



24 heures prend la clé des champs



Avec son père, René Taurian, Maryline Bisilliat est à bonne école pour apprendre à faire et à déguster de bons vins. À l'avenir, elle aimerait aussi diversifier les produits de l'exploitation.

L'exploitation familiale des Taurian se réinvente génération après génération

35/40 À Perroy, René Taurian remet le domaine viticole à sa fille, qui a des idées réformatrices

Yves Merz Texte
Jean-Guy Python Photo

Universitaire, femme, citadine, Maryline Bisilliat n'a pas le profil type du terrien cultivateur. Avant de faire des études en sciences sociales et politiques, cette fille de vigneron a pourtant grandi au sein de l'exploitation familiale, à Perroy. Mais ses premières aspirations l'ont attirée loin de sa base, en Colombie, au Cambodge, à Madagascar et en Afrique de l'Ouest, dans le cadre de la coopération pour le développement.

C'est lors de rencontres avec des associations paysannes militantes qu'elle a été sensibilisée à leur cause. En même temps, elle est consciente qu'en Europe aussi la paysannerie est en crise et que le modèle agricole dominant doit se remettre en question. Comme son père arrive à un âge où il veut remettre le domaine, elle a décidé de poser son baluchon à Perroy pour travailler la terre de ses ancêtres.

Maryline Bisilliat a fait son CFC de vigneronne et reprendra les rênes de l'exploitation en 2020, avec des projets plein la tête. Déjà, cette année, en accord avec son père, René Taurian (elle a gardé le nom de sa mère brésilienne), le domaine passera de la production intégrée au bio. Puis, pour valoriser cette exploitation de taille modeste, elle n'aimerait plus se limiter qu'à la vigne, mais faire aussi de l'arboriculture et du maraîchage. Déjà, son compagnon Jonah a récemment introduit un nouveau produit en faisant du pain

avec des farines bios et locales. «Je suis passionnée par la vigne et le vin, et cette activité va rester centrale, mais j'ai la conviction qu'une exploitation paysanne, à petite échelle, doit se diversifier et utiliser les circuits courts. Je me rends compte des difficultés pour relever ce défi: l'accès à la terre, la somme de travail, la complexité des pratiques, les questions administratives de plus en plus lourdes... Cela prendra du temps, et surtout, on ne pourra pas y arriver seuls, moi et mon copain boulanger. J'aimerais d'ailleurs parvenir à une gestion collective, sous une forme encore à définir. Et j'ai mon frère cadet, Ulysse, qui suit un apprentissage de viticulteur.»

Le modèle redevient d'actualité

Cet esprit d'ouverture aux autres et au changement existe depuis longtemps dans cette famille. Arthur Gaillard, l'arrière-grand-père de Maryline, avait un employé viticole, Fausto Taurian, venu d'Italie (Frioul) en 1949, à l'âge de 20 ans. Quand cet audacieux jeune homme lui a demandé la main de sa fille Nelly, il l'a accueilli à bras ouverts. Dans les années 50-60, Arthur Gaillard, comme la plupart des paysans vigneronnes de l'époque à La Côte, avait des vignes, mais aussi un verger, des champs cultivés, un jardin potager, des poules, des cochons, des lapins, des vaches et des chevaux. Un modèle d'autarcie et de diversité qui redevient d'actualité.

Quand il a repris l'exploitation, Fausto Taurian a laissé de côté l'agriculture et

l'élevage. Avec Nelly, son épouse de cœur et de labeur, il a développé des cultures de fruitiers et une pépinière. Puis l'arrivée du tracteur et de machines plus performantes a révolutionné le travail. «Mon père a été parmi les premiers à se lancer dans les vignes plantées en mi-haute, plus faciles à travailler mécaniquement», se souvient son fils René, qui l'a secondé dès sa troisième année d'apprentissage, en 1974.

De la génération Woodstock, René Taurian est un terrien avec la tête dans les étoiles, un peu rêveur, un peu artiste. Passionné de littérature, de photographie et de voyages, il a choisi une de ses photos prise au Yémen pour l'étiquette de ses bouteilles de la Cave Clair-Obscur. En os-

lose avec le monde végétal, le viticulteur a toujours aimé son travail à la vigne au fil des saisons. Cet intérêt l'a conduit très tôt à cultiver d'autres cépages que les traditionnels chasselas, pinot et gamay. Au début des années 90, il fait partie des pionniers qui ont planté du gamaret et du garanoir.

Dès lors, le vigneron-encaveur de Perroy a développé sa gamme de vins rouges, et s'est lancé dans des assemblages, avec succès. Quant aux pommiers, ils ont été décimés par le feu bactérien en 2008. «Quel choc! Nous avons dû arracher et brûler plus de 1000 arbres en quelques jours», se souvient le Perrolan. Plus tard, il a cultivé du merlot et du galotta, cépage pour lequel il a eu un véritable coup de

cœur. En 2019, son galotta a reçu la meilleure note au concours des vins vaudois dans la catégorie «autres cépages purs».

«On n'avait pas l'esprit vendeur»

Faire du bon vin, c'est clairement dans ses cordes, mais savoir le vendre, c'est moins sa tasse de thé. «Je viens d'une époque où la recherche du profit avait moins d'importance. On n'avait pas l'esprit du vendeur, on n'aimait pas se mettre en avant. Il faut dire qu'il y avait moins de charges, moins de taxes, moins de contrôles. Ce qu'on aimait, c'était de boire nos vins en toute amitié.»

Les réalités économiques sont pourtant ce qu'elles sont. Ce patron, très attaché à son indépendance, a dû trouver de nouveaux marchés pour vendre le vin mis en bouteilles au domaine. Au lieu de courir les foires, c'est notamment en organisant des concerts et diverses autres animations culturelles dans la cour de sa maison, et dans son ancienne grange transformée en loft, où il a aménagé une salle d'exposition, que René Taurian a réussi à se faire une clientèle d'intimes.

C'est aussi par la vente directe que Maryline Bisilliat espère viabiliser les fruits de son travail, «pour recréer des liens entre le monde paysan et les consommateurs». Un minimarché à la ferme et des animations culturelles, voilà son rêve. Et la réalité prend forme. Chaque lundi soir, on peut venir acheter le pain de Jonah. Avec un bout de fromage et un verre de galotta, on est preneur.

Les spécialités

Les vins La Cave Clair-Obscur, en plus des traditionnels chasselas et pinot-gamay, propose du doral, du gamaret-garanoir, du gamaret fût de chêne, du merlot, du galotta et du mara. On y trouve aussi un rosé de gamay, un marc et de la lie de gamaret.

Animations culturelles La maison vigneronne des Taurian à Perroy accueille différents événements culturels depuis des années. On y voit autant d'artistes en devenir que de noms confirmés, comme Michel Bühler, Bérangère, José Barrense-Dias, Palenque, François Rochoix ou

Thierry Meury... Il y a aussi des séances de ciné-club, des expositions de sculpture, de peinture et de photographie, ainsi que des lectures de textes.

Pain à l'ancienne Présent chaque lundi de 17 h à 19 h à Perroy, Jonah est un boulanger québécois bien connu dans le périmètre de l'EPFL et de l'UNIL, où il déplace sa roulotte et son four à bois chaque semaine. Sa spécialité, c'est le pain au levain avec des farines bios locales. On le retrouve aussi lors de marchés à la ferme. Il sera au marché ProSpecieRara le 8 septembre à Sauvabelin.

AVEC LE SOUTIEN DE:

Retraites
Populaires

Prométerre