

On est #Bordeauxlocal Et vous ?



Parfois (voire souvent même !), le hasard fait bien les choses. Comme ce jour de décembre 2018 où, sur le chemin pour aller manger chez son frère, Mélanie Daniel s'est arrêtée au Domaine du Cassard, à Saint-Ciers-sur-Gironde, pour acheter du vin. Là, elle fera la rencontre du vigneron Eric Billières et découvrira ses vins, avant qu'une histoire d'amour ne naisse entre eux à l'aube de la nouvelle année. Six ans plus tard, la flamme est toujours intacte et le

« Beaucoup pensent que Bordeaux ne produit que des vins rouges, nous sommes fiers de faire découvrir toutes les autres couleurs ! »

couple s'est lancé il y a trois ans dans un nouveau projet commun, en reprenant le restaurant Chez Lisou, rebaptisé par leurs soins Le Millésime.

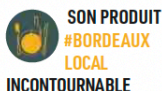
NOUVELLE ÈRE

« L'ancien propriétaire du restaurant partait, et si personne ne reprenait ce lieu, il allait fermer », raconte Mélanie Daniel. Bien décidée à continuer à le faire vivre, cette « débrouillardée dotée d'une bonne capacité d'adaptation » comme elle se décrit elle-même, alors novice en restauration, retousse ses manches et se lance avec enthousiasme dans l'aventure. « J'aime le contact et le relationnel avec les gens, j'adore préparer et faire plaisir aux autres, alors je me suis dit que la restauration était une bonne façon de rendre les gens heureux », explique-t-elle. Pour

distiller le bonheur, elle mise sur un maximum de produits frais, fournis par des entreprises locales, à l'image des beaux fruits et légumes du maraîcher de Saint-Ciers Les légumes de Popote, ou encore des viandes (servies avec les incontournables frites, qui ont fait la réputation du lieu) et poissons vendus par des entreprises bordelaises. Au fil de la semaine, le menu (15 € entrée-plat, 20 € entrée-plat-dessert) se renouvelle quotidiennement « pour éviter toute lassitude aux nombreux habitués ». Ponctuellement aussi, des chefs renommés, amis du couple, à l'image de Ghislaine Arabian ou Jean-Pierre Jacquin, prennent possession des fourneaux, et des soirées musicales avec des artistes font vibrer les lieux.

LES VINS DE BORDEAUX À L'HONNEUR

Pour accompagner ces jolies assiettes, la carte des vins est concoctée avec soin par Eric Billières, qui, avant de devenir vigneron, a exercé durant six ans comme chef sommelier de l'institution bordelaise La Tupina. Dans la sélection, Bordeaux a la part belle, occupant « au moins 70 % des références » avec des vins rouges, rosés, blancs et crémant, dont ceux « souples, ronds et frais » du Domaine du Cassard. « Étant en région bordelaise, il nous semblait logique et important de faire connaître les vins locaux, que ce soit aux habitués ou aux touristes de passage », précise Mélanie Daniel. Et dans ce rôle d'ambassadeurs, le couple excelle. « Grâce à la diversité bordelaise, il y a toujours une bouteille pour tous les plats et toutes les occasions, assure la restauratrice. Les clients ont parfois des a priori, mais ils nous font confiance, goûtent, sont impressionnés et en redemandent ! » le-millesime-st-ciers-sur-gironde.eatbu.com



SON PRODUIT
#BORDEAUX LOCAL
INCONTOURNABLE
L'anguille de l'Estuaire au vert, un plat typique d'ici, un poisson servi rôti, accompagné d'une sauce à base d'orties et d'herbes.



SES BELLES ADRESSES
#BORDEAUX LOCAL
LOCAL
Les légumes de Popote à Saint-Ciers-sur-Gironde, pour des produits frais et très savoureux.
La Table du Marinaud à Saint-Ciers-sur-Gironde, un cadre exceptionnel et une très bonne cuisine.
Le restaurant-hôtel de la Citadelle de Blaye, un cadre exceptionnel pour déguster un petit verre face à l'Estuaire.



SON ACCORD METS-VIN FAVORI
#BORDEAUXLOCAL
L'anguille de l'Estuaire au vert avec la cuvée blanche Prestige du Domaine du Cassard, succulent !

Chaque semaine, nous brosons le portrait d'un(e) restaurateur(trice) et d'un(e) vigneron(ne) ou d'un(e) négociant(e) de la région bordelaise partenaires, engagés dans le mouvement #Bordeauxlocal, coconstruit par l'Interprofession des Vins de Bordeaux (CIVB), l'Office de Tourisme et des Congrès de Bordeaux Métropole et l'UMIH 33 depuis le printemps 2020. Rencontre.



Avant de revenir sur les terres familiales viticoles de Saint-Ciers-sur-Gironde, Eric Billières a exercé dans plusieurs univers professionnels. D'abord chef sommelier, ce touche-à-tout a ensuite officié dans le commerce de la pibale durant quinze ans, puis dirigé un magasin de déstockage dans la ville de son enfance. C'est en 2009, à l'âge de 41 ans, qu'il reprend l'exploitation fondée par son grand-père, ensuite développée par son père. « Mon père a agrandi le vignoble au fil des ans en regroupant des parcelles, dont la première de deux hectares baptisée Le Cassard, qui a donné son nom au domaine lors des premières mises en bouteille dans les années 1970 », explique le vigneron. Poursuivant l'œuvre familiale,

palette de vins séduit largement, des marchés estivaux sur la Côte Atlantique, aux belles tables tropéziennes, et jusqu'aux hautes sphères parisiennes. « Mon Crémant blanc, médaillé d'or en 2022 au concours des Effervescents du monde, est par exemple servi lors des repas à l'Assemblée Nationale depuis 2012, rapporte avec fierté le vigneron, dont les vins sont aussi présents dans nombre d'établissements réputés de la Capitale, comme Le Bistrot du Sommelier, Le Grand Véfou, La Gauloise, La Bonne Franquette mais aussi « promus par nombre d'artistes qui les apprécient, à l'image de Chantal Ladesou ou Rebecca Hampton notamment. »

« Je produis et vends beaucoup de Crémants, j'en ai fait mon cheval de bataille dès la reprise du domaine. »

DIVERSITÉ PLÉBISCITÉE

Eric Billières est aujourd'hui à la tête d'un vignoble de 38 hectares, travaillé depuis quinze ans dans le respect de l'environnement et certifié en agriculture biologique en juillet dernier. Le vigneron a pris le parti de créer une gamme assez large, dans toutes les couleurs, du blanc sec au rosé en passant par des rouges légers et fruités comme plus tanniques, ou encore des crémant blancs et rosés, sur lesquels il a misé dès le départ. Née d'un savoir-faire avéré et d'une attention constante aux attentes des consommateurs, cette

DES IDÉES À REVENDEUR
« J'ai des projets plein la tête », confie avec un sourire malicieux Eric Billières. L'un d'eux est déjà sur les rails depuis trois ans. Chaque année, l'exploitant orchestre ses Vendanges caritatives. Durant deux jours, des artistes et bénévoles donnent de leur temps pour récolter à la main les baies qui rentreront dans la cuvée rouge Générosité, dont les bénéfices de vente sont reversés pour soutenir une noble cause. A court terme, le propriétaire projette aussi l'installation d'une ombrière solaire sur 3,5 hectares, pour protéger les ceps comme les travailleurs face au réchauffement solaire et produire de l'électricité. À plus longue échéance, Eric Billières a également dans un coin de l'esprit l'envie de créer un gîte. Il pourrait prendre forme dans plusieurs tonneaux aménagés à l'entrée de son chai.

www.vignoblesbillieres.com



SES VINS DE BORDEAUX LOCAL POUR...
Un apéritif : Château Les Bertrands moelleux (Bordeaux)
Un pique-nique : Château Haut-Grelot rouge (Blaye Côtes-de-Bordeaux)
Un dîner : Domaine du Cassard Prestige rouge (Blaye Côtes-de-Bordeaux).



SES BELLES ADRESSES #BORDEAUX LOCAL
À Lormont, le restaurant Le Prince Noir, où le chateaux et sympathique Vivien Durand crée une cuisine exceptionnelle.
À Braud-et-Saint-Louis, Terres d'oiseaux, pour de super visites.
À Blaye, le restaurant de l'Hôtel La Citadelle de Blaye.



SON ACCORD METS-VIN FAVORI #BORDEAUXLOCAL
Domaine du Cassard blanc Prestige 2023 et des fromages, tout simplement exceptionnel !

Restaurateurs, Cavistes girondins, vous aussi vous souhaitez intégrer le mouvement

#Bordeauxlocal
contactez-nous à info@bordeauxlocal.fr

#Bordeauxlocal :
des consommateurs, des acteurs économiques girondins qui travaillent ensemble en privilégiant les produits locaux et les Vins de Bordeaux.
www.bordeauxlocal.fr

