

## INTERVIEW

## Jean-Pierre Lécluze

**"Ce qui compte, ce n'est pas l'étiquette mais ce qu'il y a dans le flacon".**



C'est dans un joli cadre rustique, à deux pas du centre-ville, que du personnel compétent répondra au mieux à toutes les demandes de la clientèle.

# Rencontre avec Jean-Pierre Lécluze

## maître caviste du Cellier Saint-Germain depuis 1979

Située à quelques mètres d'une église construite (entre 1470 à 1690) dans un style gothique flamboyant, la cave Saint-Germain a pignon sur rue depuis 1979. "Cet immeuble a été érigé juste après le terrible incendie qui ravagea la ville en 1720", raconte Jean-Pierre Lécluze, maître caviste. "En outre, il est intéressant de noter que ce lieu aujourd'hui dédié à Bacchus a d'abord été un hôpital", lance-t-il avec malice.

### De serveur à maître d'hôtel

Troisième enfant d'une fratrie de sept, issu de familles de maraîchers, de producteurs de volailles et de commerçants, il affirme que c'est de là qu'est né son intérêt pour les bons produits. A 16 ans, il jouera ses premières gammes dans la restauration. Il commencera tout en bas de l'échelle, comme simple serveur, pour devenir quelques années plus tard chef sommelier et maître d'hôtel dans des établissements prestigieux tel que "Le lion d'or".

### Le Baron

En 1972, il n'a que 25 ans et ouvre son premier restaurant : Le Baron. La belle société rennaise aime s'y retrouver. "C'était encore l'époque où les dames venaient dîner en robes longues", se souvient-il. En quelques décennies, il constate d'ailleurs d'importantes mutations dans les comportements alimentaires. Par exemple, déplore-t-il, "la rue est devenue un vaste restaurant et les réceptions canapés ont remplacé nos grands dîners". Quelques années plus tard, rue du Vau Saint-Germain, il fait coup double en ouvrant un restaurant de fromages au 1<sup>er</sup> étage et l'une des premières caves de la ville en rez-de-chaussée. Et là, le succès est aussitôt au rendez-vous, exit le resto !

### 5e meilleur caviste de France !

Puis, dans l'idée de développer ses activités, Jean-Pierre Lécluze s'installera dans le bas de la place des Lices dans l'hôtel particulier de Molan, classé aux monuments historiques. Dès lors, et inlassablement, il sillonne durant près de trente ans les terroirs à la recherche de vins raffinés, authentiques et originaux. Pour lui "ce qui compte, ce n'est pas l'étiquette mais ce qu'il y a dans le flacon".

A la veille de céder son commerce, il est fier d'avoir formé de nombreux employés sommeliers aujourd'hui bardés de récompenses. En 2012, le **Gault et Millau lui attribue la cinquième place sur une liste composée des 70 meilleurs cavistes de France !**



Nadine Gaillard, rodée au métier de caviste depuis plus de trente ans, poursuivra l'œuvre de Jean-Pierre Lécluze.

Nadine Gaillard, caviste depuis 1981 à Cambrai, diplômée de l'école de Bourgogne et spécialiste en whisky, a succédé depuis le 4 mars à Jean-Pierre Lécluze au 3 rue du Vau St-Germain.

Ouverture du mardi au samedi de 9 h à 12 h 45 et de 14 h à 19 h 45.  
3 000 références. Tél. 02 99 79 36 82.