

Bergerac

**CYRANO**

Indique qu'en raison du renouvellement des branchements d'eau potable, des travaux auront lieu à compter de ce mardi rue des Vauxes. Pendant la durée, la circulation sera perturbée et le stationnement interdit en fonction de l'avancement des opérations. Bien évidemment, chaque riverain pourra accéder à son habitation. Pour tout renseignement complémentaire, on peut contacter le 05 53 74 6711, du lundi au vendredi de 8 à 12 heures et de 13 h à 17 h 30.

AGENDA**AUJOURD'HUI**

Marché bio. Paris de l'église Notre-Dame, de 10 à 19h.

DEMAIN

Quins. Le Cantou organise un quins salle de l'Océangie, de 14 h à 30.

Marché du mercredi. Autour de l'église Notre-Dame et places Gambetta et Louis-de-la-Bardonne, de 7 à 13h.

Concert. Les élèves de l'école de musique donneront leur concert de fin d'année, au centre culturel Michel-Manet, à 20 h 30. Entrée libre dans la limite des places disponibles. Réservation conseillée en appelant par son téléphone périgourdin, lui qui revendique ses racines « dans les assiettes, dans les verres, mais aussi la céramique, la coutellerie » ?

Forum emploi et formation. Rencontres avec des entreprises, offres d'emploi, renseignements sur l'apprentissage et l'alternance, à la salle Anatole-France, à Péquignac, de 9 à 12h et de 14h à 17h. Entrée libre. Tél. 05 53 58 25 27.

ÉTAT CIVIL

Naisances. Éloïse Pontat, Prigonieux; Eyden Sicard-Napal, Saint-Antoine-de-Breuilh; Jyns Poulain, Pomport; Tiago Lassere, Bergerac; Estéban Fillipozzi, Prigonieux; Léna Cuzeau, Villamblanc; Charlotte Deniel, Les Lèves-et-Thoumeyragues (33); Gabriel, Turpin, Larmorée-Montastruc; Raphaël Landais, Prigonieux; Samuel Ourret, Onnezac; Gabriel Rago, Bergerac.

Décès. Jean-Raymond Richard, 59 ans, Bergerac; Josphine Antic, 87 ans, Bergerac; Robert Rondet, 93 ans, Saint-Pierre-d'Eyraud; Georgette Martigne épouse Petit, 87 ans, Moulédyler; Henriette Roye épouse Sere, 93 ans, Le Busson-de-Cadoux; Hélène Roux épouse Bourdin, 93 ans, Saint-Géry; Rose Pizera épouse Borderie, 91 ans, Bergerac.

UTILITÉ

Agence « Sud Ouest ». Rédaction: tél. 05 47 71 20.

Ces Bordelais qui osent le bergerac

SÉRIE Tous les mois, « Sud Ouest » revient sur les enjeux de la viticulture. À l'heure où la profession s'attelle à remodeler son image, visite chez les restaurateurs bordelais en vogue qui n'hésitent pas à hisser des vins de Bergerac à la carte

LES DÉFIS DU VIGNOBLE

Daniel Bozac
d.bozac@sudouest.fr

Fut un temps, dans les années 1990, où le slogan des vins de Bergerac n'était autre que « l'autre grand vignoble d'Aquitaine ». Complexe d'infériorité, quand tu nous tiens. Vingt ans après, le vignoble de Bergerac a beau se chercher une notoriété dans l'ombre du puissant voisin bordelais, certains trouvent matière à réconfort en faisant la tournée des restaurants en vogue de la métropole régionale, le saint des saints. Heureuse surprise, des Chartons à Pey-Berland, on y sert avec entrain des vins de Bergerac.

« Aujourd'hui, les vignerons de Bergerac n'ont jamais été aussi bons », abonde Grégoire Rousseau, définitif. Originaire de Périgueux, le chef du Hâ restaurant (« n° 24 sur 2 282 » au classement TipAdvisor) se laisserait-il emporter par son trogisme périgourdin, lui qui revendique ses racines « dans les assiettes, dans les verres, mais aussi la céramique, la coutellerie » ?

Un « a priori » à dépasser
« Ce n'est pas pour citer les pompes. Il y a aussi des faits de qual-

té. Toute une scène de nouveaux vignerons qui vont vers la biodynamie, les vins naturels. » Et de citer Grégoire Rousseau, son homonyme, à la tête du domaine des Coquelicots, à Carsac-Gursion, ou Mathias Marquet, du château Lestignac, à Sigoulès. « Bordeaux, ça m'emmerde. J'en ai parqué ce que j'ai à Bordeaux... », soupire Grégoire Rousseau. Le chef, qui a ouvert il y a trois ans dans le quartier Saint-Pierre en convertissant, reste à attendre le client en quête de nouveautés vers le bergerac: « En effet, il y a un a priori sur le vignoble. Ce n'est pas la biodynamie, le plus réputé. Au début, j'avais une carte classique, rassurante. On l'a consulté petit à petit, un rapport de confiance s'est instauré avec les clients. »

« Il y a toute une scène de nouveaux vignerons qui vont vers la biodynamie, les vins naturels... »

En mal de notoriété, le bergerac? « Vous êtes dur », défend TipAdvisor, le chef du Pastel, ouvert depuis deux ans dans les Chartons (« n° 78 sur 2 282 »), avec une grosse clientèle de bureau le midi et touristique le soir. « Non seulement on le tente, mais ce sont des produits qui nous tiennent à cœur ». Car il en a plusieurs à la carte: les Coquelicots et Lestignac, décidément, mais

aussi château Barouillet, de Vincent Alexis, ou encore le domaine de l'Astré, à Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, de Sylvain Ohayon, « très sur le fruit, très salin ».

« Fini, le diktat bordelais! » Signe des temps, le discours recoupe celui de son collègue Grégoire Rousseau: « On est dans une démarche locavore, on va chercher des produits autour de Bordeaux. Bergerac s'est imposé comme une évidence. On a découvert petit à petit qu'il s'y passe quelque chose. Le but n'est pas de partir en guerre en imposant une stricte philosophie à qui que ce soit... Les gens achètent, le pécharmant, ils adorent... C'est fini, le diktat bordelais! »

Au Miles et au Mampuku (« n° 55 et « n° 99 »), deux adresses de Gil Elad et Arnaud Lahaut, le blanc sec du château Trecul La Gravière de Bruno Blancini, à Monbazillac, trône en majesté sur les cartes. « Ça fait longtemps qu'on travaille avec lui », dit le chef associé Arnaud Lahaut. « On aime bien sortir de Bordeaux, des grosses appellations. Les retours des clients sont très bons. »

Au Michel's (« n° 123 » chez Tri-Advisor), une brasserie toujours bondée du quartier Saint-Pierre, le bergerac semble profiter de ce nouveau horizon qui s'offre aux adresses bordelaises: la carte tourne, mais on y servait il y a peu des crus du vignoble des Verdets.



Grégoire Rousseau, chef périgourdin du

Hâ et porte-étendard. PHOTOS: CLAUDE PETIT/SUD O.

« Je vais les remettre à la carte à la rentrée », rassure Manolo, à la barre de la brasserie, friand de chemins de traverse, au-delà des

« passac-léonard et du tariquet », et prompt à défendre « les vins autour de tout les rouges, le rosé », reconnaît Stéphanie, 30 ans, désireuse de s'ouvrir à de nouvelles appellations. Elle et son compagnon Guillaume, du même âge, en sont quittes pour « de belles découvertes, autant en blanc qu'en rouge ».

À l'heure où les instances professionnelles phosphorent sur la « segmentation » des vins ou érigent le pécharmant en territoire « haute valeur environnementale », l'opération de communication n'a rien d'anecdotique, puisque elle a le mérite stratégique de jouer sur le label Périgord, gage d'avenir. Après tout, certaines cuvées dont les restaurateurs bordelais redemandent (lire ci-dessus)



Louis Richard, du Pastel, qual des Chartons



À la terrasse du Michel's

notre petite quête », souffle-t-il, enthousiaste « le bergerac, ce n'est pas si facile. Je commence par servir, après j'edis ce que c'est.

Les gens ne s'y trompent pas, ils me font "ah, c'est bien, c'est quoi ?" ». Le chemin de la rédemption, mieux, de la reconnaissance.

« Plein d'initiatives partout à fédérer »

ENOTOURISME Les instances réfléchissent à mettre en valeur les efforts des vignerons



Les lauréats 2018 de la Route des vins, honorés en avril. PHOTO: D. B.

C'est une dimension incontournable dans un vignoble: l'enotourisme fait l'objet de toutes les attentions. Passons sur le maison de vin et du tourisme, qui ouvrira début juillet sur les quais de Bergerac. En avril, viticulteurs et professionnels du tourisme étaient réunis au lycée de La Brie, à Monbazillac, pour un mini-séminaire de « business meeting enotourisme », rien de moins, sous l'égide de l'interprofession des vins de Bergerac et Duras (IVBD).

Remue-méninges, partage d'expériences, palmarès 2018 de la Route des vins de Bergerac et Duras: la marine entendait tirer vers le haut ces vignerons parfois très investis en matière d'enotourisme mais en demande de références. « C'est un moyen de se faire connaître, d'avoir d'autres idées. Il faut savoir se renou-

veler dans ce secteur », dit Gaëlle Reynou-Gravier, du domaine de Perreau, à Saint-Michel-de-Montaigne, qui organise Croque ton 24, un marché gourmand par été (350 visiteurs l'an dernier) et un circuit biodiversité « Des gens du cru, pas forcément clients », relève-t-elle au passage. De l'importance d'aller au-devant des autotouristes, comme la Vinata (lire ci-dessus) prend le faire.

« Il y a plein d'initiatives partout, il faut les fédérer pour que l'enotourisme ne soit pas un machin nébuleux mais une vraie démarche expérimentelle. C'est ce que les gens veulent », sourient Pascal Dupouy, directeur de l'office de tourisme. À l'évidence, la variété du palmarès 2018 de la Route des vins, du parcours « land art » du château Thénoux à l'école du vin biodynamique du château Feely en est une illustration.

D. B.

La Vinata fête la Route des vins

La Vinata, la fête de la Route des vins de Bergerac et Duras, a lieu vendredi 31 mai et samedi 1^{er} juin. Vendredi, de 11 heures à 23 h 30, les vignerons investissent la place Barbacane (au lieu de celle de la Myrpe lors des précédentes éditions, pour cause de travaux). Des vignerons des sept territoires partenaires de la Route (Montraveil, Duras, Monbazillac, Saussignac, Pécharmant, Rosette, Bergerac) proposeront des dégustations, au milieu d'un marché gourmand. À partir de 19 heures, des concerts sont prévus, avec la banda In Vino Veritas et le Fred Bastia Trio Konzert. Le lendemain, samedi, direction le vignoble, où les exploitations ouvrent leurs portes afin de faire découvrir leur métier et leur production. Tout le programme sur www.vins-bergeracduras.fr.



Le place de la Myrpe étant en travaux, la Vinata, qui y a ses habitudes, est délocalisée place Barbacane. PHOTO: MICHEL M.

Les « belles découvertes » de la dégustation parisienne



Grosse affluence sur le stand Monbazillac, jeudi soir, sur le pont d'une péniche parisienne. PHOTO: B.

C'était la seconde édition d'une opération qui allie désormais les vins de Bergerac à la gastronomie départementale. Une nouvelle stratégie de com'

« Sud Ouest », l'opération, financée en partie par le fonds européen Feader, était reconduite pour la seconde année consécutive. Et si l'entrée était payante (5 euros sur réservation, un tiers des visiteurs ayant toutefois bénéficié d'invitations), la péniche n'a pas désempli de la soirée, accueillant de 18 à 22 heures plus de 500 personnes.

Appellations méconnues

Et si certains ne savent pas trop où ils mettent les pieds (« j'aime bien le rouge, y a du bordelais? », interroge Pascal), au coin de la table Monbazillac, d'autres se prêtent volontiers au jeu de la découverte, notam-

ment dans les rangs des trentenaire, les vignerons s'émancipant des cahiers des charges des appellations.

Pas d'autoflagellation

Pour la première fois présent à bord de la péniche parisienne, David Noteghem, qui a repris en janvier le domaine de Combat, avec Matthieu Simon, n'a pas manqué sa peine, déroulant la pénologie de Monbazillac devant un public averti, curieux, masculin comme féminin. Comme à la dégustation de Bordeaux en janvier dernier, lui revient « l'enthousiasme » des visiteurs se refusant à entretenir ce discours de « Bergerac dans l'ombre » de Bordeaux et d'une forme d'autodénigrement.

Originaire de Bourgogne, Ségo-lène, 28 ans, reconnaît elle-aussi avoir

« un gros a priori » avant la dégustation: « Je me suis trompée, j'ai trouvé des appellations que je ne connais pas... Ça donne déjà envie d'aller là-bas pour les vacances », glisse-t-elle, ravie au passage d'avoir dégusté du montraveil blanc sec. Pauline, 33 ans, dans les ressources humaines d'une école d'ingénieurs, s'est laissée tenter par les monbazillacs. « Moi, je reviens au sucre », glisse-t-elle.

Ilia, 40 ans, un Biolérouse établi à Issy-les-Moulineaux, avait découvert par hasard la réception de l'an dernier. Il est revenu jeudi soir, « avec environ dix amis ». « L'année prochaine, il aura encore plus de monde ». Et, surtout, au-delà de « la fête », il songera à pousser la porte d'un caviste, pas seulement celle de la supérette du coin.

D. B.