

## Saikouk like le vin en rose

La migration a du bon lorsqu'elle n'est pas accouchée de la misère ou de la répression. Dans le vin, l'histoire de Latifa Saikouk témoigne d'une heureuse migration prouvant aussi que le Médoc n'est pas une presqu'île repliée sur elle-même, consanguine, uniquement peuplée de petits gens et de grands propriétaires avec une boîte aux lettres au Panama. Saikouk se situe au milieu, sorte de classe moyenne de propriétaires, les bottes dans la vigne et la tête au commerce. Saikouk alors, de quel vent migratoire ? Latifa est née en 1977 dans le Médoc ; c'est le papa qui est originaire du Maroc. Il bossait dans une ferme de pieds noirs et, en 1972, il s'envole pour la France



où il trouve une opportunité de travailler dans un château viticole dans le Médoc. Le Château Verdignan qui appartient à la famille Miaillhe. Du coup, la petite Latifa voit le jour à Lesparre. *« On était sept frères et sœurs, on a grandi en aidant mon père dans les vignes après l'école »*, raconte Latifa qui attrape le virus. Du coup, l'adolescente fait un BEP option vignes et vins puis un bac pro viti-œno à Saint-Yzans. Surtout, un voisin de ses parents la prend sous son aile. Monsieur Dupuy. Jean-Pierre. Il a des vignes à Saint-Seurin de Cadourne. *« Il m'a appris à conduire les tracteurs, ça me fascinait, il m'a mis le pied à l'étrier »*, dit-elle. Jean-Pierre Dupuy l'incite, la motive. En 2001, Latifa reprend en fermage 2 hectares de ce Monsieur auxquels vont s'ajouter des vignes qu'elle plante. En tout, Latifa travaille quelque 8 hectares sur les appellations Médoc et Haut Médoc. *« Je lui dois beaucoup, il continue à venir tous les jours pour voir ses vignes »*, reconnaît-elle.

En 2006, elle lance sa bouteille. Elle se fait remarquer ; les étiquettes sont fuchsias ou d'un rose qui claque. Latifa se fait un nom, toujours et encore sur l'idée de Monsieur Dupuy : *« Issue de la communauté musulmane, non pratiquante, j'appréhendais au départ les réactions et au contraire, c'est génial, les gens me découvrent au travers de mon vin, on apprécie mon histoire. La vie est belle »*. Et les voisins voient ça d'un bon œil ! Pour preuve, Sylvie Gautreau de Sociando-Mallet et Latifa s'associent cette année pour lancer un « rosé des copines » ! 50 euros la caisse de six. *« Ce sera les amis, les amis des amis, ça va commencer comme ça, comme d'hab »*, explique Latifa dans un large sourire. Il y a aussi une nouvelle cuvée en rouge, le O et dans les cartons l'idée de faire du blanc !

Commercialement bien sûr, c'est difficile. Mais l'originalité et la qualité permettent à Latifa d'augmenter petit à petit son volume qu'elle vend en direct notamment grâce à Facebook : *« Je poste des photos, je parle d'événements, les gens partagent et je reçois des coups de fil de cavistes ou de restaurateurs pour commander, c'est super, je suis aussi rentré au restaurant Le Saint-James, ça fait plaisir, c'est une belle reconnaissance »*. Aujourd'hui Latifa signe 15 000 bouteilles par an ; le reste part au négoce. L'objectif est de monter à 30 ou 40 000 flacons. La migration, ça a du bon !

**Père Haudouin**