

Rechercher OK



RESTAURATION

Un bistrot à vin avec vue sur l'eau

mercredi 22 août 2012 09:33

Lattes (34) Le bistrot d'Ariane a été créé en 1994 par Caroline et Christian Curtet, deux passionnés des vins du Languedoc. Dans la cave du restaurant, des milliers de flacons racontent l'évolution des vins de la région.



Caroline et Christian Curtet, les propriétaires du Bistrot d'Ariane à Lattes.

Ce bistrot typique de Lyon ou de Paris est exotique sous le soleil d'une marina de Lattes (34), près de Montpellier. C'est pourtant le quai de Port Ariane que Caroline et Christian Curtet ont choisi pour ouvrir leur Bistrot d'Ariane en 1994. "Les clients ne viennent pas là par hasard", expliquent les propriétaires. Loin du tumulte de la ville, les habitués viennent tant pour la cuisine que pour la cave.

Les recettes de tradition bistrotière sont préparées par Denis Roubeau. Les beaux produits d'origine (cochon noir de Bigorre, viande de l'Aubrac, quenelles des halles de Lyon, pêche de Méditerranée), sont travaillés sur place, pâtisserie comprise. La carte se renouvelle au fil des saisons, permettant de proposer de nouvelles idées d'accords mets et vins. Car le vin est le trésor de ce bistrot qui aligne 300 références mêlant vigneron stars et nouveaux talents : Peyre Rose, Clos Marie, Montcalmès, Granges des Pères, Mas Julien... Près de 7 000 bouteilles en cave, patiemment gardées jusqu'à leur idéal. Particulièrement riche en crus du Languedoc-Roussillon, la carte des vins explore, avec la même démarche d'amateur averti, les vignobles du Rhône, de la Bourgogne ou de la Loire. Les sommeliers ne sont autres que les propriétaires des lieux. Ils sont allés à la rencontre des producteurs, à l'époque où ce vignoble prenait un bel envol. "Chaque vigneron a une histoire particulière. À travers eux, c'est toute la magie du vin que l'on découvre", s'enthousiasment-ils. Ils connaissent chaque cru de leur carte, ils ont vu évoluer les vigneron et vieillir les millésimes.

Moduler les coefficients selon les domaines

Ouvert tous les jours sauf le dimanche soir, le Bistrot d'Ariane fonctionne avec une équipe de 12 personnes. Il sert jusqu'à 80 couverts par service : clientèle d'affaires, jeunes amateurs ou vigneron et cavistes venus pour la cave. Pour tous, la politique de la maison est l'accessibilité. Deux ou trois références du Languedoc sont proposées au verre pour la découverte. Depuis toujours, on peut repartir avec une bouteille ouverte. Les menus commencent à 19,50 € au déjeuner, la carte des vins à 20 € pour un AOC bio du domaine de la Prose. Caroline et Christian Curtet veillent à garder un prix de vente raisonnable en modulant, au besoin, les coefficients suivant les domaines : "L'amateur de vin connaît très bien le prix des bouteilles." Les vigneron aussi apprécient que les marges restent sages. Le vin réalise environ 25 % du chiffre d'affaires du bistrot, en légère baisse cette année : la clientèle d'affaires veille de beaucoup plus près à sa consommation, en quantité



BLOGS DES EXPERTS

Pâtisserie : dictionnaire

Eric Glatre

"Appareil à bombe : faut-il verser le sirop en filet sur les oeufs ou le faire tout d'un coup ?" jfm2a

Tous les blogs des experts (44)

Salon LHR, Emploi JEUDI 27 SEPTEMBRE 2012 Plus d'infos sur WWW.LHR-EMPLOI.FR

KIFAIKOI.COM

HYGI - PLUS

Hygiène HACCP

Spécialiste des contrôles d'hygiène et de température

Rechercher un fournisseur

VIDÉO

La mer dans l'assiette au « Milleim »

Autres vidéos

ÉCOLES-FORMATIONS HÔTELIÈRES

- Trouver une école ou une formation Orientation scolaire : - infos diplômes - descriptif des programmes - débouchés métiers

LHOTELLERIE-RESTAURATION.COM



Infos par pays, fiches pratiques, offres d'emploi internationales

comme en budget.

Si la carte des vins, détaillée par régions est éclairée de commentaires très personnels, le conseil en salle est aussi très important. Caroline Curtet soigne la confiance de ses clients et privilégie toujours un vin adapté à la circonstance, à un bon rapport qualité-prix. L'important pour elle est de privilégier le plaisir : *"Il ne faut pas rendre le vin trop intellectuel : il s'inscrit dans un ensemble pour donner un moment unique."* Elle veille néanmoins scrupuleusement à la température de service et propose souvent de carafer les vins qui s'y prêtent. Pour assurer un service dans des conditions idéales, le restaurant dispose de trois Eurocaves et d'une cave de stockage alimentés par la cave de garde.

Bien avant la mode des bars à vin ou de la bistronomie, la juste combinaison de cuisine gourmande pour jolis flacons du Sud a fait ses preuves. Aussi, Caroline et Christian Curtet gardent la même approche pour leur deuxième adresse, La Factory, qui va ouvrir à l'automne à port Marianne, à Montpellier.

Anne Sophie Théron

Le Bistrot d'Ariane
Port Ariane
34970 Lattes
www.bistrot-ariane.fr
Tél. : 04 67 20 01 27

 [S'abonner à la newsletter quotidienne](#)

Partager cet article :



RESTAURATION

[Autres articles...](#)



Retour à Manosque pour Dominique Bucaille mercredi 5 septembre 2012 10:26

Après trois ans passés à Grambois (Vaucluse), le chef vient d'ouvrir son nouveau restaurant dans une maison de charme au coeur de la ville. [Lire la suite](#)



Le vieil atelier fait du neuf avec de l'ancien mercredi 5 septembre 2012 09:48

Un an après l'ouverture de ce restaurant, les travaux commencés en 2008 vont bientôt s'achever avec le même... [Lire la suite](#)



Félix, un restaurant à Rennes tendance **New-York** mercredi 5 septembre 2012 09:21

Le nouvel établissement très new-yorkais signé Yann paigier, vient d'ouvrir dans la métropole bretonne... [Lire la suite](#)



Les Salins succèdent à la Rue Le Bec mercredi 5 septembre 2012 09:06

Le chef étoilé Christian Têtedoie et ses associés ont racheté l'ancienne brasserie de Nicolas Le Bec, qu'ils ont rebaptisée Les Salins... [Lire la suite](#)



Tous au restaurant vise au moins les 400 000 clients mardi 4 septembre 2012 19:35

La troisième édition de Tous au restaurant, du 17 au 23 septembre prochains, monte en puissance et innove avec le Restomobile qui... [Lire la suite](#)