

Sylvain et Anne Bouhélier,
AOC Crémant de Bourgogne à Chaumont-le-Bois (21)

“ Nous misons sur la vigne pour nos visites ”

Sylvain et Anne Bouhélier ont deux atouts : des vignes et des connaissances sur le patrimoine local... comme presque tous les vigneron ! Ils nous expliquent comment, sans faire d'investissements fous, ils attirent des touristes dans un vignoble peu connu.

Ni tour en petit train, ni film 3D. Pourtant Sylvain et Anne Bouhélier attirent chaque année près de 1 300 touristes à Chaumont-le-Bois, village du Châtillonnais de 80 habitants. Comment ? Avec une vigne, la seule du village, et de vieux outils de vigneron. Leur message est simple : une bonne prestation œnologique ne souffre pas du manque de moyens financiers.

« Tous les vigneron ont des vignes à faire visiter et des histoires locales à raconter, constate le couple bourguignon. Ces deux ingrédients suffisent à contenter les amateurs de vin comme ceux qui veulent découvrir le patrimoine de la Bourgogne. De plus, parcourir la vigne plutôt que le chai reflète mieux notre travail. Sur l'année, c'est là que nous passons le plus de temps afin d'élaborer le crémant. Cela nous permet aussi d'ouvrir nos propos. Du haut du coteau, nous avons choisi d'expliquer le paysage, notre village et l'histoire qui les ont façonnés. Nous sommes passionnés par notre histoire locale. Nous faisons donc des recherches. Mais sans aller si loin, notre démarche est accessible à



Anne et Sylvain Bouhélier ont suivi une formation pour devenir guide de pays, deux jours par semaine pendant quinze mois. Cet investissement temps plus que financier (150 €/pers) leur a permis de mieux connaître le pays châtillonnais et la Bourgogne, de structurer leurs visites et de connaître les trucs et astuces pour animer un groupe. Par exemple, la durée d'une visite ne doit excéder beaucoup plus de 1 h 30 et il faut se tenir à ce qui est annoncé.

PHOTOS DE S. FAVRE

tout un chacun en se documentant un peu. » Tous les jeudis de l'été de 17 heures à 19 heures, les touristes sont donc conviés gratuitement à une sortie à travers les vignes et l'histoire. Créer un rendez-vous fixe permet de mieux communiquer. « L'office de tourisme, les propriétaires de chambres d'hôtes, les locaux sont sûrs d'eux quand ils proposent notre adresse à des touristes ou à des amis. » La prestation est aussi référencée dans les guides de l'été locaux, dans le Petit Futé, sur le site Internet du domaine et de l'office...

Mais ce rendez-vous est aussi pour les vigneron un moyen de mieux s'organiser. « Avant, nous faisons visiter la vigne à deux personnes. Puis encore à deux autres qui arrivaient deux heures plus tard. Nous manquions d'organisation. Structurer les visites est un confort pour nous et nos clients. En groupe, l'ambiance est plus conviviale. »

Des réflexes de ce genre, Anne et Sylvain en ont appris d'autres au cours d'une formation de guide de pays du châtillonnais. « Une visite ne doit pas être trop longue, il faut gérer le temps de visite annoncé et s'y tenir, un guide ne porte pas de lunettes de soleil... En plus de ces recommandations pratiques, nous avons appris à identifier les acteurs de la filière touristique. Et nous en avons tiré un conseil d'or : dans un secteur géographique peu touristique, il est d'autant plus utile de connaître ses partenaires. »

La conclusion de l'expérience des Bouhélier est qu'il est « possible de faire de l'œnotourisme à petite échelle ». Le tout est de trouver son thème de prédilection et de se faire connaître.

Séverine Favre

Route du Crémant

Rien ne semble être propice à l'œnotourisme. L'aire d'appellation du crémant de Bourgogne est coincée entre la Champagne à moins de 30 km et le vignoble bourguignon plus au Sud. Sur les 23 villages de la Route du crémant, souvent de moins de 100 habitants, seulement 10 caveaux sont ouverts au public. De la voiture on voit plus de blé que de vignes. Pourtant, « les touristes veulent découvrir l'histoire locale par des gens du cru. » Encore faut-il se faire connaître.

Faire découvrir le patrimoine à petit coût c'est possible. Le couple a constitué un musée regroupant des outils de vigneron. Les pièces viennent du grenier et des dons des villageois. Mais le clou des visites est... la vigne. Près de 70 % des 1 300 touristiques venants chaque année ne se contentent pas de la dégustation.



Tous les jeudis durant l'été, une visite gratuite et sans réservation de la vigne est organisée. Fixer des dates donne une meilleure visibilité de l'offre. Le rendez-vous est repris dans les journaux locaux, à l'office du tourisme...

Toujours faire participer les touristes lors d'une visite. Pourquoi pas avec un jeu ? Sylvain propose ainsi une animation ampélographique. Sauriez-vous reconnaître une feuille de chardonnay d'une feuille de pinot noir ?