

VIN

## Dans les bars, le beaujolais nouveau n'est plus à la fête

**L**e beaujolais nouveau est arrivé ! Si beaucoup vont déguster (avec modération) le nouveau millésime au bureau ou chez eux, plus rares sont ceux qui vont sortir ce soir pour découvrir le millésime 2010 dans un bar à vins, une brasserie ou un restaurant. Le lent déclin se confirme à l'aube de ce troisième jeudi de novembre, jour d'entrée en scène du beaujolais nouveau. « J'étais un mordu des soirées beaujolaises, explique Eric, un commercial âgé de 40 ans. Mais j'ai trop souvent bu du mauvais vin qui avait le goût de guimauve ou de banane et qui me donnait mal à la tête. Depuis cinq ans, je fais la fête chez moi, entre copains, avec des bonnes bouteilles achetées chez mon caviste. »

Cette désaffection a convaincu nombre de restaurateurs de renoncer à fêter le beaujolais nouveau. À l'image d' Aimé Congouret, 58 ans, le gérant de Ma Bourgogne, une brasserie de la place des Vosges (IV<sup>e</sup>) où l'on peut encore déguster des primeurs de qualité, mais qui a renoncé à célébrer l'arrivée du beaujolais nouveau avec un orchestre et un menu spécial. « La morosité ambiante et la crise ont eu raison de la fête, explique Aimé Congouret, qui n'a commandé que 600 bouteilles de beaujolais cette année alors qu'il en faisait rentrer 2 000 au début des années 1980. La clientèle a déserté les établissements parisiens, la fête s'est exportée au Japon ou en Australie. Il ne faut pas baisser les bras. »

Thierry Bruneau, 48 ans, cogérant de l'Ebauchoir, un restaurant rue de Citeaux (XII<sup>e</sup>), lui, a renoncé. « Il y a cinq ans, nous avions proposé un menu spécial avec un coq au vin, mais les clients ont choisi un plat à la carte. Nous avons tiré la leçon. Nous ne fêtons plus son arrivée. » Ce restaurateur n'achète plus qu'une vingtaine de bouteilles. « Car pour les jeunes qui sont

des connaisseurs et recherchent des vins sophistiqués, le beaujolais est un vin à papa qui fait mal à la tête. La majorité des vigneron ne s'est pas adaptée aux nouveaux marchés. Exception faite des vigneron auteurs qui produisent des vins naturels exprimant pleinement leur terroir. »

Pour le spécialiste Thierry Desseuve\*, l'arrivée sur le marché de vins standardisés est responsable de ce déclin. « Avant, le Beaujolais nouveau était un vin fruité, festif et gouteux. Aujourd'hui, il a un goût de vernis à ongles ou de banane et un marketing sans âme a fini par avoir raison de la tradition. Mais des vigneron s'efforcent de faire revivre ce vin simple, fruité, sain et sincère. Ils ont pour ambassadeurs des établissements qui célèbrent son arrivée avec conviction, sincérité et de bonnes bouteilles. »

CHRISTINE HENRY\*

\* Thierry Desseuve est coauteur avec Michel Bettane du « Grand Guide des vins de France » publié aux Editions Lamartinière (24,90 €).

**LIRE AUSSI**  
Page 29 de L'AIR DU TEMPS



18, RUE SAINT-RUSTIQUE (XVIII<sup>e</sup>), HIER. Patrick Brachbout, à la Bonne Franquette, est un des rares restaurateurs à proposer une soirée festive autour du Beaujolais.

## Quelques bistrotts préservent la tradition

**A** Paris, la fête du beaujolais nouveau n'est pas complètement morte. Quelques lieux réussissent à préserver cette tradition en proposant des vins de récoltants qui sentent bon le terroir autour d'un menu composé de charcuterie, d'une joue de bœuf ou de spécialités lyonnaises. Un petit orchestre, un accordéoniste ou un guitariste animent la soirée. Voici notre sélection. Comptez entre 35 et 50 € vin compris. Il est vivement

conseillé de réserver votre table.

**Les Vieilles Vignes**, 149, rue de l'Université (VII<sup>e</sup>), 01.45.51.03.71.

**Dis vin gaulois**, 72, rue Dutot (XV<sup>e</sup>), 01.48.28.19.40.

**Le Barricou**, 1, boulevard du temple (III<sup>e</sup>), 01.42.72.20.53.

**Au bon coin**, 49, rue des Cloÿs (XVIII<sup>e</sup>), 01.46.06.91.36.

**La Mascotte**, 52 rue des Abesses (XVIII<sup>e</sup>), 01.46.06.28.15.

**La Bonne Franquette**, 18, rue Saint-Rustique (XVIII<sup>e</sup>), 01.42.52.02.42.

**Le Réveil X**, 35, rue du Château-d'Eau (X<sup>e</sup>), 01.42.41.77.59.

**Le Saint-Vincent**, 26, rue de la Croix-Nivert (XV<sup>e</sup>), 01.47.34.14.94 (complet ce soir mais il reste des places pour demain soir).

**Le Repaire de Cartouche**, 8, boulevard des Filles-du-Calvaire (XI<sup>e</sup>), 01.47.00.25.86.

**Les Siffleurs de ballons**, nouveau bar à vins inauguré ce soir, 34, rue de Citeaux (XII<sup>e</sup>), 01.58.51.14.04.

CH.