



La Cave des Darons... ...fait sauter les bouchons !

Ce titi parisien fan d'Audiard le sait : avec sa gouaille et son franc-parler, il ne passe pas inaperçu. Qu'importe, il ose, et creuse son sillon, pour l'amour des bonnes choses et d'une vie sans flonflons. A l'Aiguillon, dans sa Cave des Darons, il travaille sans œillères et aussi sans filet : normal pour un «maquereau de Godard» ! Allez, venez, Milord, découvrir son accueil : il est aux petits oignons.

Biberonné à la bonne bouffe

Quand Juridial, société d'avocats De sa famille répartie à Bordeaux, en Bretagne et à Lyon, Yannick Longépé a reçu en héritage l'absolue nécessité de bien manger : des plats mijotés pendant des heures, partagés en prenant le temps. De ses amis disséminés aux quatre coins du pays, il a gardé comme un cadeau le précepte suivant : «Ne soyons pas chauvins ! Peu importe d'où vient le vin, pourvu qu'il soit bon» ! Il se rappelle aussi son père, qui avait planté deux hectares de vigne pour avoir son propre vin.

Alors après des années passées à cent à l'heure, cet épicurien écolo a tout plaqué pour retrouver le goût de l'essentiel : une dolce vita au bord de l'eau, le plaisir de rencontrer, de conseiller, de recevoir, dans la cave qu'il a rachetée au début de l'été dernier. Il a quitté le stress et les bouchons, pour un environnement à taille humaine, où le contact est direct et se fait seulement par envie. Il s'est formé à l'œnologie : adieu la com', bonjour la vie !



Amoureux de la Terre

Pour Yannick, qui a foi en la Terre comme en une mère nourricière, il est essentiel de défendre le terroir, et de promouvoir tous ceux qui cherchent à faire mieux vis-à-vis de la planète. C'est pour cela qu'il intègre régulièrement de nouvelles références de vins bio, végétal, sans sulfites... Parce que faire un bon produit dans le respect du sol et des Hommes, c'est possible !

A chacun de ses voyages, en France et autour du monde, il a savouré ce que le local avait de goûteux : les mets, les boissons... et il suffit qu'il s'en rappelle la sensation, pour être aussitôt projeté ailleurs. Ses rêveries, il les partage aujourd'hui avec ses clients, ses fournisseurs. Il reçoit tous ceux qui le démarchent : discute, apprend, évolue... Il grandit en même temps que son offre s'étend, et son regard scintille à l'idée de partager ses dernières trouvailles.

Un bonheur dedans et dehors

Vous ne bouderez pas votre plaisir en déambulant dans la boutique. Qui aime se perdre dans les allées d'une belle librairie, sera ravi là aussi, de faire connaissance avec autant d'histoires de viticulteurs et de diversité des saveurs. En matière de bonnes bouteilles, on peut aimer cultiver ses



habitudes, comme apprécier le changement. Yannick fait des paris, pour faire goûter d'autres choses à ses clients. Il a d'ailleurs élargi sa gamme de crus exceptionnels, et son achalandage en matière de spiritueux. Whisky, rhum, gin : certaines bouteilles ne se trouvent que chez lui !

Et quand le temps sera revenu de partager un morceau, Yannick ouvrira le patio, dont la terrasse débordera de cette joie simple des moments qui marquent. Son bar à vins pourra recevoir les groupes d'amis ou de boulot, avec possibilité de privatiser la terrasse et même le sous-sol, au milieu des grands crus. Vin au verre, planches de fromage et de charcuterie : avant, pendant et après la saison, il fera bon à l'Aiguillon !

■ Par Cécile Desnouhes



La Cave des Darons

Yannick Longépé

30 boulevard de la Plage
Arcachon

05 56 54 82 60

info@lacavedesdarons.com

www.lacavedesdarons.com

[@lacavedesdarons](https://www.facebook.com/lacavedesdarons)

Ouvert

Du lundi au samedi

9h-13h / 15h-19h

Le dimanche

9h-13h



Marie Taieb

Rédactrice - Chroniqueuse

Mon métier, votre contenu rédactionnel.

Tél. 06 74 59 17 21 - www.redac33.com - marietaieb@orange.fr



Partenaire B'A

