

Engagés pour promouvoir les vins locaux!

La CCE et le conseil interprofessionnel des vins de Bordeaux s'engagent pour promouvoir les vins locaux auprès des restaurateurs et cavistes.

C'est signé! Dans son édition du 7 juin dernier, « Haute Gironde » relatait le vote du conseil communautaire relatif à un partenariat entre la communauté de communes de l'Estuaire (CCE) et le conseil interprofessionnel des vins de Bordeaux (CIVB). Il a été signé par les deux parties le 25 juin au restaurant Le Marinaud, à Braud-et-Saint-Louis. « C'est la première fois que je prends cette route », confie Allan Sichel, président du CIVB, aux élus de la CCE et aux partenaires réunis pour l'occasion.

Le but de ce partenariat? « Remplacer la viticulture comme marqueur de l'identité du territoire », résume Lydia Héraud, avant que ne soit précisé le contenu de cette convention dans le détail. Le CIVB a lancé un mouvement baptisé #BordeauxLocal, pour répondre à « un constat: celui de la présence insuffisante de vins de Bordeaux sur les cartes des restaurants, alors que la région a vocation à attirer les touristes qui apprécient les produits locaux », explique Allan Sichel. Ce mouvement a déjà rencontré le succès auprès des propriétaires des cabanes ostréicoles du bassin d'Arcachon. « Avant, elles proposaient surtout des vins blancs du Gers. Aujourd'hui, elles sont à quasi 100% de Bordeaux », affirme le président, pour qui les vins de Bordeaux pro-



La convention est signée.

© Photo NC

posent largement de quoi répondre aux attentes des consommateurs et des professionnels. Le CIVB a donc souhaité aller plus loin en promouvant les vins de Bordeaux auprès des restaurateurs et des cavistes. Le but affiché est de répondre au « désarroi » de la filière viticole dû à « la baisse de la consommation, les difficultés à distribuer notre vin et la complication des exportations. On voit la résilience de nos viticulteurs et on veut construire ce rebond avec eux », assure Allan Sichel, pour qui il y a besoin d'un « message politique » dans ce sens.

20 000 € par an sur trois ans de la part de la CCE

Selon lui, les vins de Bordeaux bénéficient toujours d'un attrait très fort du fait de leur renommée mais souffrent de la baisse générale de consommation. En réponse, le CIVB souhaite « développer la fierté locale de servir ces fabuleux vins, dont on se rend compte de la profondeur, de l'expression et de l'équilibre quand on sort du territoire. » Et même si les touristes ne viennent pas nécessairement dans la région pour le vin, le président souhaite qu'ils repartent

« imprégnés » - le jeu de mots involontaire fait sourire l'assistance - par le vin de Bordeaux. Pour cela, à travers le mouvement #BordeauxLocal, le CIVB encourage les cavistes et les restaurateurs à proposer au moins 50% de vins de Bordeaux. « Blancs, rosés, pétillants, rouges: ils ne manquent pas de choix et ne peuvent pas se réfugier derrière l'excuse de ne pas trouver le vin qu'ils cherchent. » Pour encourager les professionnels à se lancer, le CIVB leur propose de figurer sur des supports de communication, leur offre du conseil - « il y a parfois un déficit de connaissance chez ceux qui ne sont pas des spécialistes du vin » -, un accompagnement permettant aux propriétaires ou au personnel de salle de répondre au mieux aux questions des clients. « Une information nouvelle, une anecdote... Il suffit de peu de chose pour que la personne reparte contente. » Les professionnels qui adhèrent au mouvement se voient également invités à des événements. « On veut créer un climat de compétence, d'expertise, de fierté. » Désireuse de compléter ce dispositif, la CCE s'engage quant à elle

à cofinancer cette action sur son territoire à hauteur de 20 000 € par an sur trois ans, pour de la communication, de l'accompagnement et de la mise en valeur des restaurateurs sur les manifestations locales. En contrepartie, les professionnels locaux se voient proposer un cahier des charges un peu plus drastique: les vins proposés au verre ou au pichet exclusivement produits sur le territoire de la CCE, des « vins du mois » produits sur la CCE proposés six fois par an, la présence de vins produits sur la CCE en rouge, rosé et blanc à l'année sur la carte et, pour les guinguettes, le vin du jour exclusivement produit sur le territoire de la CCE.

Le Marinaud, établissement hôte de la signature de la convention, a rejoint le mouvement #BordeauxLocal dès 2021. Il est logiquement le premier établissement de la CCE à bénéficier de cette convention. « Il est normal de s'inscrire sur le territoire en proposant des vins locaux, estime le gérant Ludovic Pasut. On ne peut pas ouvrir un restaurant sans vin du cru. On fait de la cuisine locale, il faut faire des accords mets-vin avec des vins locaux. La difficulté, c'est de sélectionner des viticulteurs. Nous avons choisi de faire tourner la carte, une à deux fois ans l'année, ce qui permet de faire découvrir un vigneron avec un accord mets-vin différent. » Le Relais de Roubisque, à Saint-Aubinde-Blaye, a également rejoint la démarche. Trois autres établissements ont annoncé leur adhésion: Le Passage à Anglade, La guinguette du Port des Callonges à Braud et l'Aïnhoa à Étauliers.

Nicolas Campitelli