



Publié sur *L'Est Eclair* (<http://www.lest-eclair.fr>)

[Accueil](#) > Apporter son vin au resto, un concept qui se développe ?

Apporter son vin au resto, un concept qui se développe ?

Par *Sandra ROGER*

Créé le 06/02/2012 10:17

Et Aussi

Url:

<http://www.lest-eclair.fr/node/289050>

Titre:

Un concept possible uniquement dans les « gastro » ?

Apporter son vin au restaurant, la pratique est très peu répandue en France et le concept, développé dans les pays anglo-saxons, peut faire bondir certains restaurateurs comme certains consommateurs.

« Je veux me consacrer davantage à ma cuisine »

Or, c'est le pari qu'ont fait le restaurant Le Cellier aux moines et le caviste Caves et saveurs de Bar-sur-Aube pour tenter de se développer. En effet, dans ce cas, il ne s'agit pas pour le particulier d'arriver au restaurant avec une bouteille achetée n'importe où mais achetée chez le caviste baralbin.

« Moi, j'ai passé vingt ans à l'étranger. Je n'ai pas acquis de connaissance en vin français. Et je veux me consacrer davantage à ma cuisine. Le vin et la nourriture, ce sont deux cultures différentes. Chacun son métier : moi, je suis cuisinière », indique Jocelyne Enchev, du Cellier aux moines, en précisant qu'elle n'a « pas une énorme cave » et « pas de grand vin ».

Au contraire, le caviste baralbin propose plus de 200 références de vins de toutes régions et trouve que, dans l'état d'esprit, les deux établissements se retrouvent : « Ça va bien avec ce qu'elle souhaite développer ici comme cuisine : du « fait maison », des produits régionaux. Elle se donne du mal et respecte le client. Avec ce concept, on associe nos deux images de marque », souligne Pierre Maitrot, de Caves et saveurs, qui souhaite aussi par ce biais « développer les synergies entre les commerces de Bar-sur-Aube ».

Avec ou sans droit de bouchon ?

Concrètement, le caviste dispose des menus du restaurant et les clients prévoyant d'aller y manger peuvent se présenter chez le premier qui les conseillera en vin avant qu'ils n'aillent au restaurant avec leur bouteille sur réservation. Là, la restauratrice, qui

assure qu'elle n'a « pas de grands vins » et qu'elle ne prend « pas beaucoup de coefficient dessus », ne demandera aucun « droit de bouchon ».

Quant aux pertes en termes de « marges » faites habituellement sur les vins ? Elle ne s'inquiète pas trop, étant persuadée que « tout le monde ne va pas être adepte de l'idée » (lire par ailleurs).

À La Toque baralbine, le concept n'est pas nouveau. Surtout en ce qui concerne le champagne. « On l'a toujours fait. On a une quarantaine de champagnes, mais on ne peut pas avoir tous les champagnes », indique Daniel Phélizot, en précisant que les clients, souvent des viticulteurs, peuvent apporter leur bouteille moyennant un « droit de bouchon », « équivalent au prix d'une bouteille de champagne ». Il fixe le minimum à 10 ou 12 €. Concernant le vin, c'est également possible. Et bien que le restaurant dispose de « 200 références en vin », certains clients peuvent être tentés d'apporter un grand cru de leur propre cave. Là aussi, un droit de bouchon s'applique, le montant dépendant bien sûr du type de vin...

Photos / vidéos

Auteur :

Légende : Les vins du caviste pour accompagner les repas « faits maison » de la cuisinière

Visuel 1:



URL source: <http://www.lest-eclair.fr/article/a-la-une/apporter-son-vin-au-resto-un-concept-qui-se-developpe>