

Andy Wyckmans, de l'aulne¹ à la vigne



Andy Wyckmans et son épouse Vanessa Vaxelaire

Le parcours atypique d'un entrepreneur ixellois devenu producteur de vin dans le Namurois.

Quelle mouche a bien pu piquer Andy Wyckmans ? Bien installé dans sa vie de trentenaire dynamique, ses affaires rayonnaient depuis le siège de sa société ixelloise. Pourtant, du jour au lendemain, il a décidé de tout plaquer.

Je ne m'ennuyais pas à Bruxelles, confirme Andy Wyckmans. Je m'étais lancé comme jeune entrepreneur dans les "supports médias" culturels. Outre les habituels sets de tables, présentoirs et autres affiches, j'avais développé - en partenariat avec les pouvoirs publics - les range-vélos avec dispositif publicitaire. Ce projet me tenait très fort à cœur par ses aspects durables, en lien avec la mobilité douce.

Pourtant, il y a une quinzaine d'années, Andy Wyckmans et son épouse Vanessa Vaxelaire vont prendre une décision radicale : quitter Bruxelles pour résider dans leur maison de campagne à Bioul (région namuroise).

Ce qui m'étonne encore aujourd'hui, se remémore A. Wyckmans, c'est la spontanéité avec laquelle nous avons changé de vie. 24 heures de réflexion ont suffi. Avec mon épouse et nos trois enfants, nous n'avons plus jamais dormi à Bruxelles. Pour le boulot, les allers-retours et le réveil quotidien à 5:00 sont vite devenus trop contraignants.

J'ai donc vendu ma société mais je suis resté propriétaire de la maison qui a vu naître Audrey Hepburn, rue Keyenveld.

Il suffit de côtoyer A. Wyckmans quelques instants pour comprendre que l'énergie qui l'anime doit trouver à se matérialiser en projets et activités. Lors de notre visite, le château grouillait de vie : tournage d'un film avec Pierre Richard, préparation d'un salon commercial en Chine, ouverture du nouveau musée dédié au château de Bioul et à son histoire, interview pour Info-Ixelles...

A ce moment-là, mon épouse cultivait déjà l'idée qu'un jour nous partirions dans le sud pour faire du vin ! Cet intérêt nous a amené à visiter le domaine viticole du Chenoy (au nord de Namur). On a pris conscience qu'on pouvait produire du très bon vin sous nos latitudes à condition d'utiliser les cépages appropriés et, humblement, de se mettre totalement au service du fruit. Nous avons donc loué une partie du château de Bioul pour y installer nos cuves et chais. En 2009, nous plantions notre premier hectare de vigne qui nous permettait, en 2013, de fêter notre première cuvée.

Après quatre années de gestation - auxquelles il faut ajouter le temps et l'énergie nécessaires à faire mûrir le projet - on peut aisément imaginer l'attente des premiers retours avant la commercialisation.

Nous avons été vite rassurés par rapport à certains choix, très tranchés, que nous avons posés. Les cépages utilisés nous permettent par exemple de travailler sans pesticides et autres fongicides. A ce titre nous obtiendrons notre certification "bio" en 2019. Nos cuves ovoïdes, vibrant au son de la musique, nous permettent également d'utiliser moins de sulfites.

Toutes les cuvées portent en elles les germes de notre travail, de notre sensibilité mais aussi une part d'indétermination. A ce titre, la première cuvée est très spéciale. Nous avons servi un verre de blanc à mon beau-père qui est un grand amateur de rouge. Il ne savait pas ce que nous lui servions... Lorsqu'il nous a demandé un deuxième verre, mon épouse et moi avons échangé un regard plein de soulagement et de satisfaction !

Aujourd'hui, le domaine viticole de Bioul compte 11 hectares de vigne aux cépages peu communs: Johanniter, Muscaris, Pinotin. Ceux-ci évoquent le Riesling, le Muscat ou encore le pinot noir et engendrent une gamme variée de vins blancs, rouge, crémants et même une eau de vie.

Dire qu'on ne regrette pas notre changement de cap professionnel relève de l'évidence. Mon épouse et moi-même sommes totalement impliqués, passionnés et au service de la nature. Pour d'aucuns, les infos qui évoquent les dérangements climatiques demeurent abstraites. Depuis bientôt dix ans, nous constatons, sur le terrain, ce que signifient le réchauffement et les désordres qu'il implique. Notre démarche se veut donc résolument durable; haies, rendements faibles, potager perdu, enherbement canalisé, ruches. Cette philosophie ajoute beaucoup de sens à notre travail, conclut Andy Wyckmans.



CONCOURS:

Gagnez 2x2 places pour le parcours "Made in Bioul".

Une immersion au cœur du domaine accompagnée d'une dégustation. Envoyez la bonne réponse à : info@ixelles.brussels. Les deux premières personnes remporteront des places.

Répondez à ces 3 questions:

- 1- Combien d'hectares compte le domaine de Bioul ?
- 2- Dans quelle région se situe Bioul ?
- 3- En quelle année les premières vignes furent-elles plantées ?

Vous souhaitez vivre une expérience unique, au cœur du domaine de Bioul ?

Inscrivez-vous pour les vendanges de septembre-octobre 2018 au 071 79 99 43

Andy Wyckmans, van els¹ naar wijnstok



Het atypische verhaal van een Elsense ondernemer die de stad verliet om wijn te gaan verbouwen in de provincie Namen.

Wat bezielde Andy Wyckmans om zo ineens het roer om te gooien? Als dynamische dertiger leidde hij een goed leven en zijn zaak met hoofdzetel in Elsene bloeide. Nochtans besloot hij van de ene dag op de andere om het allemaal achter te laten.

“Ik verveelde me niet in Brussel”, vertelt Andy Wyckmans. “Ik was gestart als jonge ondernemer en mijn zaak in culturele mediadragers draaide goed. Naast de placemats en allerhande affiches had ik ook - in samenwerking met de overheden - fietsenrekken met advertentiepanelen ontwikkeld. Het project lag me na aan het hart omwille van het duurzame aspect, de link met zachte mobiliteit.”

En toch: een vijftiental jaar geleden namen hij en zijn vrouw Vanessa Vaxelaire een radicale beslissing: weggaan uit Brussel en verhuizen naar hun huis op het platteland in Bioul (in de provincie Namen).

“Wat me nog steeds verbaast,” gaat Wyckmans verder, “is de spontaniteit waarmee we zo plots ons leven hebben omgegooid. In één etmaal was de beslissing genomen. Mijn vrouw en kinderen en ik hebben niet meer in Brussel geslapen. De dagelijkse rit van en naar Brussel en de wekker om 5 uur 's morgens waren er snel teveel aan. Ik heb mijn

bedrijf verkocht, maar ben wel eigenaar gebleven van het geboortehuis van Audrey Hepburn, in de Keienveldstraat.”

Enkele ogenblikken in zijn nabijheid maken meteen duidelijk dat de man zijn energie moet kunnen investeren in projecten en activiteiten. Tijdens ons bezoek is er van alles gaande op het kasteeldomein: opnames voor een film met Pierre Richard, voorbereidingen voor een handelsbeurs in China, opening van een nieuw museum gewijd aan het kasteel van Bioul en zijn geschiedenis, interview voor Info Elsene...

“Mijn vrouw speelde al een tijd met het idee om naar het zuiden te trekken om er wijn te verbouwen! Dat heeft ons ertoe aangezet om een bezoek te brengen aan de wijngaarden van Chenoy (ten noorden van Namen). Zo zijn we erachter gekomen dat het perfect mogelijk is om in onze contreien goede wijn te produceren, maar wel op voorwaarde dat je voor de gepaste druivensoort kiest en je je in alle bescheidenheid volledig toelegt op het fruit. Daarop hebben we een deel van het kasteel van Bioul gehuurd om er al het nodige voor de wijnproductie onder te brengen. In 2009 hebben we onze eerste hectare geplant die ons in 2013 onze eerste wijn heeft opgebracht.”

Na vier jaren van opbouwen - waar je ook de tijd en energie moet bijrekenen om het project te laten rijpen - was het hoopvol afwachten wat de eerste reacties zouden zijn voor de echte verkoop van start zou gaan.

"We werden al snel gerustgesteld over bepaalde, zeer duidelijke keuzes die we hadden gemaakt. De gebruikte druivensoorten staan ons bijvoorbeeld toe om zonder pesticiden en andere bestrijdingsmiddelen te werken. Op die manier behalen we volgend jaar ook ons bio-certificaat. Onze eivormige gistkuipen, die we laten vibreren op muziek, zorgen er ook voor dat we minder sulfieten moeten gebruiken. Al onze oogstjaren dragen de kiem van ons werk in zich, onze gevoeligheid, maar zeker ook een deel onbevangenheid. Ons eerste oogstjaar is dan ook heel bijzonder. We serveerden een glas witte wijn aan mijn schoonvader, een grote liefhebber van rood. Hij wist niet dat het onze wijn was die hij dronk... Toen hij om een tweede glas vroeg, keken mijn vrouw en ik elkaar vol opluchting en tevredenheid aan!"

Vandaag telt het domein van Bioul 11 hectare wijngaard. De druivensoorten zijn niet alledaags: Johanniter, Muscaris, Pinotin. Denk daarbij aan Riesling, Muscat of ook Pinot noir. Ze leveren een breed gamma op aan witte wijnen, rode wijnen, schuimwijnen en zelfs een eau-de-vie.



WEDSTRIJD:

Win 2x2 plaatsen voor het parcours "Made in Bioul"

Een onderdompeling in het hart van het domein gevolgd door een wijnproeverij. Stuur de oplossingen naar info@elsene.brussels. De twee eerste die ons de juiste antwoorden sturen winnen.

Beantwoord deze 3 vragen:

- 1- Hoeveel hectare telt het domein van Bioul?
- 2- In welke regio ligt Bioul?
- 3- In welk jaar werden de eerste wijnstokken geplant?

"Zeggen dat we geen spijt hebben van onze professionele koerswijziging is een understatement. Mijn vrouw en ik doen ons werk met toewijding en passie en staan ten dienste van de natuur. Voor veel mensen blijven de klimaatsveranderingen abstract. Wij stellen al tien jaar op ons domein vast wat de opwarming van de aarde betekent en welke problemen eruit voortkomen. Daarom kiezen wij resoluut voor duurzaamheid: hagen, beperkte opbrengst, moestuin, bescherming van de grond, bijenkorven. Die filosofie voegt zingeving toe aan ons werk", besluit Andy Wyckmans.



Heb je zin in een uitzonderlijke ervaring in de wijngaarden van Bioul?

Schrijf je in voor de druivenoogst van september-oktober 2018 via 071 79 99 43

INTERVIEW DE PIERRE RICHARD



*"Être très français,
c'est un peu être belge aussi"*

A l'occasion de notre passage par le château de Bioul, nous avons eu la chance de partager un moment privilégié avec Pierre Richard. A 83 ans, le Grand Blond a, depuis longtemps, blanchi. Cela ne l'empêche pas de multiplier les tournages. Plein d'énergie, il conserve sa démarche féline si caractéristique et son regard espiègle.

Il est 16h00 lorsque l'acteur termine son déjeuner avalé sur le pouce. Le tournage a pris du retard ce matin mais qu'à cela ne tienne, Pierre Richard nous accompagne à l'écart du tumulte et des "spotlights" du plateau. A peine installés, il questionne les propriétaires du domaine à propos des cépages utilisés pour faire du vin en Belgique...

C'est une entrée en matière toute trouvée :

Qu'est-ce qui vous a motivé à acquérir un domaine viticole en 1986?

Oh, vous savez, ce que je réussis le mieux c'est ce que je ne prévois pas! Mes vignes sont le fruit d'un heureux hasard. Je dis souvent que c'est le vin qui m'a choisi. J'ai suivi un ami qui m'avait emmené à Narbonne pour visiter une grande propriété... je n'ai pas fait d'offre. Je me suis laissé entraîner une seconde fois, à quelques kilomètres de là et j'ai découvert une bâtisse entourée d'étangs. Le paysage m'a enchanté, il y avait 20 hectares de vignes

aussi... Le régisseur du domaine m'a parlé de son vin. Il était passionné et donc passionnant avec son accent du midi: vous savez, les vignes sont des demoiselles capricieuses qui demandent de l'attention et de la délicatesse, m'a-t-il dit...

Vous avez immédiatement eu l'ambition de produire du vin ou bien l'idée a-t-elle pris racine lentement ?

Non, je me suis lancé tout de suite, sans rien y connaître. En commençant dès 1986, j'étais d'ailleurs convaincu de pouvoir sortir mes premières bouteilles dès l'année suivante ! Or, ce n'est qu'en 1990 que j'ai sorti ma première cuvée du domaine de l'Evêque. Fort opportunément, je me suis bien entouré et ma sœur s'est beaucoup investie dans le projet.

L'image que vous dégagez est celle d'un pierrot lunaire, sans port d'attache, qui vit sur une péniche... L'achat du domaine vous a-t-il ancré quelque peu ?

On peut devenir vigneron sans le prévoir mais le métier ne s'improvise pas. Ça demande du travail, de la gestion, un suivi permanent. En cela oui, le domaine a ouvert un nouveau chapitre de mon existence. Et depuis peu, un de mes deux fils s'investit également à mes côtés dans la gestion du domaine. C'est un littéraire, un marginal un peu poète qui n'a pas hésité à reprendre des cours d'économie pour apporter sa pierre à l'édifice. Il y a donc l'idée

de transmettre un patrimoine et un savoir-faire aussi.

On parle de transmission. Votre carrière a-t-elle été suscitée, voire orientée par votre mère qui vous a prénommé comme son acteur préféré, Pierre Richard-Willm ?

Non pas du tout. C'est à 18 ans que j'ai connu ce qui peut s'apparenter à une révélation. Je séchais les cours et j'assistais à une projection dans un cinéma de quartier. J'ai vu Danny Kaye chanter, danser et jouer la comédie ; en sortant du cinéma, je savais ce que je voulais faire de ma vie ! Pour l'anecdote, lorsque j'ai présenté mon film "Le Distrait" aux Etats-Unis, une dame m'a croisé après la projection et m'a félicité. Elle m'a dit que je lui rappelais beaucoup son fils. Mon agent qui se trouvait à mes côtés m'a expliqué qu'il s'agissait de la mère de Danny Kaye ! La boucle était bouclée...

On ne s'improvise tout de même pas acteur, comique...

Et danseur ! Après mes études de kiné (pour rassurer la famille), Victor Lanoux et moi avons formé un duo d'humoristes. Je devais avoir quasi 30 ans lorsque j'ai passé avec succès une audition pour un spectacle de danse chez

Maurice Béjart ! Et il m'a sélectionné pour un numéro d'acteur et de danseur. Mais au même moment Victor et moi acceptions une proposition de Georges Brassens pour faire la première partie d'une série de concerts... Sinon, c'est vrai que l'humour a toujours été une arme pour moi. J'étais en internat et le climat était assez rude, brutal parfois. Avec ma carrure, j'ai vite compris qu'en faisant rire, on désamorçait les tensions et on créait des liens, de l'empathie.

Votre actualité est très riche. Je suppose que ce n'est pas la première fois que vous tournez en Belgique.

Le 22 août sort l'adaptation d'une bande dessinée géniale : "Les vieux fourneaux". En 2019, sortira le film de Pascal Thomas et puis aussi celui que je tourne pour l'instant, "La patte de lapin". De la Belgique, je connais surtout Bruxelles. Mais bon, vous savez, être très français, c'est un peu être belge aussi. Je me sens très proche de l'état d'esprit qui règne ici ; une certaine ouverture d'esprit, une façon de ne pas se prendre trop au sérieux. Que dire de votre gastronomie ? C'est d'une richesse inouïe, ça ajoute à la convivialité. En réalité, c'est une vieille histoire Bruxelles et moi. Enfant, je rendais visite à mon grand-père qui habitait un appartement à Ixelles...



INTERVIEW MET PIERRE RICHARD



“Heel erg Frans zijn, is ook een beetje Belgisch zijn”

© S. De Pauw

Tijdens ons bezoek aan het kasteel van Bioul kregen we ook de eer om Pierre Richard te ontmoeten voor een boeiend gesprek. De 83-jarige acteur uit *Le Grand Blond avec une chaussure noire* heeft nu witte haren. Maar dat weerhoudt hem er niet van om films te blijven draaien. Hij zit nog vol energie en ook zijn karakteristieke guitige blik heeft hij behouden.

Het is al vier uur in de namiddag als de acteur de laatste hap van zijn lunch, die hij uit het vuistje eet, naar binnen werkt. De opnames liepen vertraging op deze ochtend maar dat deert Pierre Richard niet, die bij ons komt zitten, weg van de drukte en de “spotlights” van de set. Hij zit nauwelijks neer of hij begint de eigenaars van het domein te ondervragen over de wijnsoorten die ze gebruiken om in België wijn te kunnen verbouwen...

Het gespreksonderwerp ligt voor de hand, Pierre Richard is sinds 1986 zelf ook eigenaar van een wijngaard. Vanwaar die keuze?

“Och, ik slaag nog het beste in datgene wat ik niet gepland heb! Mijn wijnstokken zijn de vrucht van het toeval. Ik zeg vaak dat de wijn mij heeft gekozen. Ik was een vriend gevolgd die me mee nam naar Narbonne om er een grote eigendom te gaan bezoeken. Ik heb geen bod gedaan. Ik heb me nog een tweede keer laten meetronen, enkele kilometers daarvandaan en toen ontdekte ik een gebouw

omgeven door vijvers. Ik was betoverd door het landschap en er waren 20 hectare wijngaard bij... De beheerder van het domein sprak me over zijn wijn. Hij was gepassioneerd en ook passionerend en zei met zijn zuiderse accent: wijngaarden, weet je, zijn als wispelturige vrouwen die aandacht en zachtheid vragen.”

Was het meteen uw ambitie om wijn te verbouwen of groeide dat idee later pas?

“Ik ben er meteen ingevlogen, zonder er ook maar iets van te kennen. Ik ben begonnen 1986 en dacht dat ik het volgende jaar al mijn eerste flessen ging kunnen ontkurken! Het is pas in 1990 dat ik mijn eerste ‘cuvée du domaine de l’Evêque’ heb kunnen verkopen. Ik had het geluk dat ik me goed kon laten omringen en mijn zus heeft zich heel erg ingezet voor het project.”

Het beeld dat men van u heeft is eerder dat van een vrolijke frans, die ongebonden leeft, zonder al te veel verplichtingen. Heeft u zich met de aankoop van het domein wat meer gesetteld?

“Je kan wijnbouwer worden zonder het gepland te hebben, maar het beroep doe je niet zomaar. Het vergt hard werk, een goed beheer en een voortdurende opvolging. In die zin was de aankoop van het domein wel een nieuw hoofdstuk in mijn leven, ja. Sinds kort is een van mijn twee zonen ook mee in het verhaal gestapt. Hij is let-

terkundige, een beetje van een dichter die geen moment heeft gearzeld om lessen economie te volgen om zijn steentje te kunnen bijdragen. Het idee om het erfgoed en de kennis door te geven speelt dus ook mee.”

Nu we het hebben over doorgeven: is uw keuze voor acteren ook ingegeven of gestuurd door uw moeder, die u vernoemd heeft naar haar favoriete acteur Pierre Richard-Willm?

“Neen, helemaal niet. Ik had op mijn achttiende iets wat je een openbaring zou kunnen noemen. Ik spijbelde en ging films kijken in de buurtcinema. Ik zag er Danny Kaye zingen, dansen en komedie spelen en toen ik buiten kwam, had ik mijn roeping gevonden! Leuke anekdote: toen ik mijn film ‘Le Distrain’ voorstelde in de Verenigde Staten kwam er na de voorstelling een dame naar me toe om me te feliciteren. Ze zei me dat ik haar erg aan haar zoon deed denken. Mijn agent die naast mij stond, zei me achteraf dat ze de moeder van Danny Kaye was! De cirkel was rond...”

Acteur en komiek wordt men toch ook niet zomaar...

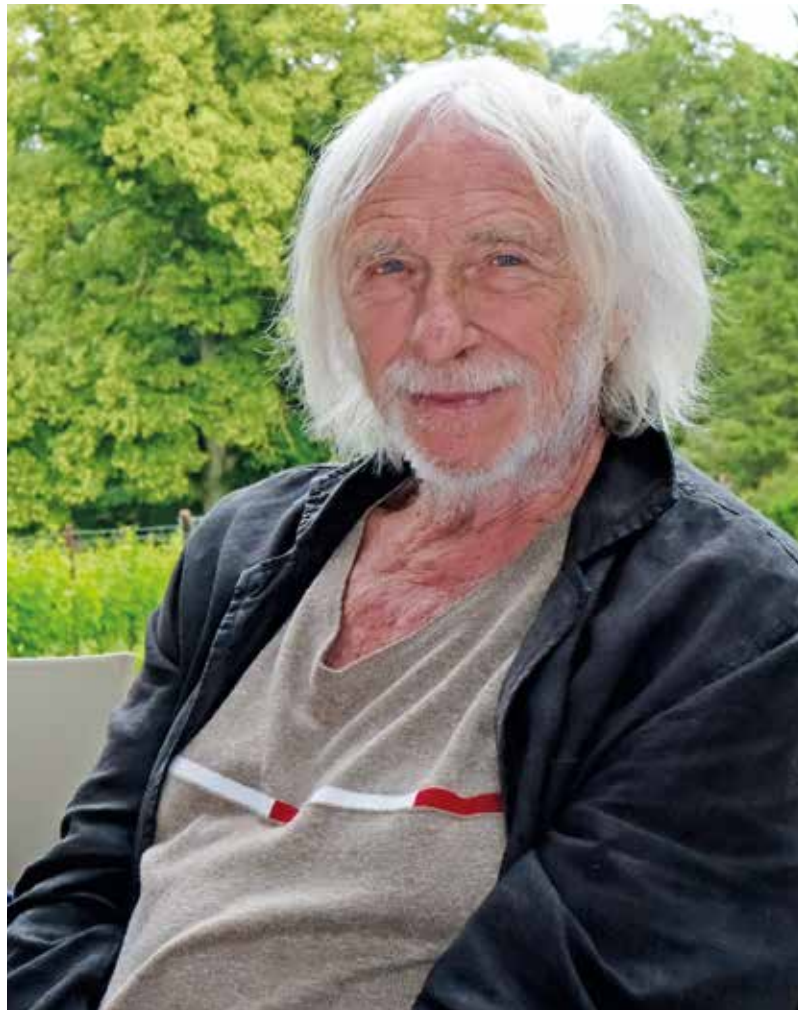
“En danser ook niet! Na mijn studies kinesithérapie (om mijn familie gerust te stellen), vormde ik een duo met komiek Victor Lanoux. Ik moet ongeveer 30 jaar geweest zijn toen ik slaagde voor een auditie voor een dansvoorstelling bij Maurice Béjart! Hij selecteerde me als acteur en danser, maar op hetzelfde moment accepteerden Victor en ik een voorstel van Georges Brassens om het voorprogramma van een reeks van zijn concerten te doen...”

Humor was voor mij ook een wapen. Ik zat op internaat en de sfeer was er ruw en hard soms. Met mijn uiterlijk begreep ik al snel dat de spanningen doorbroken konden worden door anderen aan het lachen te brengen en zo banden te smeden, empathie op te wekken.”

U bent nog druk bezig. Ik vermoed dat het niet de eerste keer is dat u in België opnames draait?

“Op 22 augustus komt de verfilming van een geniale strip uit: ‘Les vieux fourneaux’. In 2019 komt de film van Pascal Thomas uit en daarna ook de film die we nu opnemen, ‘La patte de lapin’. Ik ken vooral Brussel. Ach ja, u weet wel, heel erg Frans zijn, betekent ook een beetje Belgisch zijn. Ik voel me heel vertrouwd met de sfeer die hier heerst, een soort openheid van geest, men neemt zichzelf niet al te serieus. Wat kan ik zeggen over jullie gastronomie? Die is van een ongekende rijkdom, dat maakt het heel gezellig.”

Brussel en ik, dat is eigenlijk een oud verhaal. Als kind kwam ik vaak op bezoek bij mijn grootvader, die op een appartement in Elsene woonde...”



© S. De Pauw