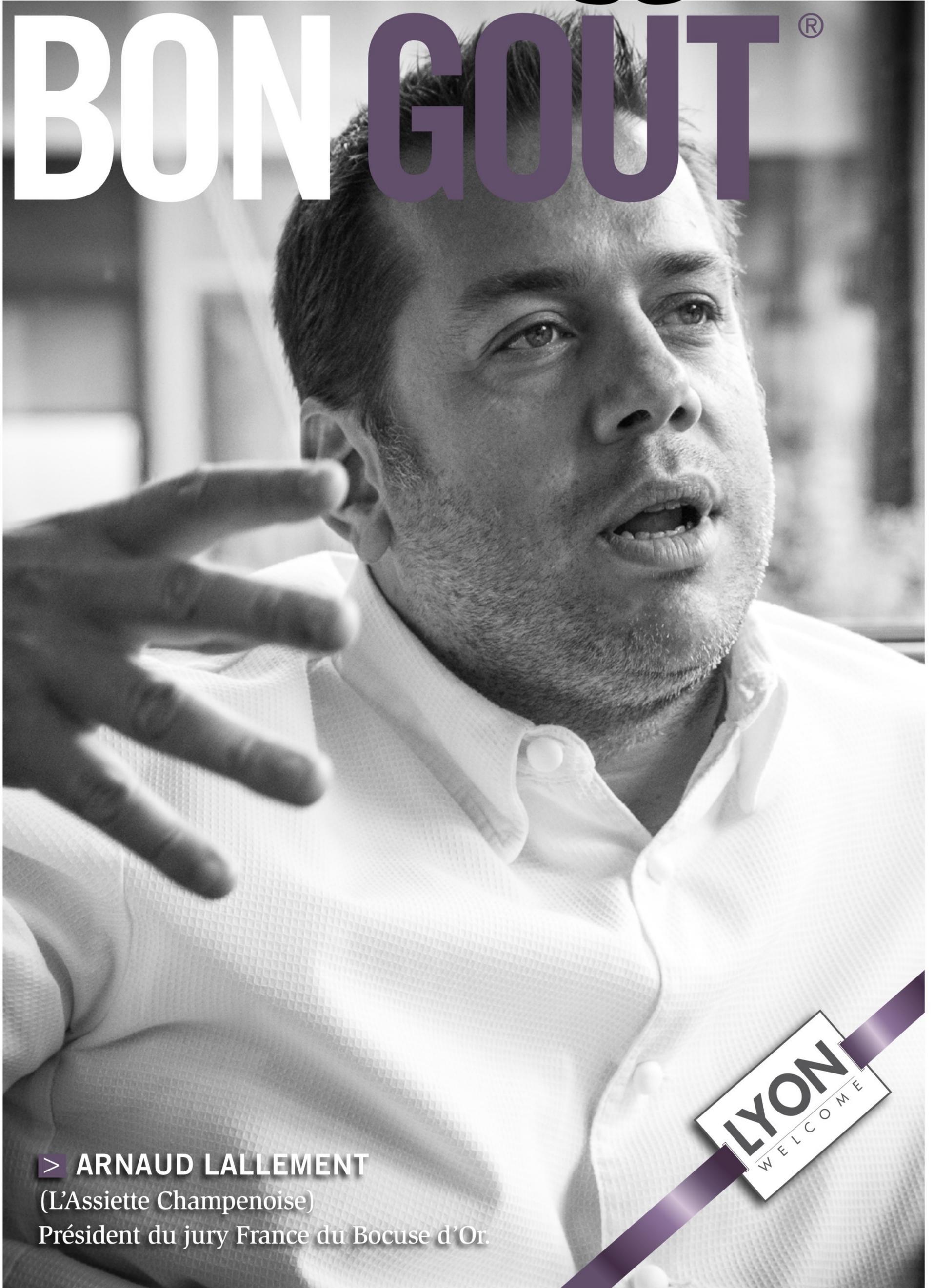




# BON GOUT<sup>®</sup>



> **ARNAUD LALLEMENT**

(L'Assiette Champenoise)

Président du jury France du Bocuse d'Or.

# Florence Guyot : Une passion qui fait des bulles !



**Pétillante à souhait, cette Lyonnaise a créé sa propre marque de champagne, Marguerite Guyot. Des "pétales d'émotions" qu'elle met en scène dans le cadre d'un théâtre éphémère au cœur du Sirha. Lever de rideau...**

Elle a la passion du vignoble et le charme des belles de Toscane. Normal. Fille d'une mère Florentine, Florence Guyot baigne dans l'alcool depuis son plus jeune âge. *"Mon arrière grand-père produisait l'Arquebuse de l'Hermitage"<sup>(1)</sup>, à Saint-Geris-Laval et ma famille a été propriétaire de la cave de Malleval. Je suis une enfant des coudoux !*, lance-t-elle d'emblée, dans un grand éclat de rire. Initiée très tôt aux subtilités de l'œnologie, Florence joue les globe-trotters, des Etats-Unis à Madagascar, de l'Asie à l'Espagne, avant de franchir les Alpes pour promouvoir différentes marques de Champagne. Durant quatorze ans, elle sillonne ainsi les routes d'Italie, de la Lombardie à la Sicile, parcourant plus de 80 000 kilomètres par an. *"J'ai commencé avec une vieille 205 GT achetée 13 000 francs"*, se souvient-elle, évoquant avec nostalgie sa première séance de dégustation à Milan. *"Les Italiens commencent vraiment à apprécier la culture du Champagne. J'ai senti que le marché était mûr"*. De fait, sa petite entreprise s'étiole au gré de ses visites dans les restaurants et hôtels transalpins, notoriété renforcée par ses talents d'organisatrice d'événements effervescents. *"Là-bas, on m'appelait la Gypsy Queen du Champagne. A force de vendre les bouteilles des autres, j'ai eu envie de créer ma propre marque. Un ami champenois m'a aidé en me proposant d'exploiter une partie de sa production"*.

## DES PÉTALES D'ÉMOTIONS

Ainsi né le Champagne Marguerite Guyot - en hommage à sa grand-mère - dont les premières bulles enivrent, à partir de février 2012, les épicuriens amateurs de saveurs subtiles... et coquines. *"Je voulais composer quelque chose de différent, à la fois élégant et raffiné"*. Une gamme originale composée de trois mono cépages bruts (Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier) avec un assemblage de deux années. Savoureuse trilogie complétée par un rosé et un millésime 2002 Blanc de Blancs Grand Cru.

Pour renforcer l'atypie de sa production, Florence Guyot effeuille ses "Marguerites" avec des noms évocateurs. La trilogie "Charnelle" se décline ainsi en cuvées "Désir", "Séduction" et "Passion", la cuvée "Extase" est réservée au Blanc de Blancs millésimé. Quant à la cuvée "Fleur de Flo", élevée 4 ans en cave, elle fait référence à un cocktail qu'elle a composé, il y a quelques années, à Vérone.

## LES BELLES ROBES DE MARGUERITE

L'accent a également été mis sur les robes de ses "Marguerites", chaque cuvée étant associée à une étiquette de couleur, comme autant de pétales d'émotions inspirés de la vision poétique d'Alphonse Mucha et de l'Art Nouveau. *"L'époque de ma grand-mère. J'ai travaillé avec quatre artistes italiens d'origines différentes pour dessiner ses étiquettes magnifiant la sensualité de la femme"*.

Au Sirha, tous ces flacons aux noms suggestifs émoustilleront les visiteurs dans un décor théâtral, au sens propre du terme. Florence Guyot lèvera en effet le rideau sur sa gamme entre le Village des Chefs et la Place des Vins, sur une scène de 60 mètres carrés aux tons rouge tendance. Comme une commedia dell'arte au cœur d'Eurexpo. *"La vie est une pièce de théâtre !"*, s'exclame-t-elle en guise de conclusion, une flûte de sa cuvée "Séduction" aux lèvres...

(1) L'Arquebuse de l'Hermitage est un spiritueux préparé par macération et distillation de 33 plantes aromatiques (camomille, armoise, tilleul, marjolaine...).