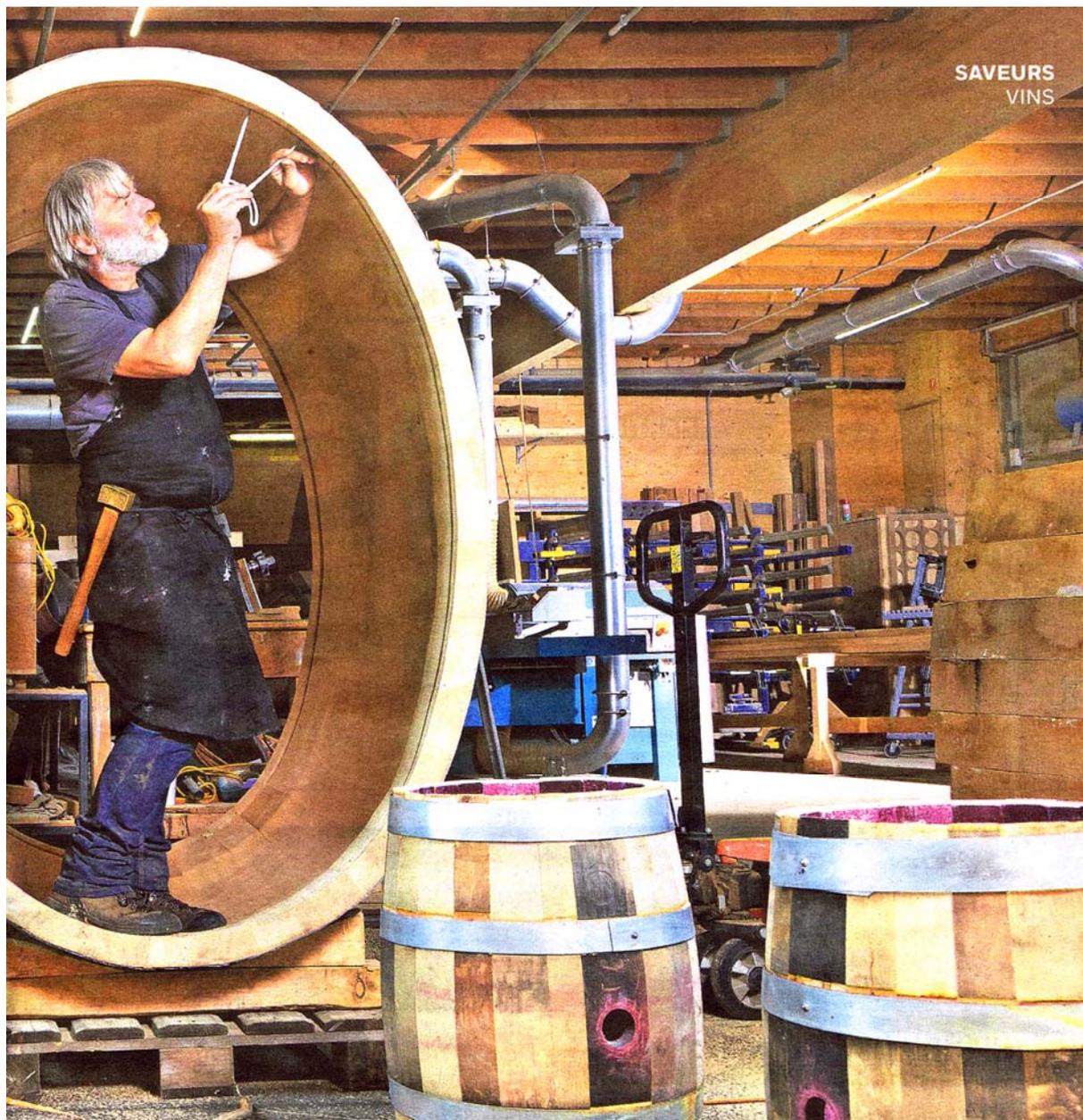




## Rondeurs boisées pour vins d'excellence

La tonnellerie existe depuis des siècles. Ce métier artisanal souvent discret est majeur pour élever les vins d'excellence. Rencontre à Saint-Légier (VD) avec le seul tonnelier que compte la Suisse romande.

TEXTE SOPHIE DÜRRENMATT PHOTOS NICOLAS DE NEVE



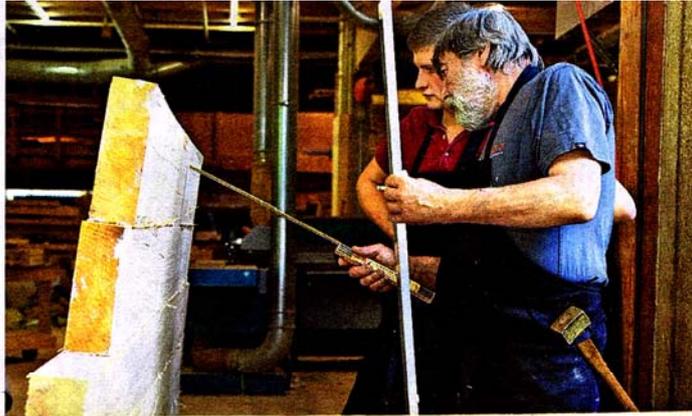
Franz Hüsler façonne un foudre de 2000 litres pour la Fête des vignerons de 2019.

A notre arrivée, le feu crépite à l'intérieur d'une forme qui laisse présager un futur tonneau. «Je viens tout de suite, installez-vous!», lance Franz Hüsler (58 ans), dont le léger accent nous indique les origines alémaniques. Car le dernier artisan tonnelier de Suisse romande, installé à Saint-Légier, est Schwytzois. «Je suis arrivé en 1984 dans le canton de Vaud pour apprendre le français. Comme vous le voyez, je n'en suis jamais reparti, rit

notre interlocuteur. Venez, je vous offre un verre. C'est la tradition ici quand on reçoit des invités.»

De son côté, le tonneau en devenir continue de couvrir cette énigmatique danse des flammes dont Franz a le secret. «La chauffe traditionnelle permet de courber les bois – que l'on appelle les douves – par rétractation et de façonner leur forme spécifique. Selon la coque que l'on souhaite obtenir, la chauffe n'est

pas la même.» L'opération est délicate. Le savoir-faire indispensable. Le doigté précieux. Les douves de bois incurvées sont patiemment resserrées au fur et à mesure à l'aide d'un outil de cerclage dédié à cet usage, le bâtissoire. L'eau et le feu interviennent en alternance tels des maîtres de cérémonie. «Il ne faut pas se presser et écouter le bois, il nous murmure sa limite.» Car la vitesse et l'empressement sont → Page 43



Franz Hüslér explique au jeune compagnon, Jules Leroy, tous les secrets cachés dans les entrailles du bois.

→ les pires ennemis de la délicate manœuvre: «Une douve pourrait se rompre et tout serait alors à recommencer.»

#### Une histoire de terroir

Chêne, châtaignier, acacia, mélèze, les bois travaillés en tonneaux varient. «C'est le choix du vigneron. L'acacia créera un goût vraiment spécifique. Le mélèze est un résineux, il s'utilise très rarement mais ça arrive comme pour le mythique vin du glacier.» Or, les bois d'une même espèce ne sont pas non plus totalement identiques. «Le terroir les façonne, tant par la composition du sol que par le climat, mais aussi l'implantation des autres espèces alentour. Les facteurs sont nombreux.» Un chêne américain ne transmettra pas tout à fait le même tannin qu'un chêne européen. Et en Europe aussi, ces différences existent: un arbre issu d'une chênaie comme en France ne ressemble pas à un chêne suisse issu de pousse naturelle. «Un chêne de l'est de l'Europe transmettra des tannins plus structurés, plus masculins. Un chêne français sera plus rond, plus aromatique.»

#### Tels des orfèvres

Mais alors quel est le secret d'un bon tonnelier? La question amuse notre hôte qui réfléchit un peu

avant de se lancer. «C'est un mélange de plusieurs choses. Déjà, il faut aimer un métier qui est à la fois rude physiquement avec des outils lourds, et extrêmement délicat dans le travail du bois. Ensuite, il faut connaître les vigneron pour lesquels on travaille, leurs cépages, leurs assemblages, leur sensibilité et aussi leurs attentes.» Avec des temps de façonnage qui peuvent varier de quelques heures à près de 300 selon les modèles, la tonnellerie dispose de son CFC à l'école de sculpture sur bois de Brienz (BE). «Nous avons formé un apprenti qui a obtenu son CFC il y a deux ans, détaille notre interlocuteur. Et depuis quelques semaines, Jules nous a rejoints pour une année.» A 20 ans, Jules Leroy fait son grand tour des Compagnons en tant que tonnelier. Après l'Ecosse, la Bourgogne et le Bordelais, le jeune homme pose ses valises à Saint-Légier. «Il passera sa cinquième année de compagnonnage chez nous. C'est une nouvelle expérience pour lui, mais aussi pour moi.» La matinée est déjà bien avancée. Notre orfèvre du bois reprend pour quelques heures le façonnage de la commande d'un foudre de 2000 litres pour la Fête des vignerons de 2019, témoin grandiose que le métier d'artisan tonnelier a toute sa place dans nos régions viticoles. ●