

WINE GAMING

Va où le vin te mène

Au 14 bis place Gaillard à Clermont-Ferrand, l'enseigne les Petits Crus voit les choses en grand. En cave un concept innovant – le Wine Gaming –, et au rez-de-chaussée des planches à déguster. Un mariage équilibré pour découvrir le vin et ses secrets.



© Beeps



Après Toulouse et Paris, le 9 juin dernier, la jeune franchise des Petits Crus qui mêle découverte œno-ludique et dégustations de mets et vins a ouvert en Auvergne sa troisième adresse. Charles Courtet rejoint ainsi la fine équipe composée de François Bourgon, un MOF fromager qui sélectionne et affine les fromages des Petits Crus, Corentin Quemener, Monsieur vin chargé de sélectionner une vingtaine de vins atypiques issus de l'agriculture biologique et Bertrand Castaing, à l'origine de l'enseigne des Petits Crus et créateur et lanceur du Wine Gaming.

WINE GAMING AU FORMAT XXL

En cette fin d'été 2021, Charles Courtet est satisfait par l'engouement de ses clients. « La version originale du Wine Gaming se joue à quatre ou six. Pour répondre aux retours, nous avons lancé un format élargi – le Wine Gaming Events – que je suis le premier à diffuser et qui peut compter jusqu'à 30 joueurs répartis en cinq équipes, avec un maître de jeu. Ce format est mobile, nous nous déplaçons dans les hôtels, sociétés, salles des fêtes... Dans la

« ÊTRE PARTIE PRENANTE DE LA DÉCOUVERTE. »

Team Building, le Gaming est important. Il y a un vrai challenge. » Les parties se déroulent dans la semi-obscurité d'une cave dédiée qui fleurit bon le secret. On y déroule des parchemins, déguste de petites fioles de vins (de 2 cl afin de respecter la modération en vigueur) et à chaque énigme résolue, on déverrouille cadenas ou cryptex, néologisme utilisé par Dan Brown dans son roman Da Vinci Code pour désigner une sorte de coffrefort portable conçu pour dissimuler des messages.

Et ce faisant, tout en jouant, on s'initie à l'œnologie. « On ne boit pas plus de deux verres en goûtant quinze vins différents. Trois sont à sentir et on dispose d'un crachoir. Ce que j'aime dans cette vulgarisation ouverte à tous, c'est que chacun est partie prenante de la découverte. » Issu de la grande distribution, Charles Courtet a appris l'œnologie sur le terrain. « Avec ma compagne, nous passons nos vacances dans des vignobles, nous avons même fêté nos noces dans des vignes. Je dois ma reconversion à la Covid. Aujourd'hui,



je travaille en mode passion. » Au début de chaque partie, Charles assure le briefing et plonge les candidat(e)s dans l'atmosphère mystérieuse d'une très ancienne confrérie en contant la légende de Gilbert Gaillard, maire de Clermont-Ferrand de 1880 à 1884, que l'on disait féru d'œnologie et fin amateur de grands crus. « *La première énigme propose de reconnaître un vin bouchonné. Les défauts du vin sont très intéressants. Ils sont dus à tout un tas de raisons. La dernière se concentre sur la reconnaissance du cépage et la méthode de vinification.* » Au terme d'un temps imparti – entre 1h10 pour la version à six joueurs et 1h45 pour la version à 30 – une bouteille de vin est enfin libérée, les esprits sont plus éclairés, les palais et la mémoire olfactive plus affûtés.

EN QUÊTE D'ÉQUILIBRE

Outre le Wine Gaming, Les Petits Crus ont avant tout été conçus comme des espaces de dégustation où les maîtres des lieux jouent le rôle d'entremetteur. « *Nous proposons six planches différentes ayant pour thème l'union entre six vins atypiques et six fromages fermiers au lait cru, essentiellement des IGP en provenance de toute la France. Nous choisissons toujours un vin pour un fromage et non l'inverse.* » Selon les caractéristiques de cha-



cun, le mariage est qualifié de passionnel, fusionnel, voluptueux, capricieux, choucou – « *les meilleurs du moment selon nous* » – et même infidèle – « *c'est une assiette de charcuterie* ». « *Notre carte 100 % fromages d'Auvergne est quant à elle destinée aux touristes* ». En cave, mas d'Intras, galinette rouge, révélation, roc rolle, lapuyade..., tous ces nectars sont sourcés aux domaines par Corentin. « *Les clients dégustent à l'aveugle puis nous leur confions un livret où ils découvrent entre autres les provenances et les raisons de ces unions. Il faut bien compter deux heures pour une dégustation. Nous échangeons avec eux au moins trois fois par repas. Et nous terminons par une palette de vins et chocolat, des accords composés avec l'enseigne clermontoise de chez Thuriès. Le dernier vin est souvent un moelleux car le sucre vient casser l'amertume.* » Va où le vin te mène, va où le vin te mène, va!

Corinne Pradier

Wine Gaming

Pour jouer, deux possibilités : dans les sous-sols des restaurants Les Petits Crus (Clermont Ferrand, Toulouse et Paris) pour le Wine Gaming « Original » ou directement chez les vignerons partenaires pour le Wine Gaming « Découverte » afin de connaître leur domaine et leur façon de travailler. « *Je suis en train d'écrire le scénario d'un Cheese Gaming. Un de mes rêves : proposer un catalogue de jeux épicuriens.* »