

**PRODUITS DE LA VIGNE
LE NÉGOCE EN LIGNE**

Pro-wine est une place de marché consacrée aux vins et spiritueux et destinée aux professionnels européens. Imaginé par trois jeunes Charentais, cet espace virtuel vise à dynamiser les échanges dans le secteur vitivinicole. C'est aussi le moyen de s'imposer dans le «e-commerce».

«Notre atout est de connaître les besoins de la profession, de vivre dans un département qui balaie tous les produits issus de la vigne.» Xavier Bonnarme, distillateur dans les Borderies de Cognac, est l'un des artisans de Pro-wine. Emmanuel Bouyer et Fabrice Galteau, ses compagnons de projet, sont respectivement négociant et producteur.

Sur www.pro-wine.com, acheteurs (négociants, courtiers, distillateurs, détaillants, grossistes, cavistes...) et vendeurs (producteurs, négociants, courtiers) se donnent rendez-vous pour échanger tous les produits de la vigne, à toutes les étapes de fabrication. L'accès et l'usage leur sont gratuits.

A l'inverse, les fournisseurs ou prestataires (pépiniéristes, fabricants de bouchons, transporteurs...), qui trouvent là une nouvelle source de clientèle, acquittent un droit d'entrée. «Notre originalité par rapport à la dizaine de places concurrentes (qui pour la plupart se rémunèrent au pourcentage sur les affaires traitées) est de proposer un usage gratuit et de garantir la confidentialité des échanges, précise Xavier Bonnarme. Nous avons un devoir d'accompagnement. Ensuite nous vendons des prestations en communication, en informatique.» La place est européenne depuis le 1^{er} octobre, disponible en versions anglaise, espagnole et italienne. Les échanges intéressent les pays producteurs (France, Espagne et Italie) et les consommateurs (Anglo-Saxons). Pro-wine totalise déjà plus de 700 membres, enregistre environ 200 visiteurs par jour et avait, en quatre mois, atteint le seuil vital de 400 offres.

Astrid Deroost

**Un
dessert
en or**

Deux chefs poitevins ont été distingués lors de la III^e coupe d'Europe des saveurs régionales qui s'est déroulée du 25 au 29 septembre dans le Limbourg, en Belgique, près de Maastricht. Fabien Dupont, 28 ans, le chef du Château de Périgny, à Vouillé, dans la Vienne, a remporté la médaille d'or dans la catégorie «dessert» et Richard Toix, 37 ans, patron du restaurant Le Champ de Foire à Lençloître, a obtenu une mention spéciale dans la catégorie «poisson».

Deux autres chefs, Frédéric Massiot, chef de l'Auberge Pontoise, à Pons, et Marc De Passario, chef du Clocher de Saint-Médard, à Thouars, avaient été sélectionnés pour représenter la région Poitou-Charentes à ce concours biennal qui rassemblait, cette année, des cuisiniers venant de 320 régions d'Europe, concourant dans quatre catégories : entrée, poisson, viande et dessert.

La sélection avait été sévère en Poitou-Charentes, puisque, sur une cinquantaine de candidatures, le jury régional, composé d'éminents professionnels, avait sélectionné 14 chefs pour n'en retenir finalement que 4. Il faut dire que les restaurateurs de la région sont très attachés

à cette coupe d'Europe qui a été initiée, en 1995, par son président Jean-Pierre Raffarin. Celui-ci avait placé la coupe sous le patronage prestigieux de Joël Robuchon, l'un des princes mondiaux de la gastronomie, qui n'oublie jamais qu'il est né à Poitiers et qu'il a fait son apprentissage dans la région.

Pour faire saliver le lecteur, les recettes de nos trois mousquetaires de la cuisine picto-charentaise étaient les suivantes.

L'entrée de Frédéric Massiot proposait des huîtres de Marennes-Oléron pochées au pineau blanc, avec une émulsion de jus d'huître au beurre de Surgères ; le poisson de Richard Toix consistait en des filets d'anguilles avec un fumet de pinot noir du Haut-Poitou, croustillant de moelle et grenailles de l'île de Ré, confites au beurre de Pamplie ; la viande de Marc De Passario était de l'agneau, une selle au lard cuite à l'huile de noix et chenin sec du Thouarsais accompagnée d'un farci poitevin ; le dessert de Fabien Dupont était un moelleux tiède à l'angélique de Niort, gagnée au vieux cognac, croustillant amandes et coulis de caramel fleur de sel de l'île de Ré.

«Je n'ai pas eu de chance, s'exclame Richard Toix. Nos commis de cuisine, qui venaient de quatre écoles hôtelières belges et hollandaises, nous étaients affectés par tirage au sort. Je suis tombé sur une jeune hollandaise qui ne parlait ni français ni anglais. Comme je ne parle pas hollandais, la communication n'était pas facile... Jusqu'à la catastrophe : à un moment, je lui demande de réserver mon fumet,

c'est-à-dire de le mettre de côté, et hop, je la vois le jeter dans l'évier !» Cet incident fera perdre à Richard une demi-heure et vraisemblablement la médaille d'or. Mais le jury, qui lui accordera vingt minutes supplémentaires pour refaire son fumet, sera tellement séduit par son plat qu'il lui décernera une mention spéciale, alors que tout retard dans la présentation du plat était éliminatoire. Pour mémoire, ce fumet, qui servait à assouplir la sauce principale au pinot noir, consistait en une réduction d'arêtes d'anguilles, de persil, de pied de veau et de pinot. Dans son restaurant, Richard Toix l'aurait préparé à l'avance. Mais, pour cette coupe d'Europe des saveurs régionales, tous les chefs doivent apporter, en dehors de tous leurs ustensiles de cuisine, tous les ingrédients nécessaires à la confection de leurs plats, sans éléments préparés à l'avance. Tout le monde avait une heure et demie, sauf pour les viandes où les cuisiniers avaient deux heures. Hors délais, pas de salut !

Cette semaine gastronomique a laissé aux jeunes chefs picto-charentais un souvenir qu'ils qualifient d'«inoubliable». Au point qu'ils n'ont qu'une idée : celle de concourir de nouveau dans deux ans, en échangeant les catégories de cette année, Fabien Dupont s'attaquant au poisson et Richard Toix au dessert...

Claude Fouchier

Richard Toix, à gauche,
et Fabien Dupont, à droite.



Maïm Rezoung



Maïm Rezoung