



180 adresses, autant de lieux dédiés aux vins et aux terroirs permettent à ce guide de devenir un « GPS » pour trésors œnologiques et un outil marketing pour vignerons à la recherche de bons ambassadeurs.

Zinzins de vins et de zinc

Rendez-vous avec les auteurs du guide « Les zinzins du zinc » au Garde-Robe, un bar à vins du 1^{er} arrondissement tout près des Halles. Guillaume, le tenancier est le gardien des lieux : belle bibliothèque de vins d'auteurs se dressant jusqu'au plafond et faisant face au zinc sur lequel s'accourent des clients amateurs de bons breuvages. Guillaume sert et conte. Le vin mais également l'andouille morbihannaise ! Guillaume a fait ses études dans un établissement viticole, près de Libourne, puis a suivi des cours de dégustation sur Paris. Il a pas mal boulingué dans des lieux dédiés au vin. Le bar sert une restauration rapide mais de qualité agrémentant toujours des produits de terroir aux résonances particulières.

Guillaume est dans le guide qu'Egmont Labadie et son compère photographe, Pierrick Bourgault, ont élaboré. Une tournée de France des meilleurs bars à vins. Un guide des endroits où les vignerons créateurs de vins naturels, de vins bio, de vins classiques mais travaillés, de grands vins, parfois peu soufrés, peuvent trouver une place pour dédicacer leurs bouteilles. Et pourquoi pas un outil marketing ? A une époque où il est difficile de percer à l'étranger quand on a pas une taille suffisante et même de convoiter une place sur l'étal de la grande distribution, ce réseau alternatif est à privilégier.

Là, on cultive la culture autour des vins. On apprend tout en dégustant. Inutile que le vigneron cherche à envoûter le patron, ce dernier saura juger de lui même. Ainsi, à Honfleur,



Pierrick (à gauche) et Egmont à droite ont travaillé ensemble sur ce guide. Un blog à l'adresse www.monbar.net est ouvert afin de déposer suggestions et autres adresses.

le propriétaire du Bacaretto confie aux auteurs du guide : « *je ne veux pas rencontrer un producteur avant d'avoir travaillé avec lui, parce que je crains d'être influencé par son discours... Ils sont malins, les mecs !* »

L'anti-assommoir

À Nantes, le patron, Antoine-Arnaud Besnier est un fumeur invétéré, mais il va consommer sa cigarette sur le trottoir. Dans les bars à vin, la tendance est au non cendrier. « *C'est l'anti-assommoir* », remarque Pierrick, le photographe. Ce qui est également sans doute mieux pour la photo, image déjà dif-

ficile à saisir dans ces endroits souvent longilignes et tamisés. « *Ce qui me plaît dans les bars* », explique Pierrick « *ce sont ces ambiances et ces présences, ce concentré d'humanité!* » Et Pierrick n'en est pas à son premier bar ! Avant d'illustrer ce guide, ce baroudeur avait déjà rapporté de ses voyages des images des bars du monde. Alors le zinc est un vieil ami de son objectif. « *Anti-assommoir* » pour la bourse également. Après tout le verre de vin n'est jamais excessif. 2, 3 voire pour les plus grands crus, 6 euros. Prix à comparer à d'autres consommations... Et après ? Le bar peut aussi être cave. Et au

garde-robe, on appréciera les prix écrits au « blanco » sur chaque bouteille... Ce qui permet de ne pas toujours demander pour choisir (hic !). Le bar peut être également restaurant et (ou) servir uniquement une planchette de produits pour la dégustation. Tout est question de concept et d'envies. « *C'est la personnalité, les choix du patron qui font venir les clients* ». Et Egmont Labadie sait de quoi il parle. Ce journaliste gastronomique, né lui aussi dans le pays du vin, à une table familiale qui ne manquait de rien de bon, dresse des portraits alléchants des hommes qu'il a rencontrés. La preuve à

Blainville, dans la Manche, face à la côte et aux ostréiculteurs. A priori on ne passe pas devant ce hangar de tôles ondulées. Le maître des lieux, à l'origine vendeur d'huîtres, s'est pris au jeu et il fait recette. Un de ses vins phares est le Foudre d'escampette. « *On a fait des amoureux des bulles avec ça ! Surtout cet été, des jeunes, au lieu de prendre des tournées de kir et de bière, ils prenaient des bouteilles de pétillant...* » Et si les meilleurs apôtres des vignerons étaient les tenanciers des bars à vins de France ? Et si le renouveau des vins français passait aussi par ces zincs ?

MARIE-CHRISTINE LEFEBVRE



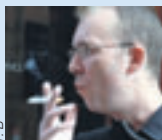
Le guide

Les zinzins du zinc est publié aux éditions Fleurus au prix de 19 euros. On le trouve en librairie.

Zoom sur...

1^{er} janvier 2008 : zéro tabac

LA LUTTE contre le tabagisme est une priorité de santé publique : un fumeur régulier sur deux meurt du tabac et 5 000 personnes sont victimes du tabagisme passif chaque année en France. Afin de protéger les fumeurs comme les non fumeurs, le Gouvernement a décidé d'interdire de fumer dans les lieux publics, dès février 2007 pour les entreprises, les administrations, les établissements scolaires, les établissements de santé, et en janvier 2008 pour les cafés, les hôtels, les restaurants, les discothèques. Sans doute le plus grand pas restant à faire vers une société sans tabac. Reste qu'il est autorisé de fumer sur les terrasses, dès lors qu'elles ne sont pas couvertes ou que la façade est ouverte. Plus d'informations sur le site : www.tabac.gouv.fr ou en téléphonant au numéro vert : 0825 309 310



Une femme à la barre

Même si les bars à vins sont tenus principalement par des hommes, le métier n'est pas réservé pour autant à la gent masculine. A Tours, Virginie Duchossoy est derrière le bar, à la barre du « Pampre fou ». Une Canadienne tombée sous le charme des vins.

➔ Après deux gérances de restaurants parisiens, Virginie Duchossoy s'est installée voici trois ans, à Tours. Elle a transformé un ancien bar snack en bar à vins. Le Pampre fou (pousse de cep de l'année, un peu tordue) est aux couleurs de sa personnalité féminine, même dans le choix des vins. « *Parfois, au début, il se trouvait toujours des hommes pour contester mes choix* », remarque Virginie. Petit à petit, l'oiseau fait son nid et de visite en visite chez des vigne-



P. Bourgault

rons, de dégustation en dégustation, Virginie a composé un

achalandage de vins qui lui correspondent. Elle met en évidence ceux de Touraine, mais c'est avec ceux du Sud-Ouest qu'elle a initié son palais. Être une femme dans ce milieu reste original : « *Mais cela peut permettre à des femmes non accompagnées de rentrer plus facilement !* ». Un espoir cependant : « *si la génération de nos parents était encore un peu macho, cela change* ». Aujourd'hui, on admet plus de styles différents, à la vigne comme au bar ! M.-C. L.