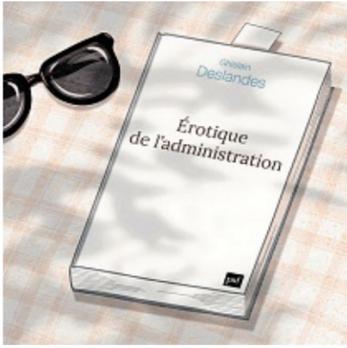


LA BIBLIOTHÈQUE
INSOLITE DE
MARA GOYET



LÉA GIRARDOT

Torrides
formulaires

Récemment, on m'a demandé mon « acte de titularisation » afin de garantir que j'étais fonctionnaire. J'ai aussitôt éprouvé une envie de pleurer et mourir : l'angoisse était là. Par chance, j'ai récupéré cet antique document du XX^e siècle au prix d'un dépassement de moi-même dont je ne suis pas peu fière. Car, oui, je suis atteinte de « phobie administrative » : j'éprouve une difficulté considérable à ouvrir un courrier des impôts. Ce mal a été mis en lumière en 2014 par Thomas Thévenoud, ce secrétaire d'Etat qui démissionna neuf jours après sa prise de poste quand fut révélée la liste de ce qu'il n'avait ni payé ni déclaré. De sa phobie il fit une force puisqu'il la déposa en tant que « marque verbale » auprès de l'Institut national de la propriété industrielle. Ce qui, je le dis sans mesquinerie aucune, suppose un petit talent administratif.

Je suis à l'affût des stratégies possibles pour affronter la bête. Quand j'ai découvert qu'un ouvrage, de Ghislain Deslandes, s'intitulait *Érotique de l'administration* (Presses universitaires de France, 2023, 224 pages, 17 euros), j'ai immédiatement voulu le lire. Je n'ai pas été naïve au point d'imaginer que l'érotisme en question verserait dans l'érotisme. J'ai compris que ce ne serait pas les aventures torrides d'une cadre de la caisse d'allocations familiales et d'un employé de l'Urssaf (organisme accompagnant les employeurs et les entrepreneurs) qui, dans l'étreinte, hurleraient des noms de formulaires. Tant mieux, d'ailleurs. Je ne cherchais pas à lire un ouvrage chimérique tel que « Un parapheur pour Paméla ». Je voulais juste guérir.

Réhabiliter le désir

Avec une certaine fébrilité, j'ai feuilleté le livre. Même si je ne comptais pas tomber sur Jacquie et Michel, j'ai été surprise d'y trouver des auteurs comme Blaise Pascal, saint Augustin, Nicéphore Niépce ou Paul de Tarse. L'ouvrage décrit la manière dont le management a perdu de vue les fins au profit des moyens, provoquant des démissions massives, une souffrance au travail et une perte de sens. L'auteur appelle à sortir de cette spirale techno mortifère, à renouer avec les affects et les besoins des acteurs. Il enjoint de réhabiliter le désir de la divinité grecque Eros. Pas celui d'*Un Apollon pour patron*, de Clare Connelly (Harlequin, 2021), mais celui qui, dans son acception la moins charnelle, concerne le désir d'élévation, la créativité, la quête du beau et la vie.

Il cite le théologien Kierkegaard : « Plus on pense de façon objective, moins on existe. » Une lettre administrative impersonnelle, privée d'affect, me donne le sentiment d'être annihilée. Misère de l'homme incapable de demeurer en repos devant sa boîte aux lettres. Je fus rassérénée : ce que j'avais pris pour une incapacité technique n'était qu'un drame métaphysique. Restait la question : comment rendre un courrier administratif érotique ? Un timbre à l'effigie de Pascal ? Un affranchissement affranchi ? Et pourquoi pas un tout simple : « Presse le pas, facteur, l'administratif n'attend pas ? » ■

MARA GOYET

Mara Goyet est écrivaine et professeure de collège

Prochain article Ainsi pensait Milou

Etre fille et fils du « pape du beaujolais » n'est pas si facile

Vins d'exception en héritage — 1/6 Les enfants de Marcel Lapierre poursuivent l'œuvre de ce pionnier des vins naturels dans la région du morgon



Camille Lapierre et son frère, Mathieu, à Villié-Morgon (Rhône), le 21 juillet. HUGO RIBES/JTEM POUR « LE MONDE »

VILLIÉ-MORGON (RHÔNE) - envoyée spéciale

La scène se passe un jour de fête du beaujolais nouveau, au début des années 2010, dans un établissement huppé de Biarritz (Pyrénées-Atlantiques). Une jeune œnologue prépare des vins à faire goûter lorsqu'elle est prise à partie par une inconnue : « Vous travaillez encore avec Lapierre ? Faites attention, depuis que Marcel est mort, c'est son fils qui a repris, et il fait n'impor-te quoi ! » La jeune femme écoute en serrant les dents. Puis, au moment de saluer l'importune, elle lui glisse sa carte de visite : « Tenez, je vous laisse mes coordonnées. Comme ça, vous saurez comment joindre la sœur du fils Lapierre, celui qui fait de la merde ! »

Si Camille Lapierre raconte l'anecdote en souriant, son regard ne trompe pas : elle n'a pas pardonné ce moment de bêtise. Marcel Lapierre est mort le 11 octobre 2010, des suites d'un cancer, et beaucoup de ses concurrents, dans la région beaujolaise, attendaient les héritiers au tournant. Lapierre était devenu une référence en France et dans le monde, le roi du morgon, du vin naturel aussi, après avoir été, pendant des années, considéré comme un illuminé. Peu de temps avant sa mort, la *Revue du vin de France* l'a même qualifié de « pape du beaujolais ». Et chacun sait que fils de pape n'est pas une situation confortable.

Douze ans ont passé. C'est beaucoup à l'échelle d'une vie humaine, mais vu d'une vigne c'est un rien de temps. Nous sommes à Villié-Morgon (Rhône), attablés à l'ombre d'un arbre, dans la jolie cour qui sépare les habitations de la cave, au cœur du domaine. Face à nous, Mathieu Lapierre, 41 ans,

qui a repris les rênes de l'affaire à la mort de son père. Tout en surveillant ses feux – il a été cuisinier dans une vie antérieure –, il écoute sa sœur Camille, 36 ans, qui l'a rejoint en 2013.

Cette histoire à Biarritz fait rire Mathieu plus qu'elle ne l'énerve : « C'est humain... et puis c'est vrai que je n'avais pas intérêt à me planter pour le premier millésime, en 2011. D'ailleurs, j'ai eu de la chance parce que l'année a été superbe. Mais en réalité cela faisait pas mal de temps que je travaillais avec Marcel. On avait fait les derniers millésimes ensemble, je ne débarquais pas du tout... »

L'idée de prendre la suite de « Marcel » n'allait pas de soi. Du moins, Mathieu ne s'y était pas préparé. « Ça m'est tombé dessus en 2004. » Il explique : « Je vivais au Canada quand mon père est venu me voir et m'a pris à part : "Tu sais, mon grain de beauté, eh bien c'est pas un grain de beauté." Il avait un mélanome, il se savait condamné, alors il a ajouté que si je voulais reprendre, il fallait que je rentre vite en France... » Bien sûr, les enfants étaient depuis toujours associés à la vie du domaine. Ils en connaissaient les bonheurs et les servitudes. Mais ils étaient partis faire leur vie ailleurs – Mathieu en cuisine, Camille comme œnologue.

« Je n'ai pas vraiment hésité à rentrer », assure le frère aîné. Pourtant il y avait de quoi. Nous sommes au milieu des années 2000, et le beaujolais, victime de ses excès mercantiles des années 1980 et 1990, est plongé dans l'une des pires crises de son existence. Le symbole en est le « beaujolais nouveau », à la fois triomphe planétaire et slogan populaire, mais avec pour conséquence une image de la région qui se dégrade brutalement. Les ventes s'effondrent alors que la production est au plus haut ? L'Etat attribue aux viticulteurs des primes à l'arrachage.

Dans l'agglomération lyonnaise, des centaines d'hectares de vignes deviennent des terrains à bâtir. La région souffre, d'autant qu'elle paie les conséquences d'un modèle productiviste peu regardant sur les rendements et les traitements chimiques sur lequel il est difficile de revenir.

Certains n'ont pas suivi cette voie et, parmi eux, Marcel Lapierre est sans doute le plus connu. Fils et petit-fils de vigneron de Villié-Morgon, il perd son père très tôt et se retrouve seul, à 23 ans, aux commandes d'un petit domaine de 7 hectares. Nous sommes en 1973. « Il faut se souvenir de l'époque, explique Mathieu. Dans les manuels utilisés par mon père pour apprendre le métier, une page sur deux était occupée par des publicités pour des produits phytosanitaires. Alors, au début, il a fait comme les autres. Puis il s'est rendu compte qu'il buvait plus volontiers les vins que faisait son père que les siens. Et il a rencontré Jules Chauvet, qui n'était pas encore connu comme la référence du beaujolais, qui lui a expliqué comment les cultures dites "modernes" provoquaient, en réalité, la mort des sols... »

« Le soufre, c'est un outil »

Marcel Lapierre prend le virage vers le bio dès le début des années 1980. Il est à contre-courant mais n'est pas seul. D'autres noms de la région, comme Jean Foillard, Guy Breton, Jean-Claude Chanudet et Jean-Paul Thévenet, tournent le dos au beaujolais à goût de banane pour privilégier une culture plus exigeante et utiliser le moins possible d'intrants. Ils sont soutenus par des grands chefs comme Alain Chapel (1937-1990), une des figures de proue de la « nouvelle cuisine », qui acceptent de payer un peu plus cher des vins à rebours des standards du moment.

Au début des années 1980, le domaine a achevé sa transition biologique, mais Lapierre n'est pas homme à courir après les labels et les macarons colorés (les étiquettes du domaine ont conservé leur remarquable sobriété). Avec ses voisins et amis de Villié-Morgon, il forge le concept de « vin nature » bien avant qu'il ne devienne à la mode. Le terme courrouce certains, mais, là

encore, la formule est pour lui plus le reflet d'une philosophie que l'affirmation d'une démarche technique. Le soufre ? Camille et Mathieu Lapierre essaient de s'en passer sans en faire une religion. « Depuis l'époque de notre père, on vinifie une partie de notre production sans sulfites et une autre avec, et on a des clients pour les deux. D'ailleurs, la proportion n'a pas changé, c'est 35/65. Vous savez, le soufre, c'est un outil, comme un marteau. Quand vous en avez besoin, vous vous en servez, le reste du temps, non. »

A la dégustation, les deux versions du morgon familial, dans leur millésime 2011, sont presque identiques. Et ce que l'on remarque en premier, c'est l'incroyable fraîcheur des gamays, qui, après plus de dix années en cave, ont conservé dans les deux cas les arômes de fruits mûrs qui font le charme des crus du morgon.

Aujourd'hui à la tête de 18 hectares – 16 en morgon, 2 en beaujolais, répartis sur vingt-trois parcelles –, les enfants de Marcel Lapierre (Mathieu, Camille et une petite sœur, installée à Montpellier, qui n'a jamais manqué une vendange) sont bien moins isolés qu'au moment où leur père dirigeait le domaine. Beaucoup de jeunes producteurs les ont suivis dans la voie du bio. « Pas forcément par conviction, beaucoup par pragmatisme », constate, amusé, Mathieu en cheminant au milieu d'une vigne nouvellement reprise située au pied de la côte de Py, détaillant pied par pied les travaux qu'il va falloir effectuer, ici le moyen de tailler pour récupérer la plante, là le besoin de replanter...

Dans un an, dix ans ? On verra, personne n'est pressé. L'ombre de Marcel Lapierre ne semble avoir écrasé personne. « On vit très bien avec, confirme Mathieu. Nos clients aussi ; d'ailleurs, beaucoup d'entre eux m'appellent Marcel, et c'est très bien comme ça. » ■

JÉRÔME GAUTHERET

Domaine Marcel Lapierre, 588, rue Rabelais, 69910 Villié-Morgon. marcel-lapierre.com

Prochain article Le domaine de Trévallon en Provence

« AVEC MON PÈRE, ON AVAIT FAIT
LES DERNIERS MILLÉSIMES ENSEMBLE,
JE NE DÉBARQUAIS PAS DU TOUT... »

Mathieu Lapierre