

Blaye



Nathalie Feydiou, du château Le Taillou, à Saint-Androny, a participé à toutes les éditions depuis la première en 2008. PHOTO MAISON DU VIN



LE PIÉTON

a croisé, au bout du cours Vauban, une touriste cherchant son chemin, ou plus exactement le centre-ville. Affolée, elle ne semblait pas être à l'endroit imaginé. Quand son aimable serveur lui a indiqué qu'elle était, « au centre-ville », elle s'est étonnée de ne voir « ni église, ni mairie ». Venait-elle de se garer devant la citadelle sans avoir prêté attention aux services publics ni aux commerces répartis sur l'artère ? Espérons que la visite de la ville, tranquille à pied, lui aura permis de calmer ses inquiétudes et de découvrir les trésors cachés de la cité.

UTILE

Sous-préfecture.

4, rue André-Lafon. Ouvert au public du lundi au vendredi de 8 h 30 à 12 h 30.

Mairie.

7, cours Vauban. Ouverte lundi, mardi et jeudi de 9 h à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h 30; mercredi de 8 h 30 à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h 30; vendredi de 9 h à 12 h 30 et de 13 h 30 à 16 h 30.

Tél. 05 57 42 68 68.

Hôtel des impôts.

5, rue Roger-Toziny. Tél. 05 57 42 66 70. Ouvert au public du lundi au vendredi, de 9 h 30 à 12 h et de 13 h 30 à 16 h 30.

Office de tourisme. Tous les jours dans la citadelle de 10 h à 12 h 30 et de 14 h à 17 h 30. Visites guidées de la citadelle par les souterrains tous les jours à 14 h 30. Durée : 1 heure. Tarifs 6 €, adulte, 4 € pour les 5-12 ans, gratuit pour les moins de 5 ans. Tél. 05 57 42 12 09. info@tourisme-blaye.com

Services d'aide à domicile.

De 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 17 h. Tél. 05 57 42 75 20.

Cinémas. Programmes du Zoétrope à Blaye et du Trianon à Saint-Ciers-sur-Gironde en fin de cahier départemental.

Bridge. Tournoi de régularité les lundis et vendredis de 14 h 15 à 18 h. Cours de bridge le mercredi de 14 h 30 à 18 h 30. Siège 2, rue Emile-Gireau, à Blaye. Tél. 05 57 42 04 13.

CI0. Ouvert de 9 h à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h (ouvert également pendant les congés scolaires). Service public gratuit d'information sur les filières, diplômes, professions et métiers. Un conseiller d'orientation accueille le public chaque jour. Tél. 05 57 42 29 31 pour les personnes désireuses d'avoir un rendez-vous.

Bibliothèque. 27, cours de la République à Blaye. Tél. 05 57 42 23 58.

Alcooliques anonymes.

À 19 h 30, salle des sociétés dans la citadelle, réunion du groupe de partage. Tél. 05 56 24 79 11.

MSA. Permanence administrative de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h, 125 rue de l'Hôpital, Blaye. Tél. 05 57 94 08 83.

Secours catholique. Permanence d'accueil chaque jeudi, de 14 h 30 à 17 h, au 99, rue de l'Hôpital à Blaye. Tél. 05 57 32 88 02.

Dix ans de rencontres aux comptoirs bordelais

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX Les 2 et 3 février, Blaye au comptoir à Bordeaux fêtera ses 10 ans. Créée pour se faire connaître des consommateurs bordelais, l'opération est un succès

ANNE-CLAIRE PAROLA
blaye@sudouest.fr

« Il faut déjà être fort chez soi avant d'aller ailleurs. » C'est porté par cette devise que Franck Jullion et son équipe du syndicat viticole des Blaye Côtes de Bordeaux sont partis à l'assaut de Bordeaux en 2008, pour la première édition de Blaye au comptoir dans la métropole aquitaine. Il fallait une petite sœur locale à l'opération parisienne (1) car paradoxalement, « nous étions bien implantés dans la capitale et très peu à Bordeaux », remarque le président de l'appellation.

Nul n'est prophète en son pays. Malgré la proximité, le public bordelais n'est pas acquis.

Nul n'est prophète en son pays. Malgré la proximité, le public bordelais n'est pas acquis

Face à ces deux grosses appellations, à la notoriété ancienne, Blaye était vu comme le petit Bordeaux du fond de la région. »

Un terroir de belles histoires

Un a priori lié à une méconnaissance de l'appellation. « Si un gros travail qualitatif a été réalisé, il faut aller accompagner nos bouteilles », explique

Nathalie Feydiou. « Ce travail de fond est mené tout au long de l'année, que ce soit au Printemps des vins ou via les partenariats avec trois salles de spectacles bordelaises », rappelle Franck Jullion.

La propriétaire du château Le Taillou était de la première édition de Blaye au comptoir à Bordeaux et elle sera de la prochaine, pour « prendre les gens par la main et les guider » jusqu'à la dégustation de ses vins.

C'est la force de l'opération : permettre aux consommateurs de « personifier » les étiquettes. « S'ils sont un peu curieux, il y a moyen de savoir ce qu'il y a rien derrière le vin et le vigneron. » Pour peu qu'ils tombent sur un producteur passionné et bavard comme Nathalie Feydiou. . .

Premier verre offert

Le terroir mise sur les belles histoires, l'humain, à l'image des visages épanouis collés sur les bouteilles de la nouvelle campagne de communication. « On suppose toujours que les exploitations sont familiales, depuis plusieurs générations, et c'est ce qui fait rêver les gens », remarque Nathalie Feydiou. Dans une société exprimant le besoin d'un retour aux sources, d'une valorisation des circuits courts, la rencontre et l'échange avec l'homme ou la femme à l'origine du produit sont plus que jamais appréciés.

La formule de Blaye au comptoir est inchangée depuis dix ans : des vignerons de l'appellation se répartissent dans cinquante établissements de l'agglomération pour faire goûter

L'opération s'exporte à Bruxelles

Marion Reculet, du château Le Camplat, à Saint-Mariens, se positionne déjà pour la troisième déclinaison de l'opération Blaye au comptoir, destination... Bruxelles. « La Belgique est notre premier marché à l'export, souligne Cendrine Caillier, responsable de la communication pour l'appellation. Le syndicat viticole des Blaye Côtes de Bordeaux y réalise 30 % de ses ventes. »

C'est début juin qu'une partie des vignerons devrait s'envoler pour cette capitale francophone, « qui évite la barrière de la langue ». Pour Marion Reculet, ce ne sera pas une découverte : la jeune viticultrice participe à trois salons en Belgique. C'est justement pour cette raison qu'elle veut être dans l'avion : « C'est vraiment un public de fans de notre appellation (même s'ils disent « Côtes de Blai... ») ! Ils nous réservent toujours un bon accueil. Ce sont des bons vivants, mais ne vous y trompez pas, ils sont aussi fin connaisseurs. »

leur nectar, pendant deux jours, offrant son premier verre à chaque convive. Et les résultats sont là : « Nous avons toujours les mêmes retours positifs, notamment sur les vins blancs avec lesquels nous pouvons tirer notre épingle du jeu », confie Cendrine Caillier, en charge de la communication à la Maison du vin de Blaye. Il suffit de se laisser tenter... et le rapport qualité-prix donne l'estocade.

Chaque année, le syndicat se fixe pour objectif de toucher 10 % de nouveaux établissements. Exclusivement orientée vers les bistrotiers les premières années, l'opération cible désormais les bars à vin et les cavistes, ambassadeurs et accompagnateurs du consommateur dans son acte d'achat.

Présence chez les cavistes
Fidèle depuis le début aux restau-

rants de Nicolas Lascombes, qui lui a accordé une belle place sur ses cinq cartes régionales, Marion Reculet, du château Le Camplat, à Saint-Mariens, aimerait bien, en 2017, se trouver chez un caviste. Une suite logique pour celle qui dit « avoir pu être référencée dans des tables bordelaises grâce à l'opération Blaye au comptoir ». Car maintenant que les clients sont là, « il faut leur permettre de trouver notre vin au plus près de chez eux, sans avoir à se déplacer jusqu'à la propriété ».

Dès lors que le Bordelais a été touché, il ne faut plus le lâcher. Une relation de longue durée doit s'installer pour qu'enfin, « prendre du Blaye devienne un réflexe, dans un restaurant bordelais. »

La 21^e édition s'est déroulée les 9 et 10 novembre 2016.