

Maison Guyot

100 ANS DE MILLÉSIMES

Née dans les monts du Lyonnais il y a cent ans, la maison Guyot peut aujourd'hui se vanter d'être "le premier caviste familial lyonnais et rhônalpin".

Il y a cent ans, en 1919, Grégoire Guyot, fils de paysan tâcheron – l'échelon le plus bas du milieu viticole – dans les monts du Lyonnais, se lançait dans le commerce de fruits et de vins en gros, dans le centre du village de Taluyers. Sa première activité était celle de courtier, sillonnant les vignobles des côtes du Rhône et du Beaujolais, jusqu'aux crus voisins bourguignons. À cette époque, les vignerons ne vendaient pas leur vin en direct, mais en vrac à des marchands de vin. Les bistrotts recevaient alors des fûts de cent (feuillettes) ou cinquante litres (barils) et chaque restaurateur choisissait son vin pour toute l'année, d'une seule provenance. Le travail de Grégoire Guyot consistait dès lors à faire correspondre la personnalité d'un patron de bistrot avec le style de la cuvée d'un vigneron. Excellent dans l'exercice et fin dégustateur, le Talusien se fit rapidement une place au soleil dans les années 1930, époque bénie de la gastronomie lyonnaise, celle où Curnonsky consacra Lyon "capitale mondiale de la gastronomie". Contrairement à une légende encore tenace, il ne s'agit pas d'une autoproclamation des Lyonnais mais d'un bon mot du polygraphe et journaliste parisien qui, en 1925, déclara avec le Genevois Marcel Rouff – avec qui il inventa le guide gastronomique en publiant un *Tour de France gastronomique* : "Lyon, nous n'hésitons pas à le dire, à l'écrire et à le proclamer, est la capitale gastronomique du monde". Les deux auteurs citaient la diversité des produits, la richesse des terroirs environnants, le savoir-faire des

À mi-chemin entre le vigneron et le distributeur, le négociant assemble lui-même des vins issus de productions différentes et les commercialise sous des marques communes

métiers de bouche, les productions illustres ou le "culte de la table à tous les degrés de l'échelle sociale". Mais la formule ne s'imposera véritablement que dix ans plus tard, avec l'ouvrage que Curnonsky publiera avec Marcel Grancher, intitulé *Lyon, capitale mondiale de la gastronomie*.

Quand le père Guyot et la mère Brazier ouvraient le bal

Au fil des années, l'offre des restaurateurs évolue, les clients demandent une sélection de vins plus large, en provenance d'autres régions. C'est la naissance d'un nouveau métier, celui de négociant-distributeur. À mi-chemin entre le vigneron et le distributeur, le négociant assemble lui-même des vins issus de productions différentes et les commercialise sous des marques communes. Cela lui permet notamment de proposer sur le marché des volumes supérieurs à ce qu'un seul vigneron peut produire. À l'époque, affaires et vie privée ne font qu'un et les semaines soixante à soixante-dix heures. "Je me souviens qu'étant jeune nous

allions tous les dimanches déjeuner avec parents et grands-parents chez les clients de la maison", raconte Patrick Tayol-Guyot, petit-fils et actuel PDG de la maison. Un de ses souvenirs délicieux de cette période était notre déjeuner chaque année, le 11 novembre, chez la mère Brazier au col de la Luère. Un orchestre jouait La Marseillaise et le père Guyot et la mère Brazier ouvraient le bal à la fin du repas."

En 1952, Roger Tayol, issu d'une famille de producteurs de fruits à Vourles – voisin d'en face de la colline – qui vendaient à Guyot, épouse Yvonne, la fille de Grégoire Guyot. Roger Tayol devient le patron. Les patrons de bistrot, d'auberge et de grande table veulent alors une vraie carte des vins. C'est le début des bouteilles, dans la restauration. En 1970, le nouveau patron installe la première ligne d'embouteillage, qui marquera la fin des livraisons en fût. Une vraie révolution. Malgré tout, le père Borgeot, Roger, créateur du concours de meilleur sommelier et premier sommelier-restaurateur de France (1962) fut aussi président de l'Union de la sommellerie française – continua jusque dans les années 1980 d'aller faire remplir ses fûts dans les caves de Taluyers. Bien que son fils Jean-Paul (passé chez Jean Vettard au *Café neuf*, place Bellecour, et chez Fernand Point à *La Pyramide* de Vienne) ait déjà repris l'affaire de *La Tassée*, rue de la Charité.

Vins signatures

Quand, en 1979, Patrick Tayol-Guyot, le fils de Roger Tayol, prend les rênes de



Patrick Tayol-Guyot, petit-fils du fondateur et actuel PDG. de la maison Guyot.



La maison Guyot possède quelques vignes, notamment en coteaux-du-lyonnais, où le siège de l'entreprise familiale est implanté.



Guyot en chiffres : 800 000 bouteilles vendues à l'année, 300 000 signées maison, 2 400 références, 35 collaborateurs pour 5,6 millions d'euros de chiffre d'affaires et 186 000 euros de résultat.



La maison de Taluyers maîtrise l'ensemble de la filière du vin. Née dans les monts du Lyonnais il y a 100 ans, elle peut aujourd'hui se vanter d'être "le premier caviste familial lyonnais et rhônalpin".

Maison Guyot



Remplissage des fûts de cent litres (feuillettes) et de cinquante litres (barils) dans les années 1950 (Roger Tayol tout à gauche).



De trois employés en 1919, la maison Guyot est aujourd'hui passée à 35 collaborateurs..



Grégoire Guyot (au centre, en hauteur), fondateur de la maison Guyot en 1919, avec des clients parisiens dans une des caves du centre du village de Taluyers en 1958.



La maison Guyot bénéficie d'une des plus grosses allocations du domaine de la Romanée-Conti, sans doute le domaine le plus mythique de Bourgogne, certains disent du monde entier.

l'entreprise familiale, il développe rapidement la présence de la maison dans les vignobles. Déjà producteurs en co-taux-du-lyonnais (dont Patrick Tayol-Guyot présida l'interprofession), il s'associe avec des vignerons du nord et du sud de la vallée du Rhône. L'élevage et la mise en bouteilles sont réalisés dans les chais du Millepertuis à Taluyers. Les ventes à la restauration et à l'hôtellerie s'intensifient et, en 2006, avec son fils Nicolas, la maison Guyot développe son propre ré-

seau de caves à destination des particuliers. *"Aujourd'hui, avec sept caves en Rhône-Alpes et à Genève, Guyot est devenu le premier caviste régional et familial."* La petite dernière est celle du Grand Hôtel-Dieu, l'emblème mémoriel de Lyon. Pour 2020-2021, deux nouvelles ouvertures

Guyot

32 quai Saint-Antoine, Lyon 2^e
www.guyot-vins.com

son actées, en vue de renforcer la présence de la maison en région.

Aujourd'hui, Guyot, ce sont 800 000 bouteilles vendues à l'année, 300 000 signées maison, 2 400 références et 35 collaborateurs, pour 5,6 millions d'euros de chiffre d'affaires et 186 000 euros de résultat*. Et Guyot maîtrise l'ensemble de la filière du vin.

/// GUILLAUME LAMY

* Chiffres Infogreffe au 20 juin 2017.