Philibert Frick, l’ancien tradeur devenu vigneron à Bougy-Villars

Philibert Frick a eu plusieurs vies. Après avoir été tradeur et monté plusieurs entreprises, il évolue aujourd’hui dans les vignes de Bougy-Villars. Portrait d’un ambitieux.

23 mai 2024

Depuis son enfance, Philibert Frick voulait travailler la terre et devenir paysan. Il a réalisé son rêve bien plus tard, après avoir emprunté mille chemins différents. Photo: Cédric Sandoz

Dans la vie, il est tatillon avec deux choses: les verres à vin et le fromage. Quand il va au restaurant, c’est muni d’une petite valise contenant deux verres à vin propres et soufflés à la bouche. Car selon lui, les verres des restaurants sortis d’une armoire ou lavés avec des produits donnent un mauvais goût au vin qu’il déguste.

Philibert Frick, 62 ans, est viticulteur à Bougy-Villars. Mais avant cette vie qu’on lui connaît, le vigneron est passé par mille chemins différents. Un après-midi de printemps, il a accepté de nous en raconter quelques-uns.

«Quand j’ai eu 13 ans, j’ai dit à mon père que je voulais devenir agriculteur.» Le paternel, banquier issu de la bourgeoisie zurichoise, prend très mal cette annonce. Pour le jeune

Philibert, qui a grandi à Bâle, ce sera un billet simple course pour l'internat, chez les moines de Champittet, à Lausanne.

«Je n'ai pas aimé. On n'avait pas le droit de parler entre 20h et 8h, seulement de penser à nos péchés», avoue pudiquement l'intéressé.

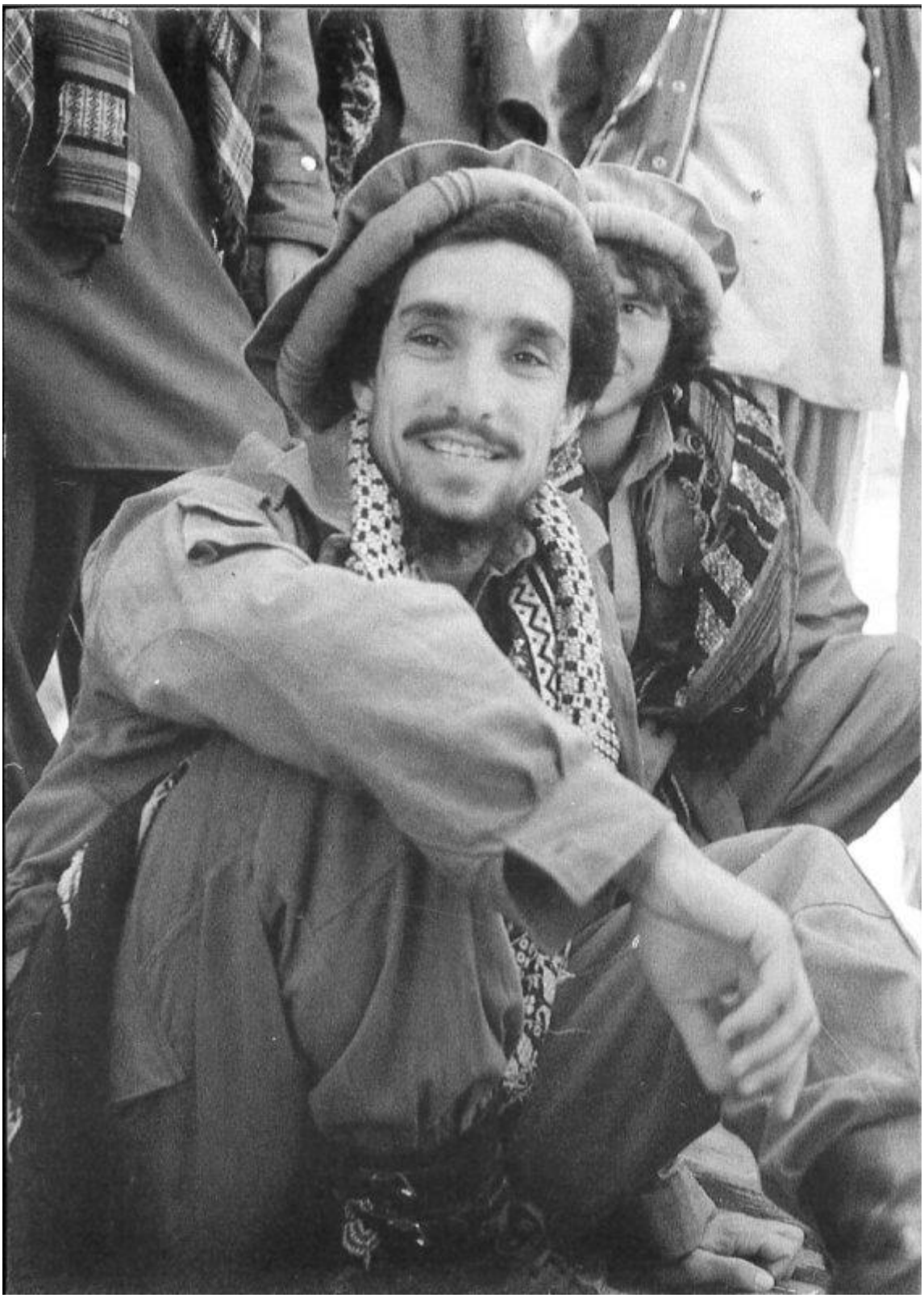
« Le but c'est le but, et tu dois l'atteindre à tout prix ». **Philibert Frick**, viticulteur à Bougy-Villars

Il met alors son envie de travailler la terre de côté et se range. Enfin, pas tout à fait. Après son gymnase, il réalise son service militaire chez les grenadiers, à Isone. «À l'armée, j'ai découvert une autre mentalité. Le but c'est le but, et tu dois l'atteindre à tout prix.» Philibert Frick n'oubliera jamais ce mantra, même s'il s'en distancie aujourd'hui.

À la rencontre du Lion du Panchir

En 1983, il part pour Londres, où il commence des études d'arabe. Là-bas, il sympathise avec des étudiants qui manifestent contre l'invasion soviétique en Afghanistan et se joint à leur mouvement. «J'ai trouvé que c'était une cause juste», affirme-t-il.

Mais manifester ne lui suffit pas. Le jeune homme décide alors «d'aller voir par mes propres yeux ce qui se passe vraiment sur place». Il prend un billet d'avion pour Peshawar, au Pakistan. Il y fait des rencontres et mène quelques interviews, jusqu'au jour où on lui propose de travailler pour une mission humanitaire et d'aller rencontrer le commandant afghan Massoud.



Portrait du commandant Massoud pris en 1985 par Philibert Frick.

Philibert Frick passe deux mois en compagnie du chef des moudjahidines. «Il était charismatique, humble, dur en affaires, convaincant. C'était un homme impressionnant, qui devait gérer son peuple et une guerre en même temps», se remémore-t-il. De son

voyage en terres afghanes, il retiendra une chose: «J'ai compris que je n'étais pas grand-chose là-bas, et qu'au final, seul, on ne fait rien bouger.»

« En Afghanistan, j'ai compris que je n'étais pas grand-chose ».**Philibert Frick**, viticulteur à Bougy-Villars

De retour en Suisse, il entame des études d'histoire et consacre son mémoire à son grand-père, Hans Frick, divisionnaire à l'armée durant la Seconde Guerre mondiale, pour montrer que «selon comment on illumine les événements, on peut considérer mon grand-père comme pro-allemand ou, au contraire, comme le plus ardent défenseur contre les nazis».

Hans Frick a notamment participé, au début des années 1930, à un mouvement de droite appelé Front, mais milita durant la guerre pour une résistance inconditionnelle de la Suisse. «On lui doit l'idée du réduit national», affirme le viticulteur.

Une vie en costard cravate…

C'est un peu par hasard que Philibert Frick décroche ensuite son premier job dans le trading. Il passera 22 ans en costard-cravate à Genève. «Ce qui me plaisait dans ce métier c'était la réussite. Dans les années 1990, je vivais un peu dans une bulle des marchés. J'avoue que ça m'est un peu monté à la tête.»

Au début de sa trentaine, il fait la rencontre de Fiona, avec qui il aura deux enfants. «Elle avait un rire… Tout le monde l'entendait dans l'appartement où l'on était. J'ai été intrigué. J'ai tout de suite su que c'était elle.»

Philibert Frick aime tout particulièrement le pinot noir. «C'est un monocépage contenant de la finesse et de la complexité», affirme-t-il. Photo: Cédric Sandoz

Il finit par se mettre à son compte et devient entrepreneur. En l'espace de vingt ans, il fonde plusieurs entreprises – «qui ont toutes fonctionné» – dans le domaine de la finance ou encore de l'eau en bouteille. Mais la fibre agricole reste présente.

A 40 ans, l'amateur et collectionneur de vin plante sa première vigne, un cépage Léon Millot, dans le potager du domaine familial de Bougy-Villars. Encore une fois, il voulait comprendre et voir par lui-même comment cela se passait. Il élabore son premier vin dans son garage… et constate qu'il n'est pas bon.

…une autre dans les vignes

Il décide alors de tout plaquer et s'inscrit au CFC de viticulteur à Marcelin. «J'ai adoré apprendre auprès des jeunes étudiantes et étudiants. C'était très sympa de travailler à leur côté», se remémore Philibert Frick. Cet apprentissage sur le tard lui enseigne la viticulture, mais surtout l'observation et l'humilité. «Avec la nature, on ne sait jamais tout et il n'y a souvent pas qu'une seule réponse.»

Il reprend les vignes autour du domaine familial et décide de produire du vin à l'inverse des tendances. «Aujourd'hui, certains vignerons vivent grâce à la quantité de vin qu'ils produisent. J'ai décidé de miser sur la qualité.»

Pour ce faire, il sélectionne minutieusement chaque grappe de raisin qui servira à produire son vin et vend le reste au marché de gros. En tout, il produit entre 2000 et 4000 bouteilles par année.

Le viticulteur mise sur la qualité du produit et ne vend que quelques milliers de bouteilles par année. Photo: Cédric Sandoz

«Je réalise une trentaine de passages dans la vigne par an, sans compter les traitements. Pour justifier le prix d'un vin à haute valeur ajoutée, je dois tout faire différemment.» Et cela va jusqu'aux bouchons de liège qu'il sélectionne parmi les plus chers du marché. «Grâce à ces bouchons, je n'ai plus de bouteilles bouchonnées. Pour moi, c'est important que l'expérience de ma clientèle soit toujours réussie.»

Cette année, Philibert Frick a gagné sa première médaille d'or internationale avec son sauvignon blanc au Concours mondial de Bruxelles. Une jolie reconnaissance pour celui qui n'est pas près de prendre sa retraite.