

Au cours d'œnologie, on cultive la convivialité

Par L'Est Républicain - 22 janv. 2022 à 18:01 - Temps de lecture : 2 min



Les ateliers « Vins & Saveurs » ont lieu à la MJC Étoile.

Les cours d'œnologie s'adressent à tous les amateurs de vin. Au programme, chaque mois, initiation à l'art de la dégustation et découverte de régions viticoles. Les ateliers « Vins & Saveurs » ont pour objectif d'apprendre à marier les mets et les vins. Jeudi soir, François Geffriaud, qui a repris il y a 2 ans la cave du Faubourg, a également repris les cours d'œnologie à la MJC Étoile.

Parcours atypique

« Les cours sont un peu l'ADN de la cave. Je suis passionné et j'aime cultiver la convivialité pour faire connaître les vigneron et leurs méthodes de travail. J'ai travaillé 10 ans sur les vins de Bourgogne à Dijon, puis 10 ans dans l'audit et le contrôle financier avant de me reconvertir en suivant un master à Dijon. Je suis issu d'une famille d'épicuriens qui a le sens et la culture de la bonne table, du partage et de la convivialité. Un univers où l'on n'a jamais fini d'apprendre. Les rencontres avec les vigneron sont une richesse, ils transmettent leur passion, leur histoire. La nouvelle génération ne consomme plus comme leurs aînés, ce n'est plus une consommation alimentaire, mais une consommation plaisir avec des découvertes de grande diversité. »

Une soirée dans le Sud-Ouest

Les uns sont là pour prendre des cours et savoir mieux associer plats et vins. D'autres, en passionnés, viennent depuis plusieurs années, pour découvrir de belles productions.

Jeudi, ils ont découvert le Sud-Ouest viticole qui regroupe les vignobles du bassin de l'Adour (Béarn, Gascogne), des montagnes du Pays basque et de l'Aveyron (Rouergue).