

Le Repaire de Bacchus prend ses quartiers au Printemps

Récemment ouvert à Paris, Le Printemps du goût a offert les clés de la partie alcools au Repaire de Bacchus. La reconnaissance d'un long travail de sélection de nectars, entamé en 1983 par Dominique Fenouil.

Ce shop-in-the-shop pourrait s'appeler Le Repaire du Printemps tant le concept se fond dans le tout nouveau Printemps du goût, soit les deux derniers étages du Printemps de l'homme, boulevard Haussmann, à Paris, consacrés à la gastronomie française. Sur ces 1 800 m² ouverts depuis le 10 janvier, que du made in France. C'est la façon dont ce grand magasin a choisi de se démarquer de son meilleur ennemi, les toutes proches Galeries Lafayette et leur Lafayette Gourmet. Le Printemps a ainsi choisi les meilleurs artisans – Christophe Michalak pour la pâtisserie, le cuisinier Akrame Benallal, le boulanger Gontran Cherrier, pour n'en citer que quelques-uns – de l'Hexagone. Et pour la cave, ce grand magasin a élu un caviste et non un négociant bordelais comme aux Lafayette Gourmet. La raison ? Il souhaitait laisser autant de place aux autres régions viticoles qu'à Bordeaux.

Bulles au verre

L'heureux élu est donc Le Repaire de Bacchus, chaîne créée en 1983 par Dominique Fenouil, ex-directeur de la promotion de Radiola, qui, en 2009, a accueilli un nouvel actionnaire, la famille

Le 40^e
Repaire de Bacchus

400
mètres carrés

1 500
références de vins

350
spiritueux dont
31 whiskys français

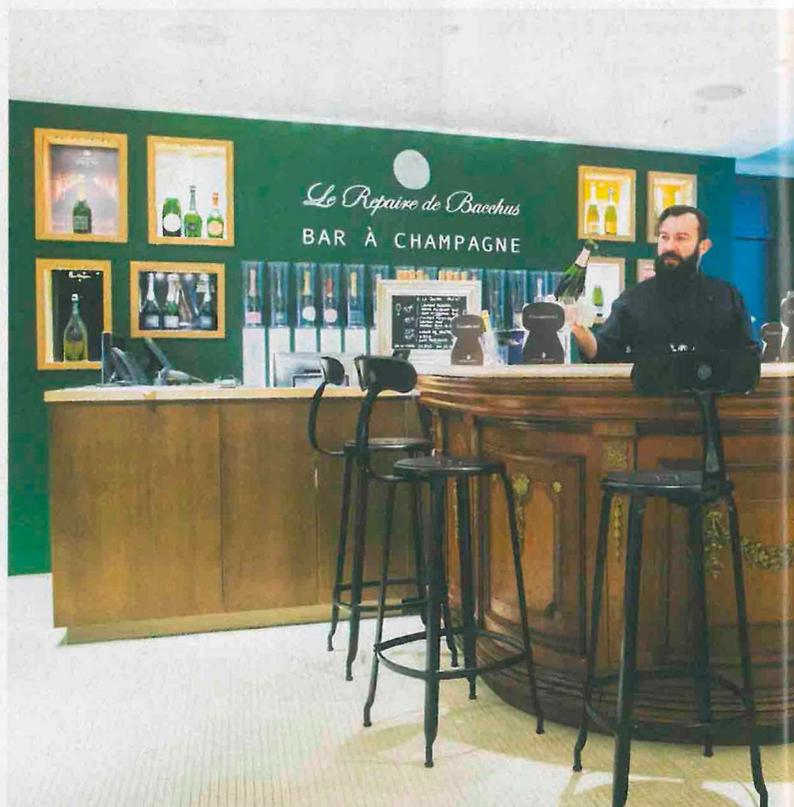
100 bières

5,5 salariés
en équivalent temps
plein, un chiffre
qui va augmenter

Source : Le Repaire de Bacchus

Cayard, celle du groupe de spiritueux La Martiniquaise. « *En comptant notre site internet, notre boutique du Printemps est notre 40^e site* », annonce Dominique Fenouil. Le fondateur de ce réseau, qui a toujours refusé de s'implanter dans un centre commercial, a accepté immédiatement la proposition du Printemps. Comment refuser une telle vitrine ? « *Jean-Pierre Cayard m'a dit : "Vas-y !"* », raconte-t-il avec fougue.

Ouverte depuis le 10 janvier, cette cave se place déjà première du réseau en termes de ventes. « *On est à 150 % du chiffre d'affaires de notre plus grosse cave. Le premier samedi, nous avons fait 150 ventes !* », applaudit Dominique Fenouil, accoudé au bar à champagne. Un bar à champagne ? Oui, car, ici, les vins ont vocation à vivre et non à prendre la poussière. Le patron a voulu un bar élégant sans être intimidant, où l'on sert des



BAR À CHAMPAGNE

Voici quelques années, Dominique Fenouil avait récupéré un magnifique bar d'époque Napoléon III. Après restauration, il est installé dans la partie « bulles » de ce Repaire.

coupes de 10 à 30 €. « C'est bien moins cher que dans les grands hôtels ! À partir de 19 heures, il ne désemplit pas », glisse le patron. Et puis, chaque samedi, un vigneron ou un fabricant de spiritueux viendra faire déguster sa production.

Des vins prêts à boire

Ce Repaire n'est pas comme les autres. *Primo*, n'y allez pas pour dénicher un prosecco, il n'y en a pas. Cet espace de 400 m² tout en longueur n'accueille que des nectars, bières et spiritueux français, pour répondre au premier critère du Printemps du goût. Par exemple, l'espace dédié aux spiritueux accueille 31 whiskeys français, un nombre qui ne manque pas d'étonner la clien-



« Cette cave est tout autant pour les Parisiens que pour les touristes. C'est pourquoi nous proposons des vins à prix accessibles, à partir de 5 €, des champagnes à partir de 16 ou 17 € mais aussi des nectars d'exception. Une grande partie de l'offre se situe entre 8 et 20 €. »

Dominique Fenouil, fondateur du Repaire de Bacchus

© REPAIRE DE BACCHUS

tèle. On y trouve aussi les meilleurs produits de La Martiniquaise, comme la Cuvée Excellence du rhum martiniquais Saint-James.

La fourchette de prix est très large pour séduire à la fois les

Parisiens et les touristes en quête de belles étiquettes. L'agencement est classique, les vins sont rangés par région avec, par endroits, des demi-bouteilles et des magnums mis en valeur. Les plus grands crus de Bordeaux et de Bourgogne sont bien présents. Dominique Fenouil a cependant limité le nombre de millésimes à sept ou huit pour chacun. « Pas la peine d'en avoir quarante, mieux vaut avoir les meilleurs et ceux qui sont prêts à boire », justifie Dominique Fenouil. Seul hic de cet espace chic et soigné, le manque de stock. Un client a déjà demandé 18 bouteilles de Dom Pérignon. Il n'y en avait pas assez pour le satisfaire. ■■

Sylvie Lebouenger

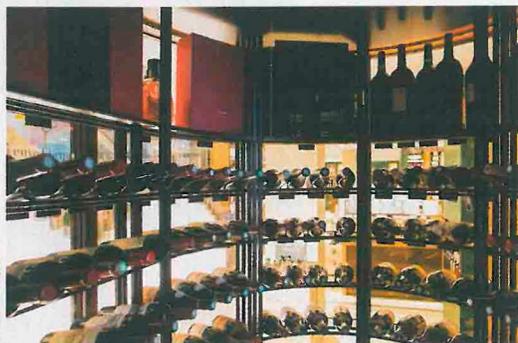
TUBES LUMINEUX

En prenant l'escalator qui mène au 8^e étage, impossible de rater la cave, qui est au 7^e. Des tubes lumineux attirent inmanquablement l'œil.



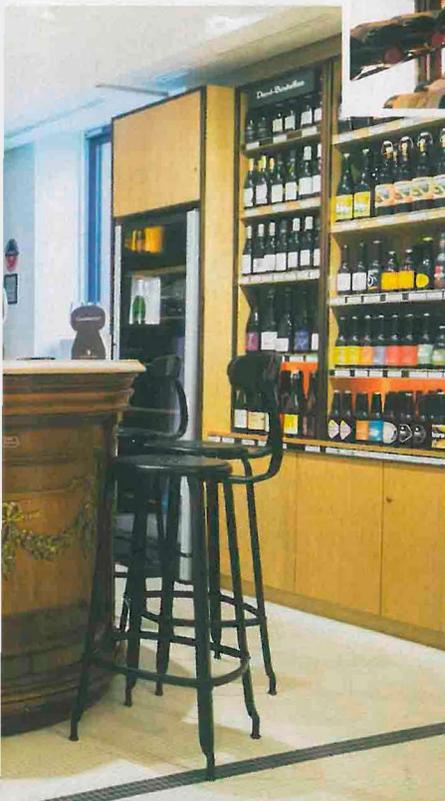
GRANDS CRUS

Ce meuble ovale doté d'un double vitrage pour assurer une bonne hygrométrie aux grands crus a été réalisé en Turquie. Les étiquettes indiquent les prix et... les notes de Parker.



QUATRE ESPACES

Une sorte de long couloir, rythmé par quatre piliers, c'est l'emplacement où est installée cette cave. Les décorateurs s'en sont servi pour délimiter quatre espaces, chacun réservé à des régions viticoles.



© PIERRE VASSILANTHAM

COMMENTAIRES ENGAGEANTS

« Superbe rapport prix/plaisir », « Une mini côte-rôtie », « Un aligoté vinifié comme un grand bourgogne ». Sur les ardoises qui surplombent les caisses de vin sont inscrits à la craie des commentaires concis mais très alléchants.