

FRANCIS FOURCADE

Un Bordelais en Ardenne

Depuis quinze ans, Francis Fourcade essaie de convertir les Luxembourgeois et Luxembourgeoises aux vins biologiques. Bilan d'un ambassadeur discret de la santé et du goût.

(roga) - Le temps passe vite. Après s'être glissé discrètement dans les empreintes du négoce "Clement-Schwarz", première représentation exclusive de vins issus de culture biologique au Grand-Duché, Francis Fourcade, Bordelais d'origine, a mené la succession avec une discrétion inhabituelle. Contrairement aux méthodes de racolage, comme celles qui dominent les moeurs à la foire de printemps de Luxembourg, Fourcade mise sur les coutumes traditionnelles du bouche-à-oreille, des rencontres en cercle privé, de menues conversations conviviales autour d'un verre de vin. Contrairement à bien d'autres représentant-e-s d'entreprises agricoles et de négoce de boissons, il ne se sent pas uniquement comme un commerçant, mais également comme une sorte d'ambassadeur du bon goût et de la santé.

Le "woxx" a rencontré Francis Fourcade avant la reprise des activités oenologiques.

woxx: *Cela fait maintenant quinze ans que vous êtes dans le "wine business" à Luxembourg. Vous avez repris à l'époque le négoce "Clement-Schwarz", que vous gérez, en fait, depuis la Gironde. N'est-ce pas un peu compliqué?*

Francis Fourcade: Il y a eu un effet de coïncidence. J'étais venu au Luxembourg pour distribuer des vins de petits producteurs bordelais. C'étaient déjà à l'époque de petites propriétés tenues par de vrais vignerons, qui avaient le souci de la culture de la terre et pour qui ce respect de la nature était d'une évi-



Le Bordelais s'engage depuis quinze ans pour que les vins biologiques gagnent en reconnaissance au Luxembourg.

dence telle, que l'idée ne leur était pas venue de faire certifier leurs vins comme étant issus de culture biologique.

Pour ce qui était de cette culture, j'en avais déjà connaissance de longue date, puisque dans ma vie person-

nelle j'avais déjà comme soucis l'alimentation naturelle, le yoga, le zen, ..., bref tout ce qui contribue à une vie saine.

C'est donc avec une immense joie que j'ai pu saisir l'opportunité de reprendre le commerce de Clement-

Schwarz et de pouvoir proposer dès lors exclusivement des vins de culture biologique.

Vous commercialisez 90 pour cent sur le territoire du Grand-Duché. Comment caractériseriez-vous le public luxembourgeois? S'agit-il d'une minorité d'intellectuels éclairés ou d'un plus grand public?

J'ai pu observer, même si je ne m'interroge jamais sur la profession de mes clients, qu'il y a tout de même un niveau de compréhension assez élevé qui est nécessaire pour entrer dans le monde de la bio. En général, il s'agit de personnes qui ont une certaine ouverture d'esprit et qui s'interrogent, qui m'interrogent, qui testent et qui en viennent à la conclusion que la qualité des vins biologiques est pour le moins comparable, sinon meilleure que celle des vins conventionnels. L'aspect santé est également bien perçu. J'ai eu de nombreux cas de gens qui ont essayé les vins bio parce qu'ils ne pouvaient plus supporter les autres vins. Et qui sont restés fidèles aux "vins de santé".

Globalement, il n'y a pas de couche sociale dominante parmi la clientèle, c'est l'ouverture d'esprit qui est déterminante.

Comment faites-vous le choix des régions et des producteurs? Vous vous orientez au goût du consommateur luxembourgeois (Bordeaux et Bourgogne surtout) ou vous essayez d'introduire de nouvelles appellations?

Il est clair que je me dois de satisfaire les attentes de la clientèle. Cela n'empêche pas

l'obligation de favoriser des découvertes. Tous les ans, systématiquement, j'apporte donc des nouveautés à découvrir. Proposer, par exemple, des vins de Loire ne va pas réjouir la majorité des clients, mais les personnes sensibles à la démarche de découverte sont, en règle générale, tellement enthousiastes qu'elles restent fidèles à cette approche.

Dans des régions comme le Languedoc-Roussillon ou la Provence, il y a une telle richesse de vins qu'il est de mon devoir de les introduire auprès d'un public intéressé. Hélas, parfois c'est plus difficile, et dans ce cas, il ne faut pas trop adopter une approche par trop mercantile.

Comment découvrez-vous vos vignerons?

Ah, comme disait un vieux Jésuite: "C'est tout un art!" D'une part, il y a un certain nombre de rendez-vous réunissant les vignerons, comme "Millésime Bio" en Languedoc, plus des foires. Mais c'est surtout du bouche-à-oreille ou des rencontres sur la route qui m'ont fait découvrir des vignerons. Il y a même des clients luxembourgeois qui m'ont rendu attentif à l'un ou l'autre de mes fournisseurs actuels. En tout cas, pour tout vin que je propose, j'ai vu le vigneron, j'ai vu la terre, j'ai vu la cave, je peux donc me porter garant de la qualité.

Il y a 20 ans, les vignerons pratiquant les méthodes biologiques étaient une petite minorité. Après les pionniers, il y a eu les nouveaux venus, dont certains ont plutôt vu la niche commerciale. Et maintenant, il y a les châteaux haut de gamme qui font de la bio, mais qui ne le disent pas à cause de leur clientèle.

Je suis très attentif à la dimension humaine des comportements. Aujourd'hui, il y a des personnes qui vont jusqu'à encenser la bio, alors

Avis

MINISTÈRE DE LA FONCTION PUBLIQUE ET DE LA RÉFORME ADMINISTRATIVE

AVIS

Présélection

Le Ministère de la Fonction Publique et de la Réforme Administrative envisage le recours à un

logiciel d'évaluation pour le recrutement.

Le cahier de présélection peut être retiré à partir du lundi, 15 septembre 2003 à 08.00 heures au Ministère de la Fonction Publique et de la Réforme Administrative, 63 avenue de la Liberté à Luxembourg-Gare. Il peut également être commandé par fax au numéro 26 48 36 16 ou par mél auprès de Jacqueline. Betzen@mfp.etat.lu.

Les candidats sont priés de remettre au Ministère de la Fonction Publique et de la

Réforme Administrative pour le vendredi, 26 septembre 2003 à 18.00 heures au plus tard leur candidature, conformément aux spécifications du cahier de présélection.

MINISTÈRE DES TRAVAUX PUBLICS

ADMINISTRATION DES BATIMENTS PUBLICS

DIVISION DES TRAVAUX NEUFS

AVIS D'ADJUDICATION

Le **lundi 6 octobre 2003 à 10:00 heures** du matin, il sera procédé aux bureaux de l'administration des bâtiments publics, 10, rue du St-Esprit à Luxembourg, à l'ouverture de la soumission concernant

la mission de coordination sécurité et santé à exécuter dans l'intérêt de

l'annexe du Lycée technique du Centre à Dommeldange

Envergure:

mission de coordination sécurité et santé dans le cadre des travaux de réalisation d'une annexe du Lycée technique du Centre à Dommeldange

Les travaux sont adjugés en bloc à prix forfaitaires.

La durée prévisible de la mission est de 17 mois à compter d'avril 2004.

Les amateurs sont tenus d'introduire leur candidature écrite au moins 1 jour ouvrable avant de retirer le dossier de soumission à:

l'Administration des Bâtiments publics
"Soumissions"
Boîte Postale 112
L-2011 Luxembourg
Télécopieur: 46 19 19 -555

Les plans, cahiers de charges et bordereaux de sou-

mission sont à la disposition des candidats à l'adresse de l'administration **au plus tôt le jeudi 11 septembre 2003.**

Les offres qui sont établies sur des bordereaux qui n'ont pas été retirés à l'adresse indiquée ci-avant ne sont pas prises en considération.

Les pièces conformes aux prescriptions des articles 51 à 64 du règlement grand-ducal du 7 juillet 2003 et portant l'inscription "**Soumission pour la mission de coordination sécurité et santé dans l'intérêt du LTC à Dommeldange**" doivent se trouver aux bureaux de l'administration des Bâtiments publics, 10, rue du St-Esprit à Luxembourg, avant l'heure fixée pour l'ouverture.

Luxembourg,
le 8 septembre 2003

La Ministre des Travaux Publics
Erna Hennicot-Schoepges

Les Meilleurs Vignobles de France
LE MEILLEUR DU "BIO"

Bordeaux, Bourgogne, Alsace, Champagne,
Beaujolais, Jura, Côtes du Rhône,
Baux de Provence, Cognac, Calvados

LES VINS DE CULTURE BIOLOGIQUE
AU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

Garanties "Nature et Progrès" - "Demeter"
Appellations d'Origine Contrôlée
Direct du Château



FRANCIS FOURCADE

F-33002 BORDEAUX - L-9365 EPELDORF
TEL./FAX 0033 5 56 94 28 57

chaque mois au Grand-Duché - Livr. à domicile

A l'Oeko-Foire 2003 - Stand 2C 59



Francis Fourcade: Aujourd'hui, il y a des personnes qui vont jusqu'à encenser la bio, alors qu'hier ils ne faisaient que la dénigrer.

qu'hier ils ne faisaient que la dénigrer. Il faut rendre justice aux pionniers qui, il faut l'admettre, avaient un côté rustique et parfois abrupt et qui n'avaient pas un esprit médiatique. Ce sont pourtant eux, qui ont eu l'audace de persister dans leur voie, contrairement à la majorité des dits "exploitants agricoles". Toutefois, les nouveaux venus ont droit au plus grand crédit moral, quitte à ce qu'on doit veiller si, dans leur démarche, ils sont tout à fait sincères ou s'il ne s'agit que d'un opportunisme commercial.

Pour le reste, les vignerons qui sont dans la bio, à l'égard des contraintes qui sont les leurs, ne sont pas dans une situation d'enrichissement démesuré par rapport à leurs confrères.

Si la qualité est bonne, j'accorde volontiers une priorité aux pionniers. Mais je n'ai

qu'à citer le domaine de "Montirius" en Vacqueyras et en Gigondas pour mettre en exergue un nouveau venu qui fait preuve, à la fois, de sincérité et de talent.

Est-ce que les vignerons biologiques sont aussi en passe de se mettre en dépendance vis-à-vis du négoce?

A l'heure actuelle, le gigantisme n'a pas encore frappé. Evidemment, ceux qui travaillent avec la grande distribution ont fait des expériences notoires. Dans un premier temps, ils ont peut-être certains avantages. Mais, en fin de compte, la dépendance les rend très vulnérables. Dans la bio, il s'agit surtout de petites exploitations. En principe, elles arrivent à écouler la plus grande partie de leur production directement.

Dans la rétrospective des quinze ans écoulés, comment voyez-vous l'avenir de la viticulture biologique?

Au vu des scandales alimentaires des dernières années, on aurait pu penser qu'il y aurait une réorientation plus en profondeur de notre agriculture. Or ce n'est absolument pas le cas.

Il n'y a pas vraiment d'engouement des autres professionnels pour la culture biologique, ce qui est dû aux contraintes très particulières. La part de la viticulture biologique restera marginale. Si on atteignait 10 pour cent, comme dans certains pays, ce serait tout à fait considérable. Cela permettrait au moins de maintenir une notion de choix pour les consommateurs. Hélas, il y a des menaces sérieuses sur la liberté de choix dans l'agriculture, il suffit de citer les OGM.

Heureusement, dans beaucoup de petites exploitations, les fils ou les filles des pionniers reprennent le domaine.

Est-ce qu'il y a une certaine solidarité parmi les vignerons biologiques face aux dangers?

Le vigneron est un paysan avec un individualisme assez farouche. Il y a donc certaines querelles de chapelles, qui ne m'intéressent pas du tout, mais dont il faut tenir compte. Aussi, la venue de nouveaux vignerons n'a pas toujours réjoui les pionniers. Heureusement, il y a des contextes locaux qui font exception, comme l'appellation "Les Baux", où pratiquement tous les vignerons sont passés à la bio. La démarche bio gagnerait certainement en efficacité s'il y avait plus de sentiment collectif d'appartenir à une démarche commune. Evidemment, si le mouvement s'amplifiait trop rapidement, l'industrie chimique trouverait certainement les moyens d'envoyer des chevaux de Troie et de le phagocyter. Il n'y a qu'à se rappeler des concepts comme ladite "lutte raisonnée", qui n'est en fait qu'un artifice de l'industrie chimique pour améliorer son image.

Vous allez continuer encore quinze ans dans cette activité?

"Si dieu me prête vie", certainement. L'expérience acquise a encore fortifié ma détermination. Au début, avec mon caractère de Bordelais, donc plus méridional, j'ai dû m'habituer à certains comportements plus réservés des gens du Nord. Mais au bout de quinze ans, force est de constater que je n'ai jamais eu des difficultés sérieuses dans les relations avec les clients luxembourgeois. Et les relations, tant avec les vignerons qu'avec les clients, sont emplies de sincérité et de confiance. C'est comme ça que cela devrait être, n'est-ce pas...?

Propos recueillis par Robert Garcia



Nuddelsfabrik

(rw) - Dans la fabrique de l'Utopolis du Kirchberg, une nouveauté culinaire vient de se joindre aux produits cinématographiques exhibés. Chez la filiale luxembourgeoise du "franchiser" suisse "Spaghetti Factory", c'est encore Jean-Luc Mines (Ex-Bice), qui a mis la main à la pâte,

mais avec plus de bonheur semble-t-il. Le concept du restaurant, situé au 1er étage, réussit à marier les besoins d'une clientèle pressée avec une cuisine correcte et un cadre agréablement sobre. A côté des mini-portions spéciales enfants, vous pourrez choisir entre trois différentes tailles de plats (avec des prix adaptés), pour la plupart des pâtes. Une vingtaine de variations sur le thème des spaghettis, quelques plats de viande et plusieurs salades, se retrouvent sur la carte des menus. Les noctambules se réjouiront que, chose rare à Luxembourg, la cuisine est ouverte de 11.30 heures jusqu'à minuit. Côté boissons, on propose un éventail de vins qualité bouteille servis au verre - notamment italiens. Vous pouvez également vous contenter de savourer un cocktail dans le coin lounge.

Spaghetti Factory. Utopolis, 45, bd J.F. Kennedy, L-1855 Luxembourg. Tél: 26 00 85 15, www.spaghetti-factory.lu



Choisir son jeu

(RK) - Vous aimez les jeux de société? Alors ne manquez pas le site www.jeudesociete.org, remarquablement bien tenu. La pièce maîtresse est la "revue des jeux", une liste de plus de cent entrées, depuis "Age de la Renaissance" jusqu'à "Zargos", classées en catégories telles que

"jeux de lettres" ou "jeu d'intrigues". Les descriptions et les appréciations sont particulièrement détaillées, de quoi vous faire vraiment une idée avant l'achat d'un jeu. Il y a des jeux simples et d'autres plus sophistiqués. Les "allemands" sont bien représentés, avec les incontournables "Catan" et "El Grande", et de petits trésors comme "César et Cléopâtre". Le site fournit des variantes pour plusieurs jeux et propose également aux internautes de participer aux critiques de la "revue des jeux". Enfin, on y trouve, bien présentés, des liens sur le web, des adresses de boutiques et des contacts avec d'autres joueur-euse-s.

Avis

MINISTRE DES TRAVAUX PUBLICS

ADMINISTRATION DES BATIMENTS PUBLICS

DIVISION DES SERVICES REGIONAUX

AVIS D'ADJUDICATION

Le **vendredi 3 octobre 2003 à 10:00 heures** du matin, il sera procédé aux bureaux de l'administration des Bâtiments publics, 10, rue du St-Esprit à Luxembourg, à l'ouverture de la soumission concernant

1) les travaux de revêtement de sols

Envergure de l'objet:

1.750 m² de tapis-plain

Les travaux sont adjugés en bloc à prix unitaires.

La durée des travaux est de 20 jours ouvrables à débiter mi-novembre 2003.

2) les travaux de peinture

Envergure de l'objet:

- décapage de peinture

latex +/- 1.300 m²

- décapage d'enduit

"Schleifputz" +/- 320 m²

- peinture minérale sur

béton +/- 1.000 m²

- peinture minérale sur

enduit au plâtre +/- 1.050 m²

- enduit décoratif +/- 1.100 m²

- papier Vliesfaser sur murs

en plâtre +/- 1.000 m²

- papier Vliesfaser sur

plafonds en plaques en

plâtre enrobé de carton +/- 550 m²

- papier Vliesfaser sur

cloison en plâtre enrobé

de carton +/- 3.650 m²

- peinture minérale sur

papier Vliesfaser +/- 5.200 m²

- laque satinée sur papier

Vliesfaser +/- 200 m²

- baguettes de tapisserie +/- 1.600 ml

- baguettes en forme

d'angle +/- 450 ml

- peinture en laque satinée

sur portes et huisseries

métalliques +/- 165 m²

- peinture stuc vénitien +/- 150 m²

- peinture au laque satinée

sur tuyauterie +/- 300 ml

Les travaux sont adjugés en bloc à prix unitaires.

La durée des travaux est de 50 jours ouvrables à partir de début novembre 2003.

3) les travaux de menuiserie intérieure en bois

Envergure de l'objet:

Lot A huisserie métallique

prélaquée 130 pc

Lot B feuilles de portes

130 pc

Lot C placards pour

bureaux 67 pc

Lot D tables de bureaux

79 pc

Lot E containers pour

tables de bureaux 61 pc

Lot F divers:

plinthes 900 ml

caissons d'enrobage pour

inst technique 33 pc

cloisons amovibles 2 pc

Les travaux sont adjugés par lot séparé à prix unitaires.

La durée des travaux est de 80 jours ouvrables à débiter fin octobre 2003.

dans l'intérêt de la transformation de l'ancien immeuble Commerzbank à Luxembourg pour les besoins du Ministère des Affaires Étrangères

Les amateurs sont tenus d'introduire leur **candidature écrite** au moins 1 jour ouvrable avant de retirer le dossier de soumission à

l'Administration des

Bâtiments publics

"Soumissions"

Boîte Postale 112

L-2011 Luxembourg

Télécopieur: 46 19 19 - 555

Les plans, cahiers de charges et bordereaux de soumission sont à la disposition des candidats à l'adresse de l'admini-

nistration au plus tôt **le jeudi 11 septembre 2003.**

Les offres qui sont établies sur des bordereaux qui n'ont pas été retirés à l'adresse indiquée ci-avant ne sont pas prises en considération.

Les pièces conformes aux prescriptions des articles 51 à 64 du règlement grand-ducal du 7 juillet 2003 et portant l'inscription: **"Soumis-**

sion pour les travaux de ... dans l'intérêt de la Commerzbank à Luxembourg."

doivent se trouver aux bureaux de l'administration des Bâtiments publics, 10, rue du St-Esprit à Luxembourg, avant l'heure fixée pour l'ouverture.

Luxembourg, le 8 septembre 2003

La Ministre des Travaux Publics

Erna Hennicot-Schoepges

