



## Les frontons à la conquête de la Ville rose

Vins - Livre et vins



Lors de la présentation du livret, lundi, à la Cendrée./ Photo DDM

Cités dans des revues américaines, stars des tables anglaises, chinoises ou canadiennes... les vins de Fronton parcourent de plus en plus le monde avec succès.

Chez eux, en revanche, la partie n'est pas toujours gagnée, notamment à Toulouse . La Ville rose, si elle ne boude pas vraiment son vignoble, ne le porte pas forcément aux nues. C'est donc une véritable conquête, à une trentaine de kilomètres du terroir où ils naissent, que les frontons ont entrepris ces cinq dernières années. A coups de manifestations intra muros, et via une campagne de publicité régulière, ils dévoilent leur nouveau visage, à la fois plus adapté à la demande, tout en valorisant leur typicité fondée sur la célèbre négrette. Lundi, une nouvelle tentative de séduction des Toulousains a été lancée, au restaurant la Cendrée, à travers deux opérations. La première est un affichage en ville d'une série de photos de vigneronnes grimées selon leur cuvée phare ou leur passion. Le château La Coutelière, se retrouve par exemple star de la rue... des Couteliers. La cuvée Astrolab, de la cave Vinovalie, est l'invitée du musée Paul Dupuy, le Secret des étoiles, de Joliet, s'affiche à l'observatoire de Jolimont... Au total une vingtaine de vigneronnes se sont prêtés à ce jeu visant à les sortir de l'ombre en attirant le regard sur des vins issus de leurs personnalités parfois fortes.

[Visualiser l'article](#)

Mais la nouveauté est aussi et surtout la sortie du deuxième opus du livret «Un chef un vigneron». Le premier exemplaire, l'an dernier, s'est écoulé à 20 000 exemplaires. Le second a été édité à 30 000, toujours réalisé en partenariat avec le label national Tables et Auberges de France. Son président, Jean Lanau, a salué ce livret parlant de «réussite due aux alchimistes de la négrette et aux chefs investis». Une vingtaine d'entre eux propose donc une recette associée à un fronton que l'on retrouve sur leurs tables. Des grands noms de la restauration, les étoilés Franck Renimel, Jérémy Morin ou Yannick Delpech côtoient de talentueux chefs toulousains et Tarn-et Garonnais.

Deux départements main dans la main

Frédéric Ribes, président du syndicat des vigneron, en a profité pour mettre l'accent sur l'«importance des circuits courts que révèle ce livre» tout en saluant «la collaboration entre les deux départements Haute-Garonne et Tarn et Garonne». Le livret, au titre d'une synergie grandissante sur l'œnotourisme, est en effet soutenu par le Comité départemental du tourisme 31 (CDT) et l'agence départementale touristique de Tarn-et-Garonne. Didier Cujives, président du CDT, a ainsi salué «la mobilisation et l'énergie mise en œuvre par les vigneron et les chefs toulousains qui mettent en avant la grande qualité des frontons indispensable à l'obtention du label Vignoble et découverte que nous attendons tous !». «Il était normal de travailler ensemble. Un grand pas a été fait mais il reste encore beaucoup à faire» a renchéri son homologue tarn- et -garonnaise, Francine Debiais.

Aujourd'hui, les vins de frontons, c'est environ 8 millions de bouteilles annuelles, dont 52 % sont vendues en grande distribution, 20 % en vente directe, 13 % chez les cavistes et restaurateurs, et 15 % à l'export.

Le livret est disponible le chez les restaurateurs, les vigneron et à la maison des vins de Fronton.

Quels restos ?

Les restaurants haut-garonnais et de tarn-et-Garonne participant : Bistrot Constant L'Etang d'O ; La Cendrée ; La Croisée des Saveurs ; Au fil de l'eau ; En Marge ; La Pente Douce ; La Table du Belvédère ; Le D'Cadéi ; le Bistro des Capucins ; Les Petits Fayots ; Solides ; Xavier Fromager Affineur, L'Affine Bouche ; Emile ; l'Amphitryon ; L'Aparté ; L'Estanquet ; La Pergola ; Le M. 1474 ; Les Jardins de Fanette.