



Saveurs sincères

On peut très bien être discrets et tenir un commerce qui marche dans le coeur de ville sétois. Une cave plus précisément, où l'on peut également se restaurer. L'endroit s'appelle le plus simplement du monde **La cave à manger**, il est situé à la place de l'ancien bar à Lire, sur la place de la mairie avec également une entrée 28 rue Mario Roustan. Fred et Marie ont fait les choses posément, sans tambours ni trompette. Aujourd'hui, après quelques mois d'acclimation et un été du tonnerre, ils et ce sont fait une clientèle : des gens aisés, d'autres qui le sont moins, de tous les âges à partir de la majorité...! Certains se délectent en passant d'un vin naturel (Sylvie affectionne le qualificatif de sincère) qu'il font durer l'espace d'un rêve, d'autres ripaillent joyeusement et repartent avec un carton de douze bouteilles. Et c'est précisément cet éclectisme qui apprécie ce couple animé par la même passion du vin nature (rien à voir avec le bio dans lequel on peut rajouter beaucoup "d'ingrédients" tient à rappeler Fred. . Quand Sylvie, , qui oeuvre essentiellement avec des produits du coin n'est pas là, Benoit fraîchement embarqué dans l'aventure ouvre une des spécialités locales qu'ils ont sélectionné en fonctions de leur carte des vins. Ce grand amateur et connaisseur de vin l'est aussi de cuisine, un bon verre de vin peut se boire seul, mais certains alliages sont exquis assure t-il et de nous mimer l'effet du mariage la brandade de morue avec certains blancs...!!! Apparemment, renversant !

La cave à manger qui vient d'être distingué par le label *Tables et auberges de France* catégorie *café* et qui est sur le site raisin (le site du vin naturel) est un lieu simple et raffiné, calme. Sa terrasse ombragé, est l'une des agréables de la ville. Ouvrir un tel lieu s'inscrit dans une démarche de solidarité et de confiance envers certains vigneron dont le métier a évolué souligne Fred. . Aujourd'hui on attend le derniers vin d'un tel ou d'un tel comme le prochain album des Beatles (il n'en est pas de prévu!!!) . Avant on faisait ses choix à partir d'un vignoble, aujourd'hui l'audace, l'imagination, de certains leur valent d'être, dans le milieu, considérés comme des Rock star. C'est ce qui, , pour ce dernier, permet au vin de demeurer vivant comme le revendique un autre bistrot (justement nommé le vin vivant) un peu plus loins rue André Porte. En tout cas, visiblement, il y a de la place pour tous le monde et du vin pour tous les goûts.

La Cave à manger

Tel : 04.67.51.54.90

Cette adresse e-mail est protégée contre les robots spammeurs. Vous devez activer le JavaScript pour la visualiser.