



MEYREUIL

Concours "Tour des cartes" : l'Auberge provençale finaliste

MEYREUIL Le restaurant a participé à la seconde édition du concours national

La cérémonie de la deuxième édition du Tour des cartes, grand concours national des meilleures cartes des vins, organisé par le magazine *Terre de Vins*, avait lieu lundi dernier à Paris. Et dans la catégorie "restaurants traditionnels et gourmets", l'Auberge provençale, restaurant situé au Canet de Meyreuil, s'est hissé parmi les grands finalistes.

Au total, 8000 cartes des vins envoyées de la France entière ont été étudiées avec minutie par un jury d'experts. De 500 cartes en septembre, à 100 en novembre, seules ces dernières ont eu les honneurs du palmarès lors de cette cérémonie qui se déroulait dans le prestigieux hôtel Intercontinental Paris Le Grand. Une cérémonie animée par le comédien François-Xavier Demaison, grand amateur de vin, et sous le parrainage du ministre de l'Économie Bruno Le Maire et du président du jury, Serge Dubs - meilleur sommelier du monde 1989 - ce sont donc 100 finalistes et 13 lauréats qui ont participé à une soirée riche en émotions.

Le seul restaurant de Paca

Pour cette seconde participation, l'Auberge provençale, qui était arrivée dans les 20 premiers de sa catégorie l'année dernière, est le seul restaurant de Paca qui se soit hissé au classement des restaurants traditionnels et gourmets. Arrivé deuxième cette année, juste derrière La Gaffe, restaurant de Saint-Florent en Corse, c'est une nouvelle reconnaissance pour cet établissement toujours représenté avec fierté par ses propriétaires.

Le choix de la carte est fait par Brigitte Bernard. Ce sont essentiellement des vins régionaux qui sont proposés tels que Côtes de Provence, Coteaux d'Aix ou Palette, de même que des vins hors appellation. Mais Brigitte fait en sorte que toutes les couleurs, les régions et les contenants soient proposés. Elle nous explique ainsi qu'il y a



La durée des travaux est envisagée pour 15 mois et le lancement de l'opération espéré au printemps.

/PHOTO ARCHIVES F.V.

deux types de clients : "Ceux qui s'y connaissent, et les plus novices. Ma plus grande satisfaction est de pouvoir les conseiller au mieux selon leur repas et leurs goûts."

Pour elle, il faut donc sentir la sensibilité du client. Qui, à l'arrivée, doit être heureux de son choix. Car, comme elle le ré-

sume si bien, "tout bon repas doit être accompagné d'un bon vin pour ne pas être gâché". D'ailleurs, il n'est pas rare que certains clients se déplacent exprès pour la carte. C'est ce qui rend Brigitte heureuse... D'entendre que le vin conseillé accompagne parfaitement le repas servi. Bien qu'elle

connaisse déjà le déroulement de la cérémonie, elle fut, cette fois encore, impressionnée par les personnages présents et l'organisation exceptionnelle. Mais présenter ses coups de cœur et un travail que l'on aime porte ses fruits. Rappelons que l'Auberge Provençale a tout de même une grappe au Guide Michelin (marque des cartes de vins particulièrement intéressantes) et un Bib gourmand (récompense des bonnes tables à prix modéré).

Une fois l'annonce des résultats faite, Brigitte Bernard a enfin pu profiter d'une soirée bien méritée où le travail d'une femme de goût a été reconnu, elle qui s'est rendue à Paris directement après son service du midi. Les critères de sélection, qui vont de la présentation de la carte, à la diversité de l'offre, en passant par l'originalité, mais aussi le rapport qualité/prix prouvent bien que l'Auberge Provençale est un établissement digne de l'intérêt du client.

S.M.

LES AUTRES NOMINÉS SONT...

► Dans la catégorie "restaurants traditionnels et gourmets" :

La Régallade (63 000 Clermont-Ferrand), Wine bar "Le cheval blanc" (30 000 Nîmes), Chai Pascal (33 330 Saint-Émilion), Le Cap Horn (35 400 St Malo), le restaurant de l'hôtel des Bains (38 850 Charavines), la poissonnerie du Môle (44 210 Pornic), La Laurendière (45 160 Olivet), Le sanglier qui parle (46 200 Souillac), La petite maison (481 20 Saint-Alban sur Limagnole), Le cheval rouge (51 800 Sainte-Ménéhould), Au Steger (59 380 Socx), La sole meunière (62 100 Calais), Au moulin de la Wantzenau (67 610 La Wantzenau), Au canon d'or (68 100 Mulhouse), Au bon coin (68 920 Wintzenheim), Onze grandes et trois petites (73 000 Chambéry), Ambassade d'Auvergne (75 003 Paris) et Le vaisseau vert (75 009 Paris).

► Les lauréats : La gaffe (20 217 Saint-Florent) et l'Auberge provençale (13 590 Meyreuil).