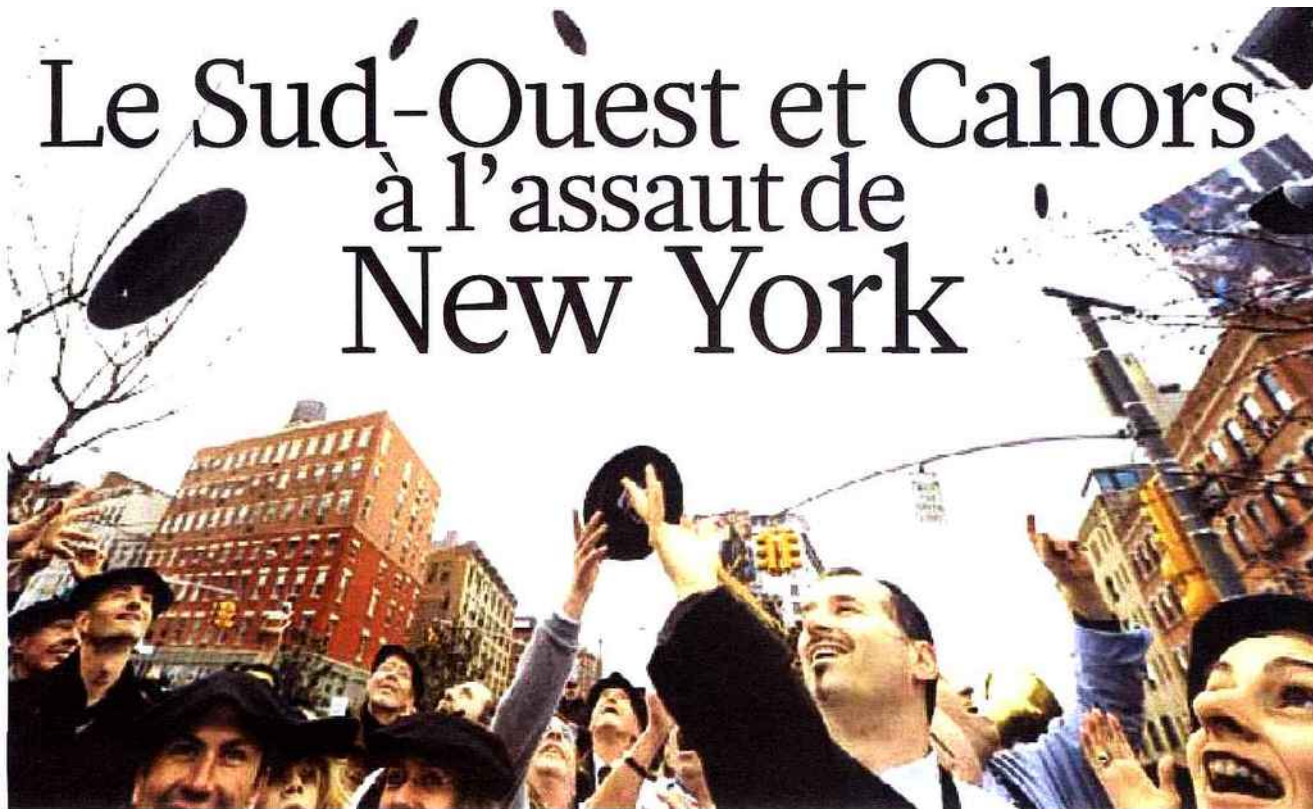




Le Sud-Ouest et Cahors à l'assaut de New York



Lancer de bérêts dans les rues de Manhattan, à l'occasion de la venue des producteurs de vins du Sud-Ouest.
MICHAEL DOMINIC

BERNARD BURTSCHY

PROMOTION Pour fêter les vingt-cinq ans de sa société d'Artagnan, spécialisée dans les produits du Sud-Ouest et solidement implantée à New York avec 50 millions de dollars de chiffre d'affaires, Ariane Daguin n'a pas lésiné : fête gigantesque de 2 000 personnes, match de rugby à Central Park, lancer de bérêts et des repas Sud-Ouest dans un certain nombre de restaurants de la ville : trente-deux chefs étoilés gascons ont fait le voyage pour l'occasion et le chef triplement étoilé Daniel Boulud, installé aux États-Unis, leur a ouvert ses restaurants et ceux de ses amis pour leur procurer un piano.

Et les vins ? « *Nous sommes là, bien sûr* », annonce fièrement André Dubosc de la cave de Plaimont qui, coiffé de son béret, est toujours aux avant-postes de ce type de manifestations. Il est vrai que l'exportation joue un rôle crucial pour une cave coopérative aussi importante que celle de Plaimont dans le Madiran, mais aussi pour toute la région en général. Avec une ambition : réussir dans le vin ce qu'Ariane Daguin a réussi génialement avec ses produits.

« *Personne n'attend les vins du Sud-Ouest. La semaine dernière, nous avions*

Ariane Daguin importe depuis vingt-cinq ans les produits du Sud-Ouest à New York. Elle tente d'entraîner dans son sillage les vins de sa région.

la *Semaine des barolos ; la semaine pro-chaine, les Espagnols sont annoncés. Le monde entier veut conquérir New York, mais nous croulons sous l'excès de l'offre* », prévient gentiment un caviste de Manhattan où quelques rares vins de la région se battent en duel dans la vitrine. Seule solution : la gastronomie doit jouer le rôle d'ambassadeur avec le vin dans ses bagages, comme le fait l'Italie, par exemple.

Consommateur éduqué

Les Côtes de Bordeaux ont bien compris cette donne. Lorsque Jean-Pierre Xiradakis, le chef de La Tupina, à Bordeaux, élabore les menus de la nouvelle ligne « Business Open Skies » sur Paris-New York, tout naturellement, il place les vins de la région : « *Je soigne particulièrement les accords entre mes mets et les vins, et je choisis les vins, c'est fondamental.* » De même, lorsqu'il cuisine à

Las Vegas ou au Québec, il intronise systématiquement un jeune chef prometteur dans l'appellation Côtes de Bordeaux et l'invite à passer une semaine sur place : le procédé est redoutablement efficace.

Mais attention, la gastronomie ne fait pas tout. Si chaque repas à New York était accompagné de vins du Sud-Ouest, les appréciations qui ont suivi les dégustations ont eu des fortunes diverses : un madiran trop rustique est reparti tel quel, le verre resté plein, car il n'était pas du goût du consommateur américain, qui devient un des plus éduqués du monde. Inutile de lui écouler des vins de deuxième ordre.

Autre voie du succès, efficace elle aussi, celle de Cahors. Évidemment, personne n'a entendu parler de Cahors à New York. Mais du malbec, les Argentins font un joli tapage. Cahors s'est opportunément souvenu que son cépage fétiche,

le côté, s'appelait aussi malbec, et, sans vergogne, a axé toute sa communication là-dessus. Sous de tels auspices, la Soirée de Cahors à New York a été une réussite totale. Et les résultats suivent, comme l'explique Jérémy Arnaud, l'orchestrateur de Cahors : « *En 2009, nous avons fait + 29 % sur les États-Unis, qui deviennent notre troisième marché.* »

Vitalité de la restauration

Seuls quelques rares grands noms bien connus dans les sommeliers, comme Alain Brumont, peuvent se permettre de jouer tout seuls : « *J'ai été étonné de la connaissance très fine qu'ont tous les acteurs du vin à New York. Du coup, je repars à l'assaut du marché.* » En dehors d'Alain Brumont, les élus sont peu nombreux, et la voie très étroite.

La leçon new-yorkaise est-elle adaptable dans les grandes villes françaises ? La vitalité de la restauration dans cette ville hors norme est incroyable, ce qui a permis à un grand chef comme Daniel Boulud de s'imposer : « *Il faut être sur le pont tout le temps, mais la ville le rend bien.* » Ariane Daguin a aussi bien assimilé la leçon. Mais vérité outre-Atlantique ne l'est pas forcément ailleurs. Quels vins du Sud-Ouest s'imposent dans la restauration française ? ■