



Paris un lundi matin donc. Nous avons rendez-vous [au Resto-Zinc, Les marcheurs de planètes](#), adresse chaleureuse et accueillante tenue par Yann Diologent rue de la roquette dans le XIème. Jean-Philippe nous rejoint, et nous entrons en salle. Yann nous a préparé une table et retourne en cuisine s'affairer à préparer le déjeuner. L'ambiance de la salle, propice à l'enregistrement, donne à vivre un nouveau type d'échange et d'enregistrement.

Jean-Philippe, rompu à l'exercice de l'interview ou simplement naturellement à l'aise, nous aide à évacuer la pression que nous avons pour cet enregistrement d'un nouveau genre. Micros installés, couverture utilisée pour masquer les éventuels bruits parasites que pourrait engendrer la table sur laquelle ils sont posés, tout est fait pour obtenir le meilleur son possible. Les préparatifs terminés, place à une heure d'échanges, car cette fois nous sommes tenus de libérer Jean-Philippe pour préparer avec Romuald la dégustation de ses cuvées en prélude au déjeuner.

Parfaitement assis sur les canapés confortables du restaurant, Jean-Philippe démarre en nous expliquant comment son frère et lui ont démarré leur aventure : par passion évidemment mais surtout par conviction. Conviction pour un modèle durable et une culture responsable des vignes. Traduction : dès le début, le bio était une condition non-négociable rapidement complétée par des pratiques biodynamiques.

Soucieux de mettre en avant leur région mâconnaise, ils ont également démarré une aventure de négoce pour compléter leurs propres terres. L'idée sous-jacente : magnifier les terroirs de leurs copains vigneron avec qui ils bossent puis diffuser, si possible, leurs pratiques par les échanges. C'est dans cet esprit qu'est né Bret Brothers via une volonté collaborative assumée.

Bien trop court à notre goût, l'heure passe très vite. Notre déception relative est toutefois bien vite atténuée par l'arrivée de Romuald et la préparation de la dégustation à venir. Le tour d'horizon du domaine La Soufrandière et du négoce Bret Brothers au travers d'un grand nombre de cuvées permet d'apprécier le résultat des échanges que nous avons eus plus tôt. D'autant plus quand Jean-Philippe sort secrètement un millésime plus ancien lors du déjeuner qui suit. Un vrai délice pour accompagner la cuisine de Yann et de ses équipes.

Le Bon Grain de l'Ivresse – 8 Février 2020

Episode 5 : Jean-Philippe Bret, Macon, le terroir dans toute sa splendeur

<https://www.lebongraindelivresse.fr/post/episode-5-jean-philippe-bret-macon-le-terroir-dans-toute-sa-splendeur>



<https://anchor.fm/le-bon-grain-de-livresse>

<https://open.spotify.com/show/29xp5mKujYst4ZnLzsHT7R>