

## Le gourmet de Bordeaux : Le terroir français au cœur de Budapest



20

C'est une boutique made in Hexagone installée à

l'Institut Français de Budapest. Le Gourmet de Bordeaux, magasin de produits du Sud-Ouest, mais aussi d'autres parties de la France, à pris ses quartiers dans le bâtiment depuis un an. Voyage au pays du vin et de la gastronomie.

Si le magasin a ouvert le 20 septembre 2014, le concept est plus ancien. Il s'agissait d'abord d'un [web shop](#) et d'un travail de grossiste pour les restaurants et les hôtels de la ville dont le Sofitel. Clarence Joubert du Cellier, le propriétaire, explique sa démarche : *« J'en ai eu marre de travailler dans la finance donc je suis revenu aux bases qui sont les miennes : la gastronomie »*. Enfant d'une famille de cuisiniers du Périgord, ce passionné a décidé d'en faire son métier dans la capitale magyare.

Le projet a pris de l'ampleur depuis ses balbutiements. Fourni par seulement un fabricant de pâté et un négociant en vins lorsqu'il s'est lancé, le Gourmet de Bordeaux compte désormais plus de 150 références de crus et une large gamme de produits principalement issus de sa région natale. *« Après certains produits ne viennent pas de là, comme le fromage, le cognac ou le Champagne car ce ne sont pas des produits de mon terroir et je souhaite avoir un large échantillonnage de ce que l'on fait en Hexagone »*, nous explique-t-il.

La clientèle de la boutique est composée aujourd'hui d'une majorité de Hongrois, environ 60%, mais aussi d'étrangers et bien évidemment de français. *« C'était le but à l'origine, faire découvrir la gastronomie française aux hongrois. C'est pour ça d'ailleurs que nous ne vendons pas trop cher comparée aux autres épiceries fines »* se félicite le gérant.



## Du Bergerac aux bonbons à la violette

Le lieu est avant tout un temple du vin du pays des Lumières (même si les clients peuvent y trouver quelques références hongroises). Quand nous demandons pourquoi en importer sur la terre du Tokaji, la réponse fuse. « *Le français est meilleur et moins cher ! Enfin meilleur, pas toujours, mais il a dans tous les cas un rapport qualité-prix imbattable. Mais aussi pour sa diversité. Rien qu'à Bergerac, on doit produire plus de vin que toute la Hongrie !* ».

Grâce à de nombreux projets, le concept pourrait encore se développer. En effet, le magasin élargit régulièrement sa gamme de produits avec par exemple l'arrivée récente des bonbons à la violette de Toulouse dans les rayons. Clarence Joubert du Cellier envisage aussi d'augmenter la possibilité de commander des produits frais (tartare de bœuf, huîtres) et aimerait se doter d'une boulangerie tout en proposant de nouveaux articles à la vente comme la bière, par exemple.

De nombreuses dégustations et évènements sont aussi organisés. La dernière a d'ailleurs été un succès confie le patron. « Grâce à [Facebook](#) et à la newsletter que nous avons mis en place, nous communiquons facilement sur notre actualité. »

De quoi faire du Gourmet de Bordeaux un endroit incontournable pour les amateurs de crus délicieux et de bonne bouffe.

### Elayïs Bandini

- 188 vues

Catégorie

Agenda Culturel