



jvv-delemont.ch

LES CAVES DU CHÂTEAU FERONT PEAU NEUVE

**Pierre Berret,
au plaisir de vous revoir**

En 1913 l'arrière-grand-père de Pierre Berret, Jean-Baptiste Berret, est le tenancier de l'Hôtel du Faucon (actuellement La Bonne Auberge) et il s'associe aux marchands de vin Schmutz et Born, locataires des Caves du Château. Lorsque les négociants cessent leurs activités, Jean-Baptiste Berret reprend le business. Succéderont deux autres Jean-Baptiste, le grand-père et le père de Pierre, qui en 1990, à son tour, assurera la direction. Il développe les affaires en proposant, non seulement du vin, mais également d'autres boissons, ainsi que le matériel nécessaire pour l'organisation d'événements. À votre guise, vous pouvez relire le très bel article rédigé par Jean-Louis Rais dans le JVV n° 11.



article en p. 4 du
JVV n° 11

Après 30 ans de bons et loyaux services, la retraite approche et il est temps de passer le témoin à la jeunesse. Pierre déménage aux Franches-Montagnes et avertit la commune, propriétaire des lieux. Au terme de cette année, c'est sans regret que Pierre va cesser les activités de caviste. Il pourra profiter de son temps libre pour s'épanouir dans un nouvel équilibre de vie et adapter son rythme au gré de ses envies.

Comme le hasard fait bien les choses, un jeune entrepreneur se profile à l'horizon. Il reprend ainsi le bail de cet écrin antique, chargé d'histoire, et de tout temps consacré au vin.

**Léo Macquat,
on vous souhaite la bienvenue**

Depuis un certain temps, à Delémont, on observe une personnalité engagée et ambitieuse, promise à un bel avenir. N'est-ce pas une aubaine qu'un jeune cuisinier talentueux de haut vol, ayant travaillé pour des tables prestigieuses, telles que le Restau Domaine de Château-Vieux à Satigny, la Maison Wenger au Noirmont et La Marine sur l'île de Noirmoutier, veuille ouvrir une vintothèque en Vieille Ville? Voyons un peu ses motivations.

Léo explique que toute passion étouffe et épuise. Le domaine de la cuisine gastronomique n'échappe pas à cette règle. Ce sont d'énormes sacrifices, certes indolores au départ, mais dès que l'on vise l'excellence afin de garder les étoiles d'un chef renommé, les conditions de travail deviennent extrêmement pénibles. Le surmenage chronique, dû aux nombreuses heures de travail debout, à l'espace confiné et chaud, aux heures du service sous pression, etc., finit par déboucher sur une détérioration de la santé.

Aussi, à la fin de la saison, lorsque le chef Alexandre Couillon lui propose de renouveler son contrat, Léo renonce, car il veut sa propre entreprise. Il revient donc à Delémont et cherche un local pour installer une vintothèque dédiée, d'une part, aux amateurs d'expériences gourmandes et d'autre part, à un pôle de réseautage social et d'affaires. La commune lui indique que Pierre Berret cesse son commerce fin décembre 2022 et que son plan respecte les exigences d'affectation du patrimoine.

Grâce aux professionnels locaux, il va pouvoir rénover les Caves du Château. Ainsi, à l'étage, il envisage l'aménagement de trois salles. Une salle de conférences high-tech, idéale dans le cadre des réunions ou conférences professionnelles, car composée des derniers outils techniques pour des événements virtuels. La deuxième est une salle de dégustations, où



photos © Colin Nusbaumer

notre jeune chef sera aux manœuvres pour préparer des verrines accompagnées de sa sélection de vins. La troisième salle sera consacrée aux grands crus.

Il s'investit dans toutes les étapes de la réalisation de son projet. Entretiens, il suit une formation œnologique, il s'inscrit à un cours de cafetier et il continue de préparer le service de midi pour une manufacture à La Chaux-de-Fonds.

Comme son credo est de toujours avancer sans jamais se reposer sur ses lauriers, depuis avril 2022, il est officiellement importateur de vins. Privés et professionnels peuvent passer commande via son mail et portable: leomacquat@gmail.com et 079 884 85 43.

Un autre projet d'avenir mijote dans sa tête, qui l'orienterait à nouveau vers la restauration, cette fois vers une cuisine éthique, locale et responsable. Mais un pas après l'autre. Ainsi, dès l'été 2023, on se réjouit de découvrir ce nouvel ancre du réseautage, de dégustations culinaires et vinicoles, de spiritueux et d'une divine surprise qui, à ce stade, ne sera pas dévoilée! On m'a tout de même soufflé qu'il pourrait s'agir de la création d'un breuvage fermenté alcoolisé, issu d'une production de proximité.

Il ne nous reste plus qu'à souhaiter une bonne et heureuse retraite à Pierre Berret et une cordiale bienvenue à Léo Macquat.

Pimprenelle



Pierre Berret



Léo Macquat

photo © Pierre Montavon



Mille mercis Pierre
pour ta fidélité et
ton soutien au JVV
puisque le premier
numéro de décembre
1996 comportait déjà
ton annonce !

le CLUB
BCJ

- ✓ 1 CARTE BANCAIRE BCJ
- ✓ +150 OFFRES DE LOISIRS
- ✓ CHF 3'000.- DE RABAIS

en partenariat avec
JURA TROIS-LACS DREI-SEEN-LAND

pharmacieplus
cattin
delémont

pharmacien indépendant
pharmacien de famille

