

Conviviale, La Parcelle

Ils sont jeunes, décidés, enthousiastes et passionnés. Amis d'enfance, Aymeric Noni et Julien Queyrens, passionnés de vin, s'étaient toujours dit qu'ils monteraient un bar ensemble. Et voilà, c'est chose faite. Le 20 août à 20 h 20, date et heure symboliques, La Parcelle, nouvelle licence III, créée avec le concours de la mairie de Talence, était inaugu-

rée place du Forum, à mi-parcours entre Bordeaux et le campus universitaire.

Tout en longueur, sur une surface de 100 m² prolongée par une terrasse, La Parcelle est conviviale à plus d'un titre.

Par son décor, signé Bruno Dolis, où le pin des Landes aux teintes claires, utilisé pour le bar et les mange-debout tables d'hôtes, joue par contraste avec

le noir des ardoises indiquant les différents produits et invitant, par des inscriptions humoristiques, les consommateurs à déguster les vins de propriété. Par les assiettes de charcuterie, en provenance des fournisseurs régionaux, ou de fromages, constituées par le maître affineur Jean d'Alos (place des Grands Hommes à Bordeaux), sans oublier les huîtres de

Damien Boulan, jeune ostréiculteur du Cap Ferret. Par une pratique tarifaire des plus attractives : vin au verre de 12,5 cl entre 2,5 et 6€ ; bouteilles facturées avec une marge unique de 6€, ainsi ce qui est acheté 5€ ou 50€ se retrouve sur table à 11€ ou 56€ ; assiettes à 5€, huîtres à 7€ les six, 13€ les douze. Si bien qu'en deux mois, le bouche à oreille a fait son office et que midi et soir La Parcelle ne désemplit pas. Aymeric Noni et Julien Queyrens n'imaginaient pas un succès si rapide mais leur enthousiasme et la qualité des produits n'y sont pas étrangers.

By

La Parcelle
Avenue du Maréchal
de Lattre de Tassigny
33400 Talence
Tél. : 05 56 23 17 30

