Ce penthouse neuf situé en plein cœur de Liège possède une terrasse offrant une vue imprenable sur la ville. En plus de sa situation avantageuse, il dispose de 3 chambres, 2 salle d'eau, une buanderie... P. 2

LE SOIR

esoimmo

Une métamorphose belge en Provence



Depuis quatorze ans, Sophie Le Clercq s'emploie sans discontinuer à valoriser les quelque 50 hectares de terres agricoles, en bordure de la route de Banon. © DR

Sophie Le Clercq travaille dans l'immobilier depuis vingt ans en Belgique. Elle s'est reconvertie en agricultrice dans le sud de la France.

► En 2004, elle plantait ses premières vignes dans du Luberon, au domaine des Davids.

etite-fille d'Emile Blaton, patron du groupe immobilier belge éponyme, et fille de Jacques Le Clercq (Delhaize Le Lion), Sophie Le Clercq a finalement uni ses racines professionnelles familiales en couplant son métier de patronne de société de construction et de promotion immobilière à celui, plus récent, d'agri-

cultrice-viticultrice-épicière.

La terre idéale, Sophie Le Clercq et son mari l'ont finalement trouvée un peu par hasard au cœur du Luberon sauvage, non loin des gorges d'Oppedette, sur la commune de Viens. C'était en octobre 2000, il y a 14 ans

Lors du rachat, la propriété des Davids était exploitée par un berger et les moutons avaient

tout mangé. Il ne restait quasi formation, et vendu sur place ou cœur » même si, à l'instar de aucune plantation digne de ce nom. Mais la vieille bâtisse du XVIIe siècle était bien dimensionnée et la vue était soufflante.

Depuis, sans discontinuer, Sophie Le Clercq s'emploie à valoriser les quelque 50 hectares de terres agricoles, en bordure de la route de Banon.

trouvé leur fertilité d'antan. Les rruitiers plantes produisent des tonnes de pêches, d'abricots ou de pommes; le jus de raisin, de pommes, poires, coings ou cerises bio est embouteillé au pressoir voisin; le reste des récoltes est mis en conserves sur le

Quant à la vigne, le premier hectare de syrah planté dès 2004 a été vendangé dès 2009. La première cuvée bio, du rosé, a été certifiée en 2012, tout comme le reste des cultures (fruits, légumes et céréales).

Comme le prouve notre série pas le seul patron impliqué dans tables ou en passe de l'être. l'immobilier qui reve de produire son propre vin. Cela depratique courante tant vignoble et immobilier semblent faire bon

A chaque fois, l'opération est domaine, dans l'atelier de trans- avant tout un achat « coup de LIRE EN PAGE 4

Maurice Giraud et de son Château de Pommard bourguignon la semaine dernière, elle s'est également couplée à l'idée bien enracinée à la base de rentabilité à moyen terme.

Aujourd'hui, tant les Davids que les différents hameaux voisins rénovés et exploités en rési-Rapidement, celles-ci ont re- estivale, Sophie Le Clercq n'est dences de tourisme sont ren-

> Sans que ce soit l'objectif premier - l'autonomie était un des viendrait même presque une fondements du projet- il convient de le rendre durable pour les générations futures.

PHILIPPE COULÉE

▲ Le chiffre

1.057

C'est le nombre de propriétés espagnoles qui ont été vendues à des Belges lors du premier trimestre **2014**, soit une hausse de 27 % par rapport à la même période en 2013. En cause, notamment: la chute des prix de l'immobilier en Espagne.

Plus sur le Net



- L'histoire du château de Pommard (Bourgogne) avec Maurice Giraud, son propriétaire.
- Visite du Domaine Royal Palm, à Marrakech.

S sur lesoirimmo.be

İİKAL CHASSIS

Nous garantissons les plus hautes normes de qualité Solutions d'isolation thermique, accoustique et de ventilation Service après-vente immédiat et gratuit durant les 2 premières années

depuis 24 ans, votre professionnel du châssis et du volet

- Fourniture et pose de châssis
- Portes d'entrées
- Volets déroulants
- Portes de garage

Remise Soldes de 25% + vitrage Ug 1.0 avec intercalaire amélioré offert à la place du 1.1 Ug Standard



La seconde vie (belge) des Davids

► Sophie Le Clercq (CIT Blaton, JCX Immo) travaille dans l'immobilier depuis vingt ans. Depuis plus de dix ans, elle a également entrepris de se reconvertir en agricultrice dans le sud de la France. ► En 2004, elle plantait son premier hectare de vignes. Il y en aura quatre et demi à vendanger cette année.

a terre idéale, Sophie Le Clercq et son mari l'ont finalement trouvée un peu par hasard au cœur du Luberon sauvage, non loin des gorges d'Oppedette, sur la commune de Viens. C'était en octobre 2000, il y a quatorze ans déjà.

Il fallut d'abord la mériter : la rêver sur Internet ou dans Propriétés et demeures de France en espérant un jour trouver la perle à prix abordable. Et désespérer de la trouver. « On a pris contact sur place avec un agent immobilier qui avait un bien à vendre, depuis longtemps. Et à un très bon prix, vu l'état du bien : la propriété des Davids était alors exploitée par un berger et les moutons avaient tout mangé. Il ne restait quasi aucune plantation digne de ce nom. Mais la vieille bâtisse du XVII^e était bien dimensionnée et la vue était soufflante... »

Le compromis est rapidement signé. L'acte le sera un an plus tard. Entre-temps, Sophie se renseigne, découvre que dans cette région, presque rien de nouveau n'a été bâti depuis la Révolution française. Pour preuve : les cartes de l'IGNF et des frères Cassini (Louis XVI), les Davids sont déjà dessus! Pour rassurer encore les futurs occupants sur l'avenir préservé des lieux, la bâtisse se trouve dans le périmètre, immense, du parc naturel régional du Luberon.

Seul hic, la Safer locale, société parastatale spécialisée dans l'achat, la vente, la gestion et la location de propriétés rurales, dispose d'un droit de préemption sur toute exploitation agricole à vendre, histoire de promouvoir et garantir le maintien des exploitations agricoles. Pour répondre à cette préemption, Sophie doit garantir qu'elle poursuivra une exploitation agricole dans les lieux. Elle y va au culot... et la Safer lui octroie le statut d'agricultrice.

Premier chantier urgent: redonner relief et vie aux dizaines d'hectares de landes et de prairies du domaine des Davids. « Nous avons invité à quelques reprises un ami belge, Jean-Noël Capart, jardinier-paysagiste, à venir redessiner l'ensemble. Il donnait ses idées à haute voix, en arpentant les lieux. Et pour gagner du temps et ne pas devoir attendre ses croquis, je prenais des notes au vol. Je les ai fait appliquer à la lettre, sans plus attendre. »

Sophie Le Clercq a évidemment dû se faire aider et apprendre rapidement sur le tas. « On a d'abord pensé à cultiver des cerises, comme de coutume dans la région. Cela a été une erreur et on a vite fait marche arrière », se souvient-elle, en avouant d'ailleurs avoir commis d'emblée une petite erreur de jeunesse, qu'elle conseille d'éviter à tout propriétaire en herbe: « J'aurais dû faire des prélèvements de terre et les faire analyser avant de replanter en long et en large. On y est allé au feeling, en écoutant un peu trop les gens du







A Viens, Sophie Le Clercq est heureuse comme un poisson dans l'eau. Elle veille sur un domaine de 50 hectares de vignes plantées à 580 mètres d'altitude. © BREYDEL ET FRÉDÉRIC RAEVENS.

n'était pas assez scientifique. Cette année, on va également arrêter l'élevage des moutons : c'est trop compliqué à gérer pour le personnel, avec la rotation des pâtures en été... »

Pour les travaux de rénovation et de construction, Sophie a fait appel à des corps de métier originaires des Alpes de Haute-Provence. « Ceux du département 04 voisin, bien moins chers que ceux originaires du 84 (Vaucluse, NDLR), quasi tous hors de prix vu la clientèle habituelle beaucoup plus aisée... »

Aujourd'hui, la propriété pluricentenaire est méconnaissable. Sophie et sa famille nombreuse la rejoignent le plus régulièrement possible, en TGV direct Bruxelles-Avignon (4 heures) ou en voiture, via Bourg-en-Bresse. Tous les étés, au moment des récoltes, elle s'isole dans son nouveau nid pendant deux mois. Mais la saison qu'elle préfère est l'hiver. « Pour la lumière unique et l'ambiance vraiment festive qui règne alors dans les hameaux...»

Rapidement, les terres ont retrouvé leur fertilité d'antan. Les fruitiers plantés produisent des tonnes de pêches, d'abricots ou de pommes ; le jus de raisin, de pommes, poires, coings ou cerises bio est mis en bouteilles au pressoir; le reste est mis en conserves. Les jeunes chênes truffiers donnent déjà au-delà de tout espoir.

Quant à la vigne, le premier hectare de Syrah planté dès 2004 a été vendangé dès 2009. La première cuvée bio, du rosé, a été certifiée en 2012, tout comme le reste des cultures. « Cette année, nous aurons 4,5 hectares de vignes à vendanger, dont un demi-hectare de Viognier (blanc). Tout le reste, c'est de la Syrah: coin, à droite et à gauche. Ce nous sommes à 580 mètres d'alti-

tude, ce qui représente en moyenne trois semaines de retard par rapport aux vendanges dans la vallée. La Syrah, plus précoce, permet de compenser un peu ce retard et d'éviter les problèmes, surtout pour le rouge », explique la vigneronne reconvertie.

Aujourd'hui, le jeune vignoble des Davids donne davantage de rosé que de rouge. Et Sophie Le Clercq veut inverser la donne. vignobles 100 % certifiés bio et exploités à la main », escompte la propriétaire. Le rendement de la vigne locale - 35, 40 hectolitres à l'hectare - est d'ailleurs volontairement limité pour privilégier la

Boulimique et bâtisseuse de nature, Sophie a rapidement jeté son dévolu sur un petit hameau proche de là, baptisé Cournille. « On voulait un lieu où nos en-

Pour la rénovation et la construction, Sophie a fait appel à des corps de métier des Alpes de Haute-Provence

« On a vraiment un excellent terroir pour le rouge; à terme, je voudrais produire 70 % de rouge et 30 % de rosé. Nous avons continué à demander des droits de plantation. Et nous venons encore d'obtenir les droits pour planter, dès mars prochain, 4,5 hectares supplémentaires. On ne dépassera pas les 15 hectares de

fants pourraient habiter quand ils fonderaient eux-mêmes une famille. Là, on s'est un peu fait avoir par le vendeur, un parisien beau parleur. Il recevait dans son petit domaine, qu'il exploitait déjà sous forme de chambres d'hôte, et ne louait qu'à des lecteurs du "Nouvel Obs"... C'était bien ar- des Masques à Saint-Antonin-sur-Bayon rangé... On a acheté trop cher: (Bouches-du-Rhônes).

quand on a gratté la déco, ça tombait en lambeaux derrière...»

Commence alors le chantier, petit à petit. D'abord la maison du berger et la maison rose. Puis la grande maison, les piscines et, enfin, la grange. Aujourd'hui, tout le hameau est exploité sous forme de locations à la semaine. La grange accueille banquets et réceptions, entreprises au vert et mariages. Et malgré le prix d'achat, la propriétaire est déjà rentrée dans ses frais. Le chantier de rénovation lourde - décoration d'Amélie de Borchgrave comprise - n'a finalement coûté qu'un peu plus de 1.000 euros le m²: un exploit quand on voit de près la qualité du travail.

PHILIPPE COULÉE

Ne manquez pas jeudi prochain: Carl Mestdagh et le domaine

heureuse de voir venir à elle des produits frais et bio. Car, quand l'épicerie de Viens est fermée ou en rupture de stock, il faut se rendre à Apt pour trouver

des produits frais. Sophie vient donc d'aménager à ses couleurs un « food truck »: un ancien fourgon Citroën Type H qui, en haute saison, vendra les produits des Davids directement au bord de la route longeant la propriété. « On y proposera aussi de la petite restauration à base de nos productions: salade de lentilles, mousses de fruits frais, pain complet bio maison... », décline la patronne, qui avoue qu'elle doit à présent maîtriser professionnellement différentes compétences car les

Du champ à l'assiette

Avec les chambres d'hôtes

années dans trois hameaux

proches des Davids, Sophie

créées depuis quelques

Le Clercq dispose d'une

clientèle de passage toute

projet Le nouveau chai est presque arrivé

bée dedans », Sophie Le Clercq ne ménage pas ses efforts pour améliorer sans cesse la production de son beau et grand vignoble. «Je voudrais vieillir davantage notre production, mais on n'y arrive pas, vu le succès rencontré par les premières cuvées. On a déjà 4.000 bouteilles préréservées de la cuvée rouge 2013 "Dernières Terres" qui vieillit en fut de chêne. L'an prochain, j'espère en embouteiller 6.000. Je voudrais aussi tester d'autres cépages et assemblages. Mais je ne dis pas quoi, sinon j'aurai mes œnologues sur le dos! », sourit la

vigneronne. Le vin rouge local, issu de parcelles dont la plus ancienne même... »

epuis qu'elle est « tom- ne date que de 2003, présente déjà un corps qui laisse pantois certains clients exigeants.

Une chose est sûre: avec l'augmentation de la production programmée et le succès croissant du domaine, le chai actuel va s'avérer rapidement trop petit. L'idée a donc germé d'en construire un nouveau, plus grand et mieux adapté.

Et comme la propriétaire ne fait pas les choses à moitié, elle voudrait un projet exemplaire, qui « colle » à l'identité des Davids. « On est allé voir des caves dans le Luberon, le Gigondas et le Ventoux... On ne va pas aller chercher un architecte-vedette; mais on voudrait travailler avec l'un des meilleurs quand d'argent 2008 et Grand prix cuves en béton. national de l'architecture 2013.

Le projet devra être totalement intégré dans le paysage et tapi dans le relief rocheux bordant la route de Banon, à l'entrée de la propriété. Il intégrera un caveau de vente, un nouveau magasin à la propriété et une table d'hôte. On y dégustera les produits du terroir à boire et à manger.

Quant au nouveau chai, il sera opérationnel pour les vendanges 2016 et devra pouvoir accueillir la production de quelque quinze hectares de vignes (dix de rouge, trois de rosé et deux de blanc). Il se composera de cinq cuves tronco-

Il est d'ailleurs connu : ce sera niques en bois et de trois cuves le Niçois Marc Barani, Equerre en inox, mais aussi de cinq

« locavores » sont devenus

aussi des gourmets exi-

geants...

Ces dernières avaient été détrônées par l'inox, mais reviennent à la mode. Elles ont des vertus intéressantes, notamment en matière d'inertie thermique et d'échanges gazeux. «Je penche pour des cuves en forme de tulipe », insiste Sophie.

Le cabinet de design Christian de Portzamparc a récemment développé avec la firme DV Tec un nouveau modèle de cuve tronconique cylindrique appelé Elégance, à l'attention du célèbre Château Cheval Blanc, également bien connu des amateurs de vin belges.

· Inches

Jeudi 17 juillet 2014 / page 4*