

## Du bon tonneau

Fin mai, Michel Moine récolte les pétioles, les broie dans un pressoir, conserve le jus à l'abri de l'air pendant 24 heures : il ajoute un sirop de sucre avant un mois de fermentation à 20° de température. Puis il laisse reposer pendant un an ou deux. Au bout de trois ans, il est mis sur le marché : « Je le stocke, il vieillit bien. La station œnologique de Champagne a qualifié le cru 97 d'exceptionnel dans l'évolution ».

## Grisante percée

Une chaîne de 2.500 épiceries fines à Tokyo et Kyoto, des boutiques de luxe en Russie, le Royal Monceau à Paris, le Lido, le Crillon, le Manoir de Gressy... les petits crus de Michel Moine ont fait une grisante percée sur la planète. Et il vient récemment de rentrer dans le cercle très fermé du CDR (Cercle des Directeurs de Restaurations des palaces parisiens) !

## Juré à la Fac

Devenu un spécialiste des productions végétales, Michel Moine siège aujourd'hui en faculté à l'audition des thèses soutenues par les futurs docteurs en pharmacie : « On me consulte en tant que professionnel. J'ai fait connaissance de chercheurs dans le domaine des ferments et thèse sur le chène-tiège et... la rhubarbe. Mais j'ai plus à recevoir qu'à donner : je suis sérieux, mais je ne me prends pas au sérieux ! » Chaque année, pour soutenir le développement de ses ventes, l'agriculteur plante mille pieds de rhubarbe de plus dans son champ de Rasey.

Michel Moine élève sa rhubarbe et vinifie son vin selon des règles d'une extrême rigueur.



## Le vin de rhubarbe des grandes tables

La saga du Vosgien Michel Moine commence comme une histoire belge, se poursuit à Tokyo pour finir chez les œnologues.

**A**CCROUPI au milieu du champagne Salomon, à Rasey près d'Épinal, Michel Moine scrute d'un œil scrupuleux ses plants de rhubarbe fraîchement nettoyés : « Je désherbe tous les jours de 6h à 7h du matin. Je suis un paysan, ça me maintient en forme ! Qui imaginerait que ces plants à l'allure rustique, bien rangés sur une surface d'un hectare et demi, donneront

bientôt des nectars grisants ? Des vins « tranquilles » comme le « Blanc des Vosges » servi avec huîtres et fruits de mer chez Bocuse. Ou des « pétillants » comme le « Perlé » qui titille les papilles des gourmets de Tokyo et Moscou ? Sans compter le cru vedette, le piquant « Crillon », incomparable avec le foie gras servi dans les palaces et cabarets de Paris ?

### Pour s'amuser

Des œnologues réputés ont donné ses lettres de noblesse à la « racine barbare » cultivée depuis 1987 par le paysan vosgien. Katsumi Kitura, le plus grand sommelier nippon, a par exemple qualifié le Perlé de rhubarbe de « très bon, pas lassant, favorable à la digestion et au foie ». Retour fulgurant : 30.000 commandes envoyées d'un coup du Japon, que le petit producteur a été bien incapable d'honorer ! Tout est parti du hasard, comme pour une grande invention : « En 1985, j'ai rencontré des producteurs d'en-

divers, en Belgique, et j'ai acheté quelques pieds de rhubarbe à un retraité... Deux ans plus tard, j'ai commencé à les exploiter pour vendre des bottes fraîches : c'était rentable. Et, en 1989, j'ai essayé, pour m'amuser, de faire deux tonneaux de vin de rhubarbe. Je l'ai mis en bouteilles champenoises et ça s'est très bien vendu au salon du terroir à Épinal ».

### Heureux mariages

Conseillé par la station œnoteknique de Champagne à Epervain, Michel Moine fait des

analyses, peaufine et diversifie la fabrication, soigne la qualité des bouchons, l'étiquetage et la mise en bouteilles. Le succès ne cesse de grandir. En quinze ans, l'éleveur de Rasey a porté sa production de crus de rhubarbe à 17.000 bouteilles, dont 10.000 assurées par le seul « Crillon » qui a décidément le vent en poupe. Il se marie aussi bien avec le bleu, le munster et le roquefort qu'à un dessert. Mais le mieux est de le déguster très frais à l'apéritif. Avec modération évidemment, car il titre tout de même 13° !

☎ Contact : 03-29-10-81-78.

Reportage Jean-Paul VANNSON  
Photos Morad ORFI



Le « Crillon » est servi avec le foie gras dans les palaces parisiens.