



Monvínic : lorsque le temps a du corps

Le temps, allié indispensable de tout amoureux de la culture du vin, se dilate dès que l'on passe la porte de Monvínic. Ce bar à vins, considéré comme le meilleur du monde, célèbre la lenteur avec poésie.

Celle-ci se décline en 3000 références de vins, quelques notes de Jazz et une cuisine slow-food. Le maître mot : le respect du produit. Reportage.

2004, c'est l'année de Mondovino, un documentaire critique sur la mondialisation du vin réalisé par Jonathan Nossiter. Ce touche-à-tout diplômé sommelier à New-York évoque tant l'amour de la vigne d'un producteur bourguignon que l'uniformisation progressive du goût sous l'influence du rédacteur en chef de Wine Spectator, revue lue par un million d'Américains. 2004, c'est aussi l'année de naissance de Monvínic, un espace lancé par le catalan Sergi Ferrer-Salat, qui a fait le pari osé d'allier la mondialisation avec le respect du terroir. Au 249 carrer Diputació à Barcelone, on peut tremper ses lèvres dans le patrimoine mondial du vin, suivre des cours de dégusta-

tion et consulter des guides et ouvrages de viticulture. En somme, apprendre à savourer le temps et célébrer la lenteur, à travers la culture du vin.

LE MEILLEUR BAR À VINS DU MONDE

Isabelle est devenue sommelière presque par hasard au restaurant El Bulli, l'adresse incontournable des cinq dernières années où officiait jusqu'à peu Ferran Adrià. Depuis cinq ans, cette Française à la sobriété toute londonienne fourre son nez dans la cave de Monvínic plusieurs heures par jour. "C'est une des seules caves en acier inoxydable, un matériau meilleur que le bois pour conserver la fraîcheur et l'humidité", dit-elle en

jetant un regard fier devant l'océan de bouteilles. Chaque répertoriée par une lettre et un chiffre, comme à la bataille navale. Sauf qu'en B1, on ne touche pas un porte-avion mais un vin bourguignon, lequel est situé juste en-dessous d'un pinot noir d'Australie. Chaque bouteille provient de producteurs locaux dont les noms n'échappent pas à la sommelière aux cheveux courts. Tout est comme ça. Précis, conçu avec soin et délicatesse, des mélodies bleues de jazz au ton cuivre des murs, en passant par l'écorce de chêne que l'on foule non sans émotion. Nous sommes donc à Barcelone, à 6386 km de New-York, et c'est le voyage que les Américains devront faire s'ils veulent fouler le meilleur bar à vins du monde selon le Wall Street Journal.

VOYAGE ÉTHIQUE AU PAYS D'UN BACCHUS MONDIALISÉ

Le "monde du vin" est un voyage où l'on prend son temps, et tout y concourt dans cet intérieur conçu par Alfons Tost, finaliste du prix FAD d'architecture d'intérieur en 2009. Un jeu d'ombres et de miroirs, une ambiance feutrée teintée de jazz, l'une des nombreuses passions du fondateur des lieux Sergi Ferrer-Salat. Ensuite, reste à se laisser guider par la carte numérique des vins : 3000 références de vins issus de 23 pays. On passe ainsi d'un Casa de Luculo de Navarra (Espagne) à un Yering Station, un pinot noir australien 2005, et pourquoi ne pas découvrir les vins grecs avec l'Alpha Estate de Macédoine ? Une carte qui évolue en permanence, au gré des allers et venues des nouveaux élixirs. *"Monvinic est le seul espace dédié au vin où chaque nouvelle acquisition est puisée à sa source. Nous allons directement chercher les vins chez les producteurs locaux",* précise Isabelle. L'attention au produit, quelques soient les sacrifices. *"Nous n'importons pas de vin en été, car le vin ne supporterait pas la chaleur et ça se ressentirait. C'est comme un être vivant."*

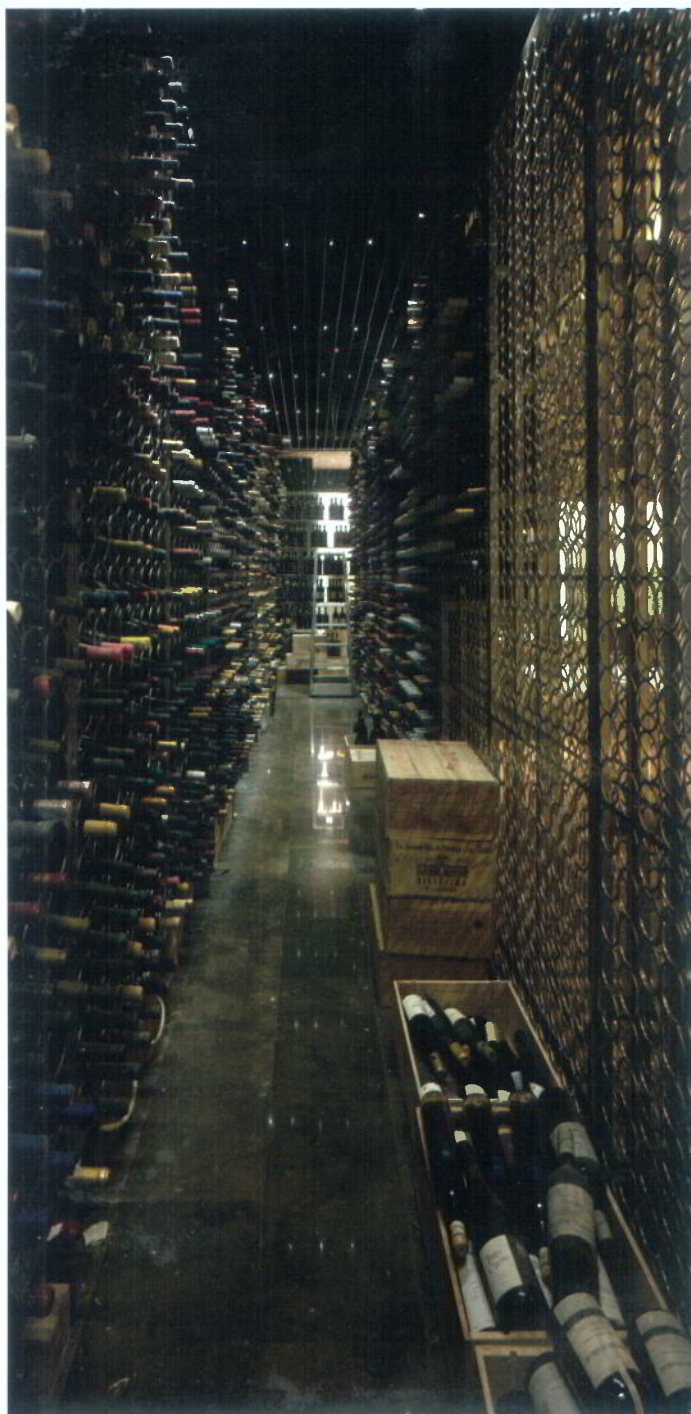
Rien ne presse dans cet univers. Et ce n'est pas de la coquetterie, juste une question de sens. Pour réaliser sa passion, Sergi Ferrer-Salat s'est armé d'une équipe de sept sommelières, mais surtout d'une éthique implacable. Celle des produits locaux pour le restaurant –95% des délices concoctés par Sergi de Meià, le chef, sont catalans– et celle de la responsabilité pour les vins. *"Nous avons fait appel à la fondation Empresa & Clima pour calculer l'empreinte carbone de Monvinic due au transport des bouteilles (7,48 tonnes de dioxyde de carbone en 2009, ndlr). Puis nous reverrons une somme équivalente à la fondation pour réaliser des projets de capture naturelle de gaz carbonique."* Et enfin, place au temps de la réflexion dans le centre de documentation, à l'entrée, qui réunit des livres et revues du monde entier sur la culture du vin. Si vous êtes *"amigo de Monvinic"*, vous pourrez parfaire votre culture sommelière ou œnologique – *"la première tient à la culture du vin, la seconde à son élaboration"*, précise Isabelle.

UN FAST-FOOD DE SLOW-FOOD

Et même si les vins proviennent des cinq continents, *Monvinic* reste bel et bien très proche de la philosophie du mouvement *Slow Food*, qui promeut le respect du produit local. D'ailleurs, au fond du restaurant, un écran numérique affiche le menu du jour et les photos

de tous les producteurs qui l'ont rendu possible. De plus, *Monvinic* vient d'avoir un petit frère, *Fastvinic*, un fast-food qui fait justement dans le *Slow-food* ! Cette fois, les vins sont catalans et la cuisine reste basée sur le terroir, ce qui rapproche *Fastvinic* du kilomètre zéro : le repas est réalisé à base de produits qui ne voyagent pas entre la terre et l'assiette.

En recouvrant le sens de la réalité une fois de l'autre côté des fenêtres teintées de *Monvinic*, plus question de prendre un taxi en courant pour la réunion de 17h. Nous irons à pied, le temps d'une digestion, le temps d'une réflexion sur les bonnes choses qui naissent au ralenti. ✨ EMMANUEL HADDAD





Et si on échangeait notre temps

Pour redonner du sens aux échanges de biens et de services, les banques du temps ont remplacé la monnaie contre les unités de temps. De Paris à Barcelone, en passant par l'Italie voire les Etats-Unis avec les "Time dollar", ces réseaux tentent de briser les inégalités et l'aliénation créées par le système monétaire actuel. Le temps peut-il devenir la monnaie d'échange de demain ? Reportage.

Je ne veux pas sacrifier mon temps pour de l'argent." Le cri du cœur vient de Sergi, entrepreneur barcelonais et membre de la banque du temps de Gracia, un quartier bobo de la capitale catalane. Ce jeune informaticien de 28 ans rêve les yeux ouverts que cette phrase remplace un jour "le temps, c'est de l'argent", le slogan préféré des adeptes du "travailler plus pour gagner plus".

ECHANGER SANS ARGENT, C'EST POSSIBLE

Sergi est à l'image de son quartier, Gracia : il prend son temps au sérieux. Autour de la *plaça del Nord* où se trouve *LLuïsos de Gràcia*, le centre culturel qui accueille la banque du temps, les gens se prélassent. Une association permet aux parents de se rencontrer pendant la garderie de leurs enfants, cinémas et théâtres sont à l'honneur... Le temps ne se compte pas en euros gagnés et dépensés mais en partage et échanges sociaux. Et la banque du temps tente de concrétiser cet idéal : "Depuis que je suis à la banque du temps, confie Sergi, je salue beaucoup plus de gens dans la rue." Finie l'époque où il s'adonnait à 100% à la boîte d'informatique qu'il a fondée pour ne pas avoir de chef. Libéré de la hiérarchie, Sergi ne trouvait pas pour autant de sens à son activité, dont la fin ultime restait la maximisation de ses profits. Aujourd'hui, il considère la banque du temps comme un second job, où il espère faire bouger les choses.

Concrètement, comment ça marche ? Tout d'abord, ce genre d'initiatives fleurit dans les capitales européennes, comme en Italie avec les *Banca del Tempo*, à Paris avec les SELs (Systèmes d'Echanges Locaux) et même aux Etats-Unis, avec les Time dollars. Où que vous soyez, renseignez-vous. A Barcelone, il n'y a pas moins de sept banques du temps ! A titre d'exemple, vous vous inscrivez à celle de Gracia, la plus populaire de Barcelone avec 260 membres, et vous tombez sur Sergi, un crack en informatique. Il va vous aider à développer un site web pour votre association ou votre entreprise. "Ce service pourrait coûter 600 euros. Mais

ce qui compte c'est que ça me plaît, c'est mon truc", dit-il. En échange, il gagne des chèques en unité de temps, qu'il dépensera en shampoings réalisés par une as de la cosmétique bio. Il adore. Ou il continuera ses cours de piano. Et ainsi de suite. Pour lui, ce système alternatif permet aux gens de se dédier à ce qu'ils aiment vraiment et non uniquement à ce qui leur permet de gagner de l'argent pour vivre.

BRISER LA RUÉE VERS L'OR

Le café terminé, il poursuit avec un exemple concret : "Une nouvelle adhérente a d'abord proposé des séances de massage, car c'est ce qu'elle fait pour gagner sa vie. Puis elle s'est intéressée aux conversations en anglais. Il n'y a pas de raison de se limiter à une activité simplement parce qu'on est payé pour !" Les valeurs véhiculées par le mouvement "Democracia Real Ya" résonnent dans ses paroles. A écouter Sergi, on souhaiterait abandonner un moment le système, le temps de goûter à un fonctionnement dont l'argent ne serait pas la clé de voûte. Mais il ne faut pas oublier que jouir du temps est un luxe de plus en plus réservé à une élite, au détriment d'une majorité d'individus qui ne cesse de courir après (voir interview avec Jean Ollivro). Sergi n'est pas dupe. Les gens ont beaucoup de mal à considérer la banque du temps comme une véritable alternative. "Il arrive souvent que des gens ne viennent pas à des cours. Les auraient-ils manqués s'ils coûtaient 70 euros de l'heure ? C'est très difficile de

On souhaiterait abandonner un moment le système, le temps de goûter à un fonctionnement dont l'argent ne serait pas la clé de voûte."