

Pontarlier

Au Domaine, un nouveau bar et cave à vin avec 300 références à la carte

Rue de Salins, à la place de l'ancien restaurant de la station-service, le bar et cave à vin Au Domaine vient d'ouvrir ses portes pour le plus grand plaisir des hédonistes. Les deux gérants, véritables férus de pinard, ne désirent qu'une chose : partager leur passion avec leurs clients.



Simon-Nicolas Cecchi-Cravero (à gauche) et Romain Gêrôme se sont rencontrés sur le tard, mais leur association semble couler de source. Photo Victor Massias

« Le vin est un messager du terroir, d'une histoire. » Quand Simon-Nicolas Cecchi-Cravero parle de pinard, le ton de sa voix se solennise. Le sujet devient sérieux. Tellement sérieux que l'ancien directeur de la Culture et des Sports à la mairie de Pontarlier s'est associé à Romain Gêrôme pour ouvrir le bar et cave à vin Au Domaine, depuis ce vendredi. « C'est vraiment rigolo parce que, tant dans nos métiers que dans nos visions du vin ou nos appréhensions de la vie, on n'a rien à voir, mais finalement, on se complète super bien », s'amuse Simon-Nicolas.

« *Il faut s'écouter soi-même, se faire confiance* »

Effectivement, a priori, après 25 ans dans la vente automobile, peu d'éléments prédestinaient Romain Gérôme à s'associer à un Nîmois, venu de Paris à Pontarlier il y a dix ans pour devenir directeur des services techniques. Mais voilà, il y a le vin. « J'ai déjà géré des espaces culturels, mais ça fait des années que j'ai envie d'ouvrir un lieu à moi dans le monde du vin », confie Simon-Nicolas. « J'ai passé une formation de sommelier caviste à Dijon, dans l'école Franck Thomas. Il faut s'écouter soi-même, se faire confiance. Ce n'est qu'une question de plaisir. » Romain, lui, est plus autodidacte. Son moteur : la passion. « J'ai commencé à travailler en Bourgogne, à Beaune. C'est là que tout a commencé. J'avais un secteur extrêmement intéressant puisque je couvrais Meursault, Volnay, Pommard, Monthelie... C'était une bonne période, j'ai goûté des vins extraordinaires ! »

Des vins uniquement français

Vu sous cet angle, leur association semble couler de source. En réalité, les deux acolytes sont totalement complémentaires. « Romain a une connaissance encyclopédique du vin, c'est assez impressionnant, il connaît les domaines, les cuvées... », s'étonne Simon-Nicolas. « Moi, j'ai une connaissance très technique, mais dans une dimension gustative. »

Ils se sont donc lancés main dans la main vers cette nouvelle aventure uvale avec Au Domaine. À l'heure actuelle, seule la cave à vin est ouverte. Pour le bar, il faudra attendre deux semaines (voir par ailleurs). La petite restauration (planches, huîtres, escargots, foie gras) viendra dans un troisième temps.

L'établissement, qui ne propose que du vin français pour l'instant, sera le seul de la ville à proposer le concept du droit au bouchon, c'est-à-dire la possibilité d'acheter une bouteille parmi les 300 références proposées et de la déguster à table, moyennant un petit supplément. « Et on a que du super pinard ! », assure Simon-Nicolas. « Ils sont tous très bons parce qu'on a pris le temps de tous les goûter. Ça fait un an et demi qu'on voyage, qu'on fait des salons, qu'on découvre... »