

On est #Bordeauxlocal Et vous ?



FRÉDÉRIC VIGOUROUX

LE BOUCHON BORDELAIS, Bordeaux



PASCAL BRANDEAU

DOMAINE DE LA VRILLE TÊTUE, Bordeaux-Bordeaux Supérieur

Frédéric Vigouroux est comme sa cuisine. Haut en couleurs, généreux et convivial. A 50 ans, ce chef bien connu des gourmets locaux déploie son savoir-faire et sa créativité depuis 2009 aux manettes du Bouchon Bordelais, véritable institution du quartier Saint-Pierre. Avec l'envie de faire de ce lieu « une maison de plaisir, un bistrot coloré dans l'assiette et l'ambiance, où l'on arrive et d'où l'on repart avec le sourire », le chef y concocte une cuisine de saison inventive, mêlant savamment les influences.

CUISINE MÉTISÉE

« Enfant, je passais mon temps en cuisine avec ma mère et ma grand-mère, elles m'ont transmis l'amour des produits du terroir et de la région », raconte le chef. Aujourd'hui, pour surprendre le dégustateur, il aime « twister » cette base locavore « à sa sauce » grâce à une pincée d'influences venues d'ailleurs, que ce soit du Bassin méditerranéen, d'Afrique ou du Nord. Afin de toujours privilégier des ingrédients frais, la carte est volontairement courte, avec une formule renouvelée chaque midi.

« 3 bonnes raisons de rejoindre **#Bordeauxlocal** : La promotion et la valorisation de la production locale, le réseau et le partage. »

Complice incontournable de cette cuisine savoureuse et vivante, la carte des vins est riche d'une soixantaine de références, pour certaines glanées au cours de l'expérience de Frédéric Vigouroux en tant que chef à domicile auprès des châteaux bordelais, pour d'autres agrégées au fil des ans. « Je connais personnellement 70 % des vigneronnes de ma carte, dont beaucoup sont devenus des amis », confie-t-il.

Parmi eux notamment, la famille Meynard au Château Bois Malot à Saint-Loubès, Danielle Meunier du Château Haut Segottes (Saint-Emilion), la famille Le Grix de la Salle au Château Le Grand Verdus (Sadirac), la famille Dufour au Château Simon (Barsac), Bénédicte et Grégoire Hubau au Château Moulin Pey Labrie (Fronsac).

LE BOUCHON BORDELAIS ET LA VRILLE TÊTUE

Dans ce paysage d'amitiés viticoles, le domaine de La Vrille Têtue est entré récemment en scène. « Il y a huit ans, des clients gastronomes m'avaient posé une bouteille sur le comptoir pour me faire découvrir ce vin », raconte Frédéric Vigouroux, qui garde le souvenir d'un vin « très simple et très sincère ». Alors, quand le chef aperçoit à nouveau un nectar de La Vrille Têtue chez sa compagne, résidant non-loin du domaine, il décide d'aller rendre une petite visite sur place à Pascal Brandeau. « Cette rencontre, c'est un pur bonheur, je me suis pris d'amour pour ce vigneron-paysan, confie le cuisinier. Je le trouve génial, j'apprécie son approche. On sent l'osmose, la relation sentimentale entre sa vigne et lui. » Reflets de la personnalité de leur créateur, les vins aussi ont séduit le cuisinier. « J'adore cette vivacité, le fruit qui vous pète à la figure, ce dynamisme, cette joie qui se dégage, le côté canaille de son Bordeaux Supérieur à la simplicité absolue. » Avec la volonté de « rester accessible au plus large nombre de clients », le restaurateur le propose au tarif de 18 €. www.bouchon-bordelais.com

SES JOLIS PRODUITS

#BORDEAUXLOCAL

Les champignons pleurotes roses de Claveau (Bacalan), les jus de fruit Meneau à Saint-Loubès, les pommes de Dominique Gayeri (Saint-Vincent-de-Paul), les escargots la Perlotte à Loupiac-de-la-Réole.

SA BONNE ADRESSE

#BORDEAUXLOCAL

La boulangerie Antone (rue Laseppe, à Bordeaux) qui fabrique tous ses levains sur place.

SON BON PLAN

#BORDEAUXLOCAL

Les paniers maraichers bio de Blanquefort et Eysines à récupérer au parc-relais TBM de Raveziès.

Pascal Brandeau a le caractère aussi trempé que la Vrille de son domaine est Têtue ! Il faut dire qu'en matière de détermination, le vigneron de 43 ans a de qui tenir. Précurseur, son père a créé de toutes pièces le domaine de La Vrille Têtue en 1990 sur la presqu'île d'Ambès, en prenant dès l'origine le parti de l'agriculture biologique. Depuis 2000 à la tête de ce vignoble producteur de vins en trois couleurs,

« Le Bouchon Bordelais prend le temps de parler avec le client, de voir quel vin lui plaît. Il offre un savoir-faire, une découverte unique à ses clients ! »

il marche dans les traces de son géniteur avec pour crédo : « laisser faire la nature ». « Je ne suis là que pour aider la vigne à donner le meilleur d'elle-même, aime-t-il à rappeler. Chaque fois que je veux faire quelque chose, je me demande ce que le Créateur a prévu. »

NATALITÉ VITICOLE

Dans ce noble accompagnement, le vigneron a commencé avec bon sens par raisonner voire stopper tout ce qui n'allait pas dans le sens de cette naturalité qui le guide. Pour prendre soin de ses vignes sans produits chimiques, il n'hésite pas à utiliser des adjuvants naturels tels que le purin et les huiles essentielles. Depuis bientôt dix ans, il a divisé par trois son nombre d'heures de tracteur à l'année, « avec une amélioration immédiatement perceptible de la production », assure-t-il. Pour aller encore plus loin, l'idée de mettre en action des chevaux dans la vigne trotte aussi dans l'esprit du vigneron. Aujourd'hui, comme de plus en plus de domaines bordelais, Pascal Brandeau entend remettre la biodiversité à l'honneur à travers la polyculture. « J'ai de grands projets de diversification. Je veux planter des végétaux qui poussent, se ressèment,

ne demandent pas de traitement. Je suis fortement convaincu que c'est la base d'une vie future pérenne. » Visionnaire, avec une démarche scientifique, le vigneron a aussi instauré une parcelle témoin pour mener ses expérimentations. Avec foi en l'avenir, il scrute notamment avec intérêt « les vieux cépages qui ont fait la réputation de grands châteaux bordelais, poussent avec un minimum d'intervention humaine et sont résistants aux maladies. »

À l'heure de la vinification ensuite, « je ne fais presque rien au chai, donc je ne peux pas faire plus d'économies d'énergie », sourit le vigneron. Parmi ses projets à court terme, avec l'ambition d'être toujours plus responsable et solidaire, « la création d'une station de phyto-épuratoire, installée et gérée par une école ou une association, pourquoi pas pour épurer les maisons de mon patelin et servir à d'autres vigneronnes. »

RELATIONNEL NATUREL

C'est avec la même intuition et la même spontanéité appliquées au quotidien dans son activité viticole que Pascal Brandeau appréhende les relations humaines. Epaulé par son épouse, il livre lui-même ses vins à ses clients particuliers, cavistes et magasins, le temps d'une tournée d'une semaine à travers la France.

« Ça donne le sourire de voir le plaisir des gens quand on leur livre nos vins et qu'on vient discuter avec eux. Souvent, au-delà du vin, on parle du quotidien, on est devenus des amis », se réjouit le vigneron. Et quand il ne va pas à ses clients, ce sont eux qui viennent à lui, sur ses terres bordelaises, à l'image du chef Frédéric Vigouroux. « Nous nous sommes rencontrés de la meilleure des façons possibles, par le bouche-à-oreille. Le chef est venu lors de nos portes ouvertes en 2019, et débarque encore parfois à l'improviste, comme si on était amis d'enfance, raconte-t-il. Une relation comme ça, ça fait du bien ! » Dans un élan mutuel, chacun recommande l'autre à ses clients. Voilà l'essence d'un partenariat gagnant-gagnant **#Bordeauxlocal**. www.vrilletetue-vinbio-paysan.fr

SA DEVISE

#BORDEAUXLOCAL

« La vie locale c'est la base de l'humanité. J'aime l'idée d'aller chez l'agriculteur du coin ramasser les légumes, au petit resto ou au petit commerce à côté pour discuter avec les gens. Ce n'est qu'en se serrant les coudes et en connaissant ses voisins qu'on progressera ! **#Bordeauxlocal** va dans ce sens-là. »

SON QUATUOR GOURMAND

#BORDEAUXLOCAL

« Je suis du Sud-Ouest, fromage, charcuterie, canard gras et vin sont mes prédilections ! »

SON INITIATIVE

#BORDEAUXLOCAL

« Le lancement de nos Festi'vendanges, une journée conviviale de vendanges au domaine, un instant de partage autour d'un bon repas, avant de repartir avec un peu de vin sous le bras ! »

Vous aussi rejoignez le mouvement !

#Bordeauxlocal

Inscrivez-vous sur bordeauxlocal.fr

#Bordeauxlocal : des consommateurs, des acteurs économiques girondins qui travaillent ensemble en privilégiant les produits locaux et les Vins de Bordeaux.

