



# LA CAMPAGNE LE PLUS BEAU DES OPEN SPACES

**PUBLIÉ PAR : MANAGEMENT DATE DE PUBLICATION : JUIN 2022**

Les citadins qui «retournent» à la terre le font sans esprit de conquête. Ils s'installent avec un projet réfléchi et le désir de s'intégrer dans leur nouvel environnement. Témoignages.

## LE VIN, PROJET D'UNE VIE

**Julia Joyandet**

*32 ans, du marketing de luxe à vigneronne et directrice du Domaine de la Pâturie*

En 2016, Julia Joyandet décide de tirer un trait sur une carrière dans le marketing de luxe pour revenir à son premier amour : le vin. «J'avais pris une option oenologie et gastronomie lors de mes études à l'École internationale de marketing et management du luxe, mais je n'ai travaillé que dans des boutiques parisiennes», explique la jeune femme, originaire de Franche-Comté. Son beau-père lui parle d'un domaine de 17 hectares à vendre à Champplitte, sur l'appellation IGP... Pays de Franche Comté. Un signe ! Julia décide de le reprendre avec son mari et ses beaux-parents. Pour se former, elle suit un cursus d'un an en oenologie et en sommellerie à l'école Le Cordon bleu, à Paris. Jusqu'à l'obtention de son diplôme, elle fait la navette entre la capitale et son nouveau chez-elle pour réorganiser le domaine, construire une cave à vin, acheter le matériel...

«Tout le monde comptait sur moi pour le premier millésime. Dès la fin de l'école, en 2017, j'e me suis retrouvée seule pour gérer les équipes, prendre les décisions, produire le vin.» Son mari, entrepreneur, l'épaula quand il le peut, mais elle s'appuie surtout sur deux ouvriers viticoles et un oenologue consultant, «ainsi qu'une trentaine de saisonniers pendant la vendange», précise-t-elle. Julia s'est créé un réseau de vigneronnes qui lui prodiguent de précieux conseils et lui apprennent de nouvelles techniques pour travailler la vigne et produire des vins qui lui ressemblent. A la rentrée 2017, le premier millésime est prêt. La vigneronne communique sur les réseaux sociaux et dans les journaux locaux pour attirer des clients vers ses dégustations au domaine (à partir de 8 euros par personne). Elle contacte aussi des restaurants et des cavistes. Un succès. «L'accueil a été une belle surprise. Je connaissais le potentiel de mon terroir, mais cela m'a confortée dans mon choix et donné confiance en l'avenir.»

Aujourd'hui, le domaine produit 50 000 bouteilles par an, dont certaines s'exportent vers l'Asie, les Etats-Unis et le Royaume-Uni. Son ambition est de l'agrandir avec l'achat de nouvelles vignes. «C'est le projet d'une vie, sourit-elle. C'est difficile, car nous dépendons à 100% de la météo, mais je suis heureuse de le partager avec ma famille, et surtout chez moi !»

...

## NATURE ET FRUGALITÉ

**Sandrine bervas**

*54 ans, de l'informatique à l'organisation de séjours de jeûne à Bras-d'asse (Alpes-de-haute-provence)*

Abandonner des bureaux qui n'ont d'«open space» que le nom ? Sandrine Bervas l'a fait. Après vingt ans passés dans une grosse boîte d'informatique, l'alors quadragénaire s'est dit qu'un autre horizon devait être possible. «Avec mon mari, on adorait la randonnée et on a découvert le jeûne, dont les bienfaits nous ont convaincus. Et on est aussi fans de jeux de société !» Leur concept est né : ils veulent organiser des séjours «jeux, jeûne, rando». Encore doivent-ils franchir le pas, quand leurs confortables conditions de vie n'incitent pas vraiment à tout lâcher. «On avait la chance d'être salariés et de vivre sur la Côte d'Azur. Mais on voulait être plus proches de la nature.» En 2012, ils commencent à organiser des stages de jeûne de quatre jours, tout en conservant leurs emplois respectifs. Pour ce faire, ils posent des congés et louent un gîte pour l'occasion. Un an plus tard, constatant le succès de l'opération, ils se lancent corps et âme dans leur projet, vendent leur maison et rachètent... le hameau des Oraisonis, perdu au milieu des montagnes de Haute Provence, entre Verdon et Luberon. Un lieu de vie qui servira aussi à accueillir les stagiaires.

Sandrine bénéficie d'un plan de départ volontaire, qui comprend une indemnité, l'ouverture de droits au chômage et le financement de formations. Un vrai plus pour changer de vie sans stress. «J'ai fait une formation à l'encadrement du jeûne et passé le brevet d'accompagnatrice en moyenne montagne, même s'il est pas obligatoire. Ce diplôme est pour moi une immense fierté, plus encore que celui d'ingénieure. Du haut de mes 45 ans, j'étais la doyenne et les épreuves physiques étaient excessivement difficiles», sourit-elle. Une année aura suffi au couple pour faire connaître son lieu et dégager un revenu lui permettant de vivre de cette activité. Depuis, au printemps et à l'automne, le quotidien se vit entre préparation de bouillon de légumes, randonnées dans les collines et parties de pétanque ou de loups-garous (un jeu de société). «Nous avons la chance de recevoir des groupes avec une belle diversité d'âges et de milieux. L'un des risques quand on déménage à la campagne, c'est de se retrouver très isolés, mais nous avons beaucoup de relations sociales.» Pendant les séjours, Sandrine et son mari sont les seuls à ne pas jeûner pour assurer la sécurité de leurs clients. «C'est une charge mentale importante car nous accueillons des groupes de 14 personnes. Mais notre bureau, ce sont les collines, et nous sommes nos propres patrons.» Pas de doute : ces professionnels du jeûne sont désormais bien dans leur assiette.

## LES FRUITS DE LA PASSION

**Laurence Louvat**

*44 ans, de l'aéronautique au maraichage à l'escale à Lagrange (Dordogne)*

Quand Laurence Louvat s'engage, il y a trois ans, dans un congé formation de neuf mois à l'école d'horticulture Du Breuil, à Paris, cette ex-technicienne supérieure d'AirFrance cherche, certes, à passer un brevet professionnel responsable d'entreprise agricole, mais n'a pas de projet précis en tête : «J'étais seulement plus intéressée par mon jardin que par mon job, raconte-t-elle aujourd'hui. Et puis mes filles venaient de quitter la maison et nous hésitions à rester en Ile-de-France.» Le diplôme obtenu, elle profite du chômage partiel pour suivre la formation Atterrir, proposée par l'incubateur Matrice. «Ils m'ont aidée à bâtir mon business plan. Ce cursus m'a aussi apporté un vaste réseau et une bonne visibilité, car ils communiquent beaucoup sur les projets de leurs stagiaires.» Entre temps, le projet a mûri. Laurence et son mari ont quitté leur job pour s'installer en Dordogne, au cœur de 8 hectares de terre. Leur idée : produire des fruits, des plantes médicinales et aromatiques et même, à l'horizon 2023, du miel, puisque le mari de Laurence suit une formation d'apiculteur.

Si j'eux éviter la monoculture, je dois accepter de faire moins de chiffre d'affaires au début», explique Laurence. Il faudra aussi s'armer de patience... «Mes fraises et mes tisanes seront commercialisées en circuit court cette année, les framboises l'an prochain, mais la première récolte de kiwis aura lieu dans cinq ans et celle des agrumes dans trois à cinq ans.» La perspective du premier salaire est encore loin : «Dans deux ans, au mieux. Pour l'instant, nous vivons de nos indemnités chômage.» Laurence envisage aussi de monter une boutique à la ferme, de vendre sur les marchés et de lancer une «forêt comestible», pour les personnes tentées par la cueillette de loup-garou (un jeu de société). «Nous avons la chance de recevoir des groupes avec une belle diversité d'âges et de milieux. L'un des risques quand on déménage à la campagne, c'est de se retrouver très isolés, mais nous avons beaucoup de relations sociales.» Pendant les séjours, Sandrine et son mari sont les seuls à ne pas jeûner pour assurer la sécurité de leurs clients. «C'est une charge mentale importante car nous accueillons des groupes de 14 personnes. Mais notre bureau, ce sont les collines, et nous sommes nos propres patrons.» Pas de doute : ces professionnels du jeûne sont désormais bien dans leur assiette.

Par Manon Meyer-Hilfiger et Lola Parra Craviotto