



POSITIVE ATTITUDE
RL COMMUNICATION



De drôles de dames.
De gauche à droite Géraldine, Anne et Emmanuelle

Géraldine Fridrici

Le vin à fleur de peau

Médaille d'or au Festival international des Vins de Francfort, Géraldine Fridrici, Messine d'origine, Provençale de cœur, est entrée, en toute décontraction, dans la cour des grandes, avec ses deux fidèles associées. A l'origine de la création d'un cru savoureux, en Coteaux d'Aix, cette « vigneronne » par procuration laisse, aujourd'hui, libre cours à sa créativité gustativement transmissible au palais.

Onologie, communication, promotion touristique, hôtellerie, Géraldine cultive avec bonheur ses pôles d'intérêts intrinsèques. Plus d'une corde à son arc, avec comme cible privilégiée, sa passion inassouvie pour l'expression d'un savoir-faire salvateur en matière de vie sociale et de convivialité. « J'aime les gens, j'ai besoin de m'investir, avec et pour eux ».

De Metz à Hong Kong

Véritable sacerdoce pour cette enfant du Sablon qui s'est épanouie dans l'univers des fleurs à l'ombre bienveillante de l'église Sainte Thérèse. Sa mère, comme sa tante, ont durant des décennies sublimes la beauté de l'art floral à Metz. La truculente Chouquette et la non moins adorable Marie ont ainsi constitué le duo le plus atypique du commerce messin à la tête des « Florales ». Harmonie de pensée et d'action pour ces deux infatigables « battantes », pétillantes comme la rosée d'un printemps sans fin. Géraldine voit donc le jour dans une famille tournée irrémédiablement vers le sens inné du travail bien fait et l'obsession de la satisfaction de la clientèle. Comme son frère, véritable globe trotter des causes les plus inattendues ou comme sa sœur, artiste dans l'âme, installée à Avignon, la cadette de la fratrie ne tarde pas à s'émanciper. Au terme d'un cursus

scolaire rondement menée à Metz, cette littéraire par option s'oriente finalement vers le Commerce International. Choix judicieux puisqu'elle épouse, quelques années plus tard, un business-man écossais à qui elle donnera deux enfants et surtout le goût de l'évasion, en bouclant ses valises pour Hong Kong. « Sept années intenses que je consacre à l'hôtellerie dans des palaces asiatiques ». Retrouvant sa liberté, dans un divorce à l'amicable, Géraldine décide de rentrer en France, d'abord à Nice, puis à Aix-en-Provence où elle se rapproche de sa mère, heureuse retraitée sous le soleil de la Méditerranée.

Femme libérée

Une nouvelle vie s'ouvre à elle. Femme libérée, mère accomplie, elle se lance dans les relations publiques, saisissant l'opportunité d'exercer son talent d'experte en tourisme et en gestion hôtelière, comme attachée de presse au sein de l'Office d'Aix-en-Provence. Activité rêvée pour ce tempérament bien trempé qui ambitionne de s'inventer un idéal sur mesure. « Profitant de mes apéros, entre copines, j'élabore, avec deux d'entre elles, un projet complètement fou. » Trinquant chaque jour au rosé de Provence, après des journées bien remplies, ces trois amazones du bon goût décident de mettre leur énergie en commun afin de générer

leur propre breuvage, en parallèle d'une activité professionnelle intense. Début d'une aventure originale pour des consommatrices averties, pourtant totalement éloignées, techniquement parlant, du monde de la vinification. Emmanuelle Vigne, la bien nommée, relation presse à Paris, où elle a ouvert une Agence visant à promouvoir les produits provençaux, Anne Lutringer, décoratrice florale à Aix et Géraldine partent à la recherche du vigneron qui pourrait les accompagner dans cette belle histoire d'amitié. Au fil de leur prospection méthodique ce trio particulièrement motivé découvre la perle rare, en la personne de Gabriel Giusano, propriétaire du Domaine Pey-Blanc. « Grande maison, véritable référence sur le territoire des Coteaux d'Aix ». Séduit par l'enthousiasme et la détermination de ces drôles de dame, ce professionnel averti décide, en 2017, de relever ce défi inattendu.

« Les Vilaines » à la carte

Structurant leur propre assemblage, fait de Grenache, de Cinsault et de Syrah, Géraldine et sa joyeuse compagnie extraient des fûts un rosé flatteur, gouleyant, rempli d'amour et soleil, au fruité prononcé et à la fraîcheur envoûtante. « Nous n'hésitons pas une seconde en plaquant sur l'étiquette de notre bouteille, l'appellation parfaitement adaptée : Les Vilaines ». Allusion détendue à cette approche grisante de la vie de trois amies inséparables, à l'affût de la moindre occasion pour « s'éclater » ensemble, avec la sensation de dévorer, à pleines dents, cette envie d'exister différemment. « Nous adorons nos enfants, mais nous ne sommes pas des mères enracinées dans leur petit



Géraldine Fridrici et son précieux nectar

intérieur. Nous avons besoin d'oxygène, afin de relever des défis qui peuvent parfois apparaître comme insensés ». 2000 bouteilles écoulées la première année, pari tenu pour ces débutantes des sillons provençaux, néanmoins expertes en communication. Pour lancer leur produit ces trois « guerrières » multiplient les présentations dans des lieux insolites pour la promotion de leur vin. « Nous nous installons dans des hamans, des Instituts de beauté, chez des cuisinistes ou au cœur de galeries d'art ». Un mode dynamique qui porte ses fruits puisque l'on retrouve en bonne place « Les Vilaines », sur des tables étoilées dans le Sud, comme dans des lieux prestigieux, à Paris, chez Castiglione, rue Saint Honoré ou à la carte du Flore dans le Quartier Latin. Sympathique ascension couronnée, le mois dernier, d'une valorisante médaille d'or au Festival International des Vins de Francfort. « Forme de consécration pour nous, qui arrive à point nommé, avec de toute évidence, une ouverture à l'international ». 12 000 bouteilles vendues, l'année dernière, la voie semble tracée vers l'excellence, avec le secret espoir, pour Géraldine Fridrici de déboucher à Metz, dans sa ville natale, un caviste qui pourrait devenir l'ambassadeur exclusif des « Vilaines » en Lorraine. L'appel est lancé, pour assurer la promotion d'un rosé atypique à déguster avec modération. Sensation d'apprécier ce vin à fleur de peau.

— Texte : Christian MOREL — Photos : Libre de droits —