

MAGAZINE GASTRONOMIE

À TABLE AVEC...

BLAISE ET ERICA VAVRO

Après le père, le fils (et la belle-fille). Si le "tout Lyon" connaît Alain Vavro, le designer star de la cuisine lyonnaise et graphiste patenté de la vaisselle bocusienne – qui a pensé Argenson, La Rotonde, la brasserie du Hilton, Jols, Mendo, A Point, Dubceuf, Mathieu Viannay, Belles Rives, l'OL Café, pour n'en citer que quelques-uns –, moins nombreux sont ceux qui ont entendu parler de Blaise du même nom. Il tient, avec sa femme Erica, rencontrée sur les bancs du lycée en série arts plastiques, l'une des plus grandes caves lyonnaises : Vavro & Co. Un nom qui sonne bien et qui a su profiter de la notoriété du paternel. De quoi bien amorcer une aventure démarrée un peu par hasard, car Blaise Vavro, à l'origine, envisageait de devenir commissaire-priseur. Échouant à l'examen final, il se lance très sérieusement dans la musique en enregistrant un disque. Sauf que, vivre de ses chansons, c'est pas donné à tout le monde. Un été, Blaise fait un remplacement chez Vinocave, cours Franklin-Roosevelt. Cet univers lui plaît. Il goûte des vins, rencontre ceux qui le font, raconte leur histoire aux clients, se documente, commence à rentrer ses choix de bouteilles.

D'une semaine de contrat initial, il restera plusieurs années, avant de racheter la cave en 2003. Travaux titanesques et ouverture dans la lancée. Le succès est au rendez-vous. Les Vavro ont un carnet d'adresses long comme le bras, une collection de plus de 1 000 références et surtout le côté "canon". Explications des intéressés : "Grande ou petite bouteille, il faut que ça canonne." Car si les deux jeunes parents ont acquis, au fil du temps, de sérieuses notions sur le sujet, ce qu'ils détestent par-dessus tout c'est l'"intellectualisation du vin". "Ce qui nous intéresse, c'est de conseiller les gens, d'aller dans leurs souvenirs lointains, de rentrer dans leur intimité", lance Erica. "Après, derrière une bouteille, il y a un viticulteur, une histoire, des racines, un terroir", continue Blaise. "Si on aime le vin, on aime la nourriture, donc la culture", assène Erica. "C'est ça le vin, un produit culturel, plus qu'une étiquette ou une aromatique", poursuit Blaise. Chez Vavro & Co, vous l'aurez compris, ça tchathe. Il faut croire que ça marche, car leur cave ne désemplit pas. On y croise aussi bien la petite (et chic) mamie de quartier – on est en plein 6^e –, que le gros chef d'entreprise (bouteilles à 2 000 euros) ou l'étudiant fauché qui cherche de bons flacons à deux francs six sous. Avant de partir, Blaise et Erica nous font goûter un bordeaux côtes de Francs, château Le Puy du domaine Amoreau, millésimé 2003. Ce sont les fameuses "gouttes de Dieu", du nom du manga éponyme de Tadashi Agi (lire notre article d'octobre 2009). En quelques heures, la cote de la bouteille (élue meilleur vin du monde, sur 30 000 goûtés) est passée de 18 à 1 500 euros. "Nous, on l'a laissée à 18 euros", se congratulent les Vavro. Bon choix. Bon flair. S'ils ne se sentent pas en harmonie avec les gens, ils sont incapables de création. Avec cette philosophie, rien d'étonnant à ce que leurs clients deviennent leurs amis.

GUILLAUME LAMY



“Il ne faut pas tant regarder ce que l'on mange que celui avec lequel on mange”

ÉPICURE

GASTRONOMIE



LE MENU

Les époux Vavro nous ont emmenés déjeuner chez leurs copains d'I-Way, pour qui ils imaginent la (jolie) carte des vins. Leur manière à eux de nous “faire” à manger, comme le veut cette rubrique...

- **Sélection de charcuteries italiennes**
Jambon cuit à la truffe d'été, coppa parma affinage 120 jours, jambon de Parme affinage 20 mois, saucisson fiocco
- **Filet mignon de cochon**
Pont Neuf de céleri et caviar d'aubergines, jus corsé
- **Nougat glacé comme un esquimau**
Financier au miel et coulis de fruits rouges

LES VINS

- Vin de pays d'Allobrogie Argile 2009, domaine des Ardoisières.
- Côtes de Francs, château Le Puy, du domaine Amoreau, millésimé 2006.

LEURS TABLES PRÉFÉRÉES

- **I-Way**, “pour le travail de la carte qui change chaque semaine, le lieu lunaire, unique et ambitieux, les prix intelligents du menu et des vins”.
- **Le 126**, “c'est étonnant d'être si jeune et si doué !”
- **Le Neuvième Art**, à Saint-Just Saint-Rambert, “la synthèse fantastique d'une cuisine contemporaine!”

DERNIÈRE ÉMOTION

Le millefeuille de légumes sans pâte, saveur des prés et des jardins, chez **Flocon de Sel**, à Megève.

SOUVENIR DE VIN

Chambolle-musigny 1^{er} cru Les Amoureuses 2004, domaine Mugnier. “Après une journée de travail, avec quelques amis, complètement improvisé au magasin. C'est tout ce qu'on aime en bourgogne : du fruit, de l'élégance et de la fraîcheur, un vin poétique et sensuel, super direct. On ne lui a laissé aucune chance !”



© Tim Douet