

«Je conçois fort bien qu'on puisse imaginer une Fête de dimension plus modeste. Peut-être nos successeurs la feront-ils»

## FORUM DES 100

Les portraits de la dernière page du «Temps» sont désormais consacrés aux personnalités qui seront distinguées lors de l'édition 2019 du Forum des 100

**Date de l'événement**  
Le 9 mai prochain à Lausanne

**Thème**  
Transition écologique:  
le temps de l'action

**Programme et inscription**  
www.forumdes100.ch

Sous le soleil de septembre, la Confrérie des Vignerons offrait une agape à l'embouchure de la Veveyse. François Margot saluait les figurants d'un chiasme rayonnant: «Grâce à vous, la fête sera belle comme le vin est bon grâce aux grappes.» La transsubstantiation de l'énergie collective en élévation de l'esprit et beauté éphémère renvoie aux mystères de l'eucharistie. «La Fête des Vignerons n'est pas une fête comme les autres. Parce qu'elle honore la terre et ceux qui la travaillent, elle convoque les sentiments forts d'une sorte de religion profane.»

La menace climatique exalte cette dimension sacrée: «On ne cultive pas la vigne comme on vend un billet d'avion, relève François Margot. On obtient un fruit de la nature dans le respect de la durabilité. L'industrie change ses moulins, ses laboratoires pharmaceutiques. Le vigneron, lui, plante ses ceps pour trente ans, pour cinquante ans; il érige ses murs pour cent ans. Son activité s'inscrit dans une forme immémoriale de respect.»

### Fraternité humaine

Ceux qui imaginent l'abbé-président en notable vaudois cuit au vin blanc se fourvoient. François Margot est un homme de culture brûlant du feu de la passion. L'œil est vif, la voix claire, le verbe précis, l'élégance naturelle, l'humour aux aguets. Epris de la belle région où il est né, ce Veveysan de souche est un pragmatique qui se donne les moyens d'atteindre ses idéaux: il préside plusieurs sociétés (Montreux-Vevey Tourisme, Fondation Hindemith, Arts et Lettres...) et siège dans divers conseils d'administration.

Doté d'une excellente oreille, il organise nombre de concerts, vénère la musique baroque, Purcell, Boësset, Rameau, «toute cette grande culture qui circule entre

Florence et Londres». Et «adore la langue du XVIIIe, celle de Montesquieu, de Saint-Simon, de La Bruyère, voire de Rousseau, cette langue magnifique dont nous avons perdu la capacité d'écriture et d'énonciation.»

Un pied dans le spirituel, un autre dans le temporel, une main pour la culture, l'autre pour l'économie, administrant les mélodies légères qui dansent sous les ormeaux et 900 tonnes de charpentes métalliques, François Margot harmonise la raison et l'affect, le yin et le yang, l'abbé et le président...

Rosissant d'aise lorsqu'on le compare à l'honnête homme, ce modèle d'humanité apparu au XVIIIe, il prend un air effaré pour confesser:

«Je suis affreusement pascalien... Et de citer une pensée du «brave Blaise» qui le résume sans doute: «On ne montre pas sa grandeur pour être à une extrémité, mais bien en touchant les deux à la fois et remplissant tout l'entre-deux.»



### PROFIL

**1953** Naissance à Vevey.

**1973** Maturité classique au Collège de Saint-Maurice.

**1977** Tient un rôle dans les Arbres de mai à la Fête des Vignerons.

**1999** Vice-président de la commission des costumes et de celle des décors à la Fête des Vignerons.

**2016** Inscription de la Fête des Vignerons sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco.

**2019** 18 juillet: coup d'envoi de la douzième Fête des Vignerons.

sonnes? Cela dit, je conçois fort bien qu'on puisse imaginer une Fête de dimension plus modeste. Peut-être nos successeurs la feront-ils.»

En des temps soucieux de santé publique, la prévention de l'alcoolisme se défie-t-elle de la Fête des Vignerons? «Thématiquement, ce serait une erreur, car la Fête fait l'éloge du travail des vignerons et de la terre, pas du tout celui des encaveurs et des œnologues. Il n'est fait allusion au vin dans le spectacle que de manière allusive et équilibrée. Il est vrai que nous cherchons aussi à mettre en avant le produit fini qu'est le vin, mais de noble manière.»

### Hygiénistes et festifs

Les organisateurs ont donc mis sur pied un programme de sensibilisation à la qualité de la dégustation plutôt qu'à la quantité de l'ingurgitation. François Margot rappelle qu'autrefois «certains piétistes fustigeaient la Confrérie qui faisait défiler dans les rues de Vevey des divinités païennes. Ils fermaient ostensiblement leurs volets en les claquant pour occulter ces dévotions. Il y a toujours eu une sorte de lutte entre les hygiénistes au sens intellectuel, religieux ou sanitaire, et les festifs. Nous recherchons l'équilibre.» L'œil pétillant: «La devise de la Confrérie est «Prie et travaille». Dans le travail, on boit; dans la prière, on boit moins...»

En septembre, à bord du Vevey au large de Vevey, face à Lavaux déployant ses parquets flavescents, l'abbé-président, très Napoléon Bonaparte au pied des pyramides, a lancé: «400 000 ceps nous regardent!» Ah bon? 400 000? Il éclate de rire: «Je ne pouvais pas ne pas saluer ces vignes dorées. Alors j'ai inventé un chiffre... En langue ramuzienne, cela se dit *Pusage du poète*. =

## Veveysan dionysiaque

FRANÇOIS MARGOT

L'abbé-président a les pieds dans la glèbe et la tête dans les nuées. Mélomane, homme de lettres sachant compter, il est le grand ordonnateur de la Fête des Vignerons de 2019

ANTOINE DUPLAN  
@duplantoin

Trop jeune pour participer à la Fête de 1955, dont il ne garde que «de vagues souvenirs sans doute entretenus pas la légende familiale», il a vécu de l'intérieur celles de 1977 et 1999. La force de la «vague de participation» l'a transporté. Des hommes et des femmes dépassent les codifications sociales. Des Vaudois, «par essence peu sûrs d'eux», et tendant à se «vriller sur leur sentiment de culpabilité» s'immergent dans la fraternité humaine et créent collectivement un événement culturel et «populaire au sens noble du terme».

Le gigantisme de la Fête (800 000 visiteurs attendus) et son coût (100 millions de francs) agacent certains zéloteurs de la modestie vaudoise. François Margot admet les critiques mais objecte que «reconnu par l'Unesco comme bien culturel immatériel, ne nous appartient-il pas de le partager avec de très nombreuses per-

### Un jour, une idée

## Le cercle vertueux des amateurs de chocolat



FRANÇOIS VALMURIEZ

### ÉMILIE VEILLON

On le choisit noir, blanc ou au lait. Sur les rayons des supermarchés, en version équitable dans les épiceries bios ou luxe chez les confiseurs. On le mange souvent les yeux fermés. Au sens propre et figuré. Et d'autant plus à Péquies, avec environ 5000 tonnes vendues chaque année.

«Pour autant, les agriculteurs qui cultivent et récoltent le cacao ne perçoivent qu'un revenu infime. Ils vivent avec moins de 1 dollar par habitant et par jour, relève Eric Garnier, cofondateur de Choba Choba. La faute aux trois multinationales dominantes qui contrôlent le marché mondial. Les différents labels permettent parfois de rémunérer un peu mieux les producteurs, mais ne remettent pas en cause un rapport de force déséquilibré.»

C'est ce constat qui a poussé Eric Garnier, ancien cadre pour une marque française de chocolat bio et équitable, et Christoph Inauen, alors chargé du développement durable chez un chocolatier suisse, à fonder en 2015 la première entreprise de chocolat suisse en partenariat avec des producteurs de cacao. Quarante producteurs péruviens reçoivent non seulement un prix 2,5 fois supérieur à celui perçu grâce aux certifications durables, mais ils sont également cofondateurs et actionnaires en détenant 22% des parts de l'entreprise basée à Berne.

«Notre mission est de créer une communauté de consommateurs conscients des enjeux, un cercle vertueux entre producteurs et clients, à même de mettre les marques dominantes sous pression et d'entamer la révolution du chocolat», poursuit le

cofondateur. Dans ce sens, il organise des rencontres début avril avec deux des producteurs en visite en Suisse, qui participent entre autres à Festichoc à Versoix les 6 et 7 avril prochains.

Mais il prévoit aussi des voyages guidés de douze jours dans l'Amazonie péruvienne sur les cultures du cacao de Alto Huayabamba. Trois départs sont prévus en juin, deux en automne. «L'occasion de vivre au cœur des communautés de producteurs et de comprendre ce que signifie pour ces agriculteurs d'être devenus entrepreneurs plutôt que fournisseurs de matière première exploités par l'industrie», conclut Eric Garnier de la marque vendue dans 80 lieux en Suisse et via sa boutique en ligne.

Choba Choba, chocolate revolution,  
www.chobachoba.com