

Reconversion d'un communicant : Nicolas Poirier a su distiller sa passion !

C'est en 2011 que Nicolas Poirier lance sa production de spiritueux haut de gamme à base de cidre.

L'aboutissement d'une reconversion professionnelle à l'image du personnage : exigeante et passionnée !

Distillerie du Gorvello
Nicolas Poirier
Producteur transformateur

Route de Pébéyec
Le Gorvello
56 250 Sulniac

Tél : 02 97 54 04 11
E-mail :

contact@distilleriedugorvello.fr

Dans les allées du verger bordant la distillerie du Gorvello, Nicolas Poirier se confie. Un récit riche et précis avec toujours, en filigrane, l'amour de son nouveau métier : « *je ne plante que des variétés anciennes de Bretagne : Douce Moën, Marie Ménard, Bedan ou encore la Guillevic, typiquement morbihannaise. Des variétés rustiques et résistantes aux maladies que je sélectionne pour leurs qualités organoleptiques* ».

Avec ses trois casquettes : celle d'agriculteur quand il est au verger, celle d'artisan quand il distille et celle de commerçant quand il reçoit ou part à la rencontre de la clientèle, l'homme a vraiment de quoi nourrir sa passion. Une passion antérieure à sa reconversion, plongeant tout droit ses racines dans son enfance : « *mon arrière grand-père était vigneron en Vendée, ce milieu m'a tout de suite parlé et je m'en suis imprégné* ». Une Culture rurale et paysanne qui jouera un rôle dans son premier recrutement. Au début des années 2000, le jeune homme intègre l'univers de la communication, mais pas dans n'importe quel domaine...

« *Après mes études d'histoire à Nantes, je manquais de réels débouchés. Un jour, j'ai répondu à une offre pour être rédacteur de programmes sur la chaîne - Seasons - spécialisée dans la thématique - chasse, pêche & traditions - et appartenant au bouquet Canal Sat. Etant moi-même chasseur et titulaire d'un DESS Métiers du patrimoine, ma candidature a fait mouche... Un poste qui m'a permis, lors de nombreux tournages dans les régions françaises, de rencontrer à nouveau des vignerons, ces passionnés !* ». Nicolas Poirier passe une dizaine d'années à Paris. Il y devient attaché de presse pour I Télé, puis responsable communication d'une importante maison d'édition. Mais il finit par s'ennuyer dans ses fonctions : « *je me suis un peu retrouvé dans « une tour de verre », coincé entre ordinateur, téléphone et dossiers...* ». Gagné par la lassitude et travaillé par l'idée de créer sa propre entreprise, autre tradition familiale, il songe à sa reconversion.

« *Je voulais que ça se fasse dans l'Ouest et que ça ait un rapport avec la gastronomie. J'ai commen-*



Passionné par sa nouvelle activité, l'ex-communicant Nicolas Poirier, a misé sur le bio et le haut de gamme pour développer la cidrerie-distillerie du Gorvello. Photographié ici au cœur du chai, on le voit surveiller la maturation d'un pommeau de Bretagne.

cé par m'intéresser à la vigne et puis, en épluchant les petites annonces, je suis tombé sur une ferme cidricole à vendre près de Rennes. Je l'ai visitée trois fois. Je savais qu'il y avait un potentiel de développement dans le cidre et qu'on pouvait le distiller, je me suis alors intéressé à la pomme, sans toutefois miser sur cette première opportunité ».

L'importance du rapport producteur / consommateur

En homme exigeant, Nicolas Poirier souhaite maîtriser son activité de A à Z. Mais l'exigence a ses contraintes : « *pour faire du cidre, il faut des pommiers, connaître l'arboriculture...et pour devenir arboriculteur, il faut se former* ». Il reprend alors ses études et obtient un BPREA au Lycée agricole Le Robillard à St Pierre sur Dives dans le Calvados. « *J'ai suivi les deux options : arboriculture fruitière et œnologie cidricole. Mon stage de pré-installation s'est déroulé dans une exploitation normande produisant cidre et Calvados* ». Cette période de formation s'étale sur deux années, de 2009 à 2011 : « *elle m'a permis d'apprendre les bases de l'arboriculture : planter, tailler, traiter, récolter. Quant au stage en Normandie, il m'a beaucoup apporté et j'ai pu affiner mes attentes* ».

Nicolas Poirier définit alors le profil de l'exploitation idéale : une cidrerie artisanale implantée près d'un axe routier en secteur touristique...Bref, la perle rare ! Comme il tarde à la trouver, il se met en quête d'une vingtaine d'hectares et prend contact avec les Safer de Loire Atlantique et du Morbihan. Quand la petite cidrerie du Gorvel-

lo est mise en vente, il est tout de suite intéressé. Seul inconvénient, elle ne possède que 5 ha de pommiers. Ses prises antérieures de contact avec les Safer s'avèrent alors très utiles puisque, pour mener à bien son projet, on lui attribue 13 ha sur un coteau bien exposé, à 20 minutes du Gorvello. Les conditions étant toutes réunies, Nicolas Poirier achète la cidrerie et s'installe.

Il y construit un nouveau chai qui lui permet de faire découvrir et partager sa passion aux visiteurs. Il faut dire que le lieu a de quoi plaire : de grands volumes où trône l'ancien alambic, toujours opérationnel, et un long bar recouvert d'acier pour accueillir les séquences de dégustation. Ce décor épuré alliant subtilement modernité et tradition se distingue d'une exploitation agricole classique. Nicolas Poirier n'en est pas moins agriculteur, avec une vision bien à lui de sa profession : « *si je me suis lancé, c'est parce que j'avais la possibilité de suivre tout le processus de production, de la plantation d'un pommier jusqu'à la vente. Autrement dit, la possibilité de véritablement incarner mes produits. De plus en plus d'agriculteurs souhaitent rétablir ce rapport privilégié entre producteur et consommateur. Pour ma part, je ne considère pas que c'est une chance d'y être parvenu puisque c'était une condition que je m'étais imposée avant de m'installer* ».

**Textes et photos :
Pierre-Yves JOUYAUX
pour GROUPAMA**

Distillerie du Gorvello à Sulniac (Morbihan)



La qualité des visites du chai et des vergers tout comme la mise en place d'ateliers culinaires ont valu à la distillerie du Gorvello une rapide reconnaissance à l'image du Routard qui l'a déjà inscrite à son célèbre guide.



Pommeau de Bretagne (Appellation d'origine contrôlée), Petit Prince Guillevic ou Fine Bretagne (AOC) : la présentation et le packaging des produits de la distillerie sont particulièrement soignés.