plu vu du repas..."

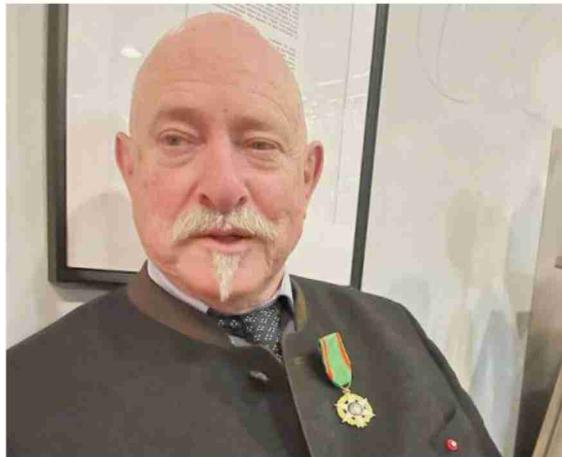
PIERRE CHEVRIER
SPÉCIALISTE DU VIN DÉCORÉ PAR LE
MINISTÈRE FRANÇAIS DE L'AGRICULTURE

Ses prochains écrits, justement, il les mijote actuellement avec un copain belge, Benoît Lecat, professeur et chef du Département du vin et de la viticulture de l'Université polytechnique de Californie. «Nous prévoyons trois livres pour le marché nord-américain. Lui va s'occuper des nouveautés qui entourent les propriétés, moi du narratif.» Imaginé pour 2024, le premier sera – évidemment – centré sur le clos français, le deuxième sur ceux d'Europe et enfin le dernier sur le reste de monde.

La boucle sera-t-elle ensuite bouclée? Pierre Chevrier n'est pas près de s'arrêter. Sa passion, d'ailleurs, d'où lui vient-elle? «J'étais très jeune, je devais avoir 12 ou 14 ans. Lors d'une fête de famille, j'ai goûté un Mouton Rothschild, que j'ai trouvé exceptionnel. Mais en-

suite, on ne m'a plu vu du repas», se rappelle-t-il en souriant. «Ça m'a complètement assommé, mais j'ai toujours pensé revenir au vin plus tard, quand j'aurais de l'argent.» Et y est revenu. Plusieurs fois, même.

1653



Pierre Chevrier avec son «poireau», surnom donné à la médaille par ses détracteurs de l'époque. LDD

On parlait du porto 1815 – un Wenceslau de Souza Guimarães, pour être précis – goûté par Pierre Chevrier, mais ce n'est pas le plus vieux cru qu'il s'est donné les moyens de déguster, le Genevo-Courtisan. La plus ancienne? Un rosé Rudesheimer de 1653. «Un allemand, un peu fatigué. Ce n'était pas le meilleur. L'Apostolwein de 1727 était par contre exceptionnel.» Ce qui les fait résister aux affres du temps? «L'acidité, qui permet de conserver la valeur du vin.»

Chevaliers, officiers ou commandeurs distingués depuis 1883

Pierre Chevrier dit faire partie des gens curieux. On ne peine pas trop à le croire. Sa médaille de l'Ordre du mérite agricole, il la doit un peu à son faible pour les armes, pour lesquelles il faisait les bourses. Notamment celle de Lausanne, avec un ami, président de la Société suisse de phaléristique, science qui étudie les ordres, décorations et médailles. «Puis je me suis pris au jeu et ai intégré cette société. Or l'un des membres était aussi dans l'AMOMA (réd: l'Association, française, des membres de l'Ordre du mérite agricole) et m'a dit qu'il aimerait présenter un dossier sur moi.» Coup d'essai, coup de maître.

Créée en 1883 par Jules Méline, alors ministre de l'Agriculture dans la Troisième République, cette décoration est toujours décernée par le ministre en activité. «Cet ordre est destiné à récompenser les femmes et les hommes ayant rendu des services marquants à l'agriculture», explique-t-on au Ministère. Chevalier, officier puis commandeur sont les différents grades. Les trois filières, reprend Pierre Chevrier, sont les cuisiniers, les pros de l'agriculture (éleveurs, cultivateurs, fromagers, bouchers, etc.) et ceux de la viticulture. Au rang des récipiendaires, on trouve feu le chef Benoît Violier, entre autres esthètes helvétiques.