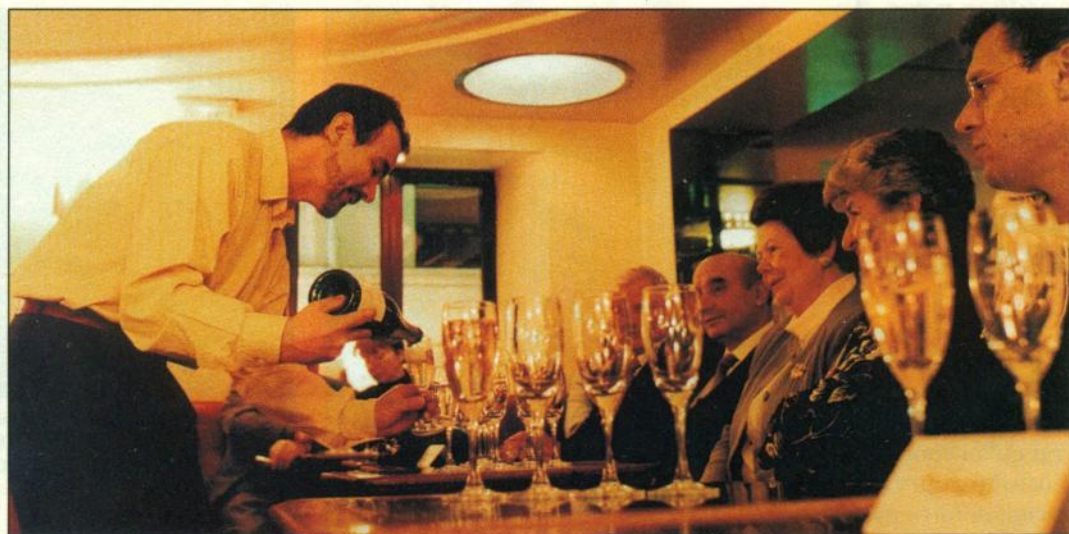


Dégustation au théâtre

Le spectacle « Histoire de champagne (s) » compte déjà une centaine de représentations. Il allie présentation littéraire du travail du vin et dégustation interactive.

Hervé Ferreol, pour un one-man-show rassemblant les mots et les bulles



Hervé Ferreol est-il la vedette de son spectacle, ou serait-ce plutôt le champagne ? Auteur, comédien et œnologue, il offre à son public une poétique épopée ponctuée de quatre dégustations. Il raconte la vigne et le vin, le travail sur les coteaux, les soins attentifs en cave pour l'élaboration du champagne. Il fait frémir les spectateurs en évoquant les dangers qui menacent la vigne, les gelées d'automne et de printemps, les maladies et les parasites.

Les termes techniques « *excoriose, mildiou...* » prennent une saveur mystérieuse quand l'assistance ignore leur signification. Le but du jeu n'est pas de tout expliquer, mais de faire ressentir les analogies florales, fruitées, voire musicales et picturales, de distinguer les vins d'esprit, de corps, de cœur et d'âme. Dernière salve d'applaudissements, le producteur de champagne, pas de cinéma - rejoint le comédien sur scène pour présenter ses crus, les bulles délient les langues et le public reste longtemps encore pour dialoguer avec ces hommes de l'art.

« *Mais comment fait-on du champagne avec du raisin noir ?* » Les questions pétillent. Secret et prestigieux, le champagne fait parfois douter le grand public de son appartenance à la famille des vins. Ce privilège de l'unicité recèle un inconvenient : on dit « *le* » champagne comme s'il n'existait qu'un seul modèle, mais « *un* » bordeaux car tout le monde sait que les différentes étiquettes correspondent à des terroirs, à des saveurs particulières.

Mise en scène... et en mots

D'autres questions pratiques concernent la taille des bulles ou la température idéale : « *Cela dépend si vous le servez en apéritif ou pendant le repas...* » Hervé Ferreol résume son travail de mise en scène... et en mots : « *Poser des mots sur les sensations, sur les goûts, c'est aussi les cartographier, les faire exister. La parole dévoile la réalité des choses, rend la sensa-*

tion plus précise, plus fine, il devient possible de la transmettre. »

Ce soir du 17 novembre, au café du Père Tranquille (Paris), le public sourit, ravi d'avoir compris l'expression « *vin tranquille* », d'avoir découvert un langage des temps anciens. Et de rencontrer un vigneron, Jean-Michel Beau, producteur du champagne Beaujean, qui a fourni les quatre crus dégustés pendant la soirée : « *J'ai rencontré Hervé Ferreol en 1998, à Epernay, pour une manifestation de la route du champagne, mais je ne suis pas son partenaire exclusif. Son spectacle permet aux gens de rêver, de découvrir le champagne autrement, d'en parler. Les gens n'ont pas l'habitude de rencontrer un producteur qui discute d'autre chose que de marketing ou de prix.* »

Le spectacle « *Histoire de champagne (s)* » compte déjà près de cent représentations, dont la moitié en Champagne, vingt au Fes-

Hervé Ferreol propose une présentation littéraire avec dégustation interactive pendant trois quarts d'heure, puis entame un dialogue avec la salle.

tival d'Avignon, et une à Londres en anglais. Hervé Ferreol explique la genèse de son idée : « *Il y a une richesse de la langue liée au vécu champenois, une correspondance très forte entre le cérémonial de la dégustation et celui du théâtre. C'est pourquoi je propose une présentation littéraire avec dégustation interactive pendant trois quarts d'heure, puis un dialogue avec la salle.* »

Le spectacle peut durer plus longtemps, par exemple pendant un dîner : au Crédit suisse de Genève, seize champagnes différents furent goûtés dans un repas conçu pour la circonstance.

« *Le champagne est un produit idéal, de par la richesse de culture et de langue. Le cognac m'inspire également, pour la force de son histoire.* » ■

Pierrick Bourgault

« Histoire de champagne (s) », comédie en 5 actes et 4 dégustations, interprétée par Hervé Ferreol. Contact : Compagnie des deux Mondes 01.40.41.09.31.