

# AUVERGNATES

## Femmes de vins et de talent

Suite et fin de notre dossier consacré aux femmes qui font vivre le vin au Auvergne... Cette semaine, rencontre avec deux auvergnates Annie Sauvat Blot et Chantal Petillat, qui chaque jour, contribuent à faire vivre leur terroir.

### Chantal Pétillat, d'un beau métier à l'AOC

Comment êtes-vous devenue viticultrice ?

Tout simplement en me mariant ! J'ai rencontré Jean-Louis dans une clinique, où nous venions d'être opérés tous les deux. Nous avons pris le temps de discuter, puisque nous n'avions rien à faire ! Régulièrement pendant deux ans je suis allée chez lui le week-

end. Je faisais un peu de vente au caveau de dégustation. Je m'occupais de la comptabilité. Finalement, je me suis dit que cette vie me plaisait et je me suis mariée. Épouser un vigneron, c'est épouser son métier, mais aussi sa famille, puisque souvent les parents habitent à côté. Ma plus grosse crainte était de ne pas m'enten-

dre avec mes beaux-parents. Il fallait que je trouve ma place tout en ne les bousculant pas trop. Ils ont été très compréhensifs et m'ont laissé de plus en plus de responsabilité. Cela m'a beaucoup aidé.

C'est un milieu difficile ?

Il y a quelques années, sans doute. A présent, je ne trouve pas que cela soit difficile. Ce n'est pas être une femme qui est difficile. C'est le milieu d'où on vient, qui peut l'être. L'approche des clients est sans doute différente pour les femmes et le discours aussi. Avec les fournisseurs, il y a moins un rapport de force. Si nous connaissons bien notre travail, nous pouvons gérer un domaine comme nous gérons notre maison, l'organisation, le côté esthétique, l'accueil des clients. Ces touches féminines rassurent souvent les gens. En matière de vin, les femmes ont un palais très déve-

loppé et un goût très sûr. Les clients nous font confiance, et nous parlons souvent de cuisine en faisant les dégustations. C'est notre manière à nous de faire participer les clientes !

Comment voyez-vous l'avenir des vins d'Auvergne ?

C'est encore mieux de répondre aujourd'hui, puisque nous venons juste de passer en AOC. Malgré tout les Saint-Pourçain se vendent bien et ont assez bonne presse auprès des restaurants et des cavistes. Pour notre domaine, nous ne nous endormons pas sur nos acquis. Chaque jour, nous remettons en question notre façon de faire le vin, de le vendre. Nous recherchons des idées nouvelles pour des produits susceptibles de plaire aux gens, des vins que les autres ne font pas et qui nous ouvrent des marchés différents, comme les pâtisseries et les chocolateries par exemple, qui re-



vendent Couleur Framboise et Bulles des Champs. Pour nos vins tranquilles, nous tenons à avoir une qualité constante pour ne pas déstabiliser nos clients. Nous espérons augmenter le volume des vins que nous exportons au Canada, soit 15% de la production, en proposant d'autres cuvées. **Domaine de Bellevue, Meillard (03)** Tél. : 04 70 42 05 56.

#### Points de vente

- ▶ L'Ambassade d'Auvergne, 22 rue du Grenier St Lazare, Paris (3<sup>e</sup>)
- ▶ Cave Au Bon Plaisir, 104 rue des Pyrénées, Paris (20<sup>e</sup>)
- ▶ Cave de Don Doudine, 38 Rue Myrha, Paris (18<sup>e</sup>)
- ▶ French Addiction, 7 rue Cavalotti, Paris (18<sup>e</sup>)
- ▶ Le Cellier d'Alésia, 21 rue Alphonse Daudet, Paris (14<sup>e</sup>)
- ▶ Le Comptoir du Terroir, 5 rue Etienne Marcel, Paris (1<sup>e</sup>)
- ▶ Ma Cave en Ville, 105 rue de Belleville, Paris (19<sup>e</sup>)
- ▶ Tous à la Cave, 119 rue Léon Maurice Nordman, Paris (13<sup>e</sup>)
- ▶ Sud Ouest Monceau, 8 rue Meissonnier, Paris (17<sup>e</sup>)

## Portrait

### Annie, la viticultrice de Boudes



Annie Sauvat Blot est viticultrice dans le vignoble des Côtes d'Auvergne depuis 1987. Après son BTS élaboration et commercialisation des vins et spiritueux à Macon (71), elle s'est installée avec son père, - déjà viticulteur-, et son mari Michel Blot, qui possédait le même diplôme qu'elle. Le début d'un beau parcours. « En tant que femme j'ai toujours été très bien acceptée dans le milieu du vin, raconte Annie. Mais nous devons être compétentes, et montrer nos capacités professionnelles. Aujourd'hui, quand on fait de la technique, il faut une sacrée personnalité. Mais à partir du moment où l'on apporte quelque chose de différent, on est admise sans problème. L'arrivée des femmes a permis de désacraliser le vin. Les femmes n'ont pas d'interdits et elle re-

connaissent que le vin est un plaisir. » Pour Annie Sauvat, sur une exploitation viticole, les femmes apportent souvent leur touche personnelle. Elles personnalisent leur vin par leur féminité et ont plus le souci du détail. « Les femmes connaissent et sont plus sensibles aux arômes notamment grâce à la cuisine et à la parfumerie qui se reflètent dans les flacons qu'elles créent et qu'elles apprécient, explique t'elle. Je n'ai pas le sentiment, qu'être une femme dans le monde du vin puisse être une difficulté. Mais je ne pense pas non plus que ce soit un atout en soi. Aujourd'hui, de nombreuses femmes ont fait leur place dans ce secteur, qu'il s'agisse de la production ou de la commercialisation. Peut-être était-il plus difficile de s'imposer en production il y a quelques années ? Aujourd'hui les femmes ont prouvé leur talent de vigneron. Pour une femme viticultrice, le travail de la vigne est encore difficile de nos jours. Cela demande de bonne qualité physique. Mais ce métier nous donne beaucoup de joie et de satisfaction, de plaisir. Après un année de travail de tous les instants dans nos vignes, imaginez notre joie lorsque nous avons réussi à obtenir une très belle matière première avec une bonne maturité et un excellent état sanitaire, qui deviendra probablement par la suite un très bon vin ! De toute façon, notre métier est une passion... »

Domaine Sauvat Claude et Annie, Boudes (63)  
Tél. : 04 73 96 41 42  
www.sauvat-vins.com

#### Points de vente

- ▶ Cave d'Enghein  
30 bd d'Ormesson  
95 880 Engheins les Bains  
01 34 17 59 18
- ▶ Boutique de l'Ambassade d'Auvergne  
22 rue du grenier St Lazare  
75 003 Paris  
01 42 72 31 22
- ▶ Boutique du restaurant Chantairielle  
17 rue Laplace  
75 005 Paris  
01 46 33 18 59

**CHEZ PAPA**  
L'Aubergiste du Sud-Ouest

*La table nous rassemble*

RÉSEAU IREF AGRÉE

Trophée du Meilleur franchisé 2006  
des Réseaux Européens de Partenariat et de Franchise

**Un partenariat pour réussir durablement, basé sur les valeurs authentiques du terroir !**

**Rejoignez-nous, ouvrez votre restaurant chez Papa**

Un concept authentique

Des outils marketing efficaces

La force de 20 ans d'expérience

Une gestion spécifique adaptée

**À partir de 60 000 €, ouvrez votre table du Sud-Ouest !**

**Contactez Cathy au : 01 40 05 06 41 - www.chez-papa.com**  
**Chez Papa - 206 rue Lafayette - 75010 Paris - FAX : 01 40 05 96 62**  
**Accompagnement, Michel Kahn Consultants**