



Pour l'enfant d'immigrés en quête de racines, Patmos est une révélation

Josef Zisyadis (24/41) Amoureux de l'île grecque depuis trente ans, l'ancien conseiller d'État et ancien conseiller national vaudois y poursuit son projet viticole, sociétal et agraire

Claude Ansermoz
Texte et photo

C'est un exil volontaire, bref et récurrent. Chaque année, depuis 1985, Josef Zisyadis s'exporte à Patmos. Sur cette île de bien des légendes où l'apôtre Jean, déporté par les Romains, aurait écrit la révélation de l'Apocalypse, dernier chapitre du Nouveau Testament. Là où, en 1088, le religieux Théodule a construit ce monastère en forme de mastodonte fortifiée pour la protéger des pirates. Faisant de Chora la capitale, la Jérusalem de l'Égée, second lieu saint de l'Orthodoxie après le mont Athos, inscrite au Patrimoine mondial de l'Unesco. Alors oui, pour ce Grec né orthodoxe à Istanbul, devenu protestant puis pasteur, «ce lieu a forcément servi d'aimant. Moi l'enfant d'immigré en quête perpétuelle de racines. Qui suis toujours un étranger ici et en Suisse.»

Nous surplombons la baie de Vagia. Avec une vue sur cette chambre de bonne que Josef Zisyadis a louée pendant 20 ans. «J'ai toujours eu un rapport très casanier aux vacances. Le vrai luxe, c'est d'y avoir ses habitudes. Mais, très vite, la beauté du lieu ne m'a pas suffi. L'absence de produits locaux m'a frappé». On regarde autour. Des collines aménagées en terrasse. Où serpentent des murs de pierres sèches surmontées d'épineux desséchés pour ne pas laisser passer les caprins. Un paysage sec de maquis qui rappelle un peu celui des calanques. Partout, la mer. Mais, effectivement, des terres qui semblent brûlées, figées dans une jachère perpétuelle.

Vendanges précoces

«Il y a ici une vision assez flemmarde du tourisme. On transforme sa maison en studio de location deux mois par année, on la repeint en blanc de temps en temps. Ou alors on ouvre une taverne pour servir les mêmes plats que le voisin en vendant des babioles fabriquées ailleurs. Il fallait et il faut encore retrouver les traditions locales», assène le bonhomme pipe au bec au-dessus d'un café grec. Mais aussi au-dessus de la cave où fermentent dans des effluves de raisin frais et pour la troisième année de suite l'assyrτικό (85%) et le mavrothiriko (15%), 4000 kilos vendangés précocement les semaines précédentes. Cette histoire, on la connaît et on vous l'a déjà racontée. Mais on ne résiste pas à vous en redire quelques mots.

Pour cela, il faut redescendre plus au sud. Dans la baie de Petra, en face de Kalikatsou, un caillou à ermites et à mythes modelé par les vagues de la mer. C'est ici que deux hectares de vignoble ont été plantés. Sur des terres louées par l'Higoumène local, dont la communauté possède le tiers de l'île. Pendant quinze ans, le religieux a dit au pasteur qui voulait devenir encaveur «Mais oui, mon fils, c'est une belle idée, je vais y réfléchir». Il a fallu aller chercher l'absolution du Patriarche jusqu'à Constantinople. Pas mal pour quelqu'un qui recherche ses racines.

Une décharge, puis une oasis

Ce terrain était une décharge. Il est désormais confié aux bons soins de Dorian Amar, œnologue à l'enthousiasme communicatif passé par Changins et quelques



Trajectoire

1956 Il vient au monde le 17 avril à Istanbul, fils de Romilos Zisyadis, horloger orthodoxe grec, et de Sol Behar, juive séfarade d'Istanbul. **1958** La famille s'installe en Grèce et vit dans quartier du Pirée, à Athènes, jusqu'en 1962. **1962** Arrivée à Lausanne. **1979** Pasteur à Paris pendant cinq ans. **1983** Il est secrétaire du POP jusqu'en 2008 (avec quelques interruptions). **1985** Après dix ans de vacances à Serifos, dans les Cyclades, il décide de tenter Patmos. **1991** Il est conseiller national jusqu'en 1996 (et sera réélu en 1999, 2003 et 2007). **1996** Il est élu conseiller d'État. Première demande à l'Higoumène du monastère Saint-Jean-le-Théologien pour louer un terrain où planter de la vigne. **2001** Il devient président de la Semaine du Goût. **2006** Il s'établit dans le canton d'Obwald afin de dénoncer l'impôt dégressif et la sous-enchère fiscale pratiquée par ce canton de Vaud. **2009** Il participe à La Gauche/Alternative Linke/La Sinistra. **2011** Il quitte la politique. Plantation de 14 000 pieds de vigne. **2016** Élaboration des premiers millésimes. **2017** Création d'une route des vins du Dodécannèse sur les îles productrices.

producteurs vaudois. Il y trouve encore parfois des épaves de frigos ou de télévisions enterrées lorsqu'il cherche à planter un figuier ici, un caroubier là, où un chêne grec encore ici. Parce que ce coin est un peu comme celui du Jean de Florette de Marcel Pagnol. D'ici, on voit la pluie se déverser sur les autres îles sans qu'une goutte ne soit tombée sur la vôtre depuis février. Les voisins n'hésitent pas à détourner l'eau de votre puits. Le vent, le soleil (jusqu'à 45 degrés) les chèvres, les lapins (500 ceps grignotés, quand même) et l'homme en quête de bois achèvent le processus de désertification. Alors, il faut recréer l'écosystème. «Et les arbres ne sont pas seulement beaux, esthétiques, poursuit Dorian Amar, ils retiennent l'eau dans le terrain. On fait aussi pousser ces essences en pots et on les offre volontiers aux insulaires souhaitant eux aussi reboiser leurs terrains.»

Alors oui, on peine à reconnaître ce coin de pays dans lequel on avait, en 2011, planté les premiers ceps en compagnie de

vignerons, d'un producteur de cinéma et encore d'un maître affineur. Des sociétaires les ont parrainés à coup de 250 francs le pied. L'endroit est déjà une oasis. Sa ferme du XIXe siècle, ancien pressoir aux murs épais où l'on foulait le raisin aux pieds, est devenue un centre d'art aux tons pastel, un moulin à huile - des koroneïki donnant

«J'ai toujours eu un rapport très casanier aux vacances. Le vrai luxe, c'est d'y avoir ses habitudes. Mais, très vite, la beauté du lieu ne m'a pas suffi. L'absence de produits locaux m'a frappé»

beaucoup de jus tout en résistant à la chaleur, et un conservatoire de graines endémiques. Slow food Patmos a déjà fait inscrire la fava et l'eau distillée de fleur d'oranger dans l'Arche du goût mondial. On retrouve les crus du domaine de l'Apocalypse dans 18 res-

taurants et 4 épicerie de l'île. C'est donc tout ça, Patainos. Giuseppe Notarbartolo di Sciara, océanographe italien, écologiste de la première heure et président du comité international de l'association vient ici depuis quarante ans, se battant notamment pour que les rives ne se bétonnent pas illégalement, que les plages ne soient pas que des champs où l'on fait pousser des transats et des para-

sols: «On tombe amoureux de cette île comme de sa femme. Une évidence, sans savoir vraiment pourquoi. Patmos est cette Grèce de tous nos imaginaires, ancrée dans notre inconscient collectif. Elle a peut-être un peu changé en un demi-siècle. Mais bien moins qu'à Santorin ou qu'à Mykonos.»

Vin orange

«Le Monastère n'est peut-être pas pour rien dans cette préservation», ajoute dans un souffle discret Panayiota Zisyadis, qui administre le tout. Elle nous regarde déguster le millésime 2016 du vin orange du domainedel'Apocalypse (tout appondu, pour coller à la législation), une IGP (Indication géographique protégée) Dodécannèse. Un vin sec aux reflets de cognac. Et poursuit: «Il a fallu une volonté d'acier et de bons, de très bons copains. Je suis une fille de paysan du nord de la Grèce. Quand mon mari me parlait de ce projet sans un sou pour le financer, ni un mètre de terrain sur lequel commencer, je le prenais pour un fou.» La terre insulaire redevient donc agricole. De Patmos la «noblement étalée», le poète allemand Friedrich Hölderlin écrit: «Elle est hospitalière, Et quand le naufragé Ou celui qui pleure sa patrie, Vient aborder l'île, Elle se réjouit» Une révélation précède toujours une révolution.