

## Un livre sur les bistrotts à vin parisiens

Séance de dédicace mardi à la Maison d'Aquitaine pour Jean Lapoujade (notre photo), auteur du vrai guide des bistrotts à vin de Paris dans lequel il répertorie les vins de Bordeaux et, bien sûr, les premières côtes de Blaye. Jean Lapoujade est notamment l'un des créateurs de l'opération Blaye au comptoir (lire ci-dessous).



## Avec les professionnels

Pour la première année, le syndicat a invité des cavistes et professionnels de Paris et de la région parisienne à venir déguster leur vin, mardi, à la Maison d'Aquitaine. « Je suis venu pour approfondir ma connaissance d'un vin que je connais déjà et que j'ai dans ma cave » explique Valentin Geneix, caviste dans le 11<sup>e</sup> arrondissement.

**BLAYE AU COMPTOIR.** Pendant deux jours, les vignerons des Premières Côtes de Blaye sont à Paris. Une manière d'être en contact direct avec les clients

# Un vin, un visage

: Audrey Ludwig

**N**athalie Feydiou est à la limite de l'apéro-elbow. Depuis une heure, elle tient la bouteille de son château Le Taillou et sert les clients du bistrot « La Valise » dans le XII<sup>e</sup> arrondissement. « J'ai des crampes dans l'avant-bras ! », dit-elle, habillée du tablier noir du Syndicat du vin.

Comme 70 autres vignerons des Premières côtes de Blaye, elle participe à la 11<sup>e</sup> édition de Blaye au comptoir. Du plus petit troquet au bar à vin branché, plus de 70 bistrotts s'associent à l'événement qui se termine aujourd'hui. « C'est très sympa et convivial. Ici, c'est un bistrot typiquement parisien et cela va bien avec ce que l'on propose aux clients : des produits du terroir », juge Audrey Claësse, responsable du bistrot « La Valise ». Mais selon elle, l'opération représente davantage. « Le fait que Nathalie se déplace, c'est très important. On est en direct avec elle et on peut avoir des détails, comment elle fait son vin par exemple. »

« Je veux bien goûter. C'est d'où ? De Blaye ? », questionne cette Parisienne. « Nous avons beaucoup avancé. Au départ, les gens ne savaient pas, ou très peu, où était Blaye. Maintenant, c'est rare », confie Nathalie Feydiou.

**Des liens approfondis.** Un peu plus loin, dans le III<sup>e</sup> arrondissement, le bistrot « Le Barricou », élu meilleur bistrot parisien il y a un an. Michel Gineston, le patron, s'affaire. Il porte le tablier bordeaux des Côtes de Blaye et sert le vin de Bernard Déné-



Dans le XII<sup>e</sup> arrondissement, Nathalie Feydiou (à droite) fait déguster à Audrey Claësse son château Le Taillou, de Saint-Androny

PHOTO SUD-OUEST

## « L'opération a de beaux jours devant elle »

Cette opération a vu le jour il y a dix ans, grâce notamment à Jean Lapoujade. « J'en avais marre du monopole du Beaujolais à Paris. Un soir, avec Emmanuel Grillet, on a imaginé ce concept. On a commencé avec huit bistrotts... Le contact était bon. Derrière le vin, il y a un visage. On a continué. Je suis un peu persona non grata dans le Beaujolais mais

on a réussi à casser ce monopole. » Les vignerons ont également joué le jeu : « Cela n'était pas évident. Depuis ce succès populaire, d'autres appellations essaient de les imiter. Mais n'y arrivent pas et ne s'installent pas dans la durée. » Blaye a ainsi réussi à se faire connaître. « Il y a vingt-cinq ans à Paris, on ne trouvait pas de premières côtes de Blaye, aujourd'hui beaucoup plus. C'est une

opération qui a de beaux jours devant elle. Chaque année, de plus en plus de bistrotts jouent le jeu. » Directeur d'entreprise et écrivain (lire ci-dessus), Jean Lapoujade souhaite enfin amener les viticulteurs du Beaujolais à Blaye. « Je veux montrer qu'il faut s'allier pour barrer la route aux vins du Nouveau Monde. »

chaud, du château Haut-Terrier, de Saint-Mariens. Le vin blanc sec à l'apéro passe très bien auprès des clients. « C'est la cinquième année que nous participons à cette opération et nous avons tou-

jours travaillé avec lui. Le fait de partager un petit moment avec les clients et de faire connaître son produit, c'est forcément très convivial », explique Michel Gineston. Des liens qui se sont ap-

profondis d'année en année. « Je viens le voir chez lui. Et c'est mon fournisseur. » Bernard Dénéchaud conclut : « Il y a une osmose entre les bistrotts et les vignerons ».

## En direct de Paris

### Napoléon, premier !

La coupe tradition du vin a été âprement disputée mardi soir,



Napoléon Barros, vainqueur de la bouteille d'or 2006 en vin rouge

PHOTOS A.L.

jusqu'à 22 heures, dans les locaux de la Maison d'Aquitaine, dans le premier arrondissement. Ce concours oppose deux appellations en un contre un, tel un tournoi de tennis. Les étiquettes étant cachées, un jury doit se prononcer pour donner le vainqueur. Pour les blancs : le château La Botte (Franck Blanchard, 2005), de Compugnan. Pour les rouges, le château Peymelon Les Petits (2001), de Cars. Son producteur, Napoléon Barros était tout heureux de se voir remettre la bouteille d'or, œuvre de Djemaïa, une artiste de la région. Il l'a emporté contre un jeune viticulteur, Sébastien Carreau, château L'Escadre (2003).

### Serge Simon, invité surprise

L'ancien rugbyman Serge Simon, directeur de Provale, était de passage, hier, à la Maison d'Aqui-



Serge Simon avec Jean Lissague, le directeur du syndicat

taine, pour préparer un réunion de la Coupe du Monde de rugby, au moment de la dégustation consacrée aux professionnels. « C'est pas pour nous tout ça, alors ? » a-t-il rigolé. Il a du coup goûté quelques vins des premières côtes de Blaye.

### François Deblaye parmi le jury

Pas une manifestation à Paris sur Blaye sans François Deblaye ! L'ex-chanteur, originaire de Car-telègue, reconverti en organisateur d'événementiels, était pré-

sent mardi dans le jury du concours. « J'essaie de mettre en valeur, un peu partout, les vins de Blaye. Mes préférés ? Grillet-Beauséjour de Franck Jullion et château Chasserat de Franck Fourcade ».



François Deblaye aux côtés de Jean Dolande qui, l'an dernier, avait créé les bouteilles d'or



## Le Piéton

**Se rend** régulièrement à la Maison des Services au Public de la Communauté de communes du canton de Blaye pour s'informer, remplir des dossiers, accomplir des démarches administratives... Si bien accueilli et content qu'il croit presque que cela a toujours existé. Hier, surprise! Personne à l'accueil situé à droite! Tout est changé? Non, seulement, en raison des courants d'air arrivant de ce côté, le bureau à l'entrée a été tout simplement transféré à gauche de la porte. Le Piéton n'a pas été le seul à être décontenancé par cette toute petite transformation. Habitude quand tu nous tiens...

## vivre ensemble

### Inscriptions au Salon de l'ABAP

L'Association Blayaise d'Arts Plastiques (ABAP) organise les 11 et 12 novembre à Saint-Martin Lacaussade son salon de Peinture. Il accueillera les peintres de la Haute-Gironde à travers le Salon des Indépendants et le Salon du Jeune Créateur réservé aux moins de 25 ans. Pour tous renseignements et inscriptions, s'adresser à : Pierre Grenier, 24 rue André Lafon, 33390 Blaye, tél. 05.57.42.03.03.

## Primes d'élevage

Le dépôt des offres et des demandes de droits à prime définitifs dans les secteurs bovin et ovin est accepté jusqu'au 30 novembre. Renseignements : CNA-SEA, immeuble Manager's Saint-Jean, 23, quai de Paludate, 33800 Bordeaux, tél. 05.56.33.89.89.