

Cajarc et « Les 120 de l'Allée »

TEXTES VINCENT BESSERVE PHOTO CHRISTOPHE PELAPRAT

Mettre au point une carte des vins participative, riche de curiosités et autres raretés dénichées aux quatre coins de France, telle était l'idée de Claude-Emmanuel, chef du restaurant l'Allée des Vignes à Cajarc. Des 40 références de ses débuts, la carte des vins s'est peu à peu enrichie pour compter aujourd'hui 120 cuvées et donner naissance à une vinothèque originale. Un concept novateur, des bouteilles accessibles à tous, une sélection éclectique, le tout valorisé par quelques accessoires aussi uniques qu'esthétiques, voici pour vous révélés, les secrets des 120 de l'Allée.

Li ne s'agit nullement d'un nouveau caviste sur la place de Cajarc. L'Allée des Vignes est bel et bien un restaurant, côté bistrot le midi ou côté gastro le soir. Mais avec un tel nom et lorsqu'on a eu l'occasion d'approcher le jeune chef et de découvrir son penchant pour les raisins en tous genres, difficile d'imaginer une carte des vins standard. « Dès nos débuts, il y a trois ans, plusieurs de nos clients nous ont fait découvrir leurs cuvées ou leurs vigneron

coups de cœur. Certains nous ont même amené des bouteilles pour les goûter ensemble. Rapidement, nous avons doublé le nombre de références » explique le restaurateur. Ce sont ces démarches spontanées qui ont donné à Claude-Emmanuel l'envie de développer un concept unique, décliné dans le prolongement du restaurant : « Les 120 de l'Allée ».

En janvier 2013, la marque était déposée et le concept lancé. L'idée était de poursuivre cette démarche participative en collaboration avec les clients pour obtenir une sélection de 120 cuvées, avant tout disponibles à la carte mais également en vinothèque, pour ceux qui auraient été charmés par un nectar dégusté à table.

« Lorsqu'on est restaurateur et que l'on considère que la cuisine s'accompagne nécessairement d'un bon vin, la problématique est de trouver le bon équilibre, afin de faire tourner ses stocks et de faire sa marge sur les vins tout en restant honnête vis à vis du consommateur et du vigneron. Sur table, nous veillons à rester dans des coefficients raisonnables. Un client séduit par un vin au restaurant peut s'en procurer une ou deux bouteilles directement à la vinothèque avant de partir, en bénéficiant là, de tarifs beaucoup plus proches de ceux pratiqués à la propriété » explique le chef.

Un meuble sur mesure présente les 120 flacons, un livre de cave a été édité et des socles « porte bouteilles » design, en bois et acier, sont disposés sur chaque table, pour valoriser les créations des vigneron et inviter les convives à l'échange autour du vin. Une découverte originale des régions viticoles de France avec une belle place faite aux artisans vigneron de Cahors, un classement astucieux, un voyage au pays des saveurs, des textures et des arômes.



Le chef Claude-Emmanuel devant sa vinothèque