



REUSSIR - L'AGRICULTEUR NORMAND

CHARENTE (16)

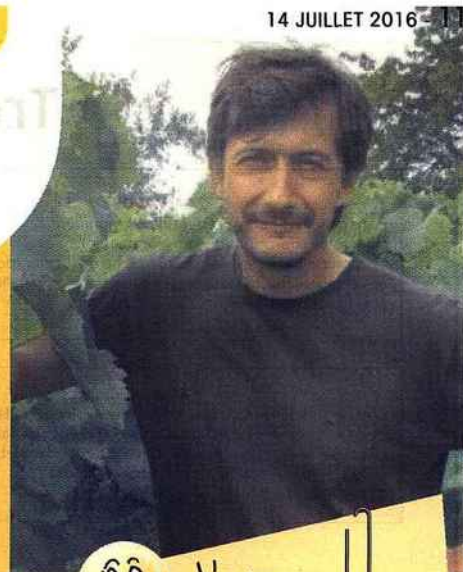
14 JUILLET 2016

Paroles de jeunes

SAINT-AMAND-DE-NOUERE

VITICULTURE

Loïc Pelletant, 36 ans, relance à Saint-Amant-de-Nouère ses apéroconcerts au mois d'août, dans le cadre des Mardis du cognac. En attendant un futur « wine-truck »...



Les « soirées live » chez Loïc



J'aime

- Créer des événements conviviaux
- Mettre en valeur les artistes et les maraîchers locaux



Je n'aime pas

- Faire tout le temps la même chose dans mon travail



De gauche à droite, Loïc Pelletant et François Massiat, stagiaire de l'exploitation.

L'exploitation

- Domaine de la Chevalerie situé à Saint-Amant-de-Nouèrecontrat.
- 35 hectares de vignoble
- 10000 bouteilles de pineau
- 5000 bouteilles de cognac
- Une aire de camping-cars
- SARL de traiteur



Représentant de la quatrième génération de sa famille sur le domaine, Loïc Pelletant a amené à cette exploitation familiale, un plus grâce à l'oenotourisme. Avec ses 35 hectares de vignes, le domaine produit environ 10000 bouteilles de pineau et 5000 bouteilles de cognac. L'exploitation distille tous ses vins et livre une partie de ses eaux-de-vie à de grandes maisons de négoce. Le viticulteur a un cursus scolaire qu'il qualifie lui-même de « classique » : un bac Viticulture-œnologie, un BTS Technico-commercial dans les vins et spiritueux puis l'Université des vins. Pour des raisons personnelles, le jeune homme, âgé de 23 ans à l'époque, décide de revenir sur l'exploitation familiale. « Dans ma tête, je voulais plutôt partir sur la culture et je pense m'être mal réorienté après mon bac pro. Dès le lycée, j'organisais des concerts, j'ai été bénévole aux Sarabandes. La culture et la musique ont toujours été

un peu en moi, j'avais besoin de ça » confie le viticulteur.

Cap sur l'oenotourisme

En 2013, Loïc Pelletant saute le pas et se décide, pour l'association des « *Etapas du Cognac* » à organiser des apéro-concerts dans la cour du domaine de la Chevalerie.

Cette année, dans le cadre des « *Mardis du cognac* » de l'association, le viticulteur programmera de la musique de l'Est avec Zabalka (le 2 août), du jazz nomade avec Mingos (9 août), de la musique brésilienne avec Rômulo Gonçalves (le 16 août) et du jazz avec un ancien voisin du viticulteur (19 août). Ces soirées comptabilisent plusieurs dizaines d'inscriptions : « *Je ne veux pas aller au-delà de 80 personnes, je souhaite garder un cadre fami-*



*La culture et la musique ont toujours été un peu en moi ;
j'avais besoin de ça »*



lial » confie Loïc Pelletant. L'entreprise fait aussi traiteur grâce à une SARL. Avec une soirée à 20 euros pour adultes et 10 euros pour les enfants, le passionné propose des verrines, des quiches, du melon avec du jambon ou encore des gaspachos : « *Personnellement ça m'énerve un peu quand il n'y a que du fromage ou de la charcuterie dans les apéros* » ajoute-t-il. L'organisateur privilégie les producteurs et les maraîchers locaux pour ses créations. Il réalise également des brunchs en hiver,

pour 10 personnes, afin de faire connaître l'exploitation et ses spiritueux. Loïc Pelletant compte aller encore plus loin dans l'œnotourisme et envisage de former un « *wine-truck* » pour proposer des dégustations de vin et éventuellement se rendre sur des festivals. « *Nous avons d'autres projets axés sur la culture qui devraient voir le jour à plus long terme* » conclut le passionné.

ALEXIS BREGER



Cette année, le jeune viticulteur se limite aux apéro-concerts et abandonne le pique-nique concert.