



Les Belles Caves à Tours : le lieu des vins par David Fontaine

En 2013, Jacky Blot vigneron propriétaire du Domaine de la Taille aux Loups à Montlouis sur Loire rachète le restaurant Rive Gauche rue du Commerce à Tours. Il en fait l'une des plus importantes cave en centre ville avec 1200 références en vin régionaux et grands domaines. David Fontaine, gère depuis trois ans cette adresse entre le bistrot, le bar lounge et le restaurant gastronomique, le tout ouvert sur

belle cave



David Fontaine, sommelier et gérant des Belles Caves, rue du commerce à Tours @ Dominique Postel Nouvelles Gastronomiques de Touraine

Les Belles Caves c'est d'abord une adresse cosy, un bar façon lounge où l'on peut déguster en famille ou entre amis un verre de vin, le tout accompagné de tapas ou autres propositions gourmandes, mais pas que : on peut également découvrir une belle collection de rhums et de whisky, français et japonais. Derrière le premier salon, se découvre la salle de restaurant, contemporaine ouverte sur une terrasse en patio avec vue sur le futur jardin du centre d'art contemporain. « Une aubaine pour nous car une fois le musée terminé, nous pourrions alors avoir une vraie terrasse ouverte, confortable et au calme. » confie David Fontaine le gérant de cette belle adresse tourangelle. Le calme un luxe qui se paie dans le quartier, la proximité avec les rues touristiques et fourmillantes du Vieux Tours, contraste avec l'ambiance feutrée des Belles Caves située dans cette partie de la rue du Commerce.



Le restaurant gastronomique des Belles Caves @ Dominique Postel Nouvelles Gastronomiques de Touraine

Côté breuvages, la boisson star ici c'est le vin. 1200 références entre le bar et le restaurant, avec une carte de 40 appellations proposées au verre, dont une dizaine de la région. « Souvent nos clients veulent goûter et découvrir autre chose que les vins locaux. Nous proposons aussi des vins du monde ou des Millésimes, et même des vins rares. » Comme ce Mas Jullien Millésimé 2012, « un vin exceptionnel du Domaine Destour, situé sur le plateau du Larzac dans le Languedoc, qui nous ont été offertes par le producteur à la fin d'un salon ». Car c'est aussi le rôle de David Fontaine de dénicher ces pépites. Sommelier de métier, il chine un peu partout la bouteille originale à proposer à sa clientèle. « Bien sûr nous avons aussi des vieux Millésimes de la Taille aux Loups (le domaine de Jacky Blot, propriétaire des lieux, NDLR). Notre envie ici c'est d'inviter à la découverte, c'est aussi l'intérêt d'avoir une cave ouverte sur les lieux de restauration. Parfois on l'ouvre spécialement après le service pour des clients curieux »

Simple, convivial et accueillant, c'est le triptique que souhaite développer David Fontaine dans son établissement, qui de prime abord ferait plutôt penser à un lieu

chic..et cher. « C'est encore la fausse idée qu'ont les gens sur Les Belles Caves : un endroit chic, et guindé. Ici j'ai envie simplement que nos clients passent un bon moment » Et les idées ne manquent pas pour faire découvrir l'endroit à une plus large clientèle des animations-dégustations thématiques, aux soirées « No Foot », David Fontaine réfléchit également à ouvrir sa gamme aux bières locales et artisanales « Il faut répondre avant tout aux demandes de la clientèle. La bière, même si ce n'est pas notre spécialité, est une boisson de plus en plus demandée et appréciée... »



David Fontaine, sommelier de formation, a débuté en salle chez Alain Chaplin au Moulin Fleuri (Veigné) en 1988. Il rejoint ensuite le château de Marçay avec Gérard Côme (aujourd'hui 1*Michelin, Château de Noirieux, Briollay,49), puis le Domaine de Beauvais et l'équipe de Frédéric Algan ; le Grand Monarque à Chartres, puis chez Didier Edon, les Hautes Roches à Rochecorbon. Entre temps, il fait l'ouverture de **La Closerie des Roses** avec le chef **Jean-Marc Terrien** (Varades, 44). **David Fontaine** marque une pause et s'oriente vers le commerce, avec un passage de huit années aux Belles Caves à Tours, la boutique de vente située à l'entrée des Halles de Tours. Mais l'univers de la restauration lui manque : il rejoint alors **Olivier Arlot** qui ouvre son premier restaurant **rue Colbert** (aujourd'hui L'Evidence de Gaetan Evrard), il suivra le jeune chef à **La Chancelière** à Montbazou. En 2014, Jacky Blot? qu'il connaît depuis 25 ans, lui propose un nouveau projet : la gérance de son restaurant, les Belles Caves à Tours. Une proposition sur mesure qu'il ne pouvait refuser.

Par Dominique Postel

Crédits photos : Dominique Postel

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Les Belles Caves

23 rue du Commerce 37000 TOURS

Tél : 02 47 05 71 21

[contact@lebistrotdesbellescaves]mail:contact@lebistrotdesbellescaves

www.lebistrotdesbellescaves.fr





La terrasse du restaurant ouverte vers le futur jardin du centre d'art contemporain @ Dominique Postel Nouvelles Gastronomiques de Touraine



Les Belles Caves côté Bar Lounge @ Dominique Postel Nouvelles Gastronomiques de Touraine