

Il soigne aussi les vignes

LES SORCIERS DE NOS CAMPAGNES 3/7. Diplômés ou pas, ils soignent nos bobos et nos douleurs. Après s'être occupé des hommes, Emmanuel Labergère a découvert qu'il pouvait aussi guérir les cultures.

Barsac (Gironde)
De nos envoyés spéciaux

IL NE COLLE À AUCUN CLICHÉ en vigueur sur les rebouteux : un petit gars d'Eauze (Gers) qui ne fait pas ses 48 ans, humble et rigolard, le sourire facile. Mais lorsque Emmanuel Labergère entre en action... Dans un salon du prestigieux château Climens, premier grand cru classé de Barsac (Gironde), qui produit un blanc liquoreux de renommée internationale, Emmanuel, debout, tente de nous expliquer comment il « ressent » le terroir. Il se saisit de sa fiole d'huile, la porte à ses narines et, imperceptiblement, on voit son corps basculer vers la fenêtre, juste au-dessus des vignes : « Voilà, ça vient, je commence à les sentir... Dans les beaux terroirs, j'ai souvent des sensations fortes, des émotions, parfois les larmes montent. » Impressionnant. « Vous voyez, ça n'est pas que du mental. Je me concentre sur la parcelle, mon corps la ressent : c'est un récepteur. Je suis une antenne. »

Une antenne très prisée : grâce au bouche-à-oreille, de nombreux vigneron ont recours à lui pour « guérir » leurs vignes, de la petite exploitation de Bergerac jusqu'aux premiers crus classés de Saint-Émilion, ainsi que des agriculteurs du Gers (maïs, colza...). « Cela va du choix des semences à la fonction des parcelles, et je travaille aussi sur les produits antiparasites. » Des produits naturels : chez lui, cet adjectif est essentiel.

« Je ne travaille pas au sens classique du terme. J'échange »

Emmanuel Labergère, guérisseur

De racines paysannes, ce natif de Bergerac, fils d'un ingénieur agricole et titulaire d'un BTS en industrie et commerce du bois, a d'abord œuvré dans la logistique en entreprises de placage de bois. Pas du tout satisfaisant pour lui : « J'avais envie de travailler sur des arbres vi-



Barsac, le 27 juin. Pour expliquer sa façon de faire, Emmanuel Labergère établit un parallèle avec « les paysans, il y a quelques centaines d'années, qui travaillaient à l'instinct. Comme pour moi, il s'agissait d'un échange avec les éléments naturels ». (LP/Jean-Baptiste Quentin.)

vants, et je faisais un métier trop carré. » Le salut va venir vers 30 ans pour cet homme qui avoue que « dans ma famille, on n'a jamais été mystique ». Un « pépin de santé » qu'il n'arrive pas à soigner le taraude, il consulte une guérisseuse sans trop y croire. Elle ne se contente pas de le soigner, clamant sans appel : « Vous avez le pouvoir du guérisseur ! » « Pour moi, ça a été un choc », se souvient Emmanuel. Deux semaines plus tard, il s'essaye sur son beau-père qui souffre d'une sciatique : « Instantanément, j'ai su ce qu'il y avait à faire, comme si mes mains étaient indépendantes de mon cerveau. Nous étions tous

les deux ébahis. Depuis, j'ai envie de faire du bien. Je n'ai plus le choix. »

Il a donc guéri les hommes, jusqu'au jour où son frère, ingénieur agronome, l'a convoqué dans un château bordelais. Là, devant un plan cadastral, Emmanuel a « intuitivement » désigné les parcelles sur lesquelles produire, les zones mal en point, celles où de l'eau était présente en sous-sol : « Les informations venaient à moi. » Avec le temps, le guérisseur de vignes a su se faire plus précis : « Je me considère comme un outil. Je débute toujours avec les plans parcellaires, et, parfois, je me rends dans les vignes. Je ressens : tout se passe avec

ma présence, et une sorte d'empathie, d'attention. »

Et ça marche : même les très rationnels propriétaires ou techniciens de certains grands crus bordelais en sont convaincus, d'autant qu'il travaille plutôt avec des vignerons cultivant en biodynamie (système de production considérant la ferme comme un être vivant), « qui ont une certaine ouverture d'esprit ». Une ouverture à quoi ? Emmanuel Labergère se refuse à toute explication de ses capacités. Tout juste se risque-t-il à rappeler que « les paysans, il y a quelques centaines d'années, travaillaient à l'instinct. Comme pour moi, il s'agissait

d'un échange avec les éléments naturels ». Désormais, Emmanuel, qui se fait connaître via son site Internet*, partage son activité entre « conseil intuitif » (vignes, cultures...) à 80 %, et guérisseur pour les humains à 20 %. Et il ne s'intéresse pas à ce que l'avenir lui réserve : « Je ne me pose pas de questions, je me laisse porter. Mais c'est le pied, je ne travaille pas au sens classique du terme. J'échange. »

RENAUD BARONIAN

* www.unautre-regard.com.

Demain

Annie Renou, magnétiseuse dans les Deux-Sèvres

« C'est un relais entre la terre et nous »

Frédéric Nivelles, directeur technique du Château Climens à Barsac (Gironde)

LE CHOC DES CULTURES : c'est un peu ce que connaît Frédéric Nivelles, 45 ans, depuis son entrée en tant que directeur technique au Château Climens à Barsac (Gironde) en 1998. D'abord, au milieu des années 2000, Bérénice Lurton, la propriétaire des lieux — 30 ha qui produisent l'un des meilleurs liquoreux du monde —, prend la décision de cultiver en biodynamie, chose rare dans le Bordelais. « J'ai une formation très cartésienne, avoue Frédéric Nivelles, tandis que Bérénice a toujours été ouverte à la médecine chinoise, à l'homéopathie, donc il était logique pour elle que Climens envisage le passage à la biodynamie. » La biodynamie, c'est cette philosophie tournée vers la nature qui refuse la chimie dans la terre et traite les cultures à l'aide de fumier de bovin et d'infusions de plantes. Climens a d'ailleurs créé une splendide tisanderie.

Deuxième choc : Bérénice Lurton a très vite demandé qu'Emmanuel



Barsac, le 27 juin. Esprit plutôt cartésien, Frédéric Nivelles, directeur technique du Château Climens, ne peut pourtant plus se passer des conseils d'Emmanuel Labergère. Sur le domaine et dans sa vie privée. (LP/Jean-Baptiste Quentin.)

Labergère intervienne dans les vignes pour faire face aux petits problèmes qui peuvent survenir de la biodynamie. « Il m'a troublé d'emblée : il préconisait des actions — isolation par des haies, renoncement à des arrachages — à partir de son ressenti. » Des cas concrets ? « On l'avait sollicité pour faire un puisard sur la propriété. Il m'a mis à contribution. Il a travaillé en amont sur un plan. Une fois dans les terres, il m'a confié des baguettes en me demandant de faire un tour à 360°, puis d'avancer en visualisant un puits. Quand les baguettes se sont croisées, il a sorti le plan de sa poche : c'est cet emplacement qu'il avait coché ! »

Selon le directeur technique, « Emmanuel est une antenne, un relais entre la terre, la vigne, et nous, il nous fait part de signes que nous captons mal. J'aurais du mal à me passer de la biodynamie comme de lui. A tel point que j'ai fini par faire appel à lui à titre personnel. » **R.B.**

Indispensable huile de nard

« Je l'ai toujours sur moi », sourit Emmanuel Labergère. Effectivement, le guérisseur de vignes a constaté, dans sa poche, un petit flacon d'huile de Nard, qu'il respire à chaque intervention. Le nard, ou nardus, est une plante poussant notamment sur les contreforts de l'Himalaya, dont l'huile « à l'odeur très terrienne » est notamment utilisée en médecine ayurvédique indienne. Il la trouve en pharmacie, et en utilise heureusement assez peu : l'huile coûte 1 500 € le litre ! « Je peux très bien intervenir sans l'utiliser, mais c'est un vrai coup de pouce, un accélérateur de connexion : c'est comme mettre l'antenne sur on ou off ». **R.B.**

