

Bien dans leurs bulles

COMMERCE Ouvrir un commerce de champagne dans une ville de banlieue, il fallait oser. Mais Prestige des bulles est entouré de métiers de bouche, une spécificité pessacaise

WILLY DALLAY

w.dallay@sudouest.fr

Guy Hiblot et Mouna Zaiter ne font pas des bulles, ils en vendent. Ouvrir un commerce de champagne dans une ville périphérique de l'agglomération, le pari est audacieux, mais ces deux-là ont l'air de connaître leur affaire. Bordeaux ne donne pas de complexes à Guy Hiblot. « Je suis sommelier de métier. Pendant 20 ans, j'ai été responsable d'un magasin de champagne dans le « triangle d'or » bordelais (Tourny-Intendance-Clemenceau). »

Au cœur du vignoble bordelais, à deux pas de grands crus de Pessac-Léognan, son cheval de bataille est le champagne. Autant dire, presque un importateur. Dans sa précédente carrière, il lui a fallu conquérir les palais, pour « fidéliser les Bordelais au champagne ».



Champagne et vins libanais : Mouna Zaiter et Guy Hiblot ont ouvert un commerce original. PHOTO V

Projet d'animations

Selon lui cette précieuse boisson pétillante fut trop longtemps renvoyée à la fin du repas, même si c'était pour le terminer en beauté : « C'était un champagne sucré que l'on réservait au dessert. » Lui, est plutôt pour quelque chose « d'épuré, sans adjonction de sucre ». La déco du magasin « Prestige des bulles » est à cette image : de la simplicité et de la blancheur. Au milieu, des îlots à la surface vitrée ne servent pas que de présentoirs : « J'ai l'intention de faire des dégustations et des animations pour éduquer aux vins de Champagne, faire découvrir les mono-cépages. »

Face aux grands distributeurs, la boutique pessacaise a la taille d'un créneau. Guy Hiblot compte sur ses raretés et spécificités : « En Champagne, il y a 17 villages classés grand cru. »

Et de citer Lenoble, Jacquesson, Laurent-Perrier, Drappier... « le préféré du Général de Gaulle ». Si les prix peuvent grimper allègrement à 50, 100, 150 euros, on peut aussi s'en tirer à 20 euros avec la bouteille d'un petit producteur de qualité.

Il n'y a pas que des bulles, au 27, avenue Jean-Jaurès. Toujours à la rubrique « ce que vous ne trouverez pas facilement ailleurs », le magasin vend du vin... libanais. C'est le royaume de Mouna Zaiter, habitante de Pessac et familière de... la plaine de la Bekaa : « Ma famille y possède le château Saint-Thomas. » Sous cette marque francisée, 80 hectares produisent un vin « travaillé à la bordelaise » : blanc, rouge, rosé. « 70 % de notre production est exportée. On trouve du Saint-Thomas dans des restaurants liba-

Pour la bonne bouche

☐ Mouna Zaiter et Guy Hiblot ont confiance dans leur implantation pessacaise : « Il y a beaucoup de métiers de bouche au centre-ville. »

Charcutier, bouchers, pâtisseries, fromager, fruits et légumes, poissonnerie, magasin de produits autour du magret... Leur qualité est reconnue à Pessac et au-delà.

Il y a aussi de quoi boire, avec la

Cave Biot, véritable institution. Guy Hiblot n'y voit pas un concurrent. « Nous sommes complémentaires ».

Il serait dommage que cette spécificité du centre-ville passe inaperçue. Même si elle est soulignée par des marchés hebdomadaires, elle mériterait peut-être une meilleure identification.

nais de Paris et chez quelques cavistes », précise Mouna Zaiter, associée de Guy Hiblot. « Cela fait 20 ans qu'on se connaît. » Ils semblent avoir quelques goûts communs.

Prestige des bulles, 27, avenue Jean-Jaurès à Pessac. Du mardi au vendredi (9 h 30 à 17 heures et 15 heures à 19 h 30) et dimanche (10 heures à 12 h 30). Tél. 05 56 45 33 72.