



Michel Czukor, le président du Lions Club (au centre) fête... à la bière le bon démarrage du salon.



Mais oui, les vins vosgiens existent bel et bien ! Et ils ont une saveur étonnante. Vous prendrez bien encore un peu de vin bleu ?

Tiens, voilà du bon vin !

Mine de rien, les manifestations vinicoles ne sont pas légion dans la région. C'est pourquoi le Lions Club propose depuis 2009 son traditionnel Salon des vigneron à Jarny.

Tens, voilà du bon vin ! Le 6^e Salon des vigneron a débuté hier salle Jean-Lurçat à Jarny. Comme chaque année, les troupes du Lions Club de Briey et du Jarnisy étaient sur le pied de guerre depuis plusieurs semaines pour préparer cette cuvée 2014.

Et en ce début d'après-midi, le président Michel Czukor affiche le sourire d'un soldat venant de remporter une bataille : « On a déjà dépassé les 200 entrées, c'est notre meilleur démarrage depuis que le salon existe ! » Quelques-uns parmi les exposants font pourtant la fine bouche : « Dire que c'est blindé, c'est un peu exagéré. On a déjà fait des événements où il y avait eu 4 000 personnes », souffle l'un d'eux. Avant de nuancer avec le sourire : « Certes, on ne peut pas comparer Jarny aux grosses villes. Et c'est vrai aussi qu'il y a eu du monde à l'heure de l'apéro, mais c'est parce qu'il y avait les officiels ! »

Curieux, ce vin bleu !

« Ce type de discours ne peut être tenu que par un nouvel exposant car nos "anciens" sont habitués d'être ici », riposte le colonel des « Lions », avec son indéfectible bonne humeur. Et prouve que le salon n'est pas considéré comme de la piquette dans le monde des manifestations spécialisées : « On a tou-



Venue du Rhône, Maryline Piquand fait goûter son Coteaux des Mouilles. C'est sûr, ça n'a rien à voir avec un blanc sec ! Photos RL

jours autant d'exposants », se félicite Michel Czukor. Soit vingt professionnels de l'art viticole et dix artisans de bouche (fromage fermier et pain bio provenant de Meuse notamment).

« En outre, chaque année, on fait tourner les participants, histoire de proposer des produits nouveaux aux visiteurs. » Et pas besoin de discuter avec un vigneron venu de loin pour découvrir d'inédites saveurs : Marie-Luce Lemarquis et Jacques Berth sont des Vosgiens commercialisant... du vin bleu et du vin de foin.

Pardon ?

Jacques part dans des explications pas du tout alambiquées : « Ce vin bleu est du vin rouge, fruit de plusieurs cépages. On dit qu'il est bleu car quand on verse du vin sur une nappe et qu'il sèche, il affiche une couleur bleu nuit. Quant au vin de foin, il est fait à partir du foin récolté dans le Brabant, au-dessus de la Bresse. » Un vin pur issu de la terre saine et de l'air frais des montagnes. Aussi transparent que de l'eau ou... de la liqueur. Place à la dégustation ! « Il sent

le foin mais c'est très agréable », sourit Michel Czukor. Claude et Micheline, un couple de retraités, sont subjugués : « C'est très floral ! »

Veni, vidi, vici : Jacques et sa compagne Marie-Luce ont conquis les palais les plus fins. A Jarny, leur production ne sera désormais plus étrangère aux habitués du Salon des vigneron...

G. I.

Dernier jour ce dimanche : 10h-18h. Entrée : 5 €.