

Sortie organisée par la Commission Municipale Chargée des Affaires Sociales
à Epernay, le 26 septembre 2024



Au pays du champagne, chaque bulle est une célébration de l'art de vivre.

Le 26 septembre, nos aînés de Boinville étaient tous là, à six heures quinze minutes précises, pour prendre le car. Après avoir échangé quelques mots et s'être salués sous l'Abribus, les participants montèrent à bord. Comme d'habitude, le comptage fut effectué, mais impossible de retomber sur nos pieds : il y avait toujours, encore et encore, deux personnes en trop. Au bout de plusieurs minutes, l'erreur entre le nombre des participants inscrits et le nombre des passagers à bord fut finalement trouvée. Cela nous rappela que, même avec la meilleure organisation possible, une simple inattention peut créer la confusion. La vigilance dans les détails est souvent la clé pour éviter les erreurs qui se glissent là où on ne saurait les trouver.

Le départ fut annoncé. Après un long trajet et de nombreuses heures à admirer les lumières rouges, pareilles à des guirlandes de Noël ornant l'asphalte de la route, nous nous arrê tâmes pour prendre un petit déjeuner et satisfaire nos besoins naturels.

Après trois heures à sillonner les routes de France, se profila la majestueuse Maison Mercier.



Cette dernière, fondée par le visionnaire Eugène Mercier en 1858, ne se limite pas à la seule production de champagne. Avec une approche novatrice, Eugène Mercier sut intégrer des idées audacieuses et originales pour faire de son commerce une référence dans le monde du champagne.

Dès la porte franchie, nous pénétrâmes dans un vaste hall d'accueil, sublimé par la présence d'un imposant tonneau. Le bâtiment semble avoir été conçu autour de cet élément emblématique.



Ce tonneau, appelé un foudre, est d'une taille exceptionnelle et est destiné à l'assemblage. En 1885, après 14 ans de travaux et l'utilisation de 150 chênes, le foudre fut achevé. Sa réalisation fut un exploit : 20 tonnes, 5.50 mètres de haut, 6.50 mètres de long pour une contenance de 160 000 litres, l'équivalent de 200 000 bouteilles.

Eugène Mercier décida de dévoiler son foudre au monde entier lors de l'Exposition universelle de 1889. Le transport jusqu'à Paris fut une véritable épopée : il fallut 14 jours, 24 bœufs et 18 chevaux pour déplacer ses 20 000 kilos. Le convoi créa l'évènement tout au long de son passage. Présenté à l'entrée du palais des « Produits Alimentaires », décoré pour l'occasion par le sculpteur Gustave Navlet, le foudre put être admiré par les 28 millions de spectateurs de l'Exposition, offrant ainsi un excellent moyen de publicité pour la Maison Mercier.

Il eut pour seul rivale... la Tour Eiffel.

Puis notre guide arriva et nous invita à l'accompagner pour prendre les ascenseurs qui nous menèrent à la cave, où nous effectuâmes ensemble une visite audioguidée à bord d'un petit train. Avant cela, un court film nous fut présenté retraçant l'histoire de la Maison Mercier. À peine âgé de 20 ans, Eugène Mercier fonda sa Maison de champagne avec un rêve un peu fou : rendre le champagne accessible au plus grand nombre tout en préservant la qualité.

Pour réaliser cette ambition, il envisagea une approche audacieuse et moderne, en concevant d'immenses caves d'un seul niveau, s'étendant sur 18 km. Afin de simplifier le transport, il décida également de faire venir le train, une véritable révolution pour l'époque. Lors de sa rencontre avec les frères Lumière, il réalisa le premier film publicitaire, ce qui l'amena à recréer les caves à la surface pour les besoins de la production.

Puis, nous avons découvert les différents cépages permettant les assemblages du champagne : Chardonnay, Pinot Noir et Meunier, avant de nous diriger vers les ascenseurs. Accompagnés d'une musique douce et envoûtante, les deux ascenseurs panoramiques nous ont permis de descendre d'une vingtaine de mètres. Ainsi, nous avons pénétré tranquillement dans l'univers des champagnes Mercier.



Une fois à bord du petit train, on nous rappela les consignes de sécurité, telles que : «Ne jamais prendre de photos vers l'avant, le flash de l'appareil pouvant brouiller le système d'orientation et nous faire changer de direction.» Heureusement, tous nos Boinvillois ont respecté la consigne, et nous ne nous sommes pas perdus pas dans ce labyrinthe.

À 30 mètres de profondeur, notre guide nous rappela que nous étions sur un véritable site de production, et que toutes

les bouteilles que nous apercevions à droite et à gauche étaient de vraies bouteilles de champagne remplies.

Ces caves peuvent accueillir des centaines de milliers de bouteilles. Il a fallu des millions de coups de pioches pour concevoir cet ensemble de 47 galeries s'étendant sur 18 km.

Creusées dans la craie, ces caves offrent les trois conditions indispensables à la parfaite maturation du champagne : un taux d'humidité très élevé de 90 %, une température constante de 10 degrés et, enfin, l'obscurité.

Pour enjoliver cette galerie, une dizaine d'œuvres de Gustave André Navlet sont sculptées dans les murs.

Au cours de notre voyage, on nous rappelle toutes les étapes de la conception du champagne Mercier, permettant de préserver son goût unique année après année.



Pour terminer ce voyage à travers ces galeries fascinantes, voici Miss Mercier, l'égérie de l'Exposition universelle de Paris en 1900. En réalité, elle n'a pas eu l'effet escompté. Vous avez sans doute remarqué que notre Miss est légèrement vêtue et qu'elle tient une coupe dans une main et une bouteille de champagne dans l'autre. Malgré l'euphorie de la Belle Époque, cette attitude un peu trop osée a choqué le public. Monsieur Mercier a donc retiré la statue de l'exposition et l'a cachée dans ses caves, où elle est désormais admirée par de nombreux visiteurs et nous invite à aller déguster ce précieux nectar.

Comme par magie, une fois remontés à la surface, nos yeux s'émerveillent devant tant de magnifiques coupes de champagne. Nous sommes invités à boire le "Blida". Traditionnellement, les vignerons champenois utilisaient ces petits verres robustes pour déguster le champagne de manière plus conviviale et informelle. Nous savourons un Blanc de Noirs et échangeons sur les différentes variétés de champagne, découvrant les subtilités de chaque cépage.



Après ce moment convivial et ces échanges, la faim commençant à se faire sentir, il était déjà 12h45, Monique, notre guide attentive à la gestion du temps, nous demanda de nous regrouper pour reprendre le bus et aller nous restaurer.

Après quelques minutes de route, et faute de pouvoir déjeuner sur la Marne, notre chauffeur nous déposa devant le *Bateau Lavoir*, un charmant petit restaurant de la région.



Une élégante salle aux poutres apparentes, avec de belles tables dressées parées de nappes grises, n'attendait que notre arrivée. Les murs étaient ornés de plusieurs tableaux représentant l'église Notre-Dame d'Épernay, ajoutant une touche d'authenticité au décor. Et puisque nous étions en Champagne, rien de tel pour débuter un repas gastronomique qu'un *blida* de champagne.



Confortablement installés, la serveuse nous apporta une assiette élégamment présentée, la fraîcheur et les couleurs se mêlant avec finesse. D'un côté, une salade de mâche accompagnait des juliennes de carottes, de maïs croquant et de petits morceaux d'oignon délicatement répartis, apportant une touche de fraîcheur et de vitalité. De l'autre, dans un petit bateau d'un blanc immaculé, reposait une généreuse portion de cocktail de crevettes aux agrumes, celles-ci se mêlant à des légumes finement coupés et à une sauce onctueuse laissant présager de saveurs subtiles et fondantes. En arrière-plan trônait une fine tranche de citron saupoudrée de paprika, décorée d'un brin de persil pour la note de verdure. À ses côtés, un morceau de pomelo ajoutait une touche de couleur vive à l'ensemble. Les invités, atablés avec impatience, s'apprêtaient à savourer chaque bouchée et à apprécier pleinement ce délice finement préparé pour éveiller les sens.

Ensuite, le plat principal nous fut servi. Il s'agissait d'un mijoté de canard d'une texture tendre baignant dans un jus riche accompagné de pommes de terre nouvelles, légèrement assaisonnées et garnies de persil. À gauche de la viande, un accompagnement en forme de dôme attira notre attention : il s'agissait probablement d'un flan ou d'une purée aromatisée, peut-être aux épinards au vu de la couleur verte.

Pour clore ce repas en beauté, seule une tarte au citron meringuée pouvait apporter une touche finale de fraîcheur et de légèreté. La pâte croustillante et dorée accueillait une crème au citron onctueuse, à la fois acidulée et douce, qui réveillait les papilles après les saveurs riches du magret de canard et des pommes de terre.

Le repas touchait à sa fin, et il semblait que le temps avait filé à toute allure. Entre chaque plat et chaque éclat de rire, les heures s'égrenèrent discrètement, portées par la convivialité et les saveurs partagées. Mais, déjà l'heure de reprendre la route s'annonçait, la visite d'un tout nouveau musée ouvert récemment par un passionné d'art et d'histoire nous attendant.

À notre arrivée au musée, la **Villa Piquart**, nous avons été accueillis chaleureusement par **Antoine Carenjot**, historien, conférencier et fondateur du musée. Avec un sourire sincère et les bras grands ouverts, il nous invita à découvrir cet endroit chargé d'histoire et de culture.

Antoine Carenjot, passionné par son domaine, nous a accueillis dans la maison d'un architecte de la fin du XIX^e siècle, Monsieur Henri Piquart. Son enthousiasme était palpable dès les premiers instants, et il semblait impatient de nous faire découvrir les trésors et anecdotes qui peuplent la Villa Piquart. Sa présence donnait un cachet unique à la visite, rendant chaque salle, chaque objet, chaque œuvre d'art, bien plus captivante.

Il nous a invités à embarquer pour une véritable croisière à travers le temps et l'espace, mais surtout à travers les vies de ceux qui nous ont précédés. Chaque objet que nous avons découvert lors de la visite portait une histoire personnelle. À partir de ces objets, nous étions guidés dans l'intimité des vies d'hommes et de femmes du passé, explorant leur parcours unique et leurs expériences.



À la fois lointain et proche : petit témoignage d'autrefois, un certificat d'études de 1941.



Cette machine à écrire de 1905 arborait déjà un clavier au format AZERTY.

Après une journée riche en découvertes et en émotions, nous avons repris le chemin de Boinville-en-Mantois, le cœur encore rempli des merveilles que nous avons découvertes.

Je vous encourage vivement à aller explorer, à votre tour, ces joyaux de France, véritables témoins de notre histoire et de notre patrimoine. Chaque visite est une porte ouverte sur le passé, une invitation à s'émerveiller et à en apprendre davantage sur ceux qui ont façonné notre culture.

La Commission Municipale Chargée des Affaires Sociales vous remercie de votre participation, de la joie et de la bonne humeur que nous avons pu partager lors de ce voyage.

Martial PETITJEAN