

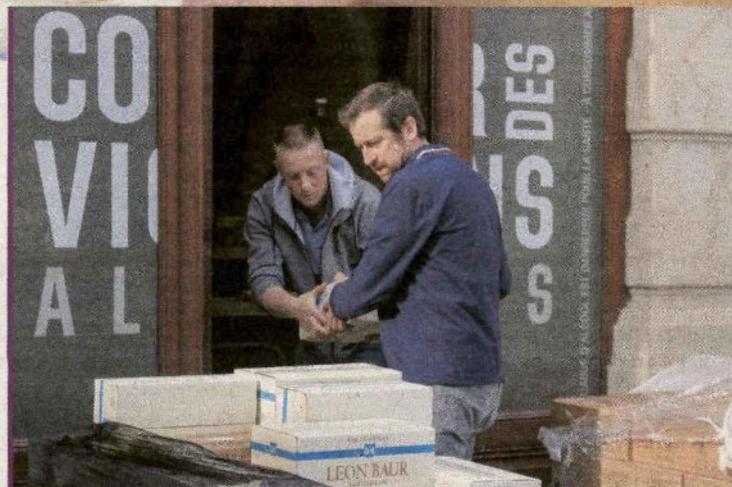
Comptoir des vignerons indépendants

# La vitrine grande ouverte

Les dernières autorisations de sécurité accordées, il est certain désormais que le Comptoir des vignerons indépendants à Strasbourg ouvrira le 3 mars au grand public. Visite des lieux dans le feu des préparatifs.



La carte des terroirs d'Alsace, développée par le groupe des jeunes vignerons indépendants, devrait figurer en bonne place.



Pascal Ruhlmann réceptionne les vins. © DL



Les murs repeints à la peinture minérale sur demande des architectes des Bâtiments de France, les agencements aux couleurs du grès rose terminés, les derniers agréments de sécurité pour un établissement recevant du public obtenus... : il est désormais acquis que le Comptoir des vigneron à Strasbourg ouvrira le 3 mars. « Surtout, on a créé une ouverture sur la place Gutenberg », complète Magali Weiss, responsable du site à propos des travaux. Électricité, réseaux, tout a été refait. Située place Gutenberg au rez-de-chaussée et au sous-sol du Neue Bau, immeuble renaissance de 1538, qui fût une extension de l'hôtel de ville avant de devenir les locaux de la Chambre de commerce et d'industrie, cette ambassade des vins d'Alsace de vigneron indépendants aura nécessité trois bonnes années de fortes tractations pour faire aboutir le projet. 75 vigneron partenaires se sont associés à la société par actions simplifiées Ambassade des vigneron, et pourront donc exposer chacun cinq vins. « Notre premier objectif, c'est de nous donner une plus grande visibilité commune », souligne Pascal Ruhlmann, vigneron du domaine Gilbert Ruhlmann à Scherwiller.

« Il s'agissait de voir ce qu'on veut faire de ce magasin, les conditions

de fonctionnement. Quel magasin ? Quelle logistique ? Considérer que ce n'est pas un magasin en soi mais un élément d'un tout. Ce ne seront pas que des clients qui passent, la vente en ligne est importante », décrit Jean-Marc Demange, d'AOC Conseil, l'agence qui accompagne le projet. Elle a à son actif l'accompagnement du lancement de deux chaînes de cavistes et une centaine de caves.

Les 200 m<sup>2</sup> d'accueil sont partagés en quatre zones, trois grandes sous-régions du vignoble, et une zone plus cosy dédiée aux vins d'exception et crémants. Les enfants et amateurs de boissons sans alcool disposeront d'un comptoir à jus de fruit de vigneron. Vu sa situation en plein centre-ville, le Comptoir misera aussi sur la commande digitale à la caisse et la livraison à domicile. « La particularité de ce site, c'est son accessibilité, un

magasin dans un monument historique avec des contraintes. On est dans une zone hypertouristique. Le défi, c'est de faire en sorte que lorsque le client rentre, il soit livré », explique Jean Marc Demange.

### « Nous ne serons pas la boutique qui fera couler les cavistes »

Et pour le centre-ville, un vélo-cargo à l'effigie du comptoir livrera. Les Vigneron indépendants ont négocié un contrat avec la messagerie urbaine Urby. « Clairement, ce sera une vitrine et une ambassade. S'agissant des cavistes à proximité, nous ne serons pas la boutique qui les fera couler, assure Jean-Marc Demange, et les prix pratiqués seront des prix cavistes. On n'a pas le droit de faire concurrence aux clients de nos vigneron. On applique toutes les règles de fonctionnement d'une cave classique. D'ailleurs, on paie un loyer à la CCI qui est loin d'être négligeable. »

Côté règlement intérieur entre les vigneron, « c'est un projet collectif avec des droits et surtout des devoirs, mais les vigneron ont l'habitude de travailler ensemble. Ils vont devoir donner de leur temps, le planning s'est rempli tout de suite », observe le consultant.

Restera encore le sous-sol à aménager. Les réflexions sont en cours, mais le potentiel du lieu laisse à penser qu'il pourrait être aménagé pour de l'événementiel comme des masters class, des afterwork...



Bonne humeur pour le vigneron Pascal Ruhlmann et la responsable du site Magali Weiss.

D. Lefebvre