



*Photographie Yohanne Lamoulère/Picturetank - typographie Bonnefrite*

*Savoir enfin qui nous buvons* oscille entre / est fait de / emprunte à la fois à la dégustation commentée, à l'apéro documenté, au récit d'expérience, à l'affirmation et au partage d'un goût, au prêche de bistrotier, au dévoilement de portraits, au carnet de voyage, à la succession de récits, à la célébration du présent, à l'ode à l'ivresse, à la performance de camelot, à la conférence œnologique et à la lecture.

# SAVOIR ENFIN QUI NOUS BUVONS

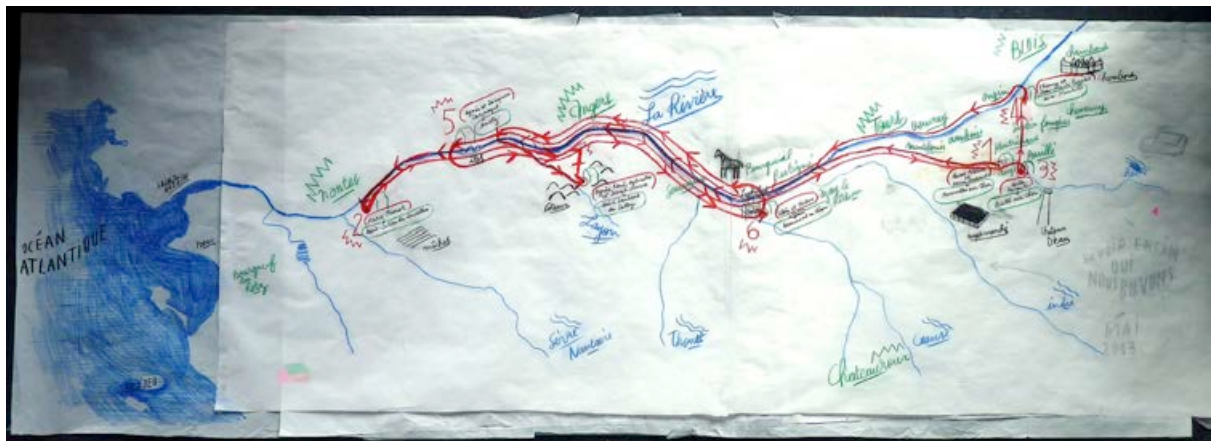
De et par Sébastien Barrier

Création mai 2013, Le Channel, Scène Nationale de Calais

**Photographies** Yohanne Lamoulère / Picturetank

**Typographie** Benoît Bonnemaïson-Fitte-Bonnefrite

**Regards** Benoît Bonnemaïson-Fitte-Bonnefrite / Catherine Blondeau / Laurent Petit



**Accompagnement et production** *l'Usine*, Scène conventionnée pour les arts dans l'espace public (Tournefeuille / Toulouse Métropole) **Coproductions et résidences** Le Channel, Scène Nationale de Calais - Le Grand T, Théâtre de Loire-Atlantique - Le Carré / - Les Colonnes, scène conventionnée, Saint Médard en Jalles / Blanquefort - Pronomade(s) en Haute-Garonne, Centre National des Arts de la Rue, Encausse les Thermes - Excentrique, festival porté par Culture O Centre – Ateliers de développement culturel - La Paperie, Centre National des Arts de la Rue – Angers - AGORA PNAC Boulazac Aquitaine -

## CONTACTS

### Diffusion

Centre de Production des Paroles Contemporaines  
Rennes (35)  
[www.cppc.fr](http://www.cppc.fr)  
Virginie Cartier / [virginie.cartier@cppc.fr](mailto:virginie.cartier@cppc.fr)  
02 99 12 55 10

### Administration / Production

*l'Usine*  
Tournefeuille (31)  
[www.lusine.net](http://www.lusine.net)  
Aurore Carpentier / [aurore@lusine.net](mailto:aurore@lusine.net)  
05 61 07 45 18

## Genèse

Le sujet, le prétexte à *savoir enfin qui nous buvons*, c'est le vin, et celles et ceux qui le font.

L'envie de monter cette histoire est née suite à ma rencontre avec une dizaine de personnes, vigneronnes et vignerons, réunis autour d'une même conception du vin : du jus de raisin fermenté, dont la production est localisée, située, ancrée sur un terroir aux caractéristiques forcément singulières, et réalisé au plus près de son expression naturelle, c'est à dire sans recours à la chimie, tant au niveau de la culture de la vigne qu'à celui de la vinification.

Ces rencontres, dont les premières remontent au printemps 2005, déterminantes dans la (dé)construction de mon goût et dans la cartographie en mouvement de mes amitiés et affections, ont eu lieu dans le cadre de salons de vigneronnes où l'on m'a, à plusieurs reprises, invité à intervenir dans mon costume de Tablantec.

Comme c'est le plus souvent le cas, ces premières saillies ont généré auprès du public, composé en partie de vigneronnes et vignerons, assez de sympathies pour que de telles invitations se réitérent par la suite.

C'est ainsi qu'en deux ou trois ans je suis devenu une espèce de clown officiel des salons de vin naturel. Il faut dire que je rendais bien aux vigneronnes et vignerons la curiosité et l'intérêt qu'ils témoignaient pour ma pratique, et que les premières dégustations vécues à leurs côtés, dans les allées de ces salons, puis dans leurs caves et dans leur chais, au cours desquelles tous mes présupposés gustatifs s'effondraient à mesure que leurs jus, encore surnaturels pour moi, violaient mon palais et ma culture du vin - par ailleurs basée sur quelques reliquats de transmission paternelle et malentendus prestigieux et vénaux dont j'étais victime comme tant d'autres - m'ont procuré beaucoup de plaisir. Et ont fait naître autant de curiosité.

Comment des vins pouvaient-ils avoir des goûts si éloignés de ce que je tenais pour être, jusque-là, précisément du vin ?

Qui étaient ces hommes et femmes, loquaces, généreux, militants, parleurs, partageurs, philosophes et paysans, dont les vins sont parfois mieux connus à New York ou Pékin qu'à quelques kilomètres de leur lieux de production, s'agitant dans une indifférence quasi générale à l'époque, et incarnant à quelques-uns une résistance dérisoire face à une industrie dont on connaît la puissance ?

Quelles étaient leurs histoires, leurs parcours ? Étaient-ils tous des enfants de vigneronnes, avaient-ils bifurqué en cours de route, étaient-ils autodidactes ou passés par des formations viticoles ?

Comment expliquer la légèreté des ivresses procurées par ces jus, et l'incroyable (bien que relative) fraîcheur éprouvée chaque lendemain d'excès, quand tous mes souvenirs de gueules de bois passées étaient systématiquement associés à des douleurs crâniennes au goût de « plus jamais ça » ?

Comment restituer le plaisir, le sentiment de privilège, de goûter et découvrir des vins en présence des hommes et des femmes qui les mettent au monde, puis d'avoir comme l'étrange sensation, en les buvant loin d'eux, de presque les boire eux-mêmes en avalant leurs jus ?

Bref, comment pourrais-je, à mon endroit et à ma manière, aidé des outils de ma pratique de la parole, raconter ces personnes, les mondes dans lesquels elles évoluent, en quoi elles me touchent, me fascinent et me passionnent ? Comment dévoiler leurs parcours, relayer leurs convictions, faire connaître leur travail, diffuser leur parole, tout en offrant aux spectateurs/goûteurs un moment, un récit, une performance voire un spectacle dignes d'intérêt ?

## Dégustation commentée / apéro documenté

Il m'a été donné à plusieurs reprises ces deux dernières années de faire goûter les vins de ces vigneron, en petit comité et de manière informelle et détendue, parfois en pleine rue et à l'arrière de mon auto à l'issue d'un spectacle de Tablantec, d'autres fois dans un atelier de construction de décors, sur une plage ou sur la cale d'un port, à une table, chez moi... Ces moments portaient en germe ce que *Savoir enfin qui nous buvons* devrait être, puisqu'en plus de remplir les verres de quelques buveurs curieux, je leur expliquais d'où et de qui provenaient les jus qu'ils étaient en train de boire.

Ces quelques essais plus ou moins conscients m'apportèrent en outre la conviction que je devrais à tout prix échapper à l'écueil de la conférence figée, professorale et docte - non que l'exercice me repousse, mais je ne possède pas les qualités et compétences requises pour m'y essayer - et que mes postures, attitudes, présence et prises de parole devraient ainsi être accompagnées d'une relative liberté de mouvements.

C'est pourquoi je n'officie pas depuis une scène ou estrade, mais depuis un meuble/comptoir/pupitre, mobile et transportable, me permettant de jouer à peu près partout, et ne m'empêchant pas, au fil du récit, de circuler, de me déplacer, voire de me répandre « en salle » pour participer au service.

J'ai imaginé ce meuble unique et élégant, voire designé. J'en ai confié la réalisation à Pierre-Marie Bernard, constructeur de bateaux dans le Morbihan, afin qu'il émane de cet objet, de ses lignes, et des matériaux utilisés pour sa réalisation, quelque chose de maritime. Une citation, pas plus. Surtout pas l'esprit des demi-coques de bateaux faisant office de comptoir dans certaines crêperies des côtes vendéennes.

Je propose donc au groupe de spectateurs/goûteurs, une centaine de personnes, de découvrir les vins de sept vigneron choisis arbitrairement en fonction de mes goûts et de mes rencontres.

Sept vins, pétillants et tranquilles, rouge, blanc et rosé, issus de sept savoir faire différents, de sols et de parcelles singuliers, pour un parcours gustatif et sensoriel que je dessinerai aidé des vigneron. Sept occasions d'évoquer le goût, l'odorat, la matière, les couleurs, le relief, l'oxydation, les papilles, les arômes, la sapidité d'un jus.

Et de parler de géologie, de sols, de cépages, d'appellations plus ou moins contrôlées, de construction de son propre goût - quête de liberté subjective, personnelle, longue et difficile - d'agriculture, d'environnement, de décroissance. Mais aussi de littérature, de pathologies, de philosophie, d'histoire, d'économie, de culture, de politique... Et de moi, bien entendu, car je n'envisage toujours pas de séparer mes prises de parole d'un petit travail réflexif et autobiographique.

J'aimerais que les personnes prennent le temps de sentir ce que les vins leur procurent, et, qui sait, qu'elles puissent exprimer quelques sensations et impressions, sans pour autant ouvrir à chaque bouteille un vaste débat ou une agora, ceci dans le but de préserver le rythme du récit, ponctué, telle une succession de chapitres, par la découverte de chaque vin et vigneron.

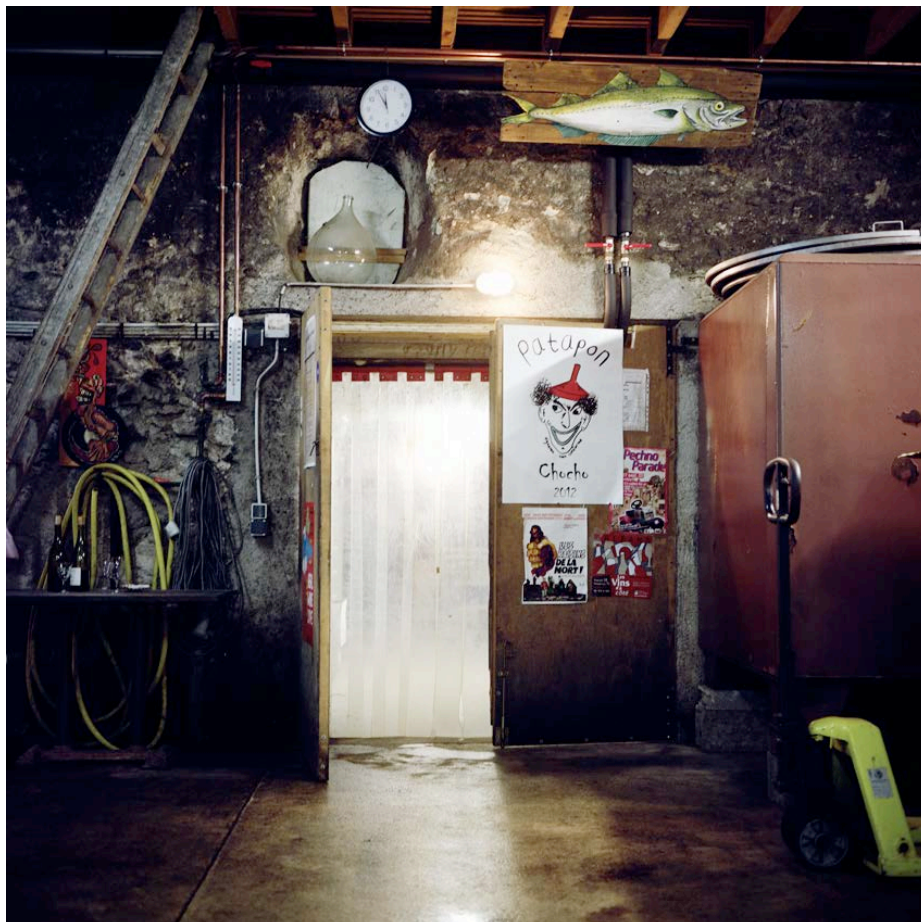
N'ayant pas la légitimité, ni l'envie d'ailleurs, de dispenser un cours magistral, ou d'exprimer un point de vue docte à des goûteurs dont certains en sauront sans doute déjà plus que moi sur la question. D'où l'affirmation d'un point de vue totalement subjectif et personnel, et d'un casting de vins et de personnes parfaitement autoritaire.

## Récit d'expérience / dévoilement de portraits

Ce projet n'aurait pas d'intérêt pour moi si chaque vin dégusté n'était l'occasion de découvrir le portrait de la personne ou de la famille qui le produit. En mots, évidemment, et en images. J'ai confié la réalisation de celles-ci à Yohanne Lamoulère, photographe, membre du collectif Transit et de Picturetank, dont la pratique oscille entre regards plastique et documentaire.

J'évoque donc les vies d'Agnès et de René, de Marc, de Jérôme, de Jacques, de Thierry et de Jean-Marie, de Noëlla et de Laurent, de Pascal et de Mose. Je n'évoque, bien sûr, que ce qu'ils auront bien voulu m'en confier. Je raconte qui sont, ou furent, leurs parents, s'ils étaient eux mêmes paysans et/ou vignerons, si leur vocation est née d'une transmission familiale, en continuité, ou si elle a surgi plus tard, en bifurcation. Je dévoile leurs parcours, leurs cheminements. Je présente leurs lieux de vie, leurs terroirs, leurs familles. Je raconte leurs convictions, leurs points de vue, leurs doutes, leurs forces. Je relaie leurs paroles. J'explique comment ils travaillent, comment je les ai connus, ce que nous avons échangé et vécu ensemble, et à quoi ressemble notre relation.

Je tente, finalement, de vous les faire aimer, elles et leurs vins, autant que je les aime, et, si je n'y parviens pas, j'espère au moins susciter chez les spectateurs l'envie de les rencontrer.



## Célébration du présent / performance de camelot / ode à l'ivresse...

Il se trouve toujours dans mon groupe de spectateurs/goûteurs quelques personnes qui ne boivent pas, ou plus, ou pas encore, ou pas ce soir.

J'ai le sentiment d'atteindre mon but quand elles repartent néanmoins rassérénées, repues voire saoulées d'une succession de récits, performance verbale se suffisant à elle-même, et que le fait de n'avoir pu, ou daigné, goûter les flacons ne les a pas empêchées de passer un bon moment.

J'ai pour cela recours aux outils et au savoir faire que je manipule avec plus ou moins de conscience et d'efficacité depuis quelques années, auxquels j'ai ajouté la présence d'une guitare électrique, permettant de musiquer la lecture de textes, la découverte d'images, ou d'offrir, entre deux rasades, quelques chansons et intermèdes musicaux.

Si une partie du texte, notamment les caractéristiques des vins et les portraits des vigneron, est commune à chaque représentation, je continue de me livrer à mon exercice favori, consistant à faire de l'observation du contexte qui entoure et accueille la représentation, et à la verbalisation spontanée des fruits de cette dernière, le support d'un texte aléatoire et mouvant, totalement en prise sur le présent, et s'écrivant de fait à l'oral et en direct à chacune des tentatives.

Outre les récits liés aux vigneron, j'ai glissé dans *Savoir enfin qui nous buvons* un certain nombre d'histoires liées au vin, à l'alcool et à l'alcoolisme, à l'ivresse. Des témoignages, des anecdotes, des souvenirs de moments vécus, provoqués ou subis, de choses vues, senties, supportées et entendues. Drôles, informatifs, dramatiques, tristes, surprenants, choquants, déroutants, pathétiques ou touchants, ces récits viennent ponctuer le déroulement du spectacle.

Bien qu'évoquant en entame le camelot, le bistrotier, le prophète ordinaire ou le conférencier, et comptant bien emprunter à toutes ces formes de discours, j'aborde ce moment de manière naturelle, en assumant d'être moi-même, envahissant mais accueillant, aussi simplement qu'en partageant un verre avec des amis.

Autrement dit pas de personnage, au sens théâtral du terme, mais une parole multiforme et monopolisée, qui ne s'interdit pas de (ré)citer, déclamer, hurler, lire, chanter, susurrer, dire en vers ou en poésie la matière de ce récit.

## Le casting

**Marc Pesnot**, du domaine de la Sénéchalière, vit et travaille en Loire Atlantique, à Saint Julien de Concelles, dans le vignoble du Muscadet. Il est fils et petit-fils de paysan et de vigneron. Ses vins sont classés en « vin de France » car il a renoncé depuis des années à en modifier le goût et la composition pour entrer dans l'appellation. Les goûteurs de l'A.O.C lui suggérèrent, lors de leur dernier refus, d'ajouter dans ses cuves un peu d'acide citrique pour gagner en acidité et se rapprocher de la typicité du Muscadet. Marc sourit en relatant l'anecdote, et continue d'expérimenter des fermentations bien plus longues que la moyenne, qui confèrent parfois à ses jus des arômes de mangue, d'ananas, et une complexité et une rondeur peu communes en Muscadet.

**Agnès et Jacques Carroget**, du domaine de la Paonnerie, vivent et travaillent à Anetz, en Loire Atlantique, aux frontières des vignobles du Muscadet Coteaux de la Loire, de l'Anjou et des Coteaux d'Ancenis. Issus d'une longue lignée de vignerons, ils évoquent ainsi leur conversion vers l'agriculture sans chimie : « ...nous avons senti que l'agriculture conventionnelle arrivait à une impasse, nous étions dans un système technique qui se basait sur les sélections clonales, les engrais chimiques et les pesticides. Au bout de 30 années de chimie, les sols déjà fragilisés, peu riches en humus perdaient petit à petit leurs éléments par suite d'orage fréquents ». Ils travaillent le melon de Bourgogne, le gamay, le cabernet franc, le cabernet sauvignon, le grolleau d'Ancenis et le chenin.

**Agnès et René Mosse**, du domaine éponyme, vivent et travaillent à Saint Lambert du Lattay, en Anjou. C'est en rencontrant des vignerons dans le cadre de leur activité précédente de restaurateurs à Tours, qu'ils décidèrent de se lancer dans l'aventure et d'acquérir des vignes en Anjou. Connus pour l'élégance et la finesse de leurs chenins secs, ils travaillent également le cabernet franc et sauvignon, le grolleau et le gamay. Leurs deux fils, Sylvestre et Joseph, perpétuent, en jeunes adultes, l'activité de leurs parents. Une exploitation familiale, et une famille attachante.



Marc Pesnot - Saint Julien de Concelles



Agnès et Jacques Carroget – Anetz



Agnès et René Mosse - Saint Lambert du Lattay

**Jérôme Lenoir**, du domaine les Roches, vinifie et produit des Chinon, à la suite de son père, de son grand-père et de son arrière grand-père. Âgé de trente six ans et père de deux enfants, c'est l'un des plus jeunes vigneron qu'évoquera *savoir enfin*... Tout comme ses ancêtres, il élève ses fins en fûts dans une cave troglodyte où s'empilent les vieux millésimes et s'accumulent les moisissures nobles. Et, tout comme eux, perpétuant en l'enrichissant le savoir faire familial, il ne met en vente ses vins qu'après quelques années d'élevage. S'il se frotte avec plaisir à la vinification de quelques litres de chenin issus d'une magnifique et vieille parcelle, sa production est presque exclusivement faite de cabernet franc, cépage roi du Chinonais, dont il tire des vins d'une finesse et d'une fraîcheur qu'on ne rencontre pas à chaque coin de rang à Chinon.

**Thierry et Jean-Marie Puzelat**, du clos du Tue-Bœuf, sont frères, et fils de paysan vigneron. Ils vivent et travaillent aux Montils, en Loir et Cher, et produisent des vins en appellations Touraine et Cheverny. Leurs parcours et personnalités sont très... différents. J'ai eu l'occasion de jouer pour le mariage de Thierry, et continue d'entretenir une relation privilégiée avec cette famille. Les vins du Tue-Bœuf, qu'ils soient rouges (gamay, pinot noir), ou blancs (menu-pineau, sauvignon, romorantin), sont emprunts des caractères réunis des deux frères. Ils sont, le plus souvent, droits, vifs, déroutants, et naturels. Après avoir appris de nombreux vigneron, Thierry transmet à son tour à celles et ceux qui se lancent. Il commercialise en outre, pour les faire connaître, des vins géorgiens, chiliens, italiens et espagnols.

**Noëlla Morantin**, vit et travaille à Pouillé, Loir et Cher, et y fait du vin depuis cinq ans. Elle vient du monde du marketing, et décide de bifurquer et de s'installer en Touraine suite à une rencontre avec une importatrice Japonaise qui y possède des vignes et lui en confie la gestion. Elle produit aujourd'hui des vins dont on vante les qualités, principalement en travaillant le sauvignon, le gamay, et le côt, aidée de Laurent, son compagnon, qui fût restaurateur à New York avant de s'installer en France. Elle a notamment, pour parfaire ses connaissances en la matière, travaillé chez Marc Pesnot et chez la famille Mosse, autres vigneron évoqués et goûtés dans *savoir enfin*.



Jérôme Lenoir - Beaumont en Véron



Jean Marie et Thierry Puzelat - Les Montils



Noëlla Morantin - Pouillé sur Cher

**Pascal Potaire et Mose Gadouche**, du domaine des Capriades, à Faverolles-sur-Cher, sont associés depuis peu, mais se connaissent bien. Ils excellent, outre un sens de l'accueil et une convivialité qui contribuent à faire leur réputation, dans la production de « pet'nat », des vins pétillants, légers, fruités, vifs, « des vins de soif, des vins de copains, des vins du matin ». Pour cela ils mettent en bouteilles des jus naturels, le plus souvent à base de chenin, menu-pineau, gamay ou grolleau, dont la fermentation, non encore achevée, se poursuit pendant l'élevage et permet la prise de gaz. Leur cuvée « Piège à filles » ne laisse personne indifférent.



Pascal Potaire - Faverolles sur Cher



Moses Gadouche - Faverolles sur Cher





## Calendrier passé et à venir

Septembre 2012 à mars 2013, séjours d'observation participante, d'imprégnation et d'imbibition chez les vignerons, road-movie ligérien

Février 2013, réalisation des photographies de Yohanne Lamoulère / Picturetank

Mars et avril 2013, digestion des informations, écriture orale, expériences de récits, de diaporamas et de dégustations infligées à des cobayes humains consentants

6 au 12 mai 2013, peaufinage et essais au Channel à Calais

14 au 18 mai, création au Channel à Calais

### 2014

31 juillet, Ax-Les-Thermes (09)

Du 19 au 21 août, Festival international de théâtre de rue d'Aurillac (15)

19 septembre, L'Orangerie, Saint-Genis-Laval (69)

Du 29 septembre au 1 octobre, Espace Malraux, Chambéry (73)

3 et 4 octobre, Le Théâtre, Laval (53)

Du 9 au 12 octobre, Equinoxe, Châteauroux (36)

Du 14 au 16 octobre, L'Onde Théâtre, Vélizy-Villacoublay (78)

17 et 18 octobre, Le Monfort Théâtre, Paris (75)

Du 5 au 7 novembre, Le Gallia Théâtre, Saintes (17)

5 décembre, Centre culturel Agora, Boulazac (24)

Du 9 au 13 décembre, Théâtre de Cornouaille, Quimper (29)

### 2015

10 janvier, Scène Nationale de Sénart - La Coupole, Combs La Ville (77)

16 et 17 janvier, Le Cent Quatre, Paris (75)

11 et 12 février, Théâtre au Fil de l'eau, Pantin (93)

13 février, La Grange Dîmière, Fresnes (94)

20 mars, Théâtre Jean Lurçat - Scène Nationale d'Aubusson (23)

27 mars, Centre Culturel, Liffré (35)

28 et 29 mars, Espace Jacques Prévert - Théâtre d'Aulnay, Aulnay-sous-Bois (93)

30 avril, Les Sables d'Olonne (85)

Du 21 au 23 mai, Le Monfort Théâtre, Paris (75)

5 juin, Centre culturel Agora, Boulazac (24)

12 et 13 juin, Le Cent Quatre, Paris (75)

### 2016

8 et 9 janvier, Théâtre Firmin Gémier - La Piscine, Espace Anthony, Chatenay-Malabry (92)

12 au 16 janvier, Le Quartz, Scène Nationale de Brest (29)

21 au 23 janvier, L'Usine Badin, Théâtre La Passerelle, Gap (05)

25 et 27 janvier, Théâtre du Briançonnais - lieux à préciser (05)

4 et 5 mars, La Garance, Scène Nationale de Cavaillon (84)

12 et 13 mars, La Halle aux grains, Scène nationale de Blois (41)

2 avril, Théâtre du Cloître, Bellac (87)

8 et 9 avril, Théâtre Le Liburnia, Libourne (33)

15 avril, Salle Pierre Amoyal de Morangis, Juvisy sur Orge (91)

13 mai, Le Hangar, Chalette sur Loing (45)

28 mai, La Coupole, Scène Nationale de Sénart, Combs la ville (77)



**Parole** Sébastien Barrier  
**Dessin** Benoit Bonnemaïson-Fitte  
**Guitare** Nicolas Lafourest

Devant une page blanche de neuf mètres par trois, la parole de Sébastien Barrier convie, rassure, accueille. C'est un peu le début d'un récit, d'une fable. Un peu, aussi, une sorte de messe païenne. C'est surtout l'occasion de dresser la liste de ce que nous perdrons, peut-être ou sûrement, un jour. Benoît Bonnemaïson-Fitte, affairé sur la page, inscrit, relève, dessine en mots, noircit et rend visible ce qui est dit.

Il offre un nouveau texte, augmenté, déformé, tronqué, où les mots entrent en voisinage, s'assemblent et se répondent, multipliant à l'infini les lectures possibles. Dans les méandres de cette parole qui prend forme, la musique de Nicolas Lafourest imprime son propre itinéraire, exacerbant la sensibilité des mots, en faisant la matière d'une ode, d'un prêche, d'un poème.



CENTRE DE PRODUCTION PAROLES CONTEMPORAINES

**PRODUCTIONS** THÉÂTRE L'AIRE LIBRE  
**TOURNÉES** FESTIVAL MYTHOS

**DIRECTION** MAEL LE GOFF

<b>ASSOCIATION LOI 1901</b>	<b>ADRESSE POSTALE</b>
<b>CODE APE &gt; 9001Z</b>	2 PLACE JULES VALLÉS
<b>SIRET &gt; 41812021800031</b>	35136 ST-JACQUES-DE-LA-LANDE
<b>N° INTRACOMMUNAUTAIRE</b>	<b>SIÈGE SOCIAL</b>
<b>FR25418120128</b>	57 QUAI DE LA PRÉVALAYE
<b>LICENCES D'ENTREPRENEUR DU SPECTACLE</b>	35000 RENNES
<b>2/1019066 - 3/1019067</b>	<b>T 02 99 12 55 10</b>
	<b>WWW.CPPC.FR</b>
	<b>CONTACT@CPPC.FR</b>