

MUSÉE MÉTÉYER

Des ateliers reconstitués pour un voyage dans le temps

Ce sont des scènes du travail de la vigne et du vin qui forment l'essentiel du musée Météyer à Trélou-sur-Marne. Des mannequins en habits d'époque installés dans une cave réhabilitée plongent le visiteur dans le passé. Une passion, une vision artistique pour un moment privilégié.

La descente dans la cave de la maison de champagne Météyer à Trélou-sur-Marne est un pur bonheur. Quelques marches suivantes, l'illusion est immédiate. L'entrée de cet espace de pierre est une immersion dans un autre temps, celui d'avant-guerre comme disent les anciens qu'il faut traduire par celui de l'entre-deux-guerres.

Les dames comme les messieurs silencieux et studieux au travail portent des vêtements de leur temps. La Champenoise arbore sa coiffe traditionnelle tandis que les hommes ont un aspect plus rude. Une multitude de scènes reconstituées permet de mieux comprendre l'usage de tous les outils et le labeur de ces travailleurs de l'ombre qui ont su élaborer et produire ce nectar qui fait toujours la richesse de la région et sa notoriété. Toutes les machines, tous les outils présentés fonctionnent. « C'est aussi une passion de tout réparer avant la présentation dans la cave. » Franck Météyer est la cinquième génération, installée à Trélou-sur-Marne, de récoltants-manipulants de la maison de champagne fondée en 1860 à Trélou.

Pendant dix ans, Franck Météyer chine pour constituer dans un temps record une sacrée collection. Et ce n'est pas en récupérant un héritage de machines et outils anciens dans le grenier de la

maison de champagne qu'il trouve l'inspiration de cette passion. « C'est le fruit du hasard. Un habitant que la commune qui vendait sa maison m'a dit que je pouvais passer prendre ce que je voulais dans son grenier. Je n'étais pas du tout collectionneur. Mais j'ai trouvé trois choses qui ont constitué un embryon de collection et qui m'ont vraiment intéressé, un brossin sur pied, une barre à débarder et une guérite de dégorgement », témoigne-t-il.

Cette découverte presque fortuite l'amène à s'intéresser à ces vieux outils et la fièvre du collectionneur l'envahit immédiatement. « Vide-greniers, brocantes, salons, salles des ventes, échanges, pendant dix ans j'ai consacré beaucoup de temps à la chine. »

Aujourd'hui, il récolte ce qu'il a semé en proposant un musée rare qualitativement. Et comme il sait partager cette passion, il a ouvert il y a quelques années un petit musée dans la salle d'accueil de la maison de champagne. « J'ai sacrifié une cave ancienne que j'ai réhabilitée totalement et qui est remplie d'objets, d'outils, de mannequins », se réjouit le vigneron collectionneur.

Franck Météyer associe volontiers son épouse Anna dans cette réussite. Artiste, elle connaît le théâtre, les marionnettes. Elle a le don de la mise en scène. Et puis, elle a aussi une passion pour l'œnotourisme, pour l'organisation d'expositions, de fêtes, de manifestations événementielles.

Un musée qui va servir d'ambassadeur de cette région champenoise trop méconnue.

Si sa démarche d'ouvrir un musée répond à l'envie de partager sa passion, la surprise est plutôt bonne sur un plan com-

mercial. « Nous remarquons que les visiteurs achètent toujours au moins une bouteille. Les touristes étrangers qui viennent en avion ne peuvent pas emmener de grosses quantités. Mais parfois, nous avons de bonnes surprises », constate Franck Météyer.

Le chef d'entreprise est bien épaulé dans cette quête car son épouse Anna mène une stratégie efficace dans l'œnotourisme. « Nous avons aménagé une grande salle dans la cave, à côté du musée pour des dégustations. Et nous organisons désormais des expo-

sitions d'œuvres d'artistes. La maison a reçu le label Vignobles et Découvertes et nous adhérons au réseau Qualité (œnotouristique en Vallée de la Marne. Nous organisons des animations sur le thème des vendanges à l'ancienne », égraine-t-elle. La gastronomie a aussi une part belle avec des accords mets et champagnes. Enfin, Anna Météyer est très active lors de la Saint-Vincent chaque année. « C'est Franck qui le reçu le sceptre cette année, le bâton de Saint-Vincent », insiste-t-elle non sans fierté. Il est d'ailleurs exposé dans le musée jusqu'à l'an prochain.

La maison exploite 14 hectares dont une partie en location. Elle produit 45 000 bouteilles en moyenne chaque année. 20 % sont vendus à l'export principalement au Canada, en Chine et aux États-Unis. 35 000 bouteilles sont vendues en direct. ■

François William

Musée ouvert du lundi au samedi sur rendez-vous.

Champagne Météyer Père et Fils

39, rue de l'Europe

02850 Trélou-sur-Marne

Tel: 0 323 702 620

contact@champagne-meteyer.com

↑ Franck Météyer voit son rêve de musée abouti.

← Une reconstitution plus vraie que nature, comme d'autres à découvrir au musée.

