

"Les vigneronns doivent pousser la porte des restaurants nantais"

Il a laissé Nantes pour une intervention rapide au Landreau, mardi, lors de l'assemblée générale des producteurs de muscadet. Restaurateur d'un bistrot gourmand, Christophe François est devenu un ambassadeur de l'appellation. Le regard du chef, sans concession, reste objectif. Le muscadet selon Christophe François en cinq points.

Le bistrot est gourmand. Comme la cuisine. Christophe François, le chef des Chants d'Avril, à Nantes, est l'un des coups de cœur du guide les Tables de Nantes 2013. Le chef parisien est arrivé à Nantes, il y a cinq ans. Du muscadet, il en avait une mauvaise image. "Ce n'était pas un vin de gastronomie", pensait-il. Mais ça, c'était avant. A la suite d'une rencontre avec un vigneron lors du salon des vins de Loire, Christophe François ravale son jugement. Le chef cuisinier, inventif et ouvert, est séduit. Et tombe sous le charme de l'appellation. C'est le déclic. Aujourd'hui, le restaurateur situé dans le quartier du Champ de Mars est un vrai

ambassadeur du muscadet. Le melon de Bourgogne qui accompagne sa cuisine est l'un de ses vins favoris. L'établissement arbore sur sa carte une vingtaine de cuvées, dont des vieux millésimes, représentatives du vignoble. Près du huit bouteilles sur dix consommées dans son restaurant sont du muscadet.

- Un avis - "Il y a des choses excellentes dans le muscadet. C'est un vin aux palettes aromatiques énormes, aux typicités singulières. D'importants efforts ont été faits sur la qualité. C'est un vin qui a un excellent rapport qualité-prix. Les consommateurs sont conquis à chaque fois. Récemment, j'ai fait déguster à l'aveugle un muscadet de 2007 carafé à deux journalistes parisiens. Ils m'ont répondu : "il est super votre Bourgogne". Quand j'ai dévoilé la bouteille, ils n'y croyaient pas. C'est ça notre quotidien. A partir du moment où les clients dégustent, on arrive à faire changer les idées reçues. Surtout des Nantais."

Le faire savoir

- Un regret - "Dans nos établissements, tous les jours, on propose des vins, on fait déguster, découvrir. Le verdict est direct. Problème, très peu de vigneronns poussent la porte des restaurants. Un seul est



Christophe François est un militant du muscadet. Dans son restaurant, le chef affiche en vitrine les différents terroirs de l'appellation.

venu me voir en cinq ans. C'est moi et mon épouse qui sommes allés à la rencontre des vigneronns, déguster leurs vins. Je travaille avec une vingtaine de producteurs. J'en voudrais d'autres. Mais, je n'ai pas le

temps. Pour capter la clientèle nantaise, il faut aussi que les vigneronns aillent voir les restaurateurs. Fassent goûter leurs produits. D'autant qu'en cinq ans, le paysage des restaurateurs de Nantes a changé. Il y a

une nouvelle génération. Un vin, ce n'est pas qu'un produit et un prix. C'est surtout une histoire humaine, une découverte, un vignoble, un terroir. Il faut qu'on travaille dans le même sens."

- Un souhait - "J'ai bon espoir qu'un jour quand un consommateur verra une bouteille de muscadet, il se dise la classe. C'est du muscadet. Il faut que la profession et la ville de Nantes soient fières de son appellation, de son vignoble. Comme à Bordeaux ou en Alsace."

- Un conseil - "Le vignoble nantais doit mieux communiquer. Les hommes qui élaborent font un excellent produit. Mais ils ne le font pas assez savoir. Le savoir faire, c'est bien. Mais le faire savoir, c'est aussi important. Certains n'ont pas encore de site Internet. Ce serait bien aussi de mettre sur les bouteilles des étiquettes plus colorées, plus modernes. La tradition n'empêche pas d'aller vers l'avant."

- Une critique - "Les restaurateurs ont aussi leur responsabilité. On est dans un pays où l'on fait du vin. Certains n'ont pas de muscadet sur leur carte. Et quand ils en ont un, il n'est pas très bon. En tout cas, pas représentatif de la qualité de l'appellation. Ce n'est pas normal. Un signe de cette absence de reconnaissance, sur les 97 Tables de Nantes, seulement un tiers ont, sur leur carte, un minimum de cinq muscadets. Ce n'est pas assez."