

# Peut-on boire autrement ?

## ON SAIT QUE

les vins nature, bio, en biodynamie sont en constante progression.

## MAIS SAVIEZ-VOUS QU'

ils tiennent un salon rebelle, les 28 et 29 novembre, au stade Roi Baudouin ?

## Un week-end rebelle

**La deuxième édition** du salon "Vini, Birre, Ribelli" se tient dans le hall d'honneur du stade Roi Baudouin les 28 et 29 novembre prochains. Au menu, 118 vigneron·nes en rupture avec la viticulture traditionnelle mais aussi 18 brasseurs pas comme les autres, des conférences, des rencontres... Le samedi à 15 h, les passionnants Claude et Lydia Bourguignon, spécialistes des sols, s'entretiendront par exemple avec le député européen Marc Tarabella et le vigneron alsacien en biodynamie Jean-Pierre Frick. A ne pas manquer non plus, le dimanche à 14h30, la projection du documentaire 'Insecticide mon amour' de Guillaume Bodin, présenté par Adriano Zago, spécialiste italien de la biodynamie. Ou une dénonciation choc des méthodes de la viticulture conventionnelle. Enfin, "Vini, Birre, Ribelli" se mettra également aux couleurs Slow Food, à travers un

Village Slow (avec notamment le boucher star Hendrik Dierendonck et "sa" Rouge des Flandres ou le fromager bruxellois Julien Hazard) et la présentation, le samedi à 14 h, de l'application Slow Food Planet, qui reprend des adresses locales "bonnes, propres et saines". Rien d'étonnant puisque les organisateurs de l'événement, Patrick Böttcher et Jean Hummier, ont également pris les rênes du nouveau Convivium Slow Food bruxellois. Après avoir réuni 1 300 curieux en 2014, ceux-ci espèrent bien cette année passer la barre des 3 000 visiteurs dans les allées de leur salon.

→ Le samedi 28/11 de 10h à 19h, le dimanche 29/11 de 10h à 18h30. Rens. et tickets : [www.vinibirreribelli.net](http://www.vinibirreribelli.net). Prix : 10 €/jour et 15 € les deux jours en prévente (15 et 20 € sur place), donnant accès aux dégustations et aux conférences.

## Rencontre

### Hubert Heyrendt et Laura Centrella

**P**atrick Böttcher est un homme pressé. Ce pharmacien dédoublé d'un blogueur vin sait pourtant prendre le temps de s'asseoir devant une bonne table italienne pour évoquer son 2<sup>e</sup> salon "Vini, Birre, Ribelli", dont l'envie est née de sa rencontre avec la viticulture nature en Italie.

L'idée est simple: faire se rencontrer une centaine de viticulteurs (tous personnellement sélectionnés) et une vingtaine de petits brasseurs (choisis par son complice Jean Hummier, le patron des cafés "Moeder Lambic") qui ont choisi de ruer dans les brancards en refusant de travailler dans les clous de la production extensive. "Ce salon était pour moi comme une évidence, explique Böttcher. En Italie, j'ai été accueilli très chaleureusement par les vignerons. Et souvent, on me demandait de la bière Cantillon. J'échangeais ainsi une bouteille de Cantillon contre un barolo! Je me suis rendu compte que la brasserie de la Senne et les vins nature étaient en fait des univers assez proches... Au départ, ce devait être la rencontre entre des viticulteurs italiens et des brasseurs belges. D'où le nom italien de l'événement, qu'on a gardé..."

#### Au-delà du verre

"Ce qui m'intéresse aujourd'hui, c'est de rencontrer les vignerons in situ; ça change tout. Je veux parler de l'homme derrière le vin, pas seulement de la dégustation. Cet univers m'a apporté une richesse de vie incroyable. Il m'a sauvé. J'avais envie de lui renvoyer la balle", poursuit pudiquement ce bon vivant passé par des épreuves douloureuses au cours de sa vie.

Passionné de vin, sur lequel il écrit en amateur éclairé depuis une trentaine d'années, Patrick Böttcher a beaucoup évolué au fil de sa passion. "Des bordeaux grand cru aux vins nature" pour le dire vite... "Je me suis lassé des autres vins. Je suis anti-formatage, anti-industriel. Pour moi, l'AOC n'a plus d'importance. La vie, c'est l'anarchie, la variété. La révolution, cela a été le fruit et la buvabilité, contre les barriques, les tanins... On a

rendu au vin ses lettres de noblesse. Et l'appellation qui y a le plus contribué, c'est le beaujolais", poursuit cet infatigable avocat d'une autre viticulture, présente pour l'instant quasi exclusivement en France et en Italie.

Et en revenir à des chevaux de trait pour travailler la vigne (les tracteurs, trop lourds, tassant les sols) n'est pas forcément une régression pour Patrick Böttcher. "Pour faire du bon vin nature, il faut une vraie maîtrise de gestes vieux de 400 ans parce qu'on travaille sans filet, sans soufre. C'est comme jouer au football américain sans combinaison.

Le risque, c'est de tout envoyer à la distillerie si on rate son vin! Je ne suis pas un anti-moderne. Mais on faisait des choses très bonnes avant 1970, des vins pour la garde avec presque zéro technologie..."

#### Pour une autre viticulture

Le sujet d'un changement de paradigme dans le vin est aujourd'hui devenu politique. Le leader du Front de gauche en France, Jean-Luc Mélenchon, milite ainsi pour une viticulture bio et pour envisager le vin comme un "objet de civilisation" et non "un produit vinicole aromatisé", selon la définition de l'Union européenne. Non une simple marchandise produite à grande échelle sans aucun respect de l'environnement et de la santé. Si la viticulture ne représente en France que 3% des terres agricoles, elle absorbe 35% des intrants chimiques! On ne s'étonne donc pas que le taux de cancers chez certains viticulteurs et leurs familles soient anormalement élevés...

Le salon "Vini, Birre, Ribelli" fera largement écho à ces questions (cf. ci-contre). Pour Patrick Böttcher, la production traditionnelle est en effet tout simplement "monstrueuse". "Le vin est le modèle diabolique absolu. Tout est une question d'argent. Rien ne rapporte autant que le vin! Et aujourd'hui, on se retrouve avec une accumulation toxicologique très importante dans les vins", se désole ce doctorant en pharmacie...

