

VIN. Dans sa cave, véritable QG du quartier, Martin Puyoou met un point d'honneur à faire découvrir les petits producteurs

Le goût et les couleurs

Veronique Berge

La Cave à Part de Martin Puyoou ressemble au quartier général de la barrière Saint-Genès. Les commerçants passent dire bonjour ou acheter une bouteille. Comme les clients fidèles, ils se retrouvent autour d'une dégustation improvisée où les commentateurs vont bon train. « C'est tous les jours comme ça, plaisante Guy le coiffeur. Martin, il est génial, passionné parce qu'il fait. » Et c'est vrai que la convivialité, caractérise cette petite boutique. Simon et Guillaume, deux étudiants québécois, logent près du caviste et s'intéressent aux vins français. « Au Québec, les vins sont gérés par une grosse régie et il est donc difficile de faire des découvertes insolites. Nous sommes venus dans le magasin de Martin et il nous a fait goûter des vins de terroirs différents. » Ce soir, tous deux sont passés pour faire tester à l'assemblée deux de leurs dernières trouvailles et avoir un avis.



D'abord consommateur. Jacquelin, ancien viticulteur médocain, habite dans le quartier. Il est un des habitués de la Cave à Part : « Il n'a pas son pareil pour l'appréciation technique des vins », affirme Martin qui, lui, se considère non comme un professionnel mais comme un consommateur. « Je n'ai pas de réelle formation dans la profession, mais au travers de mes divers métiers, j'ai eu l'occasion de goûter à toutes les meilleures bouteilles, explique-t-il. Avant mon installation, j'étais un peu comme un électron libre et j'ai évolué au fur et à mesure des rencontres. » C'est ainsi qu'il a fréquenté la famille Perse du célèbre château Pavie et a été responsable du bar de l'Hostellerie-Plaisance à Saint-Émilien. Il a été au contact de Robert Parker du fameux guide Parker des Vins et a ensuite été adjoint de direction au Café de l'Espérance à Bouliac, dirigé par Michel Portos, après le départ de Jean-Marie Amat. « Là, j'ai eu la chance de rencontrer un sommelier extraordinaire qui arrivait des Baux-de-Provence et qui a complètement métamorphosé la carte des vins. J'ai ainsi connu plein de nouveaux cépages. »

En 2003, Martin Puyoou ouvre La Cave à Part, juste après les travaux du tramway. « Ma clientèle est un peu particulière, confie-t-il, car si j'ai, bien sûr, quelques grandes bouteilles de bordeaux et de champagne, j'ai surtout beaucoup d'autres bouteilles de petits producteurs de Bordeaux et d'ailleurs. Mes clients viennent chercher cela ici. » Ainsi il n'hésite pas à critiquer les tarifs et le classement des grands châteaux, à crier haut et fort « qu'ils sont un camouflet à la face du monde » et préfère s'intéresser aux gens qui produisent avec l'amour de leur terroir, à des prix beaucoup plus raisonnables.

Dégustations. Son originalité, sa verve et sa sympathie attirent le chaland puisque, peu à peu, le bouche à oreille fait son effet et sa clientèle dépasse les limites du quartier. La Cave à Part organise régulièrement des dégustations où Martin, assisté de ses deux acolytes Jacquelin et Julien qui « ont un discours beaucoup plus technique que le mien », font découvrir tout un tas de nouveaux vins. Ces dégustations (entre 7 et 10 euros) sont le rendez-vous des passionnés du vin et le prétexte à des réunions de quartier conviviales. « Le quartier se transforme, remarque Martin, un peu trop minéral à mon goût, ça manque d'arbres et surtout de bancs pour se poser. Mais les gens discutent, les commerçants viennent se saluer, de vraies relations se créent. »

3 Prochaines dégustations : vendredi 4 avril, avec le Jonc Blanc de Bergerac et vendredi 11 avril, avec le Domaine du Bouscat.

La Cave à part - 29, cours Gambetta à Talence (barrière Saint-Genès) - 05 56 37 69 23. Ouvert du mardi au samedi, de 9 h 30 à 12 h 45 et de 16 heures à 20 heures ; le dimanche, de 10 heures à 13 heures.

11/03/2008. Cet article est extrait du site www.sudouest.com
Droits de reproduction et de diffusion réservés.
Copyright Sud Ouest 2003. **Usage strictement personnel.**

http://www.sudouest.com/100308/vil_gir_bordeaux.asp?Article=080308aP2030085.xml