



La Cabane à Vin: la convivialité québécoise au coeur de Chinon

Depuis 2015 la québécoise Emilie Riopel a ouvert un bar à vin/cave à vin à Chinon (37), La Cabane à Vin. De sa passion du vin, naît une rencontre avec un vigneron Yves Plaisantin pour lequel « elle tombe en amour ». Elle concrétise son projet professionnel avec Matthieu Baudry, vigneron à Cravant-les-côteaux.

✘ Depuis deux ans la québécoise **Emilie Riopel** a ouvert un bar à vin/cave à vin à Chinon (37)

Emilie Riopel, née à Sainte Beatrix au Québec, a étudié à l'**Institut du Tourisme et de l'Hôtellerie du Québec** à Montréal (l'équivalent de notre école

hôtelière)

Grâce à cette formation professionnelle de trois ans elle fait de nombreux stages et obtient des diplômes en service puis en gestion de restauration. Durant son premier stage en 2008 chez **Cuisine et Dépendance**, restaurant de Montréal dont le chef est français, elle découvre l'univers du vin grâce à des collègues passionnés. Peu à peu elle propose à ses clients des accords mets/vins. « Je n'aimais pas le vin avant mes vingt ans, mais c'est vite devenu une passion. J'ai tout de suite eu un intérêt particulier pour la fraîcheur des vins de Loire » nous confie-t-elle.

Après un dernier stage puis une embauche dans un restaurant gastronomique de Charlevoix, elle décide de partir en Europe fin 2012. Elle souhaite notamment aller en France pour travailler dans les vignes. Elle part donc faire les vendanges au domaine **Causse-Marines** à Gaillac. « J'étais partie pour deux semaines et suis restée un mois et demi! C'était une expérience magnifique, une année difficile pour le vignoble, mais un travail passionnant »

Elle y rencontre des vignerons d'Anjou, **Jules et Tania Pithon, et Yves Plaisantin**, avec qui elle « tombe en amour ! » Elle travaille dans un restaurant en Alsace pour continuer l'expérience française et découvrir d'autres cépages. Mais son coeur la ramène en Touraine en 2014, où s'est installé **Yves Plaisantin**, avec qui elle travaille au domaine.^x « À ce moment je me suis beaucoup questionnée sur mes envies professionnelles. Je pensais depuis longtemps ouvrir une cave à vin, mais c'était impossible au Québec, car seule la **Société d'État des Alcools du Québec** (SAQ) peut commercialiser de l'alcool sur le territoire ».

Soutenue par Yves Plaisantin dans son projet, elle rencontre **Matthieu Baudry**, vigneron à Cravant-les-côteaux, avec qui elle décide de s'associer pour ouvrir un bar/cave à vin à Chinon. Emilie et Yves Plaisantin se marient en mars 2015 et la Cabane à vin ouvre en mai dans la foulée.

Le nom « Cabane à vin » est un clin d'oeil aux cabanes à sucre du Québec, endroit où l'on fabrique le fameux sirop d'érable. « Je souhaitais un nom simple et efficace » explique Emilie Riopel. « J'ai repris le logo d'une cabane à sucre qui appartenait à mes grands-parents ».^x La Cabane à vin référence plus de 150 bouteilles, dont une quarantaine de vins chinonais.

« Nous travaillons avec quinze vignerons de Chinon, le but n'étant pas de faire

uniquement une vitrine avec les vins de mon associé ou de mon mari » confie Emilie Riopel.

Les vins naturels et bio sont mis en valeur, des vins « proches du produit et du terroir, pas trafiqués » selon Emilie Riopel. ^x« Je sélectionne de plus en plus de vins étrangers, et ma plus grande fierté est de faire découvrir des nouvelles choses aux Chinonais. J'ai aussi une sélection de bières brassées du Québec et de France, quelques alcools, du cidre, et les délicieux jus de fruits de **Patrick Font** »

Les clients peuvent accompagner leurs verres de planches apéritives bien garnies: terrines de poissons de Loire de **Nicolas Hérault**, fromages affinés de **Rodolphe Le Meunier**, rillettes de canard de la ferme la **Gauloise Dorée** à Descartes... ^xLa Cabane à Vin propose de nombreuses dégustations chaque mois sur diverses thématiques: les vins d'Alsace, les bières québécoises... Et chaque mois il est possible de rencontrer un vigneron et de goûter ses vins (de novembre à avril)

L'été de nombreux concerts et festivals animent la terrasse. Une très bonne entente avec les cafetiers voisins permet à Emilie Riopel d'organiser de beaux évènements estivaux. ^x

Emilie Riopel sera soutenue par un collaborateur québécois pour les prochains mois, **François Fily**, venu lui aussi découvrir les vins français. La Cabane à vin aura donc doublement l'accent de la Belle Province.

« Le fait d'être québécoise a vraiment été un atout dès l'ouverture » confie Emilie Riopel. « Les Chinonais sont d'abord venus par curiosité et aujourd'hui ils reviennent par fidélité! »

Par Clémentine Chauveau

Crédit photos Clémentine Chauveau

La Cabane à vin

23 place du Général de Gaulle

37500 Chinon

02 47 95 84 58

RELIRE

Recette vin chaud au sirop d'érable