

UNE À NÎMES

| Le e-magazine des gens qui aiment leur ville | Octobre 2011 |

Le blues agricole

Les inondations
du 3 octobre 88

Portrait
Barbara Dodet

Après une nuit agitée
avec Sandra

Les vendanges
en Costières

Anne, une Nîmoise
exilée à Bruxelles

Bons baisers
de la SMAC Paloma

L'acteur Pierre Arditi
dans les arènes
(photo Alain Bérard)

Une à Nîmes

S O M M A I R E

Le blues agricole

Les derniers agriculteurs Nîmois témoignent pages 4/5

Le réveil après une nuit avec un agriculteur

selon Sandra page 6

Le terrible lundi noir

Les inondations du 3 octobre 1988..... page 7

La gueule de bois de Jean-Louis et les vendanges en Costières de Fanny pages 8/10

Barbara Dodet portrait d'une Barbie Wine page 11

Anne interview d'une Nîmoise exilée à Bruxelles..... page 12

Reg'art sur une scène de musique actuelle Les bons baisers de Paloma page 14

Un mois, un mot nîmois...

Bouléguer :

S'agiter. Ne pas se tenir tranquille à la même place. Bouléguer n'a rien de drôle, n'importe quel photographe vous le dira.

UNE À NÎMES

Directeur de la publication et rédacteur en chef : Jérôme Puech. Rédacteurs : Sandra Graziani, Jean-Louis Verrier et Fanny Romieu. Photographes: Alain Bérard et la rédaction. Webmaster: Tommy Desimone. Maquette: Agence Binome. Relecture: Aurélia Dubuc et Géraldine Salmeron. Nous écrire: uneanimemag@gmail.com. Site : www.uneanimemag.com. Retrouvez tous les n°. Mensuel et gratuit. Dépôt légal numérique BNF. Diffusion: 9 000 destinataires mail. Régie publicitaire, Esprit Média: 04 66 29 75 19.



"Nîmes, entre ombre et soleil"

Françoise Dumas

Présentation :

Femme politique. Vice-présidente de la Région Languedoc-Roussillon déléguée au développement économique. Candidate aux élections législatives à Nîmes en 2007.

Signes particuliers:

Françoise Dumas invite les sympathisants de gauche nîmois à venir choisir le candidat de la gauche pour l'élection présidentielle les 9 et 16 octobre. Pour voter, nul besoin d'avoir sa carte au Parti Socialiste. Il faut se rendre dans une salle municipale avec sa pièce d'identité. Plus de renseignements pour trouver votre bureau de vote : <http://www.lesprimairescitoyennes.fr>

Ma ville, celle que j'aime, baignant dans le soleil de midi les jours de marché, de feria, de défilés.

Blanche sur le parvis des arènes, rosée autour de la maison carrée, verte le long des boulevards au printemps.

Le soleil apparaît. Les tables et les apéros sortent, les peaux brunissent, les lycéens rêvent.

Mais la ville ombre, celle des rues peureuses, des places bétonnées, qui désespère, toise, arrogante et agressive.

Mais aussi ma ville « sol y sombre », ses corridas, ses comités, associations, bodegas improbables, son hispanisation parfois vulgaire, toujours fière.

Ma ville de contrastes, de l'opulence discrète, sévère, intolérante mais courageuse, modeste, rigoureuse.

Celle qui entreprend en silence, se passionne, généreuse et solidaire.

Nîmes et ses clubs de foot, taurins, ses académies, ses guerres de religion toujours actuelles, ses pourfendeurs d'humanisme et de tolérance, Nîmes ville d'eau oubliée, d'opulence passée de high-tech et d'avenir...

Sa jeunesse bigarrée, critique, tempétueuse, qui ne demande qu'à être aimée, entourée, qui veut encore espérer et refuse les clivages, la violence latente.

Mes ombres et soleil à moi... ?

Soleil des arènes à voir tous les jours pour me rappeler le long chemin de l'histoire et ombre des halles pour ses étaliers, le partage et le goût de la terre, du travail.

Nîmes que je veux rassemblée, ambitieuse et rassurée pour la servir encore... et toujours.

Agriculteur nîmois: une espèce en voie de disparition ?



Thierry sur le marché du
Jean Jaurès le vendredi

Si Nîmes est avant toute chose connue comme une ville, elle n'en demeure pas moins un territoire agricole où l'on trouve de la vigne, de l'olivier, des fruits comme la fraise de Nîmes, des céréales et de l'élevage de volailles, de vaches, de moutons et de chèvres. Une à Nîmes a rencontré les derniers agriculteurs nîmois en proie au doute et aux pires difficultés. Enquête sur une identité en voie de disparition !

« Après une crise de la viticulture, j'observe une baisse importante des revenus agricoles. Je ne vous parle même pas de l'arboriculture et des légumes qui sont des secteurs sinistrés ». Tels sont les mots de Bernard Angelras, viticulteur à Nîmes. Même son de cloche du côté de Marc Bastide, céréalier et fournisseur de fourrage de la route de Générac: « Le contexte est très morose, les marges sont faibles et je me serre la ceinture ».

A cela, il faut ajouter des caractéristiques propres à

l'agriculture périurbaine. L'été dernier a livré son lot de faits pénalisants pour les exploitations agricoles Nîmoises avec des vols, des dégradations et des hectares de céréales qui brûlent.



« La cohabitation entre la ville et la campagne n'est pas toujours aisée, surtout quand je circule avec mon tracteur », enfonce goguenard Bernard Angelras.

Une volonté de consommer près de chez nous

Malgré ce contexte noir, Pierre Lalanne de la chambre d'agriculture du Gard note un changement dans le comportement des consommateurs. « Ils veulent consommer des produits locaux, de qualité et bon marché dont la traçabilité est perceptible ».

la Une à Nîmes

La réconciliation entre la ville et la proche campagne est-elle en marche ? En tout cas, les clients ressentent le besoin de discuter directement avec les producteurs. Thierry Galiano, producteur de miel et d'olives qui s'est lancé dans l'aventure il y a deux ans, le remarque aussi : « Au début ce fut très difficile de se faire connaître mais maintenant j'ai gagné la confiance de mes clients ». Il est présent tous les vendredis matin sur le marché du Jean Jaurès.

Des pistes pour sauver les agriculteurs

L'espace agricole est encore suffisamment vaste sur Nîmes pour permettre aux plus téméraires de s'installer. Le climat méditerranéen, le canal du Bas Rhône, les débouchés locaux et la modernisation des techniques agricoles offrent des opportunités. Pour certains agriculteurs, le maître mot est la diversification. Marcel Hermann, Mas de la Barben – AOC Coteaux du Languedoc, indique « réfléchir

à l'oenotourisme, l'organisation de séminaires, la plantation d'oliviers ». Pour Marc Bastide, « je travaille depuis 4 ans et demi à la création d'un golf



sur les 15 hectares de sa propriété de 115 hectares. Le permis de construire est à l'étude ». La mode du Bio ou de l'agriculture raisonnée sont des tendances à investir. Jean-Claude Letellier, Mas d'Alice, « cette histoire de Bio est un prétexte commercial. Moi je fais de la culture non traitée en plein champ et je vends à mes clients de la route de Sauve ».

La recherche de nouveaux débouchés à l'étranger représente également une issue de secours. La conquête de l'international est un but pour le Président des Costières de Nîmes. Près de 40% de la production du Mas de la Barben part à l'exportation. Ce sont près de 40 000 bouteilles qui se retrouvent en Europe du Nord et en Chine. « On récolte, on vinifie puis on commercialise. C'est compliqué d'avoir la bonne stratégie commerciale » décrivent Paul et Véronique Hermann. « C'est un métier qui apprend l'humilité tant il est fatigant et pénible ».

Les agriculteurs nîmois vivent actuellement les pires moments mais ils se battent avec la force du désespoir et la foi en leur survie. Aux pouvoirs publics, soucieux d'avoir des espaces naturels près des villes, et aux consommateurs, souhaitant une agriculture de circuits courts, de réagir enfin. Ne sommes-nous pas des arrières-petits enfants de paysans ?

Jérôme Puech ■

Ils parlent de leur avenir...



**Véronique et
Marcel Hermann**
Mas de la Barben
AOC Coteaux du
Languedoc

Notre fils Damien fait des études pour continuer l'activité. Il faudra être capable de se diversifier en proposant de l'oenotourisme, des séminaires et des nouveaux produits autour de l'olivier.



Thierry Galiano
Mas Cournon
Miel et Olives

Ma femme Carole et moi sommes au début de notre activité de producteur-récoltant de miel, d'huile d'olive et autres produits dérivés. C'est encore trop tôt pour vous dire ce que nous réserve l'avenir.



Marc Bastide
Mas Petit
Céréales et fourrages

Mon fils fait des études pour reprendre l'exploitation agricole d'ici deux à trois ans. J'ai un projet de golf (Pitch and Putt) sur 15 hectares dont le permis de construire est à l'étude actuellement.



**Jean Claude
Letellier**

Mas d'Alice

Légumes et volailles

Il y a peut être quelqu'un de ma famille qui pourrait reprendre l'exploitation. Mais c'est un boulot bien difficile. Il faut faire 35 heures en deux jours. L'avenir est flou.



Bernard Angelras
Président AOC Costières

Je travaille avec mon fils de 22 ans depuis un an et demi. J'espère que mes enfants prendront ma succession. En attendant, on bosse deux fois plus pour passer ce cap difficile !

Entends-tu la moissonneuse ?



Et là, j'ai eu la surprise de ma vie. J'avais rencontré cet homme à l'inauguration d'un lieu nîmois. Il m'a plu tout de suite avec son 1,87m, ses épaules larges et ses yeux verts en amande ! Je ne vous fais pas un dessin et passe sur l'épisode « tempête sous la couette » mais je ne peux m'empêcher de vous raconter le petit-déjeuner.

vous savez que le petit-déj va être très très long et que vous allez vous entendre dire : " - c'est gentil chéri, je ne déjeune jamais » et « ohhh non zut, je suis à la bourre, mes parents vont arriver d'une minute à l'autre !" L'homme alors fuit sans même vous laisser son 06...



Mais surprise, pas de scénario épouvante., Quand il est rentré dans la chambre, il était bien comme je me souvenais et avait toujours ses beaux yeux verts. Je me suis dit NE COMMENCE PAS A T'EMBALLER, TU TE SOUVIENS DU DERNIER GADIN ? Donc on évite de faire le jeu des points comme les jurys du patinage artistique : 1 point pour la présentation (+ 1 point perso si il a une serviette blanche autour des hanches, moi ca me fait craquer), 1 point du fait que c'est lui qui a pensé aux préservatifs, 4 points pour les figures acrobatiques, 1 point pour le café, 2 points s'il nous re-bascule au petit matin et qu'il nous propose une sortie pour finir en beauté ce dimanche ensoleillé....

Réveillée par une odeur de café et de pain grillé, je me retourne. Personne dans le lit. La cafetière et le grille-pain n'étant pas devenus vivants comme les jouets dans Toy Story, c'est bien l'homme rencontré la veille qui possède suffisamment de neurones pour s'être levé sans me réveiller, avoir fait du café sans me demander le mode d'emploi de ma cafetière et un plan détaillé de mes placards ! Comme quoi tous les hommes de n'ont pas un "QI de savoir-vivre" proche de celui d'un bulot !

Mille fois l'amour comme un Dieu...

J'attends avant de lui accorder les 10 points bonus pour le réveil café. Il se peut qu'à la lumière du petit matin, en caleçon et sans l'ivresse de l'alcool, je trouve que le beau mâle de la veille se soit transformé en crapaud ! C'est fou ce que les mojitos altèrent la vue !

Je ne me suis pas laissée allée à rêver mais vous le croirez ou non, mon 1m87, il avait tous les points de la check-list. Mais là où il a été le plus intelligent, c'est de ne pas m'avoir dit tout de suite sa profession sinon je l'aurais viré en me servant de ma super excuse : "je ne déjeune jamais et mes parents vont arriver d'une minute à l'autre".



Le plus dur est de se souvenir de son prénom. Et là, comme au théâtre, on attend sagement dans notre lit en ayant vérifié à plusieurs reprises que l'on n'a pas une haleine de cow-boy, car même si dans les mojitos il y a de la menthe, ça ne fait pas tout (je vous conseille une petite bombe rafraîchissante buccale dans le tiroir de votre table de nuit, bien rangée à coté du paquet de lingettes que l'on peut vite fait se passer sur le visage et sous les aisselles.... non ce n'est pas "craspougne", ce sont des idées système D pour rester digne après une nuit de débauche), donc je disais que l'on attend sagement l'entrée en scène (notre chambre) du comédien avec son plateau où il aura déposé le café et les tartines de pain beurrées....

C'est là que l'on espère que dans l'euphorie de la soirée on n'ait pas pris des tickets pour "very bad trip 3" et craindre de s'entendre penser : "Jamais, plus jamais je ne boirai d'alcool". C'est aussi à ce moment là que

Nous nous sommes vu quelques soirs, il m'a amenée voir une pièce dans un café théâtre, des discussions à refaire le monde jusqu'au bout de la nuit, des SMS doux et des fois coquins. Il a préparé un super repas et m'a fait mille fois l'amour comme un Dieu. OUI ma copine avait raison quand elle me disait, il te faut trouver un homme qui vienne de la terre, c'est là que sont les vraies valeurs ! Il est AGRICULTEUR et si je l'avais su avant le premier mojito de la soirée, je n'aurais jamais connu tout cela !!

Alors les filles, ne vous entêtez pas aux apparences trompeuses que la TV et les qu'en dira-t-on nous ont donné des agriculteurs et de l'amour. Les vieux de la vieille avec leurs chemises à carreaux limées au col, leurs bottes en caoutchouc pleines de boue et la gitane mais au coin du bec ont été remplacés par de beaux jeunes hommes, pleins de savoir-vivre, de culture, de connaissance et de romantisme ! Enfin peut-être pas tous mais laissez moi tranquille si j'ai envie de croire que le prince charmant finalement il n'arrive pas sur un cheval blanc mais sur une moissonneuse batteuse. Au moins on l'entendrait arriver, ça nous éviterait de le louper !



Dans le Rétro

Les inondations du 3 octobre 1988

Le lundi noir



Ce mois-ci le 3 octobre tombera un lundi. Tout comme cette nuit et cette matinée du lundi 3 octobre 1988. Elles ont marqué à jamais l'histoire de la ville et des Nîmois. Des quantités d'eau se sont abattues sur la ville, soit 15 millions de mètre cube en moins de 6 heures. Dans certaines rues de la capitale gardoise, la hauteur d'eau a atteint 3m35. Incroyable. Certains observateurs indiquent que Nostradamus, le prophète de Salon-de-Provence, avait fait la prédiction selon laquelle Nîmes périrait sous les eaux.

Georges Mathon, historien, témoigne sur son site www.nemausensis.com « Ma voiture est garée rue de l'aqueduc, nom prémonitoire, car 3 heures plus tard toutes les voitures garées dans cette rue, vont être emportées par les flots et s'accumuler les unes sur les autres dans les rues adjacentes ». Cette catastrophe naturelle a fait 9 morts. Une grande partie des

Nîmois ont subi des dégâts matériels considérables. La rue Richelieu, habitée par une population modeste, a été une des rues les plus touchées de la ville. La France entière s'est mobilisée pour venir en aide à une ville particulièrement meurtrie par ces torrents de boue. François Mitterrand, Président de la République, est venu en personne avec ses bottes de caoutchouc se rendre compte de l'impact de cet événement.

Aujourd'hui encore le moindre orage ravive les souvenirs douloureux des Nîmois. L'inquiétude peut se lire aisément sur les visages de celles et ceux qui se souviennent de ce lundi noir. Et puis les inondations de septembre 2002 ont rappelé combien le risque inondation planait en permanence sur les têtes des habitants de la Cité des Antonins.

Jérôme Puech ■

Photos Georges Mathon.

Ils témoignent* :

Eric Vidal « Le lendemain, dans la cour tout le monde disait que le centre-ville de notre capitale avait été sauvé par les travaux du Carré d'art ... »

Sabrina Grollemund « Le chemin de Camplanier transformé en un immense torrent de boue. Une maison s'était écroulée un peu plus haut et j'ai vu passer des lits, un frigo, une armoire, des bouteilles de gaz et autres ... »

Faby Delon « Je devais faire ma 1ère écho ce jour là pour ma grossesse de mon fils ! RDV sur le cadereau à 9h... Et puis au dernier moment j'ai eu la bonne idée d'avoir un problème de voiture et j'ai annulé le RDV. »

Val Sabatier « J'habitais le quartier Richelieu et j'ai comme on dit, vécu ces inondations de l'intérieur. Les images sont toujours dans ma mémoire : mon appart sous 2,20m d'eau, le plancher qui s'ouvre sur les caves, toute ma vie de 0 à 19 ans ensevelie sous 20cm de boue, les voitures entassées aux carrefours des rues du quartier ».

Aveline Lucas « Cette vieille dame qui traversait devant le square Antonin, en se tenant à une corde tirée en travers de la route car l'eau lui arrivait à la taille... »

* Témoignages recueillis sur la page Facebook de «Une à Nîmes ». Pour réagir à nos articles et suivre l'actualité du magazine, clique sur J'AIME de notre page FB.



La gueule de bois



Après la fêria des vendanges, une grande question se pose : Serons-nous capables d'éviter la gueule de bois ?

La définition de la gueule de bois :

Généralement on dit que l'on a la gueule de bois lorsque l'on a trop bu... Faux ! On a la gueule de bois lorsque l'on a trop bu LA VEILLE. Oui, c'est tout d'abord une question de calendrier. Le soir, on peut être malade, vomir ou pas... Mais les tambours du Bronx dans la tête, les hélicos qui battent de l'aile en permanence autour des tempes, c'est toujours le lendemain... C'est comme pour la grippe, il y a un temps d'incubation, généralement 6 à 8 heures.

On a la gueule de bois lorsque l'on a trop bu d'ALCOOL. En effet, les lendemains difficiles ne sont jamais dus à un excès d'eau minérale, de lait, ou encore de sodas (là au pire vous pouvez souffrir de diabète ou d'aérophagie).

Mais alors pourquoi l'alcool nous fait-il si mal ?

Il y a 3 substances à l'origine de la gueule de bois :

- l'éthanol (ou alcool pur)
- l'acétaldéhyde, transformation de l'éthanol dans le foie
- les congénères, qui sont des substances présentes dans les boissons alcoolisées, issues de la fermentation alcoolique ou ajoutées pendant le processus de production pour améliorer le goût.

Les conséquences :

Réduction de production de l'hormone du sommeil, la mélatonine.
Perte de mémoire, baisse de la vision, des réflexes et de la vigilance...
En somme plein de bonnes raisons qui expliquent que parfois on se tape un ou une moche en soirée... Et il vrai que dans ces cas là, la perte de mémoire est plutôt un avantage...

Plus généralement, pendant la soirée, en pleine cuite, vous avez l'air d'un(e) abruti(e), vous répétez tout le temps la même chose. Vous êtes soulant, et oui c'est un paradoxe ! Vous êtes même carrément lourd(e), ce qui explique le fait que vous ne vous réveillerez pas le lendemain matin avec Richard Gere ou Pénélope Cruz.

Comment l'éviter ?

Le plus simple est effectivement de ne pas boire puisque il n'y a aucun traitement préventif. Mais il est vrai que depuis 4 ou 5 ans, le képi et l'uniforme bleu participent grandement à la baisse de la consommation d'alcool (surtout pour ceux qui conduisent).

Quant à en diminuer les effets le lendemain, de nombreux témoignages nous confirment que la nourriture issue de fast-food est généralement la mieux acceptée par notre organisme. Il suffit d'ailleurs d'aller y faire un tour le dimanche pour constater que de nombreux zombies y sont installés et y mangent péniblement un hamburger ou des beignets de poulet.

Sachez encore qu'il n'y a aucune astuce pour dissimuler un taux trop élevé à l'éthylotest. Toutes les rumeurs sur les bonbons à la menthe, réglisse, huile d'olive, œuf dur sont fausses. Et puis trouver un œuf dur un soir de fêria vers 4h du matin reste plus compliqué que de rentrer à pied si l'on n'habite pas trop loin du centre-ville.

Quant à ceux qui croient qu'il faut boire avec modération pour que tout se passe bien, nous vous rappelons que modération est un prénom féminin espagnol. Modération n'est pas une personne.

Jean-Louis Verrier

GastroNîmes une première

A l'initiative de la ville et de l'office de tourisme, le parvis et la piste des Arènes ont accueilli vendredi 23 septembre une opération visant à mettre en valeur notre identité culinaire. Ce fut l'occasion de goûter au savoir-faire des plus illustres chefs cuisiniers de la ville et du Gard avec Michel Kayser (restaurant Alexandre), Martial Hocquart (restaurant le Magister) et Jean-Michel Nigon (restaurant le Cheval Blanc). Le vin était proposé par l'excellent Michel Hermet, Président des Sommeliers français. Seuls 130 convives ont pu prendre place sur le sable des arènes. Gageons que l'année prochaine GastroNîmes s'adresse à un public plus large, plus modeste et ne connaissant pas cette richesse locale.

Le marché des producteurs sur le parvis a permis aux Nîmois de découvrir ou redécouvrir les produits phares de notre patrimoine culinaire comme ceux à base d'olives. De nombreuses animations ont permis aux plus jeunes notamment d'éduquer leur palais délicat. A l'heure des discours officiels et de l'apéritif, le marché a été perturbé par une manifestation des commerçants du centre-ville en colère.



VICTOR & MADELEINE

BIJOUX / ACCESSOIRES / PRET A PORTER / PARFUM

"Laissez déraisonner une femme tant qu'elle voudra, pourvu qu'elle soit jolie, amusante et coquette"

DIDEROT



GAS / BRIN D'AMOUR / NATURE / TARATATA : UN JOUR MON PRINCE / STATU QUO / UBU
UNO DE 50 / REMINISCENCE / LOLLIPOPS / CATHERINE PARRA / BARBARA RIHL/
DARLING / MOLLY BRACKEN / PETITE MANDIGOTE / JET SET/ ZADIG ET VOLTAIRE ...

CC CAP COSTIERES NÎMES 04 66 27 07 78
37 RUE DE LA MADELEINE NÎMES 04 66 67 91 92



Vendanges exceptionnelles en Costières



Sylvain Verdier

Les origines

L'histoire des Costières de Nîmes remonte à l'antiquité. Au III^{ème} siècle après J-C, l'empereur de la Narbonnaise proclame la replantation du vignoble sur le costière. Il est l'un des plus anciens vignobles d'Europe. En 1986 l'INAO reconnaît les Costières du Gard en AOC. C'est grâce à cette appellation que ce vignoble prend en 1989 le nom des Costières de Nîmes. Nous avons rencontré pour vous un de ces vignerons qui travaille avec amour ses vignes sur cette terre parsemée de galets.

Le château de Peyguerol sous la houlette d'un jeune !

Située au milieu du plateau de la Costière, une partie des 70 hectares du Château de Peyguerol fait partie de l'appellation des Costières de Nîmes. A sa tête, un jeune vigneron, Sylvain Verdier, qui a repris depuis 2003 l'exploitation paternelle, produisant rouge et rosé. Au début des années 70, son oncle et son père rachètent ces 20 hectares de Costières qui ne sont d'ailleurs pas encore en appellation. Ils le deviendront en 1989.

Pour Sylvain ce n'était pas un destin tout tracé. Diplômé d'un BTS mécanique industrielle, il a repris ses études pour faire un BAC Viticole par alternance pour reprendre l'exploitation. C'est un métier dur où la nature est seule maître : « on travaille dans un labyrinthe de choix pour que notre vigne nous donne le meilleur d'elle-même ». Mais ce que préfère notre jeune agriculteur par-dessus tout c'est le travail de la terre avec les machines ou à la main. Il a une démarche de lutte raisonnée et œuvre également en biodynamie. Sylvain trouve aussi une part de sensualité dans son métier à l'étape de la fleur, lorsque la vigne fleurit et que les parcelles embaument cette odeur enivrante !

L'amour des vendanges à la machine

Aujourd'hui le métier est différent, en premier constat les vendanges sont faites exclusivement avec des machines, Sylvain nous confie qu'il n'a d'ailleurs pas connu les vendanges manuelles sur son exploitation. Les deux générations Verdier nous témoignent que la récolte de cette année est exceptionnelle : « Nous avons bénéficié d'un bon ensoleillement et d'une pluie qui est arrivée à temps sans trop de densité, nous avons une quantité de raisin sur la vigne que nous n'avons pas vu depuis plus de 50 ans. Nous n'avons pas eu trop de maladie, par conséquent nous avons peu traité, nous avons fait confiance à la nature : le travail est là, c'est une année quantitative et qualitative ».

Après avoir ramassé son raisin, notre jeune vigneron l'emmène dans la coopérative de Générac qui s'occupe de toute la vinification et d'une partie de sa commercialisation. « Nous vendons au moins 40% de notre production à l'exportation, surtout dans les pays du Nord,



amoureux des Costières de Nîmes : Scandinavie, Angleterre, Irlande... Une autre partie est vendue en grande distribution et près de 6000 bouteilles sont vendues aux particuliers au domaine, à la cave de Générac ainsi qu'à celle de Calvisson. »

Attaché au travail bien fait, la famille Verdier s'appuie une coopération réussie. Sa cuvée 2010 a reçu la médaille d'Argent au concours des vins du Gard. Elle a été médaillée à Paris au concours général agricole en 2008 pour son rouge. Ce jeune viticulteur méritant porte avec courage sa passion afin de ravir nos papilles avec un vin attaché à notre identité locale.

Fanny Romieu ■

Plus de renseignements sur le Château de Peyguerol de Sylvain Verdier : www.vignoblesdusoleil.com



Barbie wine

Barbara Dodet

Portrait croqué par Jérôme Puech

UNE NÎMOISE

Hélène Yannicopoulos. Je suis impressionnée par cette femme à la fois élue et sage-femme. Femme douce, tenace, disponible, pleine de volonté...

UN ÉVÉNEMENT

Nîmes toquée car il met en valeur notre patrimoine, le terroir, les commerces, les restaurants, les gens.

UN LIEU

Le bar du 421 de la rue Fresque parce que c'est du pur local, du vrai Nîmois. J'y vais souvent.

Pour les Nîmois, Barbara Dodet est surtout amie wine house, l'amie qui s'occupe des Costières de Nîmes et de ses événements festifs. Elle ne chante pas. Heureusement. Mais elle est forte en gueule. Grâce à « Vignes toquées », à « Nîmes toquée », à la Bodega des Costières ou encore aux « Jeudivins » (lors des Jeudis de Nîmes de l'été), elle révèle aux Nîmois leur attachement à ce terroir et leur côté épicurien. Avant de rejoindre sa « dream team » aux commandes de l'organisation des temps forts des Costières, Barbie Wine a creusé son sillon sur les clapas d'une terre sèche. Une à Nîmes éclaire le parcours d'une femme active et attachante.

Dans l'ombre du père

Barbara n'est pas née à Nîmes. Oups. « Je suis arrivée à Nîmes un mois avant les inondations du 3 octobre 1988 » explique la Lyonnaise au tempérament détrempe. Daniel, son père, embarque la famille dans le sud pour gérer la concession BMW. Barbie est lycéenne à Montauray. Barbie fait des études en AES à Paul Valéry puis elle se dirige vers une maîtrise de marketing et de communication.

Dans l'ombre d'un père charismatique, Barbara fait ses premiers pas professionnels dans la production de spectacles. Finies les BMW, le père et sa fille offrent à Nîmes des moments inoubliables comme le concert de Ray Charles dans les arènes de Nîmes médusées. « Attend j'étais au four et au moulin : billetterie, communication, la gestion des hôtels et des restaurants, les balances... » explique Barbie avec les yeux pétillants. La société de production a également monté un excellent « Carmen » avec la mise à mort d'un taureau. La comparaison aura forcément lieu avec l'opéra du même nom proposé à l'été 2012. Ensuite, son père se lance dans la peinture avec l'aide précieuse d'une Barbie heureuse de voyager à Paris, Lyon et Pékin.

Le rose des Costières

Barbara devient « Barbie Wine » en septembre 2007. « Je suis arrivé dans les vignes avec mes bottes roses en caoutchouc et ma petite jupe », décrit-elle. Le rose des joues généreuses de nos viticulteurs pouvait-il s'accorder avec cette tempête féminine dans un

verre de Costières ? Il faut croire que oui. Les 110 vigneron des Costières de Nîmes dont 90% d'hommes s'accordent – avec quelques montées de ton – en la présence d'une femme de réseau capable de prendre en charge une partie de leur événementiel.

En 2009, Barbara est sur la brèche pour mettre sur pied de vigne les premières « Vignes toquées ». C'est une opération annuelle durant laquelle les Costières proposent une balade dans les vignes agrémentée de dégustations de vin et de repas proposés par les grands chefs de la région. Le dernier opus a réuni près de 1 400 personnes autour du fabuleux château de Campuget. En 2010, elle participe à l'organisation de « Nîmes toquée » dont la prochaine édition aura lieu le 27 novembre. La participation des Costières aux Jeudis de Nîmes sur la place Abbé Pierre a réuni cet été 9 000 verres. Enfin, la bodega des Costières lovée dans l'espace Boudon propose à chaque Féria des plateaux D.J. originaux. Aux vendanges, il fallait voir les clients arborer le pin's rose à l'effigie de « Magnum », l'homme qui aimait les hommes à moustache et les Ferrari.

Un regard féminin fin

Indéniablement, Barbie Wine porte « un regard féminin » sur un milieu agricole très masculin. « Il ne faut pas oublier que ce sont souvent les femmes qui achètent le vin » précise-t-elle. « La consommation de vin chez les femmes leur procure une image de femme installée, teintée de masculinité ». A 40 ans, Barbara s'inscrit pleinement dans une génération qui aime boire du vin d'ici à l'apéritif, au moment des repas et après. Elle se débrouille même pour placer du vin des Costières dans une boîte de nuit du centre ville de la rue Jean Rebol.

Prochain défi de Barbie Wine : proposer aux vignerons une opération « Guinguette ». « Imagine les airs d'accordéons, les lumières de toutes les couleurs et la convivialité autour du vin de Costières ». Je ferme les yeux et j'ai déjà envie d'y être. Barbie Wine est une Nîmoise à part entière tant elle invite à s'enivrer de sensations locales. Rien à voir avec la Barbie en plastique de 50 ans !



Une rubrique pour les nîmois
loin de leur terre natale

Chaque mois, Une à Nîmes donne la parole à un de nos concitoyens expatriés plus ou moins loin de sa Tour Magne natale. Tous nous ont, jusqu'à présent, conté des mondes forts différents de notre cité des Antonins. Alors après Strasbourg, Montpellier, New-York, Séville, le Liban, le Japon, Paris, Milan et Londres nous rendons visite à une Nîmoise qui vit à Bruxelles.

Anne, fashion victim à Bruxelles !

Cette Nîmoise de 43 ans est partie sur un coup de foudre vivre à Bruxelles (Belgique). Elle travaille sur les ouvertures du concept store Marc by Marc Jacobs et de la boutique de chaussures haut de gamme pour faire de la vente en ligne. Anne vit une existence belge heureuse avec son mari Patrice et leur tribu : Maxim 8 ans, Pauline 20 ans et Julie 18 ans. Elle se livre en toute intimité...

L'INTERVIEW À DISTANCE...

Pourquoi avoir fait le choix de vivre à Bruxelles ?

Plus qu'un choix, c'est avant tout un coup de foudre ! J'ai rencontré



Patrice mon mari (français expatrié en Belgique depuis 10 ans) au Pays Basque au mois de juillet 2000. Un an plus tard, je quittais tout pour aller vivre à Bruxelles. Ce choix de vie a été pour moi une évidence. J'ai toujours cette citation de Jérôme Touzalin en tête « Il n'y a pas de hasard, il n'y a que des rendez vous que l'on ne sait pas lire ».

Peux-tu nous décrire en quoi consiste ton activité professionnelle ?

Ma formation et mon parcours professionnel s'inscrivent dans la mode. Mon ancienne directrice des achats m'a demandé de retravailler avec elle au sein d'une toute petite équipe (5 personnes) afin de créer et mettre en place deux projets importants à Bruxelles : l'ouverture d'un concept store d'un grand créateur américain et la création d'une boutique virtuelle de chaussures et accessoires haut-de-gamme pour Marc Jacobs.

La mode n'est plus une seule entité. Elle devient un concept, mixant le style, la musique, la photo, le bien être... Le monde de la mode est en pleine mutation sociologique grâce à l'arrivée de ce nouveau moyen d'achat qu'est le e-commerce.

Qu'est ce que tu conseillerais à un Nîmois pour qu'il ait envie de visiter ou de vivre à Bruxelles ?

Pour la visite de Bruxelles, je lui conseille évidemment d'aller boire une bière du côté de la Grand 'Place, de faire son shopping, si c'est une fashionista (et j'en connais quelques unes à Nîmes !), dans le quartier des créateurs rue Antoine Dansaert, d'aller déguster les meilleures frites du monde à la friterie Antoine (commune Etterbeek), de bien dormir avant d'arriver en Belgique, car Bruxelles by night c'est la fête dans beaucoup de bars.

Par contre, pour le Nîmois qui a envie de vivre à Bruxelles, la première chose à faire, c'est de prendre à l'avance ses allers-retours par RYANAIR Bruxelles-Nîmes, de faire le plein de soleil avant de partir mais surtout de ne pas hésiter à partir car c'est une ville top ! Tu as tous les avantages d'une grande ville comme Paris, mais à taille humaine et surtout les richesses d'une ville cosmopolite.

En tant que Française, comment les Belges t'ont accueillie et comment nous perçoivent-ils ?

Honnêtement, les Belges m'ont super bien accueillie mais même si Bruxelles ce n'est pas le bout du monde. J'ai dû moi aussi m'adapter et m'intégrer. La première chose en arrivant, pour éviter les grands moments de solitude, c'est de diminuer le rythme et le son de ton élocution qui fait le charme du sud de la France puis de mettre un tout petit peu plus d'eau dans ton « pastis »...une fois que cela est paramétré alors tu peux apprécier la gentillesse, la courtoisie, l'humour, l'intelligence et la finesse d'esprit belges. Tout se fait par étapes, car lorsque tu arrives en Belgique en tant que Français... il y a ces 2 fameux clichés qui te collent à la peau : « je connais tout mieux que tout le monde » et « je râle ».

Quelles sont, selon toi, les différences et les similitudes entre Nîmes et Bruxelles ?

Sincèrement, tout oppose ces 2 villes. La Belgique est un pays qui reste tout de même sous forte influence germanique donc tous les codes sont différents avec en internes 3 régions sensibles politiquement parlant. Bruxelles est une ville divisée en communes (arrondissements pour la France) francophones, néerlandophones et d'autres à facilités où les deux langues



peuvent être parlées, donc tu vois, on est très loin du schéma nîmois ! Finalement, la seule similitude que je puisse trouver c'est le sens de la fête !

Est-ce que Nîmes te manque ?

Oh que oui ! Nîmes me manque, parce que c'est chez moi, tu peux voyager partout dans le monde et te sentir bien, mais tes racines elles sont toujours ancrées en toi. J'essaye de venir le plus souvent possible à Nîmes avec ma tribu mais forcément lorsque tu as des devoirs professionnels à respecter, des calendriers scolaires à tenir, ta belle famille qui elle aussi à des demandes... ce sont des retours espacés dans le temps. Mais oui ! Ma famille et mes amis me manquent, heureusement ils viennent souvent me voir à Bruxelles.

Propos recueillis par Jérôme ■

Reg'Arts



Sur la scène de musique actuelle Bons baisers de Paloma

Imaginez la SMAC comme une femme au doux nom ibérique de « Paloma ». Elle a rendu visite aux Nîmois un certain samedi 10 septembre lors d'un concert mémorable des Rapture, un avant-goût d'une relation artistique forte. « Paloma » est repartie mais elle a laissé une carte postale mystérieuse avec ce mot plein d'espoirs « bons baisers de la SMAC ».

Longtemps désirée et souhaitée, cette attente fut portée par l'association « Quand la ville dort » de Dédé Clavel durant les années Bousquet. Elle a failli naître sous une municipalité poreuse aux sons associatifs. Cette fois-ci, c'est sûr, Paloma arrivera en juin 2012. Pour les curieux l'imposante échographie de 3 000 m2 au sol est visible sur les abords d'un périph' qui mène vers Courbessac, là où Nîmes ressemble à un village reculé.

Fred Jumel et Flavie Van-Colen, « pas du tout ensemble » tiennent-ils à préciser, sont les parents de la très prometteuse Paloma. « Plusieurs salles de spectacle mais pas seulement » indique le directeur aux yeux bleus. La SMAC sera salle de répétition, salle d'enregistrement, résidence d'artiste, salle de stockage de matériel, salle de formation, studio d'une radio associative... Le duo, ensemble professionnellement, explique que le projet de SMAC est le plus grand du Sud de la France. Il est avant tout né du « Do it your self ». Il faut donc comprendre que les acteurs locaux seront invités à s'approprier « Paloma » pour développer leurs projets artistiques dans tous les domaines musicaux possibles (sauf la musique classique).

Les premières fausses et bonnes notes

En attendant, les premières critiques fusent dans l'espace public. Alain Fabre-Pujol, conseiller municipal d'opposition, explique sur son blog « l'absence de concertation et le fait que le lieu ne soit pas labellisé SMAC par l'Etat ». Un certains DD écrit à la Gazette de Nîmes du 8 septembre en dénonçant une gestion confisquée aux associations. Par contre, pour Alexandre Cussey, Président de la radio RAJE qui doit prendre place dans la SMAC, « sur la méthode jusqu'ici employée par Fred Jumel, j'ai l'impression que sa démarche a été plutôt bien perçue ». Fred, le Rennais d'origine, répond calmement « le lieu sera labellisé à son ouverture et quand à la concertation j'en fais ». Arrivé seulement depuis février, il multiplie les rencontres individuelles pour passer plus tard à des réunions permettant des impulsions collectives. « Si les gens ont des critiques, je suis prêt à les recevoir ».

La prometteuse Paloma

Mais que nous promettent la belle « Paloma » et ses baisers? « Trois à quatre concerts par semaine dans des styles musicaux différents » indique Flavie, une normande peu habituée à la chaleur du sud. Un lieu et des affiches originales attirant un public de Montpellier, de Marseille ou d'Avignon. Des artistes connus comme Olivia Ruiz – elle a donné son accord - ou moins connus qui acceptent de venir en résidence pour créer et pour soutenir la création locale. Des studios en location à des prix très modiques, du matériel pour révéler les talents cachés, des festivals et du personnel à disposition (15 permanents).

« A partir d'un événement national, je vais m'appuyer sur une ou plusieurs associations reconnues pour monter des événements dans la SMAC » précise Monsieur le porte-EPIC (Etablissement Public à caractère Industriel et Commercial). Il s'appuie sur les expériences culturelles menées à la Primavera Sound de Barcelone et au festival Marsatoc de Marseille.

Le concert du 10 septembre a permis de donner une idée du travail porté par la SMAC. Avec 2 500 spectateurs pour 1 300 attendus, la soirée fut un vrai succès. Elle s'est déroulée dans une bonne partition et avec d'excellents groupes locaux. « J'ai tout de même cherché toute la soirée un camion pizza disponible pour réduire la file d'attente devant le camion hot-dog » dit Flavie en riant. Ici et là, une partie des Nîmois s'est mise à rêver d'un vrai festival de musique à l'opposé de l'addition de dates estivales dans les Arènes. " J'imagine un truc roots en extérieur de la SMAC : un festival sur 2 ou 3 jours qui n'aurait rien à envier à Rock En Seine ou aux Eurockéennes de Belfort " explique Delphine devant le couple responsable du bisou – SMAC. « Pourquoi pas ? » Répondent la bouche en cœur nos interlocuteurs.

« Paloma » ouvre donc un champ immense de possibles sans oublier que la plus belle femme du monde ne peut donner que ce qu'elle a.

Jérôme Puech
en collaboration
avec Delphine Salmeron-Raoulx

Olivia Ruiz a accepté de venir en résidence à la SMAC





Côté Pierres IMMOBILIER

www.cotepierres-immobilier.com

Invitation



les WEB DÉJ'

Les opportunités du Web au P'tit Déj

Communiquer par Internet :
Votre source de performance

Nous vous accueillons à partir de 8h30.



Conférence 8h45

- ✓ Le contexte Web de votre entreprise.
- ✓ Comment augmenter vos ventes.
- ✓ Comment améliorer vos relations clients.

• Débat 9h30-10h30

- Discussions libres sur les thèmes de notre rencontre ainsi que sur les expériences de chacun.

Vous souhaitez participer ?

Merci de vous inscrire afin de recevoir la date, le plan d'accès et les astuces que nous développerons durant notre rencontre.

Tél. 04 30 96 61 43
email : contact@optragroup.fr
Site : www.optragroup.fr/webdej

Création graphique : **emphase-visuelle.fr**

IL FAUT TOUJOURS ABUSER DE SA LIBERTÉ

Paul Eluard, poète

raje 
102.5 FM

L'ESPRIT LIBRE

www.raje.fr

