

La Semaine  
 Styles de vie

Après des années passées dans la mode et l'art contemporain, FRÉDÉRIC BIOUSSE et GUILLAUME FAUCHER consacrent la plus grande partie de leur temps au développement de la permaculture, en France comme en Afrique. Explications.

# Retour à la TERRE

On aurait aimé le rencontrer les pieds dans la terre, entre deux rangs de vignes du Luberon ou admirant un potager en Afrique. Nous avons vu Frédéric Biousse à Paris, au siège de son fonds d'investissement, Experienced Capital. On lui savait la main verte pour avoir fait pousser d'incontournables marques de luxe accessibles et créatrices de désir : Comptoir des cotonniers, Sandro, Maje, Claudie Pierlot... qu'il a accompagnées dans leur développement. Un talent et une expérience que ce centralien, passé chez Cartier, met aujourd'hui au service de jeunes pousses, telles que Soeur, Sessun, Balibaris... Mais cette activité n'occupe plus qu'une partie de son temps. À 48 ans, il en consacre la moitié à la permaculture, une agriculture sans pesticide ni engrais chimique.

Un retour à la terre guidé par une quête existentielle. « Avec mon compagnon, Guillaume Faucher, nous sommes très fiers d'avoir réussi, dans la mode pour moi, dans l'art pour lui », explique-t-il. Guillaume est historien de l'art, il a ouvert deux galeries, à Paris et à Bruxelles (La Galerie particulière).

« Mais nous avons ressenti, au même moment, la vacuité de cette réussite. Nous souhaitions rééquilibrer la deuxième partie de nos vies avec un métier inscrit dans une temporalité plus longue et qui nous ramène à l'essentiel. » Issus de familles d'agriculteurs, – seul le père de Frédéric Biousse ne l'est pas –, les deux hommes pensaient un jour renouer avec leurs racines.

Lorsque, en 2013, Frédéric Biousse vend la quasi-totalité de ses actions de SMCP (Sandro, Maje, Claudie Pierlot), l'ex-PDG achète un vignoble de 35 hectares dans le Luberon, autour d'une splendide bastide que lui et son compagnon transforment en hôtel 4 étoiles tourné vers de magnifiques jardins, le Domaine de Fontenille, à Lauris (Vaucluse). Tout en supervisant les travaux (« Nous avons déchargé les 350 cyprès, Guillaume a planté presque tout le jardin ») et en choisissant la déco, Frédéric étudie la vigne et l'œnologie pendant un an à l'Université du vin de Suze-la-Rousse (Drôme).

Parallèlement, il crée un fonds de dotation, The Ivory Foundation. « Cela ►



Frédéric Biousse et Guillaume Faucher au DOMAINE DE FONTENILLE, leur hôtel-restaurant dans le Luberon.

► ne sert à rien de mourir riche, confie-t-il. Comme nous n'avons pas d'enfant, nous avons eu envie de transmettre autrement. » C'est en définissant les priorités de leur fondation – éducation, santé, alimentation – que Frédéric Biousse a découvert la permaculture (couverture des sols permanente pour éviter l'érosion), lui qui n'avait pas la fibre écologique. L'une de ses premières initiatives a consisté à soutenir la ferme biologique du Bec Hellouin (Eure), le centre de référence en France. Aujourd'hui, la fondation accompagne 15 projets de potagers en Afrique australe. « La permaculture permet de

« On plante au pied des arbres des cultures RESPECTUEUSES du sol : non seulement c'est beau, mais c'est bon et éducatif »

nourrir 15 personnes, sur seulement 60 mètres carrés, en économisant 80 % d'eau, se réjouit-il. Nous fournissons des semences locales et les outils ; nous formons sur place une personne à la fabrication de charbons actifs bio (qui retiennent l'eau et diffusent des minéraux qui fertilisent la terre). Celle-ci fera ensuite de la pédagogie avec le reste de la communauté, qui, à son tour, servira de modèle à d'autres. » L'idée est de propager le concept. « Nous démarrons toujours auprès d'un lieu dont la population en a particulièrement besoin, comme un orphelinat ou un foyer de femmes séropositives. » Au Burkina Faso, une école de 300 élèves se nourrit grâce à son potager en permaculture entretenu en partie par les enfants. « Nous ne cherchons pas à changer le monde, mais à améliorer de façon concrète la vie des gens en difficulté », précise Frédéric Biousse.

Parallèlement, au Domaine de Fontenille, la vigne, qui aura l'appellation bio cet été, passera en biodynamie, puis en permaculture, tandis que le chef du restaurant Le Champ des Lunes, une étoile au Michelin, invente son menu en fonction des saisons. Prochaine étape : fournir les deux tables du Domaine et celle d'un autre hôtel à Marseille en fruits et légumes produits sur place en permaculture et agroforesterie. « On plante au pied des arbres des cultures respectueuses du sol : non seulement c'est beau, note Frédéric Biousse, mais c'est bon, et éducatif. Nous travaillerons avec les écoles de Lauris et accueillerons les jeunes agriculteurs qui veulent se former. » Evidemment, ce touche-à-tout ne s'arrêtera pas là : il a acheté 300 hectares sur l'île de Minorque, dont 100 hectares seront plantés cet automne. Là aussi, agriculture, hôtellerie et luxe fonctionneront en écosynergie.

« Le vrai luxe, assure-t-il, c'est de ne faire qu'une seule chose : la permaculture et la viticulture m'en donnent l'occasion. Je marche dans les champs. J'essaie de comprendre. Je suis émerveillé. Quand je vois, entre les pieds de vigne, de la luzerne, des céréales, des pois plantés pour retenir l'azote dans la terre, je trouve cela magnifique. On peut être extrêmement créatif avec un potager. »

■ NIRINA WOLF

SERGE CHAPUIS/SDP