



En 2/2 Musées inédits

## FRANCK ET ANNA MÉTÉYER, VIGNERONS Leur musée pétille !

À Trélou, dernier village picard avant la Marne, il est une polonaise fière d'être... Picarde et de produire, avec son mari, un champagne aux arômes de Picardie. Leur passion valait bien un musée !

On est Picards et fiers de l'être", lance la jeune femme en riant. Fiers aussi de ce métier de vigneron, de la tradition, de la qualité, aussi. "Ce vignoble est dans la famille de mon mari depuis 1860. Vous savez, c'est un passionné, il va vous expliquer lui-même le musée". Car ici, on ne se contente pas de cultiver la vigne, on cultive aussi les traditions, l'amour du travail bien fait. Le musée est dans une des caves, en bas de l'escalier avec sa rambarde en fer forgé. En forme de vigne bien sûr. Franck a

décoré lui-même les lieux et prend un immense plaisir à vous faire visiter le musée, à vous expliquer les outils, le champagne, la fermentation, les vendanges. "À Trélou, un viticulteur en retraite vendait sa maison. Dans son grenier, il y avait une barre à débarrasser, pour transporter les paniers-monnequins, une guérite de dégorgeur, sorte de tonneau couplé et un bassin, tire-bouchon champenois. Il me les a donnés, et cette idée m'est venue de commencer une collection".

Franck a son petit circuit de visite et vous explique la fabrication de A à Z: "Les vendangeurs s'assoient sur un panier monnequin pour trier les grappes. Ensuite, le raisin était chargé sur la charrette, charrié au pressoir avec une gajotte. Puis le raisin était pesé, mis dans le pressoir, écrasé, filtré, et mis en tonneau", explique le vigneron. Au mur, une collection de velles à tonneaux cachées dans des cannes, qui servaient aux négociants à vérifier la quantité de vin, des paniers aussi, des

outils, des bouteilles de tous les formats possibles, du Quart au Salomon... Au sol, un tonneau d'assemblage.

Un champagne sélectionné par le guide Hachette des vins 2009. "Le champagne est fait à partir de trois cépages, le Pinot noir, le Pinot meunier et le Chardonnay. Les trois cépages sont séparés aux vendanges et c'est à la mise en bouteille que l'assemblage est réalisé", continue Franck. Un véritable travail d'alchimiste où s'exprime tout le savoir-faire de l'homme d'expérience. Les Météyer produisent un champagne de grande qualité: le Brut Tradition s'est vu décerner une médaille d'or 2008 des vignerons indépendants "et trois cuvées ont été sélectionnées par le guide Hachette des vins 2009", ajoute Anna avec fierté en sortant son album photos où elle classe avec soin les souvenirs de la Saint-Vincent et de son défi. "Mais n'allez pas imaginer que notre couple se complait dans le passé: Anna met un point d'honneur à alimenter l'actualité de son site internet au fil des saisons et du travail de la vigne pour partager le temps qui passe. Voilà. Il ne vous restera plus qu'à déguster la divine boisson... à bonne température: "Plus le champagne est jeune, plus il convient de le servir frais, c'est-à-dire d'environ. Un champagne plus mature supportera 10°". À consommer avec modération bien entendu.

► **CARTE:ES**  
**CHAMPAGNE MÉTÉYER**  
**PÈRE ET FILS**  
39 rue de l'Europe  
à Trélou-sur-Marne  
Tel.: 03 23 70 26 20  
[www.champagnemeteyer.com](http://www.champagnemeteyer.com)

**Lucette GRATIOT**  
26 rue de la Marne  
à Chantilly-sur-Marne  
Tel.: 03 23 82 15 36

**Serge HOUBRDY**  
Ferme du Crochet  
à Nogent-Farfaud  
Tel.: 03 23 70 07 96

**Didier KOHLER**  
Maison de Courcoettes  
à Trélou-sur-Marne  
Tel.: 03 23 70 32 75

**Sylvie COUVENT**  
5 rue Cornelle  
à Trélou-sur-Marne  
Tel.: 03 23 70 33 36

**Clare, Lise et Isabelle BARON**  
Champagne Baron-Albert  
1 rue des Chaillots  
Le Grand Forteron  
à Charly-sur-Marne  
Tel.: 03 23 82 02 65  
[www.champagne-baron.com](http://www.champagne-baron.com)

**Jean-François FLEURY**  
Champagne Fleury et fils  
23 rue Pascal Courcoettes  
à Trélou-sur-Marne  
Tel.: 03 23 70 21 58

**Pierre LÉCLÈRE**  
La Ferme du Château  
à Comigis  
Tel.: 03 23 78 90 51  
► D'autres adresses sur  
[www.bienvenue-a-la-ferme.com/picardie](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/picardie)

[www.espritpicardie.com](http://www.espritpicardie.com)

PARTAGEZ VOTRE PICARDIE  
et vos bonnes adresses



ON PEUT AUSSI  
ACHETER DU  
CHAMPAGNE CHEZ :

Lucette GRATIOT  
26 rue de la Marne  
à Chantilly-sur-Marne  
Tel.: 03 23 82 15 36

Serge HOUBRDY  
Ferme du Crochet  
à Nogent-Farfaud  
Tel.: 03 23 70 07 96

Didier KOHLER  
Maison de Courcoettes  
à Trélou-sur-Marne  
Tel.: 03 23 70 32 75

Sylvie COUVENT  
5 rue Cornelle  
à Trélou-sur-Marne  
Tel.: 03 23 70 33 36

Clare, Lise et Isabelle BARON  
Champagne Baron-Albert  
1 rue des Chaillots  
Le Grand Forteron  
à Charly-sur-Marne  
Tel.: 03 23 82 02 65  
[www.champagne-baron.com](http://www.champagne-baron.com)

Jean-François FLEURY  
Champagne Fleury et fils  
23 rue Pascal Courcoettes  
à Trélou-sur-Marne  
Tel.: 03 23 70 21 58

Pierre LÉCLÈRE  
La Ferme du Château  
à Comigis  
Tel.: 03 23 78 90 51

► D'autres adresses sur  
[www.bienvenue-a-la-ferme.com/picardie](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/picardie)



Franck et Anna Météyer

Ils sont décidément inventifs ces Picards ! Voilà qu'ils créent en des lieux inattendus des musées remplis de ce qu'ils aiment partager. Ils y mettent toute leur âme... Des musées « habités » qui sont toujours des découvertes touchantes.

MUSÉES  
INÉDITS