

## Marco Bertossi, caviste en finale nationale

**Concours** | L'Héraultais peut devenir champion de France de la spécialité.



■ Marco Bertossi, sommelier de formation et caviste par passion. DR

Ils étaient 280 au départ, et le 6 octobre prochain, sur la Seine à Paris, 8 seulement pourront encore prétendre au titre de meilleur caviste de France. Marco Bertossi, qui a créé la cave "Art de vin" à Castelnaud-le-Lez, près de Montpellier, figure dans ce dernier carré. « Ce concours a été créé pour mettre en avant une profession en pleine mutation. Face à la montée en puissance de la vente de vins en ligne et de la grande distribution, nous devons faire parler de nous et rappeler l'importance d'un tel commerce de proximité. » Le syndicat des cavistes professionnels, organisateur de ce concours, évoque le chiffre de 5500 cavistes en France dont le vainqueur deviendra, pour deux ans, l'interlocuteur de la profession.

Pour espérer bénéficier de cette notoriété et pouvoir afficher le titre dans sa boutique, Marco Bertossi a débuté l'aventure il y a quelques mois. « La première sélection s'est déroulée sous la forme d'un questionnaire en ligne à boucler en une heure. Les 40 meilleurs se sont ensuite retrouvés au château Belgrave, à Pavillac, pour la deuxième étape. » Au menu, un nouveau questionnaire et surtout trois produits à déguster à

l'aveugle. « J'ai découvert la champagne et une syrah des Corbières. Pour le rhum, je n'étais pas très loin. Il fallait également proposer de bons accords et évaluer leur prix. »

Une étape à nouveau bien négociée par Marco Bertossi, Bourguignon de naissance formé à la sommellerie avant d'évoluer vers le métier de formateur puis celui de caviste. À son CV, figure ainsi une solide expérience à la Tour d'Argent à Paris, de l'enseignement pour les professionnels mais aussi les élèves des lycées Voltaire à Nîmes et Frêche à Montpellier ainsi qu'un passage par les caves Cairel.

« J'aime le contact avec le client. Si au restaurant, on propose un vin et on le sert aussitôt, le caviste, lui, se trouve confronté à un client qui va partir avec sa bouteille et l'ouvrira un jour chez lui. Elle doit le satisfaire à ce moment-là, si on espère qu'il revienne chez nous. » À la tête d'une cave qui compte environ 350 références, le finaliste du concours cherche en général à surprendre avec des vins moins convenus. « C'est là que la confiance est essentielle! »

**JEAN BERNARD**  
jbernard@midilibre.com

# Pierre Augé: le Top chef est au four, puis au moulin

**People** | Le Biterrois fourmille de projets, mais reste en cuisine.

Il est dans sa cuisine comme il était avant toute popularité cathodique : créatif, brillant, mais aussi exigeant, voire pointilleux. Mais c'est pourtant son humilité qui prévaut. Et c'est un peu tout ça la patte de Pierre Augé, jusque dans l'assiette. Les Biterrois et autres fines bouches d'ailleurs n'ont pas attendu le double verdict de l'émission *Top Chef* pour s'en convaincre. Finaliste en 2010, il est le vainqueur de 2014, consacré par un double titre lors du *Choc des champions* qui a suivi. Avec tout ça et des groupies jusque devant son restaurant "La maison de Petit Pierre", avenue Pierre-Verdier à Béziers, certains auraient pu tirer des plans sur la comète parisienne. D'autres auraient pris le melon à défaut de maîtriser sa brigade tout aussi prometteuse. Lui non, son expérience télévisuelle l'a juste fait grandir et prendre confiance. Au fil des émissions, il n'a pas joué le VRP de son affaire ou le beau gosse au sourire enjôleur. Là pour concourir avant tout, il a tout gagné. Plus de 70 000 € - « que j'ai placés », avoue-t-il -, mais surtout le respect de ses pairs, la maturité dans ses plats.

**BD, dessin animé, ciné, pubs...**

Aujourd'hui, celui que tout le monde appelle Petit Pierre fourmille de projets à faire ou déjà faits : la diffusion de l'émission *Dans la peau d'un chef*, avec Christophe Michalak, dès le 21 octobre ; une deuxième BD ; un rôle dans un film quelque peu déjanté ; un dessin animé, réalisé par Thibault Stoyanov ; des bouquins et des publicités en pourparlers...

« Le premier de ces dessins animés en 3D, qui porte sur l'univers de la cuisine, devrait sortir en décembre, précise Pierre Augé. Il sera d'abord diffusé sur internet pour voir ce que ça donne. Une grosse boîte sur Paris nous a aidés à avancer le projet. Le mec, il nous a dit : "Ça, ça va marcher !" C'est un truc qui me tient particulièrement à cœur parce que ça touche tout le monde et ça n'a jamais été fait. »

Il revient, les pieds sur terre : « Mais le plus important, c'est le restaurant. Tu peux faire n'importe quoi, si tu n'es pas là, dans ta cuisine, ça ne sert à rien. Cet été, ça été un truc de "botch". »



■ « Le plus important, c'est le restaurant. Si tu n'es pas là, ça ne sert à rien. » Photo PIERRE SALIBA

Il y a eu beaucoup d'étrangers et, contrairement à nous, ils réservent. Moi le premier, quand je vais au resto, je ne réserve jamais ou alors au dernier moment. On n'a pas l'habitude de se projeter sur des mois entiers. Ici, le midi, ça va ; mais le soir, on a encore des réservations jusqu'à décembre. » Quant à *Top Chef*, on le retrouvera en 2015 dans le prochain *Choc des champions* où il affrontera le gagnant de la saison 6. Une saison qui va être enregistrée dès cet automne. Parmi les jurés, seul Jean-François Piège remet le couvert. Il sera accompagné par Philippe Etchebest, Hélène Darroze et Michel Sarran. Par ailleurs, un "Que sont-ils devenus ?" sera également tourné dans quelques jours, dont une étape à "La maison de Petit Pierre", bien sûr.

Grâce à lui, les caméras seront à nouveau braquées sur Béziers et ce pur produit biterrois n'en est pas peu fier : « Notre région au niveau de l'hôtellerie et de la restauration est belle. Il n'y a pas que la mienne... Il paraît même que je vais recevoir une médaille pour ça. » Après celle de la Ville décernée par le maire Robert Ménard, Pierre Augé voit son tablier briller à nouveau. À défaut d'étoiles (au Michelin par exemple) qu'il ne recherche pas forcément.

**CYRIL CALSINA**  
ccalsina@midilibre.com

► Du 19 au 23 novembre, Pierre Augé sera le parrain du salon Saveurs des plaisirs gourmands, à Paris, Porte de Versailles.

## 24 HEURES D'ACTUALITÉ DANS LA RÉGION

### Lozère L'Aubrac en photos

Dernier jour ce dimanche du festival Phot'Aubrac, événement qui se déroule entre Lozère, Aveyron et Cantal, sur l'Aubrac, autour du village lozérien de Nasbinals. Des milliers de photos sont exposées dans des lieux insolites, étable ou église. Infos sur Phot'Aubrac.com

### Aveyron Séduire les biosceptiques

L'Association pour la promotion de l'agriculture biologique en Aveyron (Apaba) était hier sur le marché de Rodez pour une opération de séduction auprès des consommateurs "biosceptiques". « Oui, le bio est un peu plus cher, ont plaidé les producteurs bio. Mais est-ce vraiment les mêmes produits ? » Faisant goûter pains, fromages, légumes, ils n'ont eu de cesse de démonter les préjugés.



### Hérault Géante ou "normale", la tielle a été dégustée et fêtée à Sète

La tielle, fameuse tourte au poulpe, a vécu samedi à Sète une journée de fête. Première édition de cette manifestation populaire destinée à « valoriser et promouvoir le patrimoine du territoire sétouais », la journée a, dès 11h, rassemblé les plus gourmands sur la place Aristide-Briand pour voir et déguster la tielle géante. 90 cm de diamètre pour un poids final de 20 kilos, cette star de la matinée, réalisée par les

équipes du fabricant Christian Dassé, a été offerte au public. L'après-midi, une vingtaine d'enfants ont participé à un concours de fabrication de tielles, guidés par les conseils de Marcel Carquet, grand maître de la confrérie des Mille et une pâtes et encouragés par l'animation. Pendant ce temps, pour 3 €, les adultes pouvaient continuer à déguster.

Photo LAURIE ZENON

### Hérault L'histoire harkie exposée

La halle Dardé de Lodève accueille jusqu'au 14 octobre l'exposition "Il était une fois la cité de la Gare" consacrée aux cinquante ans de présence des Harkis dans la ville (entrée libre). Deux rencontres sont également proposées : l'une sur le quartier de la Gare (3 octobre) et l'autre sur "Femmes et filles de harkis" (7 octobre).

### Hérault Piste d'envol rénovée

Sur l'aéroport de Montpellier-Méditerranée, plus de 1,2 M€ a été investi dans la réfection de la piste secondaire (dédiée à l'aviation légère) ainsi que des taxiways, les voies de circulation des avions. Fermée pendant 15 jours, la piste secondaire a été rouverte le 22 septembre. Le 3 octobre, l'aire de service de l'aérogare de fret sera aussi terminée.

### Aude 8 000

Les médiathèques de l'agglomération de Carcassonne ont bradé samedi près de 8 000 ouvrages sortis de leurs fonds. Encyclopédies, romans, essais, et surtout BD ont été vendus au public. Un an de travail a été nécessaire pour mettre en place cette vente, la première du genre.

### P-O Perpignan rock'n'roll

Le festival international du disque (FID) et de la BD 2014 se poursuit ce dimanche à l'église des Dominicains de Perpignan. 70 stands d'albums et de vinyles de rock attendent les amateurs. « On trouve au FID des choses qu'on ne trouve pas ailleurs. Et les prix sont plutôt bas », a affirmé le critique musical Philippe Manœuvre présent samedi.

### Gard Tourné vers Paca ?

Un rapport de France Stratégies, commissariat général à la stratégie et à la prospective auprès du Premier ministre, publié fin août, pose la question d'un futur rattachement du Gard à la région Paca et non pas à Midi-Pyrénées. Il s'appuie sur des "indices" comme les déplacements domicile-travail ou la proximité de la capitale régionale.