90 ÈME ANNÉE N°6/9

JUIN 2019

9 DÉCENNIES À LA CADIÈRE D'AZUR RACONTÉES PAR FORTUNÉ PICHE

90

ILS SONT NÉS EN 1988 :
RIHANNA, CHRISTINE AND THE QUEENS, MORGAN PARRA, MARTIN FOURCADE, ...

1978 À 1988

LA TÊTE AU SOLEIL ET LES PIEDS DANS L'EAU

JOURNAL DE BORD DE VIGNERONS DE LA SUFFRÈNE

L'édito de Fortuné Piche

Je livrais mon vin à Marseille. Je la connais comme ma poche cette ville et je peux vous dire une chose, je l'ai en horreur. A l'époque, on arrivait par la Vallée de l'Huveaune et on sentait venir sur nous un nuage de pollution. Marseille n'a jamais été une ville comme les autres : Impossible de se garer, de circuler, un vrai foutoir.

Déjà, à l'époque, on ne pouvait pas livrer. Vous pouvez pas savoir le temps que j'y ai perdu. Et perdre du temps, j'ai jamais aimé ça. Je faisais exactement la même chose que mon arrière grand-père faisait 50 ans avant.

On livrait du vin ordinaire à la demande, à des particuliers, des ouvriers pour la plupart d'entre eux. Je peux vous dire qu'à l'époque, il s'en buvait du vin. On allait jusque dans les banlieues marseillaises. J'ai développé l'entreprise et quand j'ai eu assez de clientèle je me suis concentré sur des zones.

Les tournées à Marseille, c'est pas des bons souvenirs mais que voulez-vous, c'est pas tout de faire du vin, il faut aussi savoir le vendre. **Et je vais vous dire une chose, j'adore lire, mais j'écris très mal ... Par contre, croyez-moi, je sais compter**.

À SUIVRE...

JEROME BUTON

Je suis ici au Domaine La Suffrène depuis 9 ans. J'ai commencé en février 2010 en tant qu'ouvrier agricole... suite page 2

L'OR VERT ...

Depuis plusieurs générations l'olive fait partie intégrante du paysage au Domaine La Suffrène ... suite page 3

édité par www.domaine-la-suffrene.com - 1066 Chemin de Cuges, 83 740 LA CADIERE D'AZUR - Tél : 33 (0)4 94 90 09 23 / Fax : 33 (0)4 94 90 02 21 / email : administratif@suffrene.fr

En bref : Le journaliste français J.P. Kaufmann, otage au Liban depuis 3 ans est libéré. Reagan et Gorbatchev signent le traité de désarmement sur les missiles nucléaires intermédiaires.

9 TÉMOIGNAGES D'ACTEURS PHARES DU DOMAINE

6/9 JÉRÔME BUTON, OUVRIER AGRICOLE

Bonjour je m'appelle Jérôme. Je suis ici au Domaine La Suffrène depuis 9 ans.

J'ai commencé en février 2010 en tant qu'ouvrier agricole. Juste avant, j'ai eu fait des saisons ici depuis 2004.

J'ai comme souvenir que, déjà en 2004, M. PICHE conduisait le tracteur. C'est lui qui menait pendant les vendanges le tracteur à la cave.

La collaboration entre Cédric et M. PICHE ? Je pense que c'est un flambeau qui se donne entre deux générations. L'un est plutôt entrepreneur, moderne, qui a envie de prendre de la hauteur, tandis que l'autre, le grand-père, est plutôt sur le terrain.

" C'est l'esprit d'équipe qui fait avancer une entreprise. Vous n'envoyez pas une dame à la pioche, comme vous envoyez pas quelqu'un qui est plus « bourrin » coller des belles étiquettes. Il y a une certaine complémentarité entre nous. "

Je pense que les valeurs fortes avec mes collègues, c'est de collaborer tous ensemble, c'est une certaine solidarité. On n'est pas tous faits pour telle ou telle tâche, donc le but est que chacun ait sa place là où il est le meilleur.

Avant de venir ici, j'ai fait beaucoup de petits boulots. C'était très dur d'avoir un CDI et Cédric m'a donné ma chance. Je savais pas où j'allais, j'avais raté ma maîtrise mais j'ai su grâce à ça, où j'allais.

Moi, de par mon entourage, le rosé, on le trouve très très bon. C'est vrai que quand on m'invite à un repas, que ça soit de famille, entre amis, j'amène une bouteille de rosé très régulièrement. C'est vrai que c'est la valeur sûre quoi !

Après, je vais vous dire, pour l'huile d'olive c'est pareil. J'ai eu déjà amené des bouteilles d'huile d'olive, ça fait l'unanimité ! C'est des valeurs sûres…

Podcast audio de l'interview ici : https://www.youtube.com/watch?v=ja-j53Ml3e4

édité par www.domaine-la-suffrene.com - 1066 Chemin de Cuges, 83 740 LA CADIERE D'AZUR - Tél : 33 (0)4 94 90 09 23 / Fax : 33 (0)4 94 90 02 21 / email : administratif@suffrene.fr

90

En bref : Erik Orsenna reçoit le prix Goncourt pour son ouvrage L'exposition coloniale. La première Conférence mondiale sur le sida réuni 148 pays. Inauguration de la pyramide du Louvre par François Mitterrand.

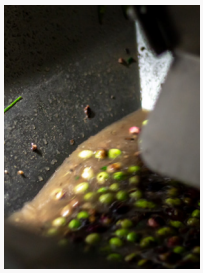
CHEZ NOUS, ON APPELLE ÇA L'OR VERT ...

La récolte s'effectue aux environs du 15 novembre jusqu'au 15 décembre, lorsque les olives sont tournantes, c'est-à-dire qu'elles passent du stade de fruit vert à celui de fruit mûr. Les fruits sont récoltés à l'aide de peignes vibrants. Les vibrations dans le feuillage vont alors faire tomber les olives au sol sur des filets préalablement positionnés. Ils sont alors récupérés manuellement puis vidés dans les remorques du tracteur.

Les olives stockées dans des boxes arrivent au moulin, elles sont alors passées dans une laveuse et rincées à l'eau. Elles sont ensuite transférées dans une effeuilleuse où sont soufflés et éliminés les feuilles et les branchages.

Les olives une fois propres, vont ensuite être passées entières dans un broyeur. Il est important de garder le noyau qui va apporter une certaine acidité et structure à l'huile pour une meilleure conservation. L'olive broyée va continuer son chemin dans des bacs de malaxage afin d'homogénéiser la pâte pour faciliter l'extraction de l'huile.

Lors de cette dernière étape, nous allons transférer la pâte dans une centrifugeuse de manière à séparer la ``margine`` (matière solide + eau) de l'huile. **La margine sera récupérée et épandue dans notre verger. Cela servira d'engrais organique. L'huile vierge extra est alors prête à consommer !**



DANS LA PROCHAINE ÉDITION...

FRANCK FRAYON
Au Domaine La Suffrène depuis 1 an et demi, tractoriste multi-tâches...

MISES EN BOUTEILLE 2019
Rouges tradition et Lauves sont à maturité, on vous parle de la mise en bouteille prochainement.

édité par www.domaine-la-suffrene.com - 1066 Chemin de Cuges, 83 740 LA CADIERE D'AZUR - Tél : 33 (0)4 94 90 09 23 / Fax : 33 (0)4 94 90 02 21 / email : administratif@suffrene.fr