

LE PORTRAIT DU LUNDI À vingt minutes de Montréal, au Québec

Thierry Kobloth prend vigne au Canada

Parti de France il y a vingt-cinq ans après une rupture familiale, Thierry Kobloth a créé son vignoble de quatre hectares à 20 km de Montréal après une carrière de restaurateur. Il reste fondamentalement attaché à l'Alsace, qu'il promeut notamment en cuisine.

Le panneau « territoire alsacien » est posé fièrement à l'entrée du domaine. Telle une enclave, le vignoble Kobloth annonce la couleur. Nous sommes à une vingtaine de kilomètres de Montréal, sur la rive sud du fleuve Saint-Laurent, à Saint-Bruno-de-Montarville. C'est là, le long d'une route de campagne au milieu des champs, que Thierry Kobloth exploite avec sa femme Roxane ses 4 ha de vignes plantés il y a près de quinze ans.

Un vignoble « par nostalgie »

Sa belle histoire débute par une rupture familiale. Ses parents sont viticulteurs et restaurateurs à Itterswiller, près de Barr. Les vignes sont destinées au frère aîné, lui, le cadet, apprendra la cuisine. Sans discussion. Son maître apprenti lui transmet « la passion du métier, la rigueur du travail » mais cela ne suffit pas. En 1994, lassé de « la mentalité des petits villages », il débrouille 4 000 francs à ses parents et part avec « couteaux et vestes de cuisine ». Il commence par travailler dans les Alpes françaises, puis en Suisse. Ce n'est pas assez loin. Thierry Kobloth fait alors deux demandes d'immigration : le Canada et l'Australie. Ce sera le pays à la feuille d'érable. Il atterrit en juin 1994 à l'aéroport de Montréal avec sa compagne d'alors.

Tout de suite, la mentalité québécoise, « américaine avec un peu de social », lui plaît. « Toutes mes heures sup' étaient payées. » Le jeune immigré travaille dans différents restaurants de la métropole québécoise, puis décide d'investir dans son propre établissement, Le Bourlingueur, qu'il tient avec son ex-femme pendant une dizaine d'années, avant de vendre ses parts. S'ensuit un divorce et la décision un peu folle de s'établir com-



L'Alsacien Thierry Kobloth a planté 16 000 plants de vignes à Saint-Bruno-de-Montarville, à 20 km de Montréal. Photo L'Alsace/Laurent RIGAUD

me viticulteur. « J'ai toujours voulu un vignoble. Par nostalgie et parce que j'avais envie de vivre dehors », insiste Thierry Kobloth.

Tout se passe alors très vite. « J'ai trouvé le terrain par hasard, c'était écrit "A vendre". Deux semaines après, c'était réglé », se souvient-il. Rejoint par son père après des années de brouille, il écume la route des vins en Ontario – la province voisine du Québec possède de nombreux vignobles dans la vallée de Niagara – pour voir ce qui se fait ailleurs et choisir les meilleurs cépages. « Mon père hallucinait en voyant la taille des vignobles ! C'est là que j'ai eu le plus de "fun" avec lui », se remémore-t-il aujourd'hui avec plaisir.

« Tuilé ou œil-de-perdrix ? »

Vidal, Seyval, Lucie Kuhlmann, Maréchal Foch ou encore Muscat de New York, les cépages du vignoble Kobloth ne diront rien à la plupart des Alsaciens. « Ce sont des hybrides, résistants, qui nécessitent moins de traitements », explique le vigneron. Il plante 10 000 plants en 2004, sur 3 ha. En attendant la première mise en bouteille, il investit dans le chai et la commercialisation. « On ne mangeait

pas souvent du filet mignon ! », plaisante Thierry Kobloth en évoquant ces années difficiles.

La première vinification se déroule avec son père au bout du fil, qui lui demande de lui décrire le vin : « C'est tuilé ou œil-de-perdrix ? » Lui ne sait quoi répondre et tâtonne jusqu'à son premier millésime, en 2007, trois ans après avoir planté les vignes avec son père. « Thierry, c'est monsieur Projet », lance Roxane, sa femme, québécoise d'origine.

La salle de restaurant est la première idée de l'Alsacien pour se diversifier. « Tu manges et tu bois le vin produit au domaine », résume le vigneron pour expliquer sa philosophie très locale. La salle ouvre en 2008, elle est agrandie en 2010. Crevettes à l'ail, truite aux amandes, *Baeckoffe*, cassoulet ou choucroute, Thierry Kobloth est aux fourneaux. Il propose à ses clients des produits faits maison avec des ingrédients locaux et ses propres légumes. « On est "booké" jusqu'en novembre ! », annonce-t-il fièrement.

Certains clients préfèrent la bière avec leur repas. Problème, il n'a pas la licence pour en vendre. Qu'à cela ne tienne, il deviendra brasseur ! « La bière, c'est pas

compliqué, j'avais les bases. Grâce à la cuisine, je connais aussi le goût des clients », rapporte Thierry Kobloth. Blonde, blanche, IPA, double belge « élevée trois mois en fût de porto » ou porter baltic élevée en fût de chêne imprégné au Brandy, sept types de bière sortent de l'imagination de l'Alsacien en 2017.

« Monsieur projet » continue son chemin et construit, en 2018, un petit bâtiment à quelques mètres du restaurant : la distillerie. « Je valorise les résidus de marc », explique le désormais viticulteur-restaurateur-brasseur-distillateur.

Farouchement attaché au local, Thierry Kobloth est inquiet face aux ravages environnementaux. « Nous sommes les seuls mammifères intelligents qui détruisons notre écosystème. Imagine si on était cons ! », lance-t-il avec un certain sens de la formule.

« Le père sacre en alsacien, c'est que ça va mal ! »

Tous ses produits sont vendus au domaine et 40 % de sa production viticole en épicerie à Montréal. « Les seules exportations qu'on fait, ce sont les Alsaciens qui emportent une bouteille à la mai-

son ! », plaisante-t-il avant de mentionner le « potentiel énorme » pour la distribution en circuit court à vingt minutes de Montréal. Côté vignes, le viticulteur n'utilise plus d'insecticides à large spectre depuis six ans. « Faut juste pas être énervé quand tu vois des trous dans les feuilles ! », sourit-il.

Régionaliste, Thierry Kobloth n'oublie pas son Alsace natale, « la plus belle des régions, avec les meilleurs vins ». Il se remémore l'école où on lui « interdisait » de parler l'alsacien, une langue « tellement savoureuse ». Aujourd'hui, il ne le parle plus qu'avec son oncle au téléphone et regarde de temps à autre des vidéos de Huguette Dreikaus sur internet. Quand il s'agace, la langue alsacienne revient et « Tabernacle ! » laisse la place à « *Gott verdämmi !* ». Ses enfants amusés s'exclament souvent : « Le père sacre en alsacien, c'est que ça va mal ! »

Thierry Kobloth contribue à faire vivre la communauté alsacienne à Montréal. Chaque année, les expatriés se retrouvent sur son vignoble pour la fête des vendanges. *Flammekueche* et bières sont de rigueur pour la grosse centaine de convives.

Après les vendanges, Thierry Kobloth souhaite mettre la machine à projets en pause. « Je suis pas mal saturé question travail... » Chasser le naturel, il revient au galop : le vigneron prend des cours de forge et nous montre fièrement ses premières réalisations. Avant de préparer, non pas une choucroute, mais un cassoulet, accompagné d'un verre de rouge. Du domaine, bien évidemment.

Marine ERNOULT et Laurent RIGAUD

PLUS WEB Nos vidéo et diaporama sur le site www.lalsace.fr



Disséminés un peu partout, des souvenirs de sa région natale. Photo L'Alsace/Laurent RIGAUD

HUIT DATES

- **26 avril 1970** : naissance en Alsace.
- **24 juin 1994** : arrivée au Canada.
- **Décembre 1996** : naissance de sa première fille, Caroline.
- **Mai 2004** : il crée son vignoble à vingt minutes de Montréal et plante ses premières vignes.
- **2007** : Première vendange. Il obtient le permis d'alcool un an plus tard.
- **14 juillet 2006** : il rencontre sa seconde épouse, Roxane, qui se lance dans l'aventure viticole avec lui.
- **Octobre 2007** : naissance de Victor.
- **Octobre 2014** : naissance d'Émile.

L'essentiel

Bravant le froid et la neige, l'Alsacien Thierry Kobloth a réalisé son rêve en devenant vigneron au Québec. Originaire d'Itterswiller, dans le Pays de Barr, il traverse l'océan Atlantique en 1994 à la suite d'une rupture familiale.

Après quelques années dans la restauration à Montréal, Thierry Kobloth se lance et plante quelques hectares de vignes sur un terrain à vingt minutes de la grande métropole québécoise. Devenu entre-temps brasseur et distillateur, farouchement régionaliste, il continue à régaler les papilles de ses clients en mettant en avant le local.

Coté cœur

Quel est votre lieu préféré en Alsace ?

Le village d'Itterswiller. J'y suis né, j'y ai grandi, j'y ai mes racines.

Qu'est-ce qui symbolise le plus l'Alsace ?

J'aime particulièrement le drapeau, je suis fondamentalement nationaliste ! Le Grand Est, je suis foncièrement contre. L'Alsace a été la région la plus malmenée pendant les guerres. J'aime aussi la fierté alsacienne, la rigueur et la fiabilité des Alsaciens.

Quel personnage représente le mieux l'Alsace ?

Pour moi, il n'y en a pas qu'un. Ce sont des générations qui ont fait l'Alsace !

Que faudrait-il changer en Alsace ?

L'extrémisme : je déteste ça ! Le régionalisme oui, avoir une identité forte, des coutumes, mais l'extrémisme non.



À Itterswiller, durant son enfance, déjà sur un tracteur. DR



En 2004 avec son père, sur le tracteur : les premières plantations de vignes. DR



La cuvée Émile, du nom de son fils, est un vin paillé. Photo L'Alsace



Thierry et Roxane Kobloth devant leur maison de Saint-Bruno-de-Montarville. Photo L'Alsace/Laurent RIGAUD

salon #26
MAISON DECO
PARC EXPO COLMAR

COLMAR EXPO présente

DERNIER JOUR
+ 60 ANS : GRATUIT
10H00 - 18H00

maisondeco-colmar.fr



18-21
OCTOBRE
2019

Salon Antiquaires