



Fleur Godart.

LA PASSEUSE DE VIN NATURE
Fleur Godart, de Vins et Volailles

Avez-vous toujours voulu travailler le vin ?

J'ai grandi dans une famille où le vin était purement alimentaire. Quand j'avais 17 ans, alors que j'aidais mon père volailler sur un marché, je suis tombée sur un vigneron bordelais qui a insisté pour me faire goûter un vin. Ça a été un choc esthétique. À chaque gorgée, je découvrais des arômes différents. J'ai voulu travailler avec lui pour comprendre. Au bout de deux ans, j'ai quitté mon école de théâtre pour me consacrer à son domaine viticole. Je suis arrivée à Paris à 20 ans, avec mes bouteilles de bordeaux nature sous le bras. **En tant que femme, avez-vous eu l'impression de devoir vous battre davantage ?**

Complètement. Je pense qu'il n'y a aucune honte à dire que le milieu du vin est un milieu misogyne. Je l'ai compris assez vite, en travaillant pour

Marc Sibard, ancien directeur des caves Augé, qui a d'ailleurs été condamné l'été dernier pour harcèlement sexuel. Il y a une omerta sur cette affaire, mais je trouve important d'en parler. **Comment avez-vous monté Vins et Volailles ?**

C'est une amie, intermédiaire dans le vin à New York, qui m'a donné envie. On est partie ensemble trois ans pour rencontrer des vignerons indépendants spécialisés en nature. Je suis devenue une passeuse. J'essaye de trouver de jeunes domaines pour les faire connaître aux cavistes et restaurateurs. Je le fais aussi pour les volailles de mon père. **Qui sont vos clients ?**

Des tables parisiennes comme Septime, Vivant, La Fontaine de Belleville ou des épiceries et caves comme Papa Sapiens. **Le milieu du vin est extrêmement codifié, ancré dans des traditions. Peut-il s'ouvrir aux vins nature ?**

Ça démarre tout juste. Même si certains sommeliers

continuent à en faire une affaire personnelle, certains étoilés comme l'Astrance ou l'Arpège me font de petites commandes. Ce sont des vins conçus de la manière la plus pure et la plus transparente qui soit, et non lissés par des années de technique. Ils nécessitent de bousculer ses habitudes.

Quel message avez-vous voulu transmettre avec votre livre "Pur jus" ?

C'est un outil pédagogique pour la viticulture naturelle. Avec Justine Saint-Lô, nous voulions rendre digeste un propos très technique. C'est parti du problème du *Drosophila suzukii*, une mouche dangereuse pour les vignes qui sévissait en 2014. Chaque vigneron rivalisait d'inventivité pour s'en débarrasser. Et nous avons décidé, non seulement de parler de leurs problématiques, mais aussi plus largement de leur vie.

"PUR JUS", DE FLEUR GODART ET JUSTINE SAINT-LÔ (ÉD. MARABOUT).

LE MULTI-HÔTELIER

Adrien Gloaguen, des hôtels Bienvenue, Panache et Paradis

Comment fait-on un hôtel en 2017 ?

J'ai la même approche depuis l'ouverture du Paradis, en 2013. J'essaye toujours de me mettre dans la tête d'un voyageur, de 25 à 40 ans, qui cherche un juste équilibre entre emplacement, design et budget. Ça se rapproche de la nouvelle scène culinaire, entre inventivité et accessibilité.

Comment repérez-vous vos collaborateurs ?

Je regarde sans arrêt ce qui se fait dans le monde. Et je n'hésite pas à faire travailler de très jeunes talents. Le Paradis était le premier hôtel de Dorothee Meilichzon, le Bienvenue est le premier signé Chloé Nègre. J'essaye aussi toujours de sourcer de



Adrien Gloaguen

nouvelles marques pour les *goodies*, soit dans les hôtels où je vais, soit dans la presse, soit sur Instagram. Je dois avoir 30 000 photos d'inspiration sur mon ordinateur.

On parle beaucoup de l'évolution des attentes en matière d'hôtellerie. L'avez-vous ressenti ?

Absolument. Je connais beaucoup de directeurs de palaces qui sont déboussolés. J'ai même récupéré une partie de leur clientèle. Au Paradis, je reçois une fois par mois une famille de quatre Suédois qui a longtemps eu ses habitudes au Bristol. Outre la question du prix, ils aiment aussi l'intimité du lieu, et le fait que la directrice connaisse parfaitement chaque client régulier. Il n'y a plus cette hiérarchie froide. C'est la force des boutiques-hôtels.

Voudriez-vous aussi attirer

une clientèle parisienne ?

Les Parisiens n'ont pas encore le réflexe de fréquenter les restaurants d'hôtels. Mais j'y travaille beaucoup. Au Bienvenue, nous venons d'ouvrir un bar à vins, qui commence à être fréquenté par les locaux, surtout pour le jardin intérieur. J'ai également laissé une partie de la cuisine à Bogato, qui propose chaque semaine des ateliers pour les enfants du quartier.

Des projets ?

Outre une possibilité d'ouverture dans le sud de la France, j'étudie dix propositions par mois. Rien n'est sûr pour l'instant, mais j'aimerais ouvrir bientôt à Londres et à Amsterdam.

HÔTEL BIENVENUE, 23, RUE BUFFAULT, PARIS 9^e, HÔTEL PANACHE, 1, RUE GEOFROY-MARIE, PARIS 9^e, HÔTEL PARADIS, 41, RUE DES PETITES-ÉCURIES, PARIS 10^e.

LA CHEF TÉLÉGÉNIQUE

Ophélie Barès, chez Marcelle

Votre rencontre avec la cuisine ?

J'ai grandi dans une famille épicurienne, mais j'ai d'abord voulu être photographe culinaire. Comme je ne pouvais pas intégrer une école d'art tout de suite après le bac, je me suis inscrite à Ferrandi en pâtisserie. J'ai fait un stage au Meurice et je me suis fait happer.

Votre premier poste de chef ?

Après le Meurice, le Ritz et le 1947 à Courchevel, j'ai pris ma première place de chef pâtissière à l'Auberge du Jeu de Paume à Chantilly, qui a obtenu 2 étoiles. J'avais 25 ans. Puis après ma victoire au *Qui sera le prochain grand pâtissier ?*, sur France 2, j'ai rencontré Christophe Michalak. Il m'a confié ses boutiques à Paris.



Ophélie Barès.

Vous avez travaillé dans des palaces et des étoilés. Comment avez-vous adapté votre cuisine chez Marcelle ?

Après Michalak, j'ai eu besoin de faire un break. J'ai pris neuf mois pour voyager. En rentrant, je n'avais plus envie de cuisiner dans un grand restaurant, je voulais quelque chose de plus vivant, de plus frais. Donc quand la proposition de Marcelle s'est présentée, je n'ai pas hésité. J'ai dû me mettre à faire du salé, donc j'ai choisi une cuisine minute, simple et de saison. Si c'est *healthy* et vegan tant mieux, mais ce ne sont pas mes critères de départ.

Des conseils pour celles qui veulent se lancer ?

Il y a tellement de restaurants qui s'ouvrent qu'il est parfois difficile de discerner les vraies démarches

des impostures marketing. Mais c'est un métier qui ne s'invente pas. Donc je dirais essayer de repérer la sincérité de chacun, et surtout passer par une école et des institutions pour se former.

Vous intervenez dans la sélection des produits ?

Oui, le plus possible. J'essaie de rencontrer tous mes fournisseurs et de garder un contact permanent. Il m'arrive souvent de renvoyer des fruits ou des légumes quand la qualité ne suit pas. Ce n'est pas parce qu'on est dans un coffee-shop qu'il faut manquer de rigueur.

Vous êtes où dans dix ans ?

Parfois j'aimerais le savoir mais je préfère me laisser porter par le feeling.

MARCELLE, 22, RUE MONTMARTRE, PARIS 2^e.

