

SAINT-GERMAIN-DES-FOSSÉS. Le chœur orthodoxe Jedinstvo à la basilique. Le chœur orthodoxe Jedinstvo sera en concert jeudi 13 septembre, à 20 h 30, à la basilique. Ce chœur de 32 choristes, de Bosnie-Herzégovine, interprétant la liturgie de Saint-Chrysostome et d'autres pièces, mélange la liturgie grecque et des chants byzantins. Entrée gratuite, quête à la fin. ■

DANS LES JARDINS DES THÉVENETS À ESPINASSE-VOZELLE



BRUNCH LITTÉRAIRE. Avec Thierry Wirth. Les jardins des Thévenets accueillent, samedi 15 septembre, à partir de 11 h 30, Thierry Wirth, dans le cadre de leurs brunchs littéraires. En partenariat avec la librairie A la page de Vichy, l'écrivain installé à Cognat-Lyonne offrira ses pensées et travaux au public. Docteur en sciences et en lettres, Thierry Wirth commence sa carrière dans les cabinets ministériels, puis devient journaliste au *Monde* et au *Nouvel Économiste*. Puis, pendant quinze ans, il gère des sociétés (Parc Floral de Paris), et enfin revient en Bourbonnais où, depuis 2003, il se consacre uniquement à l'écriture. Il est l'auteur d'une quarantaine de publications et de deux pièces de théâtre. Participation : 5 €. ■

Vichy → Vivre sa ville

CONSOMMATION ■ Les cavistes indépendants de l'agglomération sont tous passionnés par le vin et les vigneron

Ambassadeurs de la bonne bouteille

En septembre, à grand renfort publicitaire, les grandes surfaces organisent leurs foires aux vins. L'occasion d'aller partager un verre avec... les cavistes indépendants.

Philippe Cros
philippe.cros@centrefrance.com

En plein centre-ville de Vichy, il y a dix ans, Agnès Bailly a osé. Vendre du vin quand on est femme et jeune, ça va pas la tête ? « C'était un peu culotté, c'est vrai », reconnaît-elle. La dame a du caractère et le verbe fruité, alors ça marche. Aujourd'hui, avec son associé Pierre Rélot, la Cave d'Agnès a deux adresses, rue Lucas et au Grand Marché. « On fonctionne beaucoup au coup de cœur : si un vin me plaît, je me dis qu'il va se vendre. »

« On ne vend pas des étiquettes, mais une région et un vigneron »

Dans l'agglomération de Vichy, les cavistes indépendants ont tous leur petit truc à part. Mais aussi des points communs : l'envie de transmettre leur passion du vin aux clients. Rue des Bartins, aux Sources vinicoles, Thierry Pouget s'enflamme vite quand il faut défendre les vins régionaux : « Y'en a marre des idées préconçues sur les côtes



DÉGUSTATION. Patrick Jourdain, qui vient d'être classé parmi les 70 meilleurs cavistes de France par Gault et Millau, passe une cinquantaine de jours par an dans les vignobles. PHOTO ÉLODIE MALLET

d'Auvergne et les saint-pourçain. On a de très grands vins chez nous ! » Cela fait quatre ans qu'il a repris la cave, qui était déjà là douze ans auparavant. « On apporte aux gens notre relation avec les vignerons, explique-t-il. Quand je choisis un vin, il devient mon bébé. On ne vend pas des étiquettes, mais une région et un vigneron. »

Pas très loin de là, rue Ampère, Patrick Jourdain se voit en « ambassadeur » des bouteilles qu'il sélectionne pour ses

clients. La cave Jourdain, qui vient d'être sélectionnée dans les 70 meilleurs caves de France par Gault et Millau, est un incontournable, créée en 1964 par son père, Max. Coprésident de la Fédération nationale des cavistes indépendants et acteur de la création du syndicat des cavistes professionnels, il sait défendre sa profession : « On est là pour faire découvrir des bouteilles aux gens, les aider à sortir des sentiers battus, sortir de la bouteille de bordeaux. On en

arrive à proposer des accords mets/vins qui peuvent choquer nos clients, mais ils sont ensuite conquis. »

Alors que le vin n'est plus tout à fait un produit de consommation courante, mais « un produit culturel », Patrick Jourdain estime que les cavistes sont là pour « raconter une histoire ». Celle du cépage tréssailler à Saint-Pourçain, par exemple, à travers l'Insolite du domaine Nebout, un tréssailler-chardonnay élevé en fûts, « gras et rond ». Pour

pouvoir raconter ces histoires, le caviste passe une cinquantaine de jours par an sur le terrain, chez les vignerons.

De l'autre côté de l'Allier, avenue de la République juste après le pont de Bellerive, Bernard Kousneski a changé de métier il y a sept ans. Il sélectionne pour sa Bellecave les vins qu'il aime mais écoute aussi ses clients : « Au départ, il faut apprendre à connaître les goûts des gens. Après, quand la confiance est là, il m'arrive de penser à un client en dégustant une nouvelle cuvée. »

« L'esprit de curiosité »

Toujours à Bellerive, avenue de Russie, Jean-Michel Navarro anime la franchise Cavavin depuis 2007. « L'esprit du vin, c'est la curiosité, les découvertes, commente-t-il. Je trouve que les gens sont de plus en plus curieux sur les régions, et même sur la technique, comment on fait un vin. Nous sommes là pour les aider à définir leur propre goût. »

En fait, le caviste a quelque chose qui ressemble au libraire indépendant. Goûter (lire) et partager avec les autres ses découvertes. « On aime bien faire des découvertes, indique Agnès Bailly. Mettre en avant un vigneron encore discret mais qui sera connu de tout le monde dans quelques années. » Des ambassadeurs mais aussi des défricheurs. ■

➔ **Mais aussi...** L'agglomération compte aussi un franchisé Intercaves, à Charmeil : un autre caviste est installé à Cusset, rue de la Barbe : Debourbe boissons. L'agglomération possède également une cave... à bières : Total bières, avenue Jean-Jaurès, à Bellerive.

➔ LES COUPS DE CŒUR RÉGIONAUX DES CAVISTES DE L'AGGLOMÉRATION

Leurs choix en côtes d'Auvergne, saint-pourçain, côte roannaise et même côtes du Forez



THIERRY POUGET
Aux Sources vinicoles
« En saint-pourçain, la cuvée Auvernat, en rouge, d'un jeune vigneron, Jean Teissède : c'est un 100 % pinot noir, l'autre nom de l'auvernat. Sur un beau terroir à Châteaugay, j'aime beaucoup le chardonnay de Pierre Boigoux, La Frondeuse : c'est un grand vin. »



JEAN-MICHEL NAVARRO
Cavavin à Bellerive
« En saint-pourçain, ils sont deux : Puy Real de Laurent (Saulcet) et La Feuille noire de Yannick Touzain (Contigny). Des vignerons qui travaillent bien et qui sont passionnés par leur produit et leur métier. En côtes d'Auvergne, le vin d'Anne Sauvat à Boudes. »



AGNÈS BAILLY ET PIERRE RÉLOT
La Cave d'Agnès, à Vichy
« La Madone, en côte du Forez, un vin de Gilles Bonnefoy. Ce choix parce que c'est bon, pas pour le label AB. C'est un plus. On a goûté et on a aimé, c'est un vin propre et pas trafiqué, c'est du raisin ! Un vin avec des levures indigènes, pas des levures artificielles... »



BERNARD KOUSNESKI
Bellecave à Bellerive
« En saint-pourçain, le Jallet. En côte roannaise, le domaine Jacques Devaux avec la cuvée Mon Pipart : c'est un côte roannaise typique, agréable à boire. En côtes d'Auvergne, le Châteaugay de Benoît Montel : agréable et surprenant, avec du potentiel de garde. »



STÉPHANE BRINGUIET
Vins et plaisirs, à Vichy
« Le saint-pourçain de Philippe Jallet, à Saulcet. Au départ, j'avais sélectionné quatre saint-pourçain avec chaque vigneron. Je suis resté deux heures avec Philippe Jallet. C'est un vin expressif, qui a du caractère, à l'image du vigneron. »