

COMMERCES. Deux amoureux du vin viennent d'ouvrir un bar spécialisé en plein cœur du centre-ville. Avec une philosophie : respect du producteur et lien social

Hommes de terroirs

Patrick Faure

« Nous souhaitons arrêter avec le côté pompeux du vin et insister sur les vraies valeurs qu'on trouve autour : simplicité, convivialité et partage. » Aymeric Noni explique comment avec son ami d'enfance, Julien Queyrens, ils ont envisagé ce nouvel établissement de la place du Forum, en plein centre de Talence, ouvert fin août. Il existait sur la commune une cave à vins, mais pas de bar à vins. Les deux compères, âgés d'une petite trentaine d'années, ont donc décidé de cette création sous l'enseigne « La Parcelle »... de vigne bien entendu.

Une démarche commerciale sous-tendue par une philosophie « de respect de la terre et des hommes. Nous mettons en valeur l'homme et le viticulteur plutôt que l'étiquette. Si nous estimons qu'un vin est bon, même dans une appellation peu connue, nous le proposons. Tout en essayant d'établir le circuit le plus court entre viticulteur et consommateur, pour jouer le jeu au niveau du prix. »

Rotation au verre. Tous deux se fient au bouche-à-oreille pour qu'un producteur leur fournisse d'autres adresses. « Celui qui connaît la terre et fait un bon produit, en connaît forcément d'autres ! » Dans leur bar, Aymeric et Julien proposent une cinquantaine de vins « pour la rota-



Aymeric Noni et Julien Queyrens essaient de recréer l'esprit des bars d'antan

PHOTO Pk. D.

tion au verre. Notre gamme évoluera mais, de toute façon, nous préférons cinquante bons vins plutôt que cent... dont la moitié ne nous a pas convaincus. » Ce n'est donc pas chez eux qu'on trouvera des produits « marketing ». « Par exemple, nous n'avons pas de Taricquet. »

Les patrons s'efforcent de donner « des indices de dégustation. Le vin c'est comme la musique ; il y a la commerciale et l'autre. » Mais ils restent modestes : « Qui est-on pour déterminer le bon vin ? Il n'y a

que des vins bien faits ou mal faits. »

Un produit, un homme. Ils accompagnent leurs vins d'assiettes de charcuterie, d'huîtres ou de fromages, des produits pour lesquels ils restent fidèles à leurs principes : « Quand nous achetons, il y a un homme derrière. Les gens parlent beaucoup d'environnement ; mais il s'agit aussi de bon sens tous les jours. »

Bien sûr, ils présentent quelques vins « bio », ainsi qu'un Faugère élaboré en biodynamie,

c'est-à-dire en tenant compte de tous les éléments : l'air, la terre et... les astres ! « Mais pas plus de cinq ou six références. Un vin bio, ce n'est pas forcément un bon vin ! »

Leur bar accueille des publics variés « et des jeunes qui abandonnent l'alcool fort pour revenir au vrai plaisir de partager de bons moments. La mairie a accueilli notre implantation à bras ouverts. Nous essayons, sans oublier notre souci de rentabilité, de recréer les bars d'avant, qui étaient des agents de socialisation. »