

Ils sont nés en 1938 :

Mireille Darc, Bernard
Fresson, Catherine Rich,
Isabelle Aubret, Eddie
Cochran, Bernadette Lafont,
Joe Dassin, Tina Turner, ...

90



9 décennies à la
Cadière d'Azur
racontées par
Fortuné Piche

LA TÊTE AU SOLEIL ET LES PIEDS DANS L'EAU

Journal de bord de vignerons de La Suffrène

1938 à 1948



L'édito de Fortuné Piche

Au début de la guerre j'avais 11 ans et j'étais gravement malade.

J'ai quand même passé mon certificat d'étude. Le jour où je l'ai obtenu, je suis arrivé chez moi, j'ai accroché mon certificat et j'ai pendu mon cartable dans le couloir, près de la cuisine. 50 ans après, mon cartable était toujours pendu à la même place, avec tous ses crayons et ses cahiers à l'intérieur. Je ne l'ai plus jamais retouché.

Je devais poursuivre mes études à l'école Rouvière de Toulon. Mais les Italiens avaient bombardé la ville. On envoie pas un enfant dans une ville qui a été bombardée. Et puis, la vérité, c'est que j'en avais marre de l'école. J'adore lire, mais si on me fait écrire une page, j'en ai pour une éternité. Par contre, je sais très bien compter. Ça oui ! Pour compter, je sais compter. J'ai fait ce que j'ai toujours voulu faire, vigneron. Et c'est mon grand père qui m'a appris tout ce que je sais.

On travaillait avec les bêtes, et les cépages n'étaient pas les mêmes. C'était les pharmaciens qui nous faisaient les analyses : L'acidité, les défauts... Du vin potable comme on disait. C'est à cette époque qu'on a commencé à faire du Bandol. Au début de l'appellation on faisait du Rosé. Mon grand-père l'appelait « Le Bastard ». Il était ni rouge, ni blanc...

Mais on l'aimait quand même. Je me souviens très bien du jour de l'Armistice. La veille j'étais allé labourer une parcelle avec le cheval. Le lendemain matin je me suis levé pour la finir, mais c'était plus long que prévu. Mon grand-père, qui était adjoint à la mairie de La Cadière, organisait une fête. Ma mère est venue me chercher. Elle a retourné la charrette et les outils pour que je m'arrête de travailler. Je suis monté au village à travers bois pour sonner les cloches et fêter la libération. J'avais 17 ans.

Page 2



Véronique Devingt

«Aux côtés des vignerons et de leurs passion»

Le vendredi 9 mars, ça fera exactement 10 ans que je travaille au Domaine la Suffrène. En fait, je suis arrivée pas vraiment par hasard... (p2)

Les rendez-vous professionnels



La Suffrène aime Le Couteau à Marseille, où notre vin n'a jamais été en si bonne compagnie. on vous en parle page 2 ...

90

En bref : A Paris, début de la coupe du Monde de football, l'Italie bat la Hongrie par 4 à 2. Création de l'air conditionné à Washington. Terrible incendie à Marseille tuant 74 personnes.

9 TÉMOIGNAGES D'ACTEURS PHARES DU DOMAINE



2/9 Véronique Devingt, Ouvrier Agricole / Aide Caviste

Bonjour je m'appelle Véronique, Le vendredi 9 mars, ça fera exactement 10 ans que je travaille au Domaine la Suffrène. En fait, je suis arrivée pas vraiment par hasard. J'ai travaillé auparavant 12 ans dans l'industrie pharmaceutique. J'avais besoin d'espace, j'avais besoin de nature, j'avais besoin d'air quelque part. Donc, j'ai commencé par faire des saisons, ici au domaine, pour faire des sagattes, des vendanges. Et un jour, Cédric m'a appelé. Il cherchait à intégrer une femme dans son équipe en vue d'un CDI. Donc, j'ai sauté sur l'occasion avec un grand plaisir, en me disant que finalement il y avait un bon dieu quelque part. Alors, je suis un peu polyvalente ici, c'est-à-dire que je suis essentiellement dans les vignes, sagattes, taille en ce moment. Ça peut être très très varié, ça peut être de l'attachage de baguettes, de l'attachage de ceps. Après, je gère aussi des chantiers quand on a des saisonniers, au moment des sagattes, au moment des vendanges. C'est intéressant, je pense, de savoir tout faire pour être complet dans son métier finalement.

Ô Monsieur Piche, Monsieur, un grand Monsieur ...

Pour moi c'est quelqu'un envers qui j'ai beaucoup beaucoup de respect et beaucoup d'admiration. Une anecdote, entre autres, par rapport à son expérience, je me rappelle une année de sagattes où il nous avait dit « surtout, surtout, vous ne touchez pas aux porteurs, vous laissez toutes les sagattes sur les porteurs car ça va être une année à vent » et effectivement il ne s'était pas trompé cette année-là. Il y a eu beaucoup de sagattes qui sont tombées par terre et si on n'avait pas suivi ses conseils, on se serait retrouvé avec zéro sagatte et zéro récolte. C'est vrai qu'il a cette expérience, cet œil, ce regard sur sa terre et c'est ça qui est exceptionnel finalement. C'est vrai, ce que j'apprécie dans ce domaine, ce qui m'a séduit beaucoup au départ, c'est ce côté très familial. Et Monsieur Piche a eu une chance inouïe d'avoir Cédric. Je pense que tous les deux sont complémentaires.

Autant le Grand-Père sera dans la partie terre, toujours ici par sa présence alors que Cédric, ça va plus être tout le côté commercial, plus le côté business finalement. C'est vrai que tous les deux se complètent. Je pense qu'ils font un bon noyau tout simplement.

Ce qui me rend la plus fière, j'aurais tendance à dire que nous sommes un domaine qui produit des vins assez exceptionnels et c'est pas moi qui le dis. Je le vois quand il nous arrive d'aller visiter d'autres domaines. Je pense que ça, c'est une de mes plus grandes fiertés, de me dire que finalement tout ce boulot, on arrive à avoir des vins exceptionnels.

Mes millésimes préférés, c'est très personnel mais en discutant avec des gens qui appréciaient les vins et qui confirment un peu mes choix, c'est bête mais c'est tout simplement l'année de naissance de mes deux petits-fils, c'est-à-dire le millésime 2011 qui est fabuleux et le 2015 qui est très très bien aussi, qui a eu une médaille d'or à Mâcon. Je souhaite que cette belle aventure continue le plus longtemps possible, entourée de bonnes personnes, c'est ce que je souhaite dans l'avenir. Pour ma part, j'espère rester le plus longtemps possible, tant que mon physique me le permettra mais jusque-là tout va bien !

LUMIÈRE SUR...



Les connaisseurs comprendront, les amateurs découvriront avec délice la tendreté et le parfum d'une viande maturée qu'ils pourront accompagner avec une cuvée de Lauves. Cédric rencontre Sébastien du restaurant Le Couteau en vidéo, c'est ici que ça se passe : voir la vidéo

À VENIR :

VALENTIN RUBIO

«Avoir un cahier des charges au quotidien c'est être garant de la qualité de nos vins. »

Diplômé de l'école nationale supérieure des sciences agronomiques de Bordeaux Valentin Rubio est le directeur technique du Domaine La Suffrène.

Son témoignage complet dans la prochaine édition.

