

GOUR METS METS

DE FRANCE

EDITION GIRONDE

Coups de coeur

Leurs accords mets & vins

INVESTISSEMENT

Pourquoi le vin
attire les sportifs ?

MARKETING

Football, rugby
et grands crus

MÉTIER

Profession agent
de vigneron

NUMERO SPECIAL VIN



LES SPORTIFS VIGNERONS

Reconversions et réussites dans le monde du vin

Jean-Louis Triaud, Jean Alesi, Yannick Jauzion, Jean Tigana...

Des terrains aux terroirs



OUI, LES VITICULTEURS ONT TROUVÉ LEUR BANQUE.

Qui mieux qu'une banque née en Aquitaine peut comprendre le monde viticole aquitain ? Ce pan important de l'économie régionale, le CCSO le connaît bien et en maîtrise toutes les spécificités. Financements, produits, services, conseils, assistance ; les experts de notre pôle viticulture accompagnent aujourd'hui plus de 600 acteurs de la filière sur l'ensemble des vignobles d'Aquitaine.

Retrouvez nous
sur Facebook



La banque qui réussit
aux gens d'ici



Crédit Commercial du Sud-Ouest - Société Anonyme au capital de 13 942 014,50 euros - Numéro de TVA intracommunautaire FR 92 342 834 445 - Adresse postale Siège Social : 17 allée James Watt - BP 30112 - 33704 MERIGNAC CEDEX - R.C.S. Bordeaux B 342 834 445 - Tél : 05 44 13 7272 - Banque et Intermédiaire d'assurance immatriculée auprès de l'ORIAS sous le numéro 07 605 990.

www.ccsso.fr



Galeries Lafayette

Un après-midi culinaire en compagnie de Maîtres Restaurateurs girondins.

En juin dernier, l'espace Maison des Galeries Lafayette de Bordeaux s'animait en ateliers gastronomiques, en présence de chefs Maîtres Restaurateurs. C'est aux côtés de Christophe Bourrissoux, Thierry Mottard, Matthieu Lecocq et Laurent Pomeyrou qu'une centaine de convives a goûté des recettes estivales déclinées en 5 ateliers culinaires. Avec des jus de fruits frais aromatisés aux herbes et aux épices, « L'extase de fruits » fut la première découverte. Puis un bar à soupes froides a été dressé, suivi de la table des tartares, à base de poisson, canard et boeuf, d'un atelier de pains spéciaux et fromages affinés, pour finir sur une note sucrée avec le coin des sorbets.

L'occasion pour les participants de découvrir les accessoires, la coutellerie et l'électroménager mis à la disposition des chefs, comme les marques Magimix et WMF. Ce moment de plaisirs simples et de partage n'aurait pu se faire sans une organisation collégiale de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, Les Galeries Lafayette Bordeaux et Gourmets de France Magazine, qui tiennent à remercier l'ensemble de leur partenaires : Absolument Maison, Herbes et Aromates, La Teste Primeur, Le Moulin de Duberne, Les Éleveurs Girondins, LodiFrais, Campagne de France, Palmagri et Top Langouste.



De gauche à droite : Laurent Pomeyrou, Les Chais d'Hausmann (Cestas), Thierry Mottard, Le Bistrot d'Antan (Bruges); Christophe Bourrissoux, Le Résinier (Le Barp) et Matthieu Lecocq, La Fleur de Sel (Mérignac).



L'espace maison des Galeries Lafayette

Les espaces Art de la Table et Culinaire, situés au quatrième étage des Galeries Lafayette de Bordeaux, sont entièrement dédiés au plaisir des yeux et des papilles. Véritable épicerie fine vous trouverez tout le nécessaire pour vos courses quotidiennes, comme pour vos repas plus raffinés. Des produits régionaux aux spécialités des grandes maisons, vous aurez aussi le choix parmi de nombreuses références en ustensiles de cuisine et linge de table de qualité, pour une cuisine digne d'un grand chef !

11-19 rue Sainte Catherine - 33000 Bordeaux - Tél.: 05 56 90 92 71
www.galeriestlafayette.com - Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 20h au 4ème étage





10

PORTRAIT

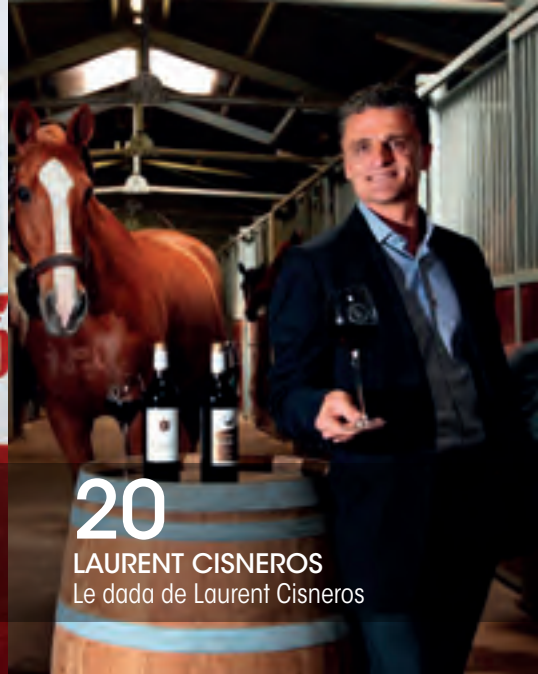
Des terrains aux terroirs



32

JEAN TIGANA

Dans les vignes pour l'Euro 2016



20

LAURENT CISNEROS

Le dada de Laurent Cisneros



42

INVESTISSEMENT

L'économie du vin



74

INSOLITE

Cuvée spéciale innovation

Sommaire

SAVEURS

08

DE SAISON

Actus à dévorer

DOSSIER SPÉCIAL LES SPORTIFS VIGNERONS

12

L'AVIS DU CRITIQUE

Que valent les vins des sportifs ?

14

DIETETIQUE

Le vin, ami ou ennemi du sportif ?

16

PORTRAITS MÉDOC

Jean-Louis Triaud

18

POMEROL

Johan Micoud
Matthieu Chalmé

20

PESSAC-LÉOGNAN

Laurent Cisneros

22

CÔTES-DE-CASTILLON

Eric Prissette

23

CANON-FRONSAC

Olivier Brouzet

24

CÔTES-DE-DURAS

Alain Tingaud

26

LIMOUX

Franck Schisano

28

GAILLAC

Yannick Jauzion

30

LANGUEDOC

Gérard Bertrand

31

CÔTES-DU-RÔNE

Jean Alesi

32

CASSIS

Jean Tigana

L'ÉCONOMIE DU SPORT ET DU VIN

42

INVESTISSEMENTS

Les logiques de la filière vin

44

PARTENARIATS

Le rugby version grands crus



LES RECONVERTIS DU VIN

En cette période de vendanges, « Gourmets de France » vous propose un voyage dans plus d'une dizaine d'appellations, du Bordelais au Languedoc, où se sont reconvertis des sportifs professionnels. D'anciens joueurs de football et de rugby principalement, dans cette moitié sud de la France. Bien sûr, les parcours de ces athlètes diffèrent, de la brillante réussite en affaires au vin d'auteur plus confidentiel. Et dans la plupart de ces projets, si avoir un nom célèbre aide, cela ne suffit pas. Il faut réapprendre avec patience et humilité un métier. Même dans les vignes, les anciens sportifs se reposent rarement sur leurs lauriers.

31

JEAN ALESI

Le généreux d'Avignon

46 **MARKETING**

La stratégie des Girondins

48 **MÉTIER**

Profession agent de vigneron

PARTAGER LE VIN

56 **ACCORDS DE RÊVE**

Avec qui aimeriez-vous boire la bouteille de vos rêves ?

64 **MATÉRIEL**

Sélection shopping

74 **INSOLITES**

Cuvée spéciale innovations

PRATIQUE

78 **AGENDA**

80 **CARNET D'ADRESSES**

Retrouvez toutes les recettes Gourmets sur www.gourmetsdefrance.fr

Gourmets de France est une publication trimestrielle gratuite, avec 4 numéros par an, éditée par la SAS Comevents, siège social 11 rue Lt Paul Dhalluin 19100 Brive. Dépôt légal à parution. La rédaction décline toute responsabilité pour tous les documents, quel qu'en soit le support, qui lui seraient spontanément confiés. Droits réservés, toute reproduction, même partielle interdite.

Gourmets de France - édition Gironde
81 Bd Pierre 1^{er} 33110 Le Bouscat
0 556 424 433 - www.gourmetsdefrance.fr

Directrice de la publication : Françoise Malafosse
Responsable de rédaction : Michel Malafosse
Conseillers éditoriaux : Juliette Crémoux - Pauline Haussard
Responsable artistique : Pauline Haussard

Journalistes : Audrey Marret - 0 556 424 433
redaction@gourmetsdefrance.fr

Ségoène Lefèvre, Sophie Breton, Chloé Chamouton.

Web éditorial et publiereportages : Céline Cordeau - 0 556 424 432
webmaster@gourmetsdefrance.fr

Abonnement gratuit : abonnement@gourmetsdefrance.fr

Publicité Gironde Ouest : Brigitte Giraudeau 06 80 17 10 15

Publicité Gironde Est : Michel Malafosse 06 08 06 49 36

Maquette : Comevents

Impression : Campher Artes Graficas

ISSN : 2258-8655

Distribution : 3JDistribution

Crédits photos : DR. Laurent Cisneros : G. Bonnaud. Jean Alesi : Carlos Jones. Girondins de Bordeaux : D. Le Lann. Franck Descas: A.Schmitz, www.andreaschmitz.com. Evénement Gourmets de France : François Blasquez, www.photographe-bordeaux-gironde.fr. Sélection shopping : 10-vins pour Divin Flacon, Fredrik Perman The Product Farm pour Vino2Go, Kinto pour 2Way Cup, Autori Vari pour Un pour tous, tous pour un, Pernod Ricard pour Gutenberg. Les Éditions Jean Lenoir pour Alphabet olfactif, Fred & Friends pour Bendy, Estal Packaging pour la « Martin Berasategui system ». Insolite : Agence McCann pour Passez une 2^{ème} couche, Kevin Sutton pour Ne jetez pas vos bouteilles, M' Frédéric Charles Chassagne pour Coup de foudre dans les vignes, Simon Mahieu pour Un CV à débouconner, Luxe Invivo Arte pour L'art de la décantation, Instable drinks pour Prêt à consommer.





**GOUR
METS**
DE FRANCE
EDITION GIRONDE



abonnez-vous
c'est gratuit



www.gourmets-de-france.fr

Vous débordez de

TALENTS?



Talents **Gourmands** | aquitaine Crédit Agricole | 2014

**Vous êtes Agriculteurs, Artisans ou Restaurateurs,
inscrivez-vous à partir du 20 Octobre au concours
sur talents-gourmands.fr**

**Tentez de gagner 5 000 € et des publicités,
notamment dans Bottin Gourmand.
Parlez-en aux talents autour de vous !**



*Inscription du 20/10/2014 au 20/12/2014 inclus, dans les Caisses régionales participantes. Les conditions de participation sont disponibles dans le règlement mis en ligne sur talents-gourmands.fr et chez maître Nelly Marzilli-Fourcaut, huissier de justice, au 6, rue des Fonds Verts, 75012 Paris.



Actus à dévorer !



FINANCEMENT DU VIN : PARTICIPEZ !

Fundovino est le premier site de financement participatif entièrement dédié aux projets vignerons. Vous pouvez ainsi choisir de financer des projets d'innovation, d'achat de vignobles ou même de sauvegarde de cépage rare. Avantage : en plus d'un grand merci, on peut aussi recevoir en contrepartie des bouteilles de vin.
www.fundovino.com



OPÉRATION BONBONS !

Le syndicat national de la confiserie organise la seconde journée des petits plaisirs, vendredi 3 octobre. Au programme : des bonbons distribués gratuitement à Bordeaux par des triporteurs (place de la Victoire, centre commercial Mériadeck, cours Victor Hugo et cours de l'Intendance). En retour, les gourmands qui craqueront doivent s'engager à « rendre le quotidien de leur proche plus doux ». Une campagne relayée sur les réseaux sociaux, pour une opération bonbons à croquer !

www.facebook.com/UnionNationaleDesPetitsPlaisirs



GRADIGNAN TOUT CHOCOLAT

Et c'est pour la bonne cause : organisé par le club service des Kiwanis de Pessac-les-Graves, le salon du chocolat et des gourmandises reverse tous ses bénéfices à des organismes venant en aide aux enfants handicapés. Sa quatrième édition aura lieu du 31 octobre au 2 novembre, avec une vingtaine d'artisans chocolatiers que sont venus voir plus de 6000 visiteurs l'année dernière.



BD ET RÉALITÉ AUGMENTÉE

Éditée par une agence de communication transmédia, le Jardin des Marques, la BD « Esprits Médoc » plonge le lecteur dans le monde du vin et de la réalité augmentée. Pour résoudre l'énigme ficelée par le scénariste bordelais Corbeyran, il vous faudra télécharger l'application gratuite Esprits du Vin, qui permet de débloquent vidéos et contenus cachés. Une enquête interactive où vous devrez aller (en vrai !) dans les châteaux. Et un nouveau moyen de promouvoir l'œnotourisme.

Disponible en librairie dès novembre.

Seuros, salle du Solarium à Gradignan.



VISITE DÉCOUVERTE

Jean d'Alos, fromager-affineur

Une passion fromagère

Issu d'une longue expérience de fermiers producteurs, la maison Jean d'Alos affine des fromages d'exception depuis plus de 30 ans. Jean d'Alos développe son savoir-faire d'affineur sur plus de 250 fromages, la plupart au lait cru, et vous invite à découvrir « Signature » sa gamme de créations exclusives, comme la Tome d'Aquitaine, un fromage à pâte pressée, qu'un Sauternes saura réveiller le goût fruité unique. Parfumée aux herbes de Provence, la Tome de Bordeaux est un fromage de chèvre qui fait sensation dégusté avec un Pomerol. Quant au Gabiétou, il s'accommode d'un grand Bordeaux, mais aussi d'un Madiran ou d'un Côte du Rhône. Sans oublier une sélection exceptionnelle des meilleurs fromages des Pyrénées que Jean d'Alos exporte dans le monde entier.

Visitez les caves d'affinage sur réservation, et commandez vos plateaux de fromages pour toute occasion.



Dans la bibliothèque de la rentrée



« Les carnets de Julie », tome 2

Julie Andrieu - éd. Alain Ducasse

Après la reprise de son émission à la télévision, le samedi sur France 3, voilà le tome 2 du tour de France gourmand de Julie Andrieu. Rencontres, anecdotes et recettes inédites à découvrir au fil des pages de ce beau voyage, en librairie à partir du 9 octobre.



« L'essentiel des vins de Bordeaux »

éd. de La Martinière

Réalisé avec l'Ecole du vin de Bordeaux, l'ouvrage, mi-guide, mi-documentaire, donne toutes les clés des vins de Bordeaux. 168 pages avec schémas pour comprendre les appellations ou la taille des vignes, mais aussi comment lire une étiquette ou choisir un verre à vin.



« Les Réseaux sociaux et le vin »

Patrice Malka et Vincent Pétré - éd. Féret

Paru dans l'excellente collection des Précis, petits guides pratiques aussi destinés aux amateurs à la recherche d'informations concrètes, voici un manuel qui éclairera les professionnels du vin sur l'utilisation des réseaux sociaux. A consommer avec intelligence et raison, comme le vin.



« La cuisine faite maison de Gordon Ramsay »

Gordon Ramsay - éd. Hachette Cuisine

Il a arrêté l'émission « Cauchemar en cuisine » (déclinée en France avec Philippe Etchebest), mais à défaut de voir ses coups de gueule à la télé, vous pouvez avoir ses recettes en cuisine. 120 recettes que le chef anglais jure ultra rapides et simplissimes. Disponible le 24 septembre.

PUBLIC GOURMETS

-4 €

DE RÉDUCTION SUR LE TARIF «VISITE DÉCOUVERTE» D'UNE CAVE D'AFFINAGE, SUIVIE D'UNE DÉGUSTATION DE 3 FROMAGES

Fromagerie Jean d'Alos

4 rue Montesquieu - 33000 Bordeaux - Tél. 05 56 44 29 66
5 cours Portal - 33 000 Bordeaux - Tél. 05 56 51 04 08

www.jeandalos.net - <http://www.facebook.com/jean.dalos>



DES TERRAINS AUX TERROIRS

Les vigneronns sportifs

Il y a une vie après le sport de haut niveau. Une vie de vendanges pour certains. Par passion, par hasard ou par intérêt financier. Du Sud-Ouest au Sud-Est, « Gourmets de France » a rencontré ces sportifs professionnels reconvertis dans le monde du vin. Entre tradition familiale, nouvelle vocation ou coup marketing, les parcours de ces athlètes témoignent tous d'un attachement au terroir, terroir natal ou d'adoption, et aux métiers du vin, où, comme sur le terrain, « on ne peut pas mentir ».

1/ JEAN-LOUIS TRIAUD

Domaines Henri Martin
Saint-Julien Beychevelle
AOC Médoc

**2/ JOHAN MICOUD
ET MATTHIEU CHALMÉ**

Château La Connivence
AOC Pomerol

3/ LAURENT CISNEROS

Château de Rouillac
Canéjan
AOC Pessac-Léognan

4/ ERIC PRISSETTE

Château Roc
Belvès-de-Castillon
AOC Côtes-de-Castillon
Villa Symposia
Aspiran
AOC Coteaux-du-Languedoc

5/ OLIVIER BROUZET

Château Haut-Francarney
Saint-Michel de Fronsac
AOC Canon-Fronsac

6/ ALAIN TINGAUD

Dame Bertrande
Saint-Astier de Duras
AOC Côtes-de-Duras

7/ FRANCK SCHISANO

Saint-Hilaire
AOC Limoux

8/ YANNICK JAUZION

Cave de Labastide de Lévis
Marssac-sur-Tarn
AOC Gaillac

9/ GÉRARD BERTRAND

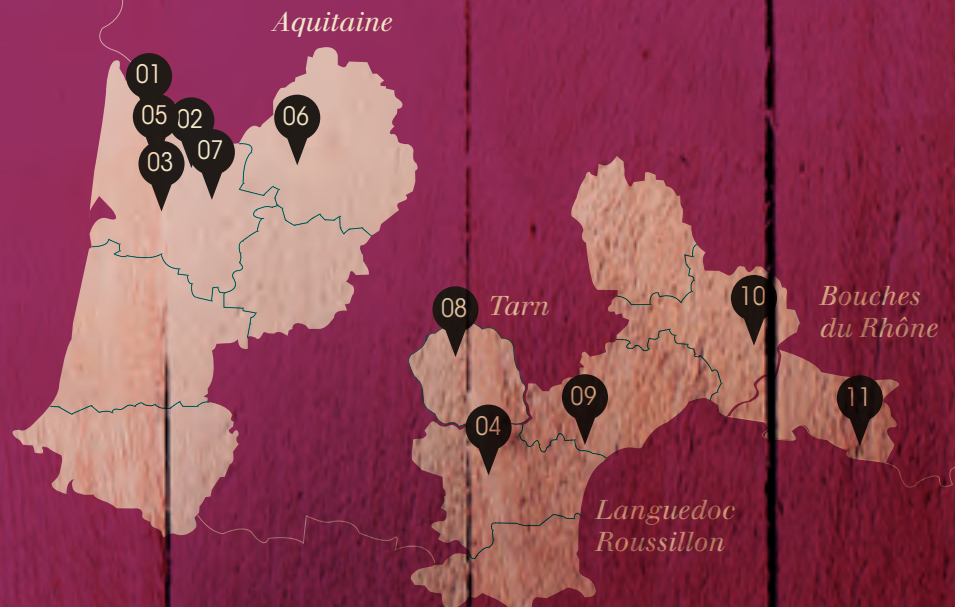
Château l'Hospitalet
Narbonne
AOC du Languedoc

10/ JEAN ALESI

Clos l'Hermitage
Villeneuve-lès-Avignon
AOC Côtes-du-Rhône

11/ Jean Tigana

La Dona Tigana
AOC Cassis





Thierry Desseauve

Que valent les vins

des sportifs ?

Les sportifs manient de plus en plus la bouteille! Mais suffit-il d'apposer un nom connu sur une étiquette pour produire des bouteilles de qualité, un vin digne de ce nom et des grands crus?



Thierry Desseauve, œnologue et auteur du Guide Bettane et Desseauve, le grand guide des vins de France, livre ses impressions sur les vins des sportifs.

Que pensez-vous de cette alliance vin et sports ?

La plupart des sportifs reconvertis qui ont investi dans des domaines ou des vignes se sont bien entendu servis de leur notoriété. Leur implication en tant que producteurs n'a rien à voir avec celle d'un Jean-Louis Triaud ou de Gérard Bertrand ! La différence

qualitative se ressent dans le vin. Néanmoins, il existe des exemples de reconversion plutôt réussie ! C'est le cas d'Eric Pitrtt, footballeur, qui a acheté à Saint Emilion. C'est l'un des meilleurs vigneron de sa catégorie.

Comment qualifieriez-vous les vins des deux grands noms Triaud et Bertrand ?

Les vins de Triaud sont très jolis. Ce sont des vins du Médoc avec une bonne dose de cabernet, tout en finesse, élégance, avec du muscle. Quant à Gérard Bertrand, il réalise

des vins différents. Ses Corbières se caractérisent par leur puissance, leur générosité et leur richesse aromatique. C'est le talent de Gérard Bertrand, il est capable de s'adapter à tous les tempéraments et de respecter les terroirs.

Quel est le point commun entre le vin et le sport, selon vous ?

On ne peut pas se mentir et pas mentir aux autres, dans ces deux activités. Si vos vins sont mal conçus, les experts vont très vite s'en rendre compte.

*« Dans le vin
comme dans le sport,
on ne peut pas
mentir »*



GÉRARD BERTRAND,
LANGUEDOC-ROUSSILLON,
« homme de l'année de notre prochain guide »

« Il est presque hors catégorie ! Son père était vigneron à Corbières. C'est un grand rugbyman, et un vigneron dans l'âme. Il a su faire de son nom la garantie d'un style, l'assurance d'une régularité de qualité. C'est un véritable ambassadeur du vin de sa région, avec 9 domaines viticoles en sa possession »

JEAN-LOUIS TRIAUD,
SAINT-JULIEN :
« un vin de qualité »

« C'est le meilleur vin que j'aie goûté et de loin ! Les domaines appartenaient à sa femme et à son beau-père. Il y a donc une culture vin très présente que l'on retrouve dans les vins. La famille était dans le vin avant d'être dans le sport. Le crû Château Latour est le plus célèbre. Quant au château Gloria, il est très bien fait. Il est d'ailleurs bien noté dans notre guide. Les vins de Triaud sont remarquables. » (Voir l'interview)

JAUZION,
GAILLAC LABASTIDE,
« un vin plutôt correct »

Sébastien Chabal, Bergerac « Un vin correct, mais moins intéressant, on attend davantage de puissance, connaissant l'homme ! »

Chalmé et Micoud, la Connivence,
« Un vin plutôt bien et assez ambitieux » (Voir l'interview) ♦ C.C

Le vin, *ami ou ennemi* du sportif ?



Stéphane Delage

Hier vanté pour ses bienfaits pour le moral des athlètes, aujourd'hui recommandé pour ses effets bénéfiques pour les artères et la prévention de certains cancers, le vin est-il vraiment à mettre sur toutes les tables des sportifs ?

Le point avec Stéphane Delage, diététicien à Bordeaux, spécialisé dans la micronutrition et la nutrition du sport.

Un sportif peut-il boire du vin tous les jours ?

Oui, si c'est du vin rouge. Plusieurs études ont démontré en effet l'action de certains polyphénols, notamment le resvératrol, un agent antioxydant présent dans les pépins et la peau du raisin, sur la prévention des maladies cardio-vasculaires et contre la croissance des cellules cancéreuses. Pour autant, je ne conseille pas à mes patients sportifs qui ne boivent pas de vin de se mettre à en consommer.

Dans quelle quantité ?

Un verre par jour pour une femme et deux verres pour un homme n'ont aucune incidence sur l'entraînement et la performance sportive. C'est après la compétition, quand on fête la victoire en

dépassant largement les quantités recommandées, que cela devient problématique. L'alcool est en effet un diurétique qui va augmenter la déshydratation et les pertes de minéraux et d'oligo-éléments entamées pendant la compétition. De plus, il favorise l'élévation du taux d'acide lactique et d'acide urique. Enfin, c'est un puissant inhibiteur d'une enzyme chargée de la mise en réserve dans les muscles des glucides ingérés après l'effort. Résultat, il y a une moins bonne récupération musculaire et énergétique et un fort risque de blessure à la reprise de l'entraînement.

La 3ème mi-temps n'est donc pas recommandée ?

L'idéal est d'attendre 24 h à 48 h avant d'ingérer une dose d'alcool importante. Mais c'est un message difficile à faire passer ! ♦ **S.B**



FÊTE DE LA FLEUR 2014



Un service « Haute
couture » au jardin
public de Bordeaux by

MONBLANC

La Fête de la Fleur est devenue le rendez-vous incontournable des amateurs de vin du monde entier qui partagent le temps d'une soirée prestigieuse, leur passion pour les grands vins du Médoc, de Graves, de Sauternes et Barsac. En juin dernier, personnalités internationales et professionnels du vin, plus de 1000 invités ont honoré de leur présence cette soirée, pour venir applaudir les vins de Bordeaux et les hommes qui le font. La Commanderie du Bon Temps, organisatrice de l'événement, et Monblanc Traiteur, prestataire de cette fête de renommée mondiale depuis 2008, ont élaboré une belle association mets-vins, avec 115 maîtres d'hôtel et 32 chefs de cuisine.



*Au menu de cette
belle soirée*

Langoustine de Bretagne rôtie, royale de courgettes sur un velouté de crustacés - Château Olivier 2009.

Longe de Canard de Chalons marinée au vin rouge, daikon confit, pain d'épinard & jeunes légumes étuvés - Château Poujeaux 2005 et Château Marquis de Terme 2002.

Grand Cornet millésimé de Bernard Antony - Château Léoville Barton 2001. Gelée de champagne aux agrumes, crémeux au citron & crumble aux épices - Château Coutet 2005.

MONBLANC TRAITEUR

2409 avenue de Bordeaux

33127 Saint-Jean d'Ilac

Tél. 05 56 21 61 32

www.monblanc-traiteur.com





Jean-Louis TRIAUD

Un viticulteur tombé dans le sport

Entre le vin et Jean-Louis Triaud, c'est avant tout une histoire de passion et de transmission. Certes, l'homme est connu comme président du club des Girondins de Bordeaux, depuis 1996. Mais il se revendique surtout comme un amoureux de son terroir.

Il valorise avec fierté ses racines bordelaises, à travers un patrimoine dont il a hérité et qu'il a su faire fructifier : les domaines de son beau-père Henri Martin. Entretien avec le hérault du crû de qualité.

Quelle est votre relation personnelle au vin ?

À Bordeaux, nous avons forcément des affinités avec le vin ! Je suis un viticulteur tombé dans le sport ! Mon grand-père paternel, qui était médecin recevait beaucoup de cadeaux, parmi lesquels des bouteilles. J'ai pu goûter très tôt !

Quant à mon grand père paternel, il possédait une propriété d'agrè-

ment avec une dizaine d'hectares de vignes. J'allais l'aider pendant la période de vendanges avec mes cousins. Je me suis marié à Françoise Martin, dont le père Henri possédait des parcelles de Saint-Julien. C'est auprès de lui que j'ai appris tous les métiers de la vigne. Je n'ai été que le dépositaire d'un bien familial.

Ce qui me plaît dans le vin, c'est le produit tout d'abord, tout en noblesse, reflet de l'expression du terroir et le métier ensuite : agricole, proche de la nature. Surtout, j'aime l'esprit de l'émulation et de la compétition avec cette envie de gagner en qualité, de battre les voisins ! Surtout qu'à Bordeaux, la concurrence rend le

challenge excitant !

Quels sont vos goûts en matière de vins ? Vous ouvrez-vous à d'autres horizons ?

Je suis toujours curieux de goûter d'autres vins, bien entendu ! Nous avons un sportif jurassien dans notre staff qui nous rapporte une bouteille de sa région à chaque fois ! Ce sont des vins dont j'admire la technicité mais qui ont une identité très forte. Néanmoins, je reste un adepte des vins du Médoc, élaborés à partir de 4 cépages et de Bordeaux. J'aime les vins d'assemblages qui présentent une belle complexité !



• • •

Votre plus ancien souvenir d'enfance lié au vin ?

Sans aucun doute, les vendanges chez mon grand-père. Ce dont je me souviens, c'est de l'odeur du chai à barrique qui se trouvait dans l'entresol des chartreuses, ces maisons typiques de la région. Dès que j'arrivais sur place, je sentais cette odeur qui traversait le plancher et qui créait une atmosphère particulière dans la propriété.

Des lieux pour savourer le vin ?

Chez moi, entre amis, avec des viticulteurs. Pour moi, la dégustation est un moment de convivialité et de détente. ♦ CC

Accord met & vin

La préférence de Jean - Louis Triaud

Le vin rouge s'accorde avec n'importe quelle cuisine ! En revanche, l'accord est pour moi, impossible avec des huîtres et des coquillages ! Le Bordeaux se marie par contre très bien avec un sucré-salé. Je suis un homme de produits plus que de cuisine ! Certains chefs me séduisent et m'étonnent par leur savoir-faire et le talent avec lequel ils valorisent le produit : cèpes, truffes. C'est le cas du chef Alain Dutournier qui sublime ces produits en respectant leur authenticité ! Je n'apprécie pas les recettes compliquées.



JEAN-LOUIS TRIAUD,

Un business man viticole

Gagner en performance, être au top de l'appellation, telle est la motivation de Jean-Louis Triaud. Ce dernier ne s'est pas contenté d'hériter des vignes de son beau-père, il les a développées en agrandissant le Château Gloria, en reconstituant le Château Saint-Pierre, classés en Saint-Julien, en rachetant le cru bourgeois Bel-Air dans le Haut-Médoc. Le tout grâce à des investissements et un travail minutieux. De 45 hectares, Jean-Louis Triaud est passé à 100 hectares de vigne, avec des grands crus réputés de qualité..



Matthieu CHALMÉ

Une philosophie de l'épicurisme

Football et vin peuvent donner des accords mets et vins surprenants ! Matthieu Chalmé en est la parfaite incarnation !

Son association avec Johan Micoud a donné la plus belle des «Connivences», un pomerol de qualité réalisé en toute intimité avec passion sur les terres du Château la Connivence. Et qui suscite la fierté du footballeur. «En matière de vins, j'étais complètement novice ! J'y suis venu assez tard, grâce à Johann Micoud qui m'a fait découvrir cet univers.», reconnaît Matthieu Chalmé.

Un travail de longue haleine

Ce dernier s'est alors laissé tenter par cette aventure. Tout en poursuivant sa carrière, il parvient néanmoins à consacrer du temps au domaine. «Je ne suis pas très calé en termes techniques, notamment

pour caractériser les arômes, mais c'est un apprentissage quotidien». Et une implication ! Les deux hommes participent entièrement à l'élaboration de leur «Connivence» : «Nous avons participé aux vendanges, goûté le vin mois après mois, c'est une expérience magique de pouvoir ensuite déguster son vin ! Et nous sommes plutôt satisfaits de notre produit fini. En moyenne, nous produisons 2000 bouteilles Connivence.»

La qualité avant la notoriété

Exigence, travail, soins de la vigne, autant de critères qui ont animé les deux vigneron sportifs ! Loin des feux des projecteurs de la notoriété. «C'est bien beau d'être connu ! Mais nous

voulions faire un vin de qualité, pas apposer notre nom ! D'autant que la notoriété aurait pu nous desservir». Et le résultat est au rendez-vous, avec un vin qui se retrouve sur les tables des chefs étoilés parisiens. Une belle aventure pour Matthieu Chalmé, qui garde un souvenir ému de la première rencontre avec la parcelle de vigne. «C'était un grand moment de fouler ce sol.» Et que dire de l'ouverture de la première bouteille ! «Inoubliable et fantastique !»

Les alliances de la Connivence

Surtout lorsque l'on aime partager des repas entre amis ! «Je suis un épicurien. ♦ C.C

Johan MICOUD

L'ambition d'un très grand vin

L'excellence sinon rien ! Dès le début de l'aventure viticole au Château la Connivence à Pomerol, Johan Micoud, ancien milieu de terrain des Girondins de Bordeaux, a imposé sa marque.

Celle d'un homme soucieux du travail bien fait, aux côtés des deux autres mousquetaires, Matthieu Chalmé et Alexandre de Malet. Pour Johan Micoud, il n'était pas question de se contenter de faire « du bon vin », mais « un très bon vin » et viser l'excellence dès le début ! « Ma position était claire, sinon, je n'en voyais pas l'intérêt ! »

Une Romanée Conti en Pomerol

C'est au cours d'un dîner entre amis qu'est née cette idée de Connivence ! Un serment tenu et un pari relevé avec brio pour celui qui se donnait comme ambition « de réaliser une petite Romanée Conti en Pomerol ». En 2008, il décide de mettre fin à sa carrière de footballeur pour se consacrer à son nouveau métier vigneron ! « Avec Matthieu, nous découvrons un domaine complètement nouveau, c'est passionnant, il faut toujours chercher l'excellence, faire travailler sa créativité ! Heu-

reusement que nous sommes bien entourés avec Alexandre de Malet », reconnaît ce dernier. Un nouveau métier qui exige un investissement constant pour obtenir l'excellence : « J'aime aller sur le terrain, suivre les phases d'élaboration, participer aux vendanges, à la vinification, à l'élevage ».

Le rituel du dimanche

Johan Micoud avoue avoir toujours eu envie d'acheter des vignes. Originaire de Vallauris, il baigne très jeune dans l'univers du vin ! « Mon grand-père négociant en vin possédait une cave impressionnante ». Tous les dimanches, ce dernier ouvrait une très bonne bouteille. « Je trempais mes lèvres pour goûter ». Une initiation au vin qui a tout de suite donné envie à Johan Micoud de tenter l'aventure. Privilégier la qualité à la quantité, respecter l'identité du Pomerol, c'est la volonté de Johan Micoud. Si leur cuvée était une

femme, « elle serait belle, élégante, sensuelle, rare et secrète... » Une rareté qui a un prix. Celui de l'excellence, en moyenne 130 euros la bouteille. « Notre Château la Connivence est désormais un grand crû et nous produisons un second vin, la Belle Connivence ». Mais comme le clament en cœur les deux stars du ballon rond : « Notre but c'est de durer pas de vendre des paillettes ! »

Une Connivence sur table

Johan Micoud possède plusieurs cordes à son arc ! De vigneron, il passe à table ! Au programme, un nouveau restaurant place Ravezies, l'Aparté à Bordeaux où l'ex-footballeur avait déjà ses habitudes. C'est tout naturellement qu'il s'est associé avec les anciens gérants. Aux manettes de la cuisine, le chef Pascal Bataillé. « J'aime les produits naturels, simples et authentiques. » Une philosophie qui se retrouve dans la carte !

◇ C.C

Accord met & vin : La préférence de Johan Micoud

« Notre Connivence s'accorde parfaitement avec les produits locaux, nobles, dans une salade avec du foie gras, des gésiers, du magret ». Des produits que l'on a plutôt tendance à déguster avec un moelleux ! Mais par ses arômes relevés et épicés, la Connivence sublime le goût de ces produits ! La Connivence se décline de l'apéritif aux fromages ! reconnaît Johan Micoud !

Laurent CISNEROS

Le dada de Laurent Cisneros

www.chateauderouillac.com

Pour Laurent Cisneros, propriétaire du Château de Rouillac depuis 5 ans, tout est question de passion, à vivre sans modération.

Il y eut d'abord le football et désormais le cheval et le vin qui, dans cette propriété du Pessac-Léognan, forment un brillant attelage.

Dans la salle de dégustation du Château de Rouillac, à Canéjan, une seule photo en noir et blanc évoque le passé de footballeur professionnel de son propriétaire, il y a 25 ans à Cannes. De sa 2e vie, celle de patron d'une PME de chauffage à Angoulême, le visiteur n'en saura rien, ou presque. Depuis son rachat fin 2009 de cette propriété de 36 ha, alors en sommeil, Laurent Cisneros est en effet vigneron. Mais pas seulement. Féru de cheval et toujours compétiteur, il partage avec sa fille aînée la fièvre des concours de saut d'obstacles

et, comme elle, collectionne les palmarès. C'est avec la même détermination à « faire le score » qu'il a rondement mené la métamorphose du domaine, redonnant ses lettres de noblesse à ses vins ainsi qu'à son élégante chartreuse et ses écuries construites au XIXe siècle par le Baron Haussmann. Rencontre avec ce passionné hyperactif, qui se sent aussi bien dans ses bottes de néovigneron que dans celles de cavalier.

Le vin, c'est une histoire ancienne ?

Oui, c'est une histoire de famille : mes arrière-grands-parents étaient viticulteurs aux portes de Madrid. Je suis né à Bordeaux, j'ai vécu en Charente mais j'ai toujours eu cette idée dans la

tête : avoir un jour un domaine viticole à Bordeaux et me rapprocher de mes racines espagnoles. L'amour du vin me vient également de ma mère qui, sans n'avoir jamais bu une goutte d'alcool, a toujours possédé une cave exceptionnelle de grands crus classés de Bordeaux.

Comment avez-vous choisi le Château de Rouillac ?

Je pense que c'est plutôt lui qui m'a choisi ! En 2008, j'étais depuis 10 ans à la tête de l'entreprise de chauffage créée par mon père à Angoulême, avec 80 salariés et 9 agences. Quand un grand groupe allemand a souhaité la racheter, j'ai su que c'était le

...

• • •

moment de changer à nouveau de vie, pour réaliser mon rêve cette fois-ci. J'ai visité une dizaine de propriétés sans avoir de coup de cœur. Avec Rouillac, tout concordait : l'histoire fabuleuse du domaine, les écuries et la proximité de Bordeaux pour le bien-être de la famille. La propriété était en vente depuis 4 ans et j'ai signé en 2 mois !

Etes-vous sensible aux signes du destin ?

Beaucoup ! Je crois au chemin de vie et à ces événements qui nous alertent sur les choix à faire au bon moment. A Rouillac, les symboles étaient forts : le cheval, la rose des vents qui représente mon virage à 180 °, les initiales CR communes au Château de Rouillac et au nom de Cisneros...

Le lien qui vous unit au Château de Rouillac semble très fort...

C'est vrai, ce domaine a plus de 300 ans. Chaque famille propriétaire y a apporté une partie son âme. Nous sommes conscients d'avoir la chance de vivre une passion pleinement mais aussi d'être responsable d'un lieu qui vivra après nous.

Quel était votre projet en 2009 ?

Il s'agissait de mener simultanément trois chantiers : relancer la production en permettant au magnifique terroir de s'exprimer, passer en agriculture raisonnée en recourant notamment à la lutte biologique et au labour à cheval et enfin, développer l'œnotourisme et les écuries. En vrai néophyte que j'étais, je me suis entouré de gens compétents en la matière, comme Jean-Christophe Barron en tant que directeur technique et l'œnologue médocain Eric Boisse-not.

Quel regard portez-vous sur le chemin parcouru ?

Très satisfait du travail d'équipe effectué ! Nous avons planté 7 ha de vignes pour passer à une production annuelle de 140 000 bouteilles dont 20 000 en blanc, et créé deux nouveaux vins, le Baron de Rouillac et le Dada de Rouillac, pour accompagner notre premier vin, le Château de Rouillac. Nous sommes désormais certifiés Haute Valeur Environnementale et la qualité de nos services œnotouristiques a été saluée en 2014 par le Best of Wine Tourism International. Le Château de Rouillac a pris son envol ! **♦ S.B**

Accord, un lieu, un vin,
La préférence de Laurent Cisneros

« Un pique-nique sur le Banc d'Arguin en une belle journée d'été, avec un vin simple et convivial, le Dada de Rouillac par exemple. »

Coutellerie SAPHORES depuis 1955

Saphores®
BORDEAUX



L'harmonie de l'artisanat
et de la forme

Depuis 1955 la Coutellerie Saphores vous propose une gamme professionnelle de couteaux de cuisine accessible au particulier fin gastronome. Découvrez toute une gamme art de la table avec la création de Michel Saphores «le couteau Bordelais» présent sur les meilleures tables bordelaises et parisiennes, et disponible en couteau de poche. Distributeurs des plus grandes marques comme Sabatier, Wusthof ou encore japonaises, Kai et Global, la Coutellerie Saphores c'est aussi un service d'affûtage reconnu par les plus grands chefs.



10€
DE REDUCTION

Profitez
d'une offre de remise
exceptionnelle :
10€ de réduction
à partir de 50€ d'achat
sur toute la gamme
couteaux de cuisine !

PUBLICGOURMETS

COUTELLERIE SAPHORES

41 rue Judaïque - 3300 bordeaux - Tél : 05 56 48 41 00

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h30

et de 14h00 à 19h00

www.saphores.com

Eric PRISSETTE

« J'ai tout appris sur le terrain »

A Saint-Emilion, le premier vin du footballeur du LOSC a été un coup de maître : Eric Prissette continue sa carrière de vigneron en Côtes de Castillon et dans le Languedoc.

Quand il y songe, Eric Prissette se dit que tout s'est fait « un peu par hasard », au gré de ces concours de circonstances qui font la vie. A 28 ans, une blessure met fin à sa carrière après ses débuts au LOSC de Lille, au Havre et à Châteauroux. Voilà le défenseur en reconversion sur les bancs de la fac de sport de Bordeaux, avec de la famille à Saint-Emilion. « Je me suis dit que ce serait pas mal d'acheter une maison avec des vignes autour. ». Rol Valentin est né, et deviendra, de 1994 jusqu'à sa revente en 2009, un des vins de garage les plus symboliques de Saint-Emilion, avec 2 hectares de vigne pour commencer.

Eric Prissette apprend tout sur le tas, sur le terrain. Et devient plus connu pour ses crus que sa carrière de footballeur. Avec le consultant Stéphane Dereoncourt, alors à ses débuts, il a surtout, lui qui n'est pas du séraïl, l'envie

*«Le château Roc en
Côtes de Castillon,
et la Villa Symposia»*

de faire des jus qui ne ressemblent en rien au profil attendu des Bordeaux. La même envie l'anime encore dans ses deux domaines actuels, le château Roc en Côtes de Castillon, et la Villa

Symposia en appellation Coteaux du Languedoc. Rol Valentin a été vendu à la suite d'une séparation (encore les circonstances de la vie...), Roc est un coup de cœur, et la Villa Symposia propose aux visiteurs des chambres d'hôtes. Installé là-bas, dans la vallée de l'Hérault, Eric Prissette ne se définit pas comme « un avaleur de projet » en quête d'expansion. Il préfère mener jusqu'au bout ceux commencés. « L'air du temps nous amène à faire des vins plus frais, plus dynamiques. On essaie donc d'être sur autre chose, de tirer le maximum des raisins, mais surtout pas le sur-maximum. Le challenge est là. »

◇A.M

Accord met & vin

La préférence d'Eric Prissette

Une belle pièce de rôti de bœuf avec un tartare d'huître et une émulsion iodée au caviar, sur la cuvée Equilibre de la Villa Symposia. On peut bien sûr se contenter du rôti de bœuf avec ce premier vin rouge (30 000 bouteilles) du domaine d'Eric Prissette.





Le château HAUT -FRANCCARNEY

Le vin des copains

Autour d'Olivier Brouzet, ancien international, le domaine réunit familles et amis à chaque vendange : ex-joueurs et amoureux du rugby dans une aventure d'équipe, cette fois-ci dans les vignes.

A Haut-Francarney, sur un des terres de Fronsac, le temps des vendanges est aussi le temps de copains. Des retrouvailles en famille pour récolter la parcelle du domaine (1,5 hectare acheté en 2007). Les enfants aident, les femmes sont à la table de trie. Et dans les rangs de vigne, certains porteurs de hotte détonnent par leur gabarit. Plus de 2 mètres pour Olivier Brouzet, ancien international de rugby maintenant directeur du développement au club de Bordeaux-Bègles, l'UBB. Haut-Francarney est une histoire de rugby et d'amis. Une douzaine d'associés qui rachètent le domaine pour une première vendange en 2008, et depuis, 6000 bouteilles

par an distribuées dans un réseau de cavistes et de brasseries. Parmi les copains joueurs : Pierre-Luc Alla, Igor Juzon, Romain Magellan ou encore Raphaël Ibañez, ancien capitaine du XV de France. Avec une telle équipe, Haut-Francarney n'affiche pourtant pas d'ambitions démesurées. Le domaine ne vise pas une rentabilité qui jouerait sur le nom de ces ex-pros du ballon ovale (même si Raphaël Ibañez apparaît sur l'étiquette du second vin, dont le nom fait référence à son numéro de maillot). Juste la fierté de faire un bon jus. « Il y a pas mal d'ego là-dedans, reconnaît Olivier Brouzet. On est fier de voir notre vin à la carte des restaurants. Et puis c'est quelque

chose dont on est propriétaire. Et que l'on léguera à nos enfants. » Une parcelle d'amitiés dans le terroir du Fronsadais. **◊A.M**

Accord met & vin
La préférence d'Olivier Brouzet

« Pour accompagner un Château Haut-Francarney 2011, je conseillerai une belle côte de bœuf gras de Bazas, quelques pommes de terre rissolées dans la graisse d'oie et surtout, et c'est là l'essentiel, quelques amis autour de la table. »

Alain TINGAUD

Un homme pressé,
actif et innovateur.



Alain Tingaud, entrepreneur et président du Sporting Club d'Agen, l'un des clubs historiques du rugby français, est propriétaire depuis 1995 du Domaine Dame Bertrande en Côtes de Duras et président de l'interprofession des vins de Duras. Un homme pressé, actif et innovateur.

L'appellation Duras, pourtant 1^{ère} AOC en 1937, ne jouit pas d'une grande notoriété auprès des médias en général, davantage chez les amateurs de vins. Cependant la qualité du terroir fut un élément déterminant. Le domaine reconverti en bio en 2003 et dont son fils a repris les rênes en 2009 connaît un nouveau départ. Le fils d'Alain Tingaud a décidé de transformer le domaine en mettant en avant le terroir et en travaillant la vinification : les vins restent naturels, peu de bois sauf pour quelques cuvées et la recherche d'un équilibre pour donner le plus de plaisir aux dégustateurs. Des vins qui sont l'expression de leur terroir, des cu-

vées aux noms poétiques: Ile aux lièvres, Source oubliée, Pierre Cachée ou Chemin Blanc, images des lieux dits où poussent les vignes. Des vins qui font la fierté et le plaisir d'Alain Tingaud qui retrouve dans les bouteilles les convictions et le travail de son fils vigneron.

«Le domaine reconverti en bio en 2003 connaît un nouveau départ»

Sa passion pour le vin et l'AOC Côtes de Duras lui fait jouer un rôle important à la Maison des Vins de Duras en tant que président. Il a fortement contribué à développer la notoriété de l'appellation pour rendre les vins plus visibles avec une communication dynamique. En créant le fil conducteur autour du slogan « Les Rebelles d'Aquitaine » qui a eu un réel impact



commercial auprès du public. En instituant auprès des vignerons des formations qui leur offrent une ouverture d'esprit sur les différentes facettes de leur métier. Et encore en initiant la notion de « vins ambassadeurs » : 20 vins sélectionnées chaque année par un jury extérieur et objectif qui vont représenter l'appellation auprès des médias et à la maison des vins. Toutes ces actions créent une capacité à exister avec de nouvelles valeurs et une dynamique vers l'excellence. **◇S.L**

Accord met & vin

La préférence d'Alain Tingaud

Cette qualité alliée à l'authenticité et la simplicité restent des notions chères à A. Tingaud qui préfère le moelleux de son domaine associé à un plat préparé avec des épices asiatiques thaïlandaises par une jeune chef de Duras, les blancs avec des fromages de caractères bien affinés et les rouges avec tout simplement un magret de canard grillé sur des sarments de vignes. La vigne dans le verre et l'assiette ! Et qu'importe le lieu pour déguster un vin, le plaisir d'être ensemble est le plus important car, dit Alain Tingaud, un vin ne se boit jamais seul, il faut pouvoir regarder dans les yeux de l'autre la satisfaction et le plaisir.





Franck SCHISANO

Vigneron à Limoux et ancien rugbyman

Franck Schisano, ancien trois quart aile du XV de France à Toulon, Narbonne, Gloucester et Toulouse, a rangé définitivement les crampons pour devenir vigneron sur le terroir de Limoux où il exerce son talent en élaborant des vins remarquables aux accents cathares.

Très attaché à la terre, il cultive en bio ses parcelles de vignes mais aussi des légumes. Une philosophie de vie aussi exigeante que le rugby de haut niveau.

Le vin ! Une passion née dans l'enfance avec la découverte des vins de Bandol que Franck Schisano a assouvi lors de sa reconversion après des études d'agronomie et sa belle carrière de rugbyman. Son autre passion, le rugby et surtout

son passage dans l'équipe de Narbonne ont influencé sa décision de s'installer à Limoux. Il avait, en effet, découvert dans l'Aude une région

« Un terroir façonné par des vignerons et leur savoir-faire »

très marquée par une culture viticole, des cépages limouxins les plus réputés du monde et surtout

des terroirs magnifiques dans lesquels Franck Schisano avait entrevu la possibilité de faire de grands vins. A Limoux, il est aussi tombé amoureux d'un terroir très lié à l'histoire qui l'intéresse fortement. Un terroir façonné par des vignerons et leur savoir-faire et par les cathares dont l'influence est notable sur ce domaine. Cathare moderne, ce vigneron a retenu de la philosophie de ce courant de pensée l'idée de penser différemment et donc



• • •

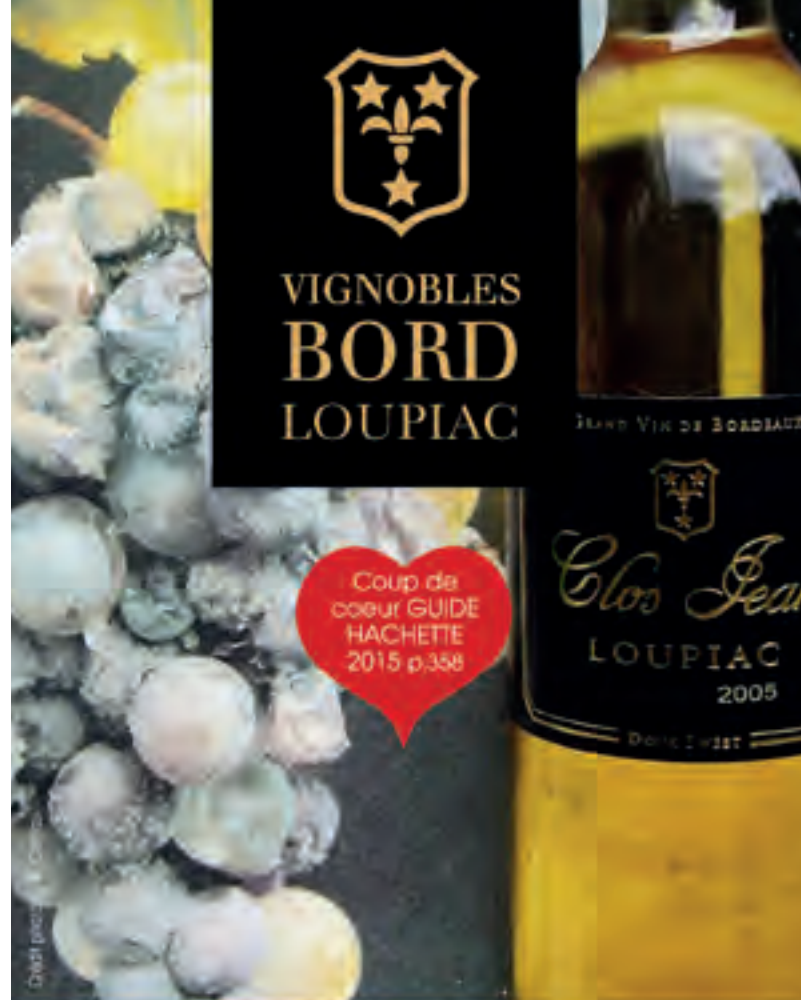
de faire du vin d'une autre manière. En effet, il était impossible d'acheter un domaine d'un seul tenant sur ce beau terroir. Qu'à Dieu ne plaise, le domaine fut donc constitué de parcelles disséminées sur plusieurs terroirs. Evidemment son travail de vigneron n'en est pas simplifié, vendangeant ici et vinifiant là, mais cette particularité va lui offrir la possibilité de créer de superbes vins développant leurs propres qualités gustatives, incomparables à d'autres. Des rouges, des blancs, des rosées qui sont tous des grands vins de gastronomie tous estampillés de l'emblème cathare qui marquent la symbiose entre les hommes et les terroirs.

Pour conclure, nous laisserons la parole à Frank Schisano qui exprime de belle manière la similitude qui existe entre le sport de haut niveau et la création de vins de qualité, les deux demandant beaucoup de travail, une forme d'ascétisme : « C'est un travail très personnel, une forme d'artisanat, presque une introspection révélatrice de l'âme, on donne tout dans un vin comme sur le terrain. » **◇S.L**

Accord met & vin :

La préférence de Franck Schisano

Revenons à la gastronomie si chère à Franck Schisano qui cultive aussi des légumes pour quelques restaurateurs recherchant des produits de qualité. Il ose des accords mets et vins originaux préférant déguster son rosé Oraison avec un foie gras, un accord très réussi aussi surprenant ce cela puisse paraître, et ses blancs, Meilhorier ou Consalamente, avec des fromages de chèvre ou du parmesan car le gras et l'acidité de ses vins s'allient très bien avec le gras et le caractère des fromages ou avec des mets créés pour une occasion particulière et confectionnés en conséquence. Des mets et des vins particulièrement choisis qui créeront un lien entre les convives car boire du vin en compagnie amène le commentaire. Le vin n'est pas une boisson comme les autres et c'est tellement vrai que Franck Schisano pense que l'une des plus grandes qualités du vin est sa capacité à laisser jouer l'imagination et à provoquer une émotion.



« Une dégustation vaut mieux qu'un long discours »



VENEZ DÉCOUVRIR LA PROPRIÉTÉ TOUS LES JOURS ET PENDANT LES JOURNÉES PORTES OUVERTES LOUPIAC & FOIE GRAS, LES 29 & 30 NOVEMBRE 2014.

Situés sur les coteaux, dominant la vallée de la Garonne, au centre de l'appellation Loupiac, le vignoble de Clos Jean possède **une topographie et une exposition exceptionnelles** sud/sud-ouest de tout premier plan. La famille Bord exploite depuis plus de 6 générations deux propriétés : **Clos Jean et Château de Rondillon sur 33 ha de vignes**. Le Petit Clos Jean est le dernier vignoble racheté

à une autre branche de la famille et partagé il y a environ 100 ans par un dieu. Un terroir exceptionnel et de vieilles vignes offrent aux dégustateurs un plaisir dû au bel équilibre alcool, sucre et acidité, qui offre une fraîcheur et un fruité remarquables. Les vignobles Bord produisent également des vins rouges, rosés et blancs secs en appellation Bordeaux.

PUBLI-GOURMETS



5€

DE REMISE SUR LA BOUTEILLE DE CONFISERIES AU CHOCOLAT «RAISIN DORÉ AU LOUPIAC» UNE EXCLUSIVITÉ VIGNOBLES BORD.

SCEA Vignobles Bord : Lionel & Josselin Bord - 33410 Loupiac
Tél. 05 56 62 99 83 - Port. 06 22 76 22 01 ou 06 07 41 11 97
vignobles.bord@wanadoo.fr - www.vignoblesbord.fr



Yannick JAUZION

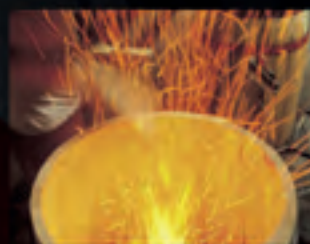
Les trois couleurs de Yannick Jauzion

Considéré comme le meilleur trois-quarts centre dans les années 2000, le rugbyman du Stade Toulousain signe trois vins avec une coopérative, la cave la Labastide de Lévis, dans son Tarn natal.

La cave de Labastide de Lévis appelle ça le tournoi des « tri colors » : un rouge, un rosé et un perlé dont les couleurs sont portées haut par l'enfant du pays, Yannick Jauzion. L'ancien trois-quarts centre du Stade Toulousain, diplômé d'une école d'ingénieurs agronomes parallèlement à sa carrière d'international, était d'ailleurs passé en stage à la coopérative. Il y est revenu, en 2006, en tant qu'ambassadeur de ces vins de Gaillac. Un rôle (contre rémunération financière) tout-à-fait légitime pour la coopérative

tant Yannick Jauzion « connaît le vin et en parle bien ». Ses parents exploitent d'ailleurs 700 pieds de vigne pour leur consommation personnelle. Si le rugbyman, retraité en 2013 n'assiste pas, faute de temps, à chaque étape de l'élaboration de ses cuvées, il les suit régulièrement. « Nous avons défini ensemble un profil de vin, explique Arnaud Elgoyhen, responsable marketing et communication à la cave. Yannick nous fait confiance mais il goûte les vins. Si jamais la qualité déviait, il nous le dirait. » Un partenariat

de cœur pour le rugbyman, attaché à son Tarn natal, sur des cuvées plaisir et sans prétention à des prix tout-à-fait abordables (autour de 4 euros). Un partenariat gagnant en notoriété pour la cave, qui distribue les vins signés Jauzion en grandes surfaces, même s'il reste principalement porteur dans la région toulousaine où le joueur, désigné meilleur international en 2004, fait toujours partie des grands noms du rugby. **◊A.M**



Saury Bordeaux
Le service commercial
180 rue Judaique
33000 Bordeaux
Tél. +33 556 936 936
contact@saury.com

Saury Brive-la-Gaillarde
La tonnellerie
Le Bouyge
19600 St-Pantaleon-de-Larche
Tél. +33 555 860 845
contact@saury.com



www.saury.com



Gérard BERTRAND

La marque Gérard Bertrand

L'ancien capitaine du Stade Français s'est bâti un empire dans le Languedoc-Roussillon, en parallèle à sa carrière de rugbyman. Une réussite d'homme d'affaires au sens aigu du marketing.

A la croisée des mondes du sport de haut niveau et du vin, son parcours fait référence. Gérard Bertrand, c'est une belle gueule, 1m95 de charisme, un empire de neuf domaines dans le Sud de la France, totalisant plus de 500 hectares, un nom exporté dans une centaine de pays, et toujours la même envie de conquérir le monde avec ses vins du Languedoc-Roussillon. Après la winery (un investissement de 12 millions d'euros) inaugurée en début d'année au pied du massif de la Clape, près de Narbonne, l'ancien international de rugby devrait encore étendre ses acquisitions. Dans cette

même région du sud, où son père, au domaine familial de Villemajou (dans l'appellation Corbières-Boutenac), lui a transmis enfant le goût du vin. Un amour du vignoble que Gérard Bertrand n'a jamais cessé de

« Un empire de neuf domaines dans le Sud de la France »

cultiver, menant en parallèle sa carrière de rugbyman pro à Narbonne, puis à Paris. Alors capitaine du Stade Français de 1993 à 1994, il rachète en même temps le domaine Cigalus (IGP Aude-Hauterive) et le châ-

teau Laville Bertrou (en Minervois-La Livinière). Suivra, parmi d'autres domaines, le château l'Hospitalet (en Coteaux du Languedoc), devenu son fer de lance œnotouristique... Une ascension sans temps mort, boostée par un sens aigu du marketing. Les gammes de vin, savamment calibrées, se multiplient, du crémant de Limoux aux vins sans soufre ajouté. Chaque tendance des marchés est étudiée. Gérard Bertrand est devenu un nom, une signature qui ferait parfois oublier, derrière la réussite marketing, un vrai talent d'assembleur et de vigneron travaillé depuis 25 ans. **◊A.M**



Jean ALESI

Le généreux d'Avignon

Après 13 ans de compétition, 201 grands prix et 32 podiums, le pilote de F1 a renoué avec ses racines dans 4 hectares de vignes vers Avignon, sa région natale.

C'est José Alesi, le frère de Jean, qui raconte cette histoire de famille : en 1995, quand Jean Alesi cherche à s'installer dans sa région natale, près d'Avignon, son père déniché un pavillon de chasse du XVIIIe siècle, à l'abandon depuis plusieurs dizaines d'années. Entouré de quatre hectares de vignes en fermage. Ni vigneron, ni œnologue, les Alesi ont pourtant le sens du travail de la terre, et le souvenir d'un grand-père cultivant ses vignes sous le soleil de Sicile. Mais passionné d'automobiles, son fils parti en France a préféré ouvrir une carrosserie à Avignon. « Papa a changé de route », dit en riant José.

Au domaine de Villeneuve-lès-Avignon, Henri de Lanzac a donc gardé carte blanche. C'est lui qui conduit le vignoble, la vendange, et vinifie le Clos de l'Hermitage au château de Ségriès, éloigné d'une vingtaine de kilomètres. Un vin rouge de Côte-du-Rhône fait de syrah, grenache et mourvèdre, les cépages classiques de la région, et régulièrement distingué par le Guide Parker avec plus de 90 points (sur 100) suivant les millésimes. Sans retourner à la viticulture, Jean Alesi s'est donné les moyens d'un vin de qualité. En renouvelant son vignoble, en améliorant son suivi. Le Clos de l'Hermitage n'est cependant pas, précise son frère, une his-

toire d'argent. « Plus que tout, Jean ne voulait pas une maison sans rien autour, sans vie. Il est heureux d'avoir un bon vin, et de l'offrir à ses amis. » **» A.M**

Accord met & vin

La préférence de Jean Alesi

Les vins de Châteauneuf-du-Pape restent les favoris de Jean Alesi, avec des accords somme toute assez classiques (blancs avec poissons et rouges avec viandes) mais que le pilote a toujours plaisir à retrouver.



Jean TIGANA

Dans les vignes pour l'Euro 2016

Le footballeur star des années 80 prépare lui aussi le championnat d'Europe à Cassis, où il a créé son domaine qu'il gère comme « un président de club ».

Le quatrième du fameux carré magique, avec Michel Platini, Alain Giresse et Luis Fernandez, c'était lui. Jean Amadou Tigana, le milieu de terrain infatigable qui mena les Girondins de Bordeaux plusieurs fois aux championnats de France. Le footballeur, en 1986, avait déjà acheté un premier domaine dans le Haut-Médoc, à Listrac. Un pur investissement : il n'avait même jamais bu de vin. Son fils aîné, Yannick, avait alors 6 ans. Ce

qui était un pari financier est devenu une passion. Devenu entraîneur à Monaco, Jean Tigana reprend en fermage dès 1997 puis rachète

« Ce qui était un pari financier est devenu une passion. »

quelques hectares de vignes à Cassis. Au fil des années, il agrandit son vignoble, plante de nouveaux pieds, construit une cave et, par-dessus,

bâtit sa maison pour avoir le plaisir de dire qu'il vit « avec [son] vin sous [ses] pieds ».

Avec lui, sur le domaine de la Dona Tigana, Yannick gère désormais la vente et les livraisons. 45 000 bouteilles par an de vin rosé et blanc, que l'on retrouve en grande surface, chez Casino, et surtout dans les restaurants et les cavistes de Cassis où le footballeur écoule presque la moitié de sa production. Grâce à son nom ? Bien sûr,



• • •

dit-il, un nom connu aide à la commercialisation. Mais Jean Tigana a toujours refusé de faire jouer ses réseaux pour placer un mauvais jus : « La qualité est là. On a bossé pour ça. J'ai toujours été un pro à 100 % dans tout ce que je fais. » S'il n'a pas suivi de formation spéciale, Jean Tigana a construit son domaine comme on suit une stratégie de jeu gagnante à long terme. « Je me considère comme un président de club, qui manage, mais ne joue pas. » Et travaille « collectif » avec son œnologue dans le choix des cépages ou des techniques d'élaboration.

Pas étonnant que la prochaine échéance de la Dona Tigana soit... l'Euro 2016 ! Jean Tigana agrandit encore son vignoble (il vise une quinzaine d'hectares) et souhaite, pour le championnat, ouvrir une seconde cave afin d'accueillir du public. Et surtout, inviter ses « potes », des anciens qui passeront le soir à l'occasion des matchs joués à Marseille. Footballeur un jour... **♦A.M**

Accord met & vin

La préférence de Jean Tigana

« Un filet de bœuf grillé aux sarments de vignes : les sarments donnent un goût exceptionnel et parfumé à la viande. Avec un rosé de Cassis, c'est un vrai délice. »



francebleu.fr



Tous les jours
de 10h à 10h30
"Le Grand Miam"
avec Chef Jésus
l'émission culinaire

Écoutez,
on est bien ensemble



LES CHÊNES

Trophées de l'entreprise familiale
du Sud Ouest



Le 18 juin 2014, au Palais des Congrès de Bordeaux, Société Générale a célébré les 432 entreprises familiales qui ont participé aux premiers Trophées des Chênes du Sud Ouest.

A l'occasion de son 150^{ème} anniversaire, Société Générale a mis à l'honneur les dirigeants des entreprises familiales installées sur la grande région Sud-Ouest. Frédéric Oudéa, Président Directeur Général de Société Générale, Serge Bruhat, Délégué Général Sud-Ouest Société Générale et Jean-Claude Fayat, Président Directeur Général du Groupe Fayat et Président du Jury des Chênes du Sud-Ouest 2014, ont récompensé les sept entreprises lauréates des prix mis en compéti-

tion. Partenaire historique des entreprises et partageant avec elles des valeurs de confiance, de satisfaction client et d'esprit d'équipe, Société Générale a mis en lumière les qualités profondément humaines des entreprises familiales au cours de cette manifestation, qui a réuni plus de 1300 personnes.

23 partenaires ont accompagné cette soirée en proposant une large variété de mets et vins, mis en évidence par des accords subtils et raffinés, pour le grand plaisir des convives.



Découvrez les sept lauréats des Chênes du Sud Ouest, Trophées de l'entreprise familiale pour les régions Midi-Pyrénées, Limousin, Aquitaine et Poitou-Charentes.

Du rythme, des témoignages, de l'émotion pour distinguer les gagnants du Grand Prix, Prix Spécial du Jury, Développement International, Innovation, Environnement, Développement Managérial et Coup de cœur des internautes.

1 - Trophée du Grand Prix de l'entreprise familiale

Etienne LACROIX FINANCES SAS
à Muret (31)
www.etienne-lacroix.com



2 - Prix Spécial Trophée Coup de cœur

Société des Châteaux LANGOA & LEOVILLE BARTON
à Saint-Julien-Beychevelle (33)
www.leoville-barton.com



3 - Trophée des Internautes

OLIVIER SAS à Orignolles
(17, Montguyon)

4 - Trophée du Développement à l'International

BOURRASSE à Tosse (40)
www.bourrasse.com



5 - Trophée du Développement Durable

Compagnie Européenne des Emballages Robert SCHISLER
à Thouars (79)
www.ceeschisler.fr



6 - Trophée du Développement Managérial

G.PIVAUDRAN à Souillac (46)
www.pivaudran.com

7 - Trophée de l'Innovation

AB7 Holding à Deyme (31)
www.ab7-industries.fr





Les partenaires des Trophées



Traiteur officiel



Humblot Bordeaux & Biarritz

5-7 Rue Pierre Paul de Riquet
33610 CANÉJAN
Tél : 05 57 26 24 26
25/27 Allée du Moura
64200 BIARRITZ
Tél : 05 59 24 94 29
www.humblot-traiteur.fr

Spécialités régionales



Pierre Oteiza

Route d'Urepel
64430 LES ALDUDES
Tél : 05 59 37 56 11
www.pierreoteiza.com



Charcuterie Bordelaise

20 avenue de Maréchal de Lattre
de Tassigny
33140 VILLENAVE D'ORNON
Tél : 05 56 85 87 11
www.charcuteriebordelaise.fr



Montfort

Euralis Pôle Alimentaire
Boulevard de l'Europe
BP 40 494
64238 LESCAR cedex
www.montfort.fr



Société Générale remercie chaleureusement les 23 partenaires des Trophées Les Chênes du Sud Ouest, tous ambassadeurs de l'excellence gastronomique, pour ce « moment de vie », particulièrement apprécié des 1300 invités.



Association des Fromages AOP d'Auvergne

9 allée Pierre de Fermat
63170 AUBIERE
Tél : 04 73 28 78 47
www.fromages-aop-auvergne.com



Abatilles (SEMA)

157 Boulevard de la Côte d'Argent
33120 ARCACHON
Tél : 05 56 22 38 50
www.sourcesabatilles.com



Sequoia

Tartifume
47260 COULX
Tél : 05 53 88 91 92
info@se-quoia.fr

Gourmandises sucrées



Association interprofessionnelle de la fraise du Lot-et-Garonne (AIFLG)

Agropole
Bât. Alphagro
47931 AGEN Cedex 9
Tél : 05 53 77 24 48
www.fraiselabelrouge.fr



La Maison Pariès

6 rue de Poutillenea
64122 SOCOA-URRUGNE
Tél : 05 59 26 29 75
www.paries.fr

Domaines viticoles



Michel Gonet
Champagnes et Bordeaux
Château Lesparre
33750 BEYCHAC ET CAILLAU
Tél : 05 57 24 51 23
www.gonet.fr



Château Malartic-Lagravière
43, avenue de Mont de Marsan
33850 LÉOGNAN
Tél : 05 56 64 75 08
www.malartic-lagra viere.com

CHATEAU
SMITH HAUT LAFITTE
GRAND CRU CLASSE



Château Smith Haut Lafitte
33650 MARTILLAC
Tél : 05 57 83 11 22
www.smith-haut-lafitte.com



chateau
leognan

Château de Léognan
88 chemin du Barp
33850 LÉOGNAN
Tél : 05 56 64 14 96
www.visitechateaubordeaux.fr



Château Mauvesin Barton
33480 MOULIS EN MÉDOC
Tél : 05 56 58 41 81
www.mauvesin-barton.com



Château Petit-Bocq
3 rue Croix de Pez
33180 ST ESTÈPHE
Tél : 05 56 59 35 69
www.petitbocq.com

Château
COUHINS

Château Couhins
Chemin de la Gravette
33883 VILLENAVE D'ORNON Cedex
Tél : 05 56 30 77 61
www.chateau-couhins.fr





Château Bouscaut
1477 avenue de Toulouse
33140 CADAUJAC
Tél : 05 57 83 12 20
www.chateau-bouscaut.com



Château Carbonnieux
33850 LÉOGNAN
Tél : 05 57 96 56 20
www.carbonnieux.com



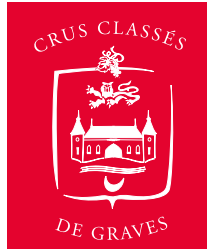
Château LaTour-Martillac
8 chemin La Tour
33650 MARTILLAC
Tél : 05 57 97 71 11
www.latourmartillac.com



Vignobles Clément Fayat
33330 SAINT-EMILION
Tél : 05 57 51 31 36
www.vignobles-fayat.com



Domaine de Chevalier
102 chemin Mignoy
33850 LÉOGNAN
Tél : 05 56 64 16 16
www.domainedechevalier.com



Union des Crus classés des Graves
1 cours du XXX Juillet
33000 BORDEAUX
Tél : 05 35 00 20 21
www.crus-classes-de-graves.com



Cognac Meukow
26 rue Pascal Combeau
BP 10010
16101 COGNAC Cedex
Tél : 05 45 82 32 10
www.meukowcognac.com



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE Délégation Régionale de Bordeaux
44-50 boulevard George V - 33000 Bordeaux - Tél. 05 56 56 56 03
www.societegenerale.fr - sudouest.tropheesdeschenes.fr



L'ÉCONOMIE DU SPORT & DU VIN

LES LOGIQUES D'INVESTISSEMENT
DE LA FILIÈRE VIN,
P. 42

PARTENARIATS :
LE RUGBY VERSION GRANDS CRUS,
P.44

MARKETING :
LA STRATÉGIE DES GIRONDINS,
P. 46

MÉTIER :
PROFESSION AGENT DE VIGNERONS,
P. 48

L'économie du vin

Dans ce numéro consacré aux reconversions de sportifs dans le vin, il paraît intéressant d'essayer de comprendre pourquoi ce secteur attire tant de monde. Comment se porte le monde du vin ? Où se situent les investissements prioritaires des vigneron ?

Le vignoble français, porteur d'une image très positive, connaît une notoriété internationale. 1^{er} pays exportateur en valeur, 2^{ème} secteur d'excédent commercial en France avec un CA de 7,6 milliards d'€, les vins français sont présents sur les grands marchés de consommation. Or il y a peu d'installations- les retours sur investissements étant faibles- et la surface du vignoble français diminue. Chez les uns des micro-situations dramatiques, chez d'autres des excès

délirants. Actuellement pour tout le monde, en raison de faibles récoltes, le marché est tendu. Cependant les prix sont maintenus sans qu'il y ait d'augmentation substantielle des prix, donc le poids de la filière vin s'améliore.

«Le vignoble français connaît une notoriété internationale, 1^{er} pays exportateur en valeur»

Un monde ou des mondes du vin ?

Ce secteur est divisé en plusieurs catégories. 15% entre dans une logique de produit alimentaire de luxe avec une éthique spéculative, le reste 95% correspond à un marché calme qui obéit à d'autres règles. Chez ces 15% dont certains sont des investisseurs internationaux, le vin devient une de leurs activités porteuse d'une image flatteuse et positive. C'est une intégration verticale pratiquée par les russes ou les chinois par exemple.

Chez ces derniers la force de leurs investissements vient du fait qu'ils ont déjà une clientèle ou un marché privilégié, ils achètent donc un domaine qui correspond à une qualité de vin qui va plaire.





La vision française du vin est différente : l'intégration horizontale par l'achat de plusieurs domaines est privilégiée, les propriétaires sont soit des vigneron récoltants et faiseurs ou des vignerons qui font du vrac : 50 à 60% du volume de vins est produit par des coopératives. La plupart des domaines restent très traditionnels, mais il semblerait que l'on arrive à la fin d'un cycle viticole. Les jeunes vignerons veulent changer et investir.

Les investissements

Ils dépendent de la taille du domaine. Le prix d'un domaine dépend soit d'une règle de trois qui prend en compte la valeur de l'hectare, celle du bâti et le nombre de bouteilles produites ou l'image de marque. Ensuite il y a les investissements de modernisations du matériel viticole et des outils de vinification (pour la 1^{ère} fois, existe un programme communautaire de soutien aux investissements), les coûts du personnel et de commercialisation qui entrent dans les business plans. Lesquels doivent intégrer quelques millésimes en blanc en raison des accidents climatiques de plus en plus violents et fréquents détruisant tout ou partie d'un vignoble. Ce qui doit faire réfléchir les investisseurs.

Même pour les AOC considérées comme des marques, la stratégie a échoué en raison des disparités de prix et de qualité. Dans la majorité des cas, si le vin est bon un système se met en marche et les acheteurs viennent. Les vignerons utilisent les réseaux des marchés des vignerons indépendants, des cavistes ou de l'agent qui permettent aux plus petits de capter des niches et c'est important car il y a plus ou peu d'achats récurrents il faut sans cesse trouver de nouveaux clients. Les nouvelles technologies peuvent être très influentes - les blogs et Facebook- et ne coûtent rien.

Source : FranceAgrimer

◇S.L



Le rugby

version grands crus

L'UBB, club de rugby girondin, a créé son association réservée aux professionnels du vin. Un partenariat gagnant-gagnant pour le club et les grands crus, jusqu'à l'export.

C'est une toute jeune association qui compte déjà parmi ses adhérents quelques-uns des plus grands crus du Bordelais, Yquem, Petrus ou Fieuzal pour ne citer qu'eux. Et l'UBB Grands Crus veut encore élargir ses rangs jusqu'à 350 adhésions cette année. Créée en 2013 pour soutenir le club de rugby de l'Union Bordeaux-Bègles, l'UBB Grands Crus, ouverte aux professionnels du vin, compte parmi ses pères fondateurs l'incontournable triangle bordelais (courtiers, négoc-

iants et propriétaires de châteaux), qui a bien pressenti que l'union des grands crus et du rugby était doublement gagnante.

« Un sport de terroir pour un métier de terroir »

Le rugby, loin des excès de la planète foot, bénéficie d'une image « d'authenticité » anoblie, avec des valeurs largement plébiscitées depuis plu-

sieurs années déjà. A cela s'ajoute un fort ancrage régional dans la moitié sud de la France qui coïncide avec les grandes régions viticoles. En Gironde, du Médoc jusqu'à Saint-Emilion (avec le club de Libourne et des figures comme le chef Philippe Etchebest), le lien entre culture rugby et vin était évident. « Un sport de terroir pour un métier de terroir », résume Yann Rozès, directeur commercial au sein de l'UBB.

Gladiateurs modernes et châteaux

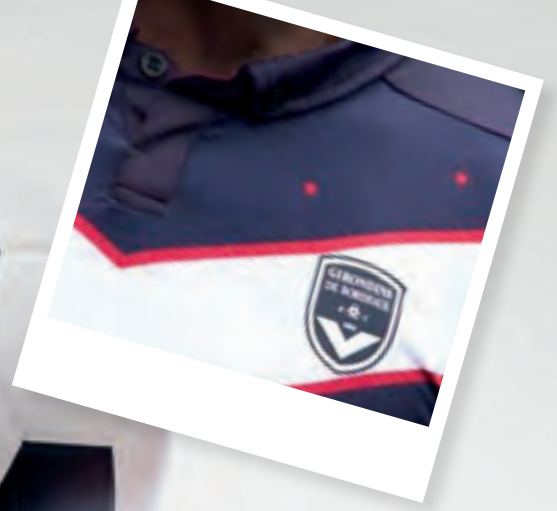
L'UBB rassemble en moyenne un public de 27 000 personnes au stade Chaban-Delmas, soit une des plus grosses affluences du Top 14, le championnat de France élite. Et assis dans les gradins parmi les supporters : des propriétaires de domaines, des directeurs techniques, des maîtres de chais... Tout en contournant la loi Evin, qui encadre strictement la publicité des boissons alcoolisées.

L'association prend la forme d'un club à l'anglaise, avec une adhésion (3000 euros le ticket d'entrée) qui donne le droit, entre autres avantages, à une place au stade en tribune présidentielle, aux animations ou soirées officielles en présence des joueurs. Pour l'UBB, l'objectif reste bien sûr de récupérer des partenariats financiers privés. Et surtout, explique Yann Rozès, d'atteindre un autre niveau de sponsors, quand les domaines sont souvent détenus par de grands groupes nationaux ou internationaux. Pour les adhérents, si l'UBB Grands Crus est d'abord un lieu

de réseau entre professionnels du vin, elle offre cette ambiance rugby si particulière où se mêlent sans cérémonie grands propriétaires et gladiateurs modernes. Un côté « décoincé » qui a eu son succès lors de la soirée de gala organisée en février dernier à Bordeaux, et a permis à l'UBB de récolter près de 100 000 euros lors de la vente aux enchères.

Cependant, au-delà de l'esprit troisième mi-temps, les propriétaires ont aussi saisi l'intérêt, en termes de notoriété, d'associer leur image à des valeurs sportives populaires, facilement exportables à l'international. L'UBB Grands Crus est ainsi allée explorer des pistes de partenariats lors de la manifestation Vinexpo, à Hong Kong. En s'appuyant l'un sur l'autre, l'association du ballon ovale et du vin pourrait se révéler payante dans cet ancien territoire anglais pétri de culture rugby et sensible à la marque Bordeaux. Un curieux paradoxe pour le rugby quand on sait combien il est difficile d'établir des partenariats... à Paris ! **◊A.M**





La stratégie des *Girondins*

Le club de football de Bordeaux a présenté un nouveau maillot Grand Cru pour la saison, dans une stratégie de marque bien réfléchie.

Mai dernier a vu Marc Planus, Grégory Sertic ou encore Jussié défilier dans les chais du domaine de Chevalier, à Pessac-Léognan. Le domaine accueillait la présentation du nouveau maillot de la saison 2014-2015 des *Girondins de Bordeaux*. Un maillot baptisé Grand Cru, orné de discrètes feuilles de vigne (loi Evin oblige), et révélé à la presse devant les cuves du domaine. Une belle opération de communication pour le grand cru classé de Graves, détenu par Olivier Bernard, mais réalisée, assure-t-on chez les Girondins, comme « un clin d'œil identitaire ». Concrètement, confirme Denis Brudieux, directeur merchandising du club, il n'y a pas eu de partenariat ou d'échange financier avec le domaine de Chevalier, mis à disposition par « amitié » pour Jean-Louis Triaud,

président du club et lui-même propriétaire de plusieurs domaines dans le Médoc. Car les *Girondins de Bordeaux* s'inscrivent dans une stratégie marketing bien plus large que le simple partenariat avec le monde du vin. Il faut tout d'abord bien distinguer

« Un maillot baptisé Grand Cru, orné de discrètes feuilles de vigne »

la marque *Girondins de Bordeaux* de l'équipe elle-même. L'équipe, c'est le facteur « conjoncturel », explique Denis Brudieux. Comprenez que ses résultats (forcément) varient. La marque *Girondins de Bordeaux* reste l'élément pérenne auquel adhérer. Question marketing, il y a d'autant plus intérêt à détacher la marque de l'équipe, surtout si ses résultats ne

soulèvent pas les foules. La stratégie du club vise donc à porter la marque *Girondins de Bordeaux* en l'associant à des valeurs identitaires fortes de la région : l'océan, la ville de Bordeaux et le vin. Avant le maillot Grand Cru il y a eu le maillot Atlantique, présenté en 2013 au Cap-Ferret. Et les Girondins visent également à toucher le plus grand public, quand les Bordelais qui remplissent le stade ont plutôt un profil de sympathisants que de vrais supporters. La marque *Girondins de Bordeaux* développe ainsi toute une gamme de produits, du plus touristique au vêtement sportswear chic, au logo très discret. A travers le maillot Grand Cru, le vin, au même titre que l'océan, fait partie d'un incontournable symbole d'identité de la région à côté duquel les Girondins ne pouvaient pas passer. **◊A.M**



CHATEAU
PETIT BOCQ
 SAINT-ESTEPHE



*Le Fruit
 d'Assemblages
 Équilibrés*

UN ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ
 À CONSOMMER AVEC MODÉRATION





Agent de Vignerons :

Patrick Chazallet

Si le métier d'agent de sportifs est assez bien connu du grand public, celui d'agent de vigneron ne l'est pas du tout, même dans le milieu du vin. Il faut dire que c'est un métier de discrétion où l'agent reste dans l'ombre des vignerons, des sommeliers et des chefs. Cet article est peut-être le premier sur ce sujet.

C'était un jeune homme qui, à l'occasion d'un déménagement, voulait changer d'orientation professionnelle. Pas vraiment fixé mais avec une certitude : assouvir sa passion pour la restauration gastronomique. Suivant les conseils d'un ami, il décida de vendre du vin à ladite restauration. C'est ainsi qu'il exerça cette activité professionnelle quelques mois, pas vraiment convaincu de la pertinence de son choix jusqu'à ce que s'offrit à lui l'opportunité de faire une formation à l'université d'œnologie de Bordeaux. Il y rencontra alors une

personne qui eut un rôle déterminant dans sa vie professionnelle en lui montrant une autre manière de considérer son métier : Pierre Casamayor, à l'époque directeur de l'université du vin à Toulouse, rédacteur en chef du guide Hubert et journaliste vin. Egalement auteur de quelques ouvrages dont « L'école des alliances, les mets et les vins », seul livre de fond sur les accords mets et vins. A la fin de la formation et après de nombreuses discussions sur le vin, les vignerons, le métier, il lui fit cette remarque : « Vous devriez aborder votre métier d'une autre façon.

Appelez-moi quand vous serez rentré chez vous et nous passerons quelques jours ensemble. » Aussitôt dit, aussitôt fait, de retour dans le sud-ouest P. Casamayor lui présenta Alain Brumont, qui débutait au domaine de Bouscassé et en qui P. Casamayor avait décelé un réel potentiel. Après une journée « en immersion » Alain Brumont décida de faire confiance à Patrick Chazallet. Or il se trouvait que sur le domaine travaillait un jeune stagiaire, Eric de St Victor, qui proposa à Patrick Chazallet d'aller rencontrer ses parents au Château Pibarnon. Là encore le courant passa

et ils acceptèrent à leur tour qu'il présentât leurs vins. Etant dans le sud, il alla voir le domaine de Trevallon où Eloi Dürrbach lui accorda également sa confiance. Lors de ce même voyage dans le sud-ouest Pierre Casamayor lui présenta aussi Monsieur Lafitte et ses armagnacs du domaine Boingnières. Fort de ces quatre ténors, Patrick Chazallet alla voir tous les vigneron qui lui semblaient correspondre à sa nouvelle démarche et les réticences disparurent comme par enchantement, c'est ainsi que tout s'est enchaîné : Didier Dague-neau, André Ostertag, Pierre Gail-lard, Marc Parcé, Henri Marionnet et d'autres lui confièrent leurs vins. Et voilà comment tous sont devenus par la suite les grands vigneron que l'on sait et comment Patrick Chazallet, d'agent en vins est devenu agent de vigneron auprès de la belle restauration, ou plus précisément d'agent de talents vigneron.

Découvrir des vigneron

Derrière ce beau conte de fée, il y a la réalité très exigeante d'un métier peu connu, car très peu d'agents travaillent de cette manière.

C'est un métier particulier qui exige une réelle connaissance du vin et de la gastronomie, c'est une question de professionnalisme, on ne vend pas ces vins là comme n'importe quel autre produit.

Tout commence par des choix très sélectifs de vigneron qui sont inconnus, rencontrés au gré de dégustations. Pas de critère de « chapelle », une seule exigence que les vins soient bons, bien faits et qu'ils lui plaisent. Des vins d'autres présents dans leurs vignes et dans leurs chais et soucieux du moindre détail. Des vins qui se démarquent des autres. Le travail de Patrick Chazallet ne se limite pas à la vente, mais pour

certains jeunes vigneron peut aller jusqu'à la fixation des prix. Il est très attaché à ce que les vins soient vendus à leur juste valeur et que le vigneron reçoive la juste rémunération de son travail. A cela s'ajoute une autre exigence, maîtriser la distribution et savoir où vont les vins, il n'est pas question de les retrouver dans la grande distribution.

Choisir les restaurants

Comme le ferait un agent de sportifs pour les clubs, l'agent de vigneron choisit avec soin l'endroit où il va proposer les vins. A vins rares et exceptionnels, cuisine qui privilégie les produits remarquables, cuisiniers créateurs aimant le vin et travaillant leurs plats avec le sommelier pour proposer aux clients les meilleurs accords. Il est bon aussi qu'il y ait un sommelier ou une personne aimant et connaissant le vin, désirent créer une carte des vins

« Comme le ferait un agent de sportifs pour les clubs, l'agent de vigneron choisit avec soin l'endroit où il va proposer les vins »

originale qui corresponde à l'esprit du lieu, à la cuisine du chef. Un endroit où les vins et les vigneron soient respectés. Car tous ces vins ont une histoire à raconter ce qui met le sommelier en valeur et donne du plaisir au client.

Sa connaissance aigüe de la gastronomie lui permet de vendre le vin dans les restaurants comme les bons vins doivent y être vendus, cette connaissance lui offre un angle d'attaque idéal pour proposer les vins qui iront parfaitement avec les plats à la carte. D'une part, il y a une mise en valeur du sommelier qui va faire découvrir des vins à des clients exigeants, des vins qui ont une histoire à raconter. D'une

autre part, le restaurateur est tout aussi content de voir ses plats accompagnés au plus près par des vins en harmonie.

Provoquer l'engouement chez les sommeliers

Avec le sommelier, la relation doit être sans équivoque, les deux devant connaître parfaitement le vin et l'agent doit savoir quels vins mettre en avant avec tel sommelier, telle cuisine. Une relation de respect et d'estime réciproque, sinon ça ne marche pas. Par ailleurs, les sommeliers sont contents de rencontrer quelqu'un qui connaît vraiment le vin et qui sait en parler, ce qui est de moins en moins fréquent, et qui leur propose des perles rares.

C'est alors qu'il se passe une alchimie particulière. Certains restaurants reçoivent régulièrement des journalistes du vin et un des plaisirs des sommeliers est de leur faire déguster leurs découvertes. Si ces journalistes apprécient les vins qui leur sont servis, ils vont prendre les références des vigneron et les contacter pour des articles futurs. La notoriété des vins et de celui qui les a faits s'étend. C'est de cette manière que des vigneron grâce à la qualité de leurs vins deviennent connus, puis célèbres. Des vigneron que les journalistes et les bloggeurs recherchent, dont ils parlent dans leurs articles ou leurs billets.

Au bout de la chaîne, le sommelier aura du plaisir à provoquer une émotion et une curiosité auprès du convive qui désirera connaître le vigneron et lui acheter du vin pour sa consommation domestique.

C'est une relation au vin qui donne une vraie considération, une réelle reconnaissance au vigneron et par conséquent qui laisse l'agent dans l'ombre, l'agent de vigneron ne se met pas en avant, il doit toujours rester derrière le vigneron qui, lui, a fait le vin, a travaillé pour obtenir un produit hors du commun. [DS.L](#)



SORTIR

A BORDEAUX

Les bistrots & restaurants Gourmets

Profitez de l'arrière saison et de cette douceur pour vivre une expérience gourmande inédite et découvrir des tables de qualité sur Bordeaux et ses environs. Gourmets de France vous présente des restaurants aux ambiances différentes et offrant une restauration variée, qui sauront satisfaire les envies du plus grand nombre. Cuisine haut de gamme, cuisine bistro, gastronomie italienne, brasserie ou restaurant design... le meilleur des produits servi avec convivialité et générosité.





*Viandes et vins,
le parfait accord !*

Le K2 saura vous charmer en premier lieu par son cadre résolument moderne et convivial. L'agréable découverte se poursuit en cuisine, avec des recettes traditionnelles élaborées à partir de produits frais, par le chef Christophe Lagarde et son équipe, et une maîtrise parfaite de la cuisson des viandes de race (bazadaise, limousine, aubrac, salers). Le K2 vous propose une cave à vins mettant à l'honneur 80 références de l'appellation Pessac-Léognan, à déguster au cours de votre repas. Un esprit décontracté, une cuisine du jour et une équipe dédiée pour vous accueillir, c'est la garantie d'un agréable moment en famille ou entre amis. Professionnels, les différentes ambiances du K2 permettent de recevoir vos repas d'affaires, sans oublier la salle de séminaire entièrement équipée, l'espace idéal de vos réunions de travail.



**1 KIR
OFFERT**
POUR UNE FORMULE REPAS A 26€

K2 BRASSERIE :
355 cours du Général de Gaulle - 33170 GRADIGNAN
Tél. 05 56 87 82 69 - www.k2gradignan.com

01

**2 DESSERTS
OFFERTS**
POUR 2 REPAS ACHETES

Soit 12€ de réduction
(6€ le dessert par personne).



BISTRO
MIMI

*Une cuisine généreuse
et de qualité*

Bistro Mimi est heureux de vous accueillir dans un cadre chaleureux et décontracté, et vous invite à déguster d'authentiques pizza artisanales, faites maison à base de produits frais. Découvrez une cuisine de tendance italienne avec les suggestions du chef : lasagnes, ravioli et gnocchi, le foie de veau à la vénitienne ou encore un plat typique de la région de Rome le saltimbocca à la romaine. Pour terminer votre repas en beauté, vous pourrez vous accorder une touche sucrée avec un tiramisù, une Panna cotta ou encore le mi-cuit au chocolat accompagné de sa glace vanille, le tout bien sûr fait maison !

**LE BISTRO MIMI EST OUVERT DU MARDI AU SAMEDI
DE 12H À 15H ET DE 19H À 23H.**



BISTRO MIMI :
17 rue Huguerie - 33000 Bordeaux
Tél. : 05 57 83 47 42 - www.bistromimi.fr

02





la salle

LE BISTRO DU MUSÉE

*Le charme
du style bordelais*

Idéalement situé en plein cœur de Bordeaux, Le Bistrot du Musée vous plonge dans la chaleur du bistro à vins, grâce à son décor inspiré du monde de la vigne. Chacun plat est élaboré au rythme des saisons et des produits de goût, imaginée au rythme des saisons et des produits du marché. Parmi les incontournables du chef : « tout canard » (magret, confit et foie gras) ou encore le cannelé revisité en profiteroles sauce chocolat et glace vanille. Pour accompagner votre plat, la cave du Bistrot du Musée renferme une cinquantaine de références de crus bordelais, dont quelques appellations de références en dégustation au verre. A chaque rayon de soleil, le service est assuré en terrasse face à la cathédrale Saint-André.

MAÎTRE RESTAURATEUR DEPUIS 2013, LE BISTRO DU MUSÉE A ÉTÉ RÉCOMPENSÉ PRIX D'EXCELLENCE TRIPADVISOR 2014

LE BISTRO DU MUSÉE :

37 place Pey Berland - 33000 Bordeaux

Tel. : 05 56 52 99 69 - www.lebistrodumusee.com

Le fils du Boucher

RESTAURANT

Un concept qui séduit

L'enseigne de restaurants ne cesse de se développer depuis 2007 et ouvre un cinquième établissement à Mérignac. Avec un design repensé, le Fils du Boucher dévoile son vrai visage et se positionne dans le paysage bordelais. En plus de la restauration traditionnelle, les 400 m² du nouvel établissement laissent la place aux afterworks avec cocktails, tapas et grillades. La transmission d'un savoir-faire, la sélection rigoureuse et le travail des produits frais sont les valeurs du Fils du Boucher : une cuisine simple et généreuse, saine et de qualité.

Bordeaux : 34 avenue du pont de la Mousque - Tél. 05 57 83 07 67
Mérignac (Ouverture en octobre) : 238 avenue de la Mame - Tél. 05 56 97 56 53
Mérignac Pichey : 1 avenue Henri Vigneau - Tél. 05 56 13 12 13
Saint Sulpice et Cameyrac : 27 place Maucaillou - Tél. 05 56 44 24 51

LE FILS DU BOUCHER A BORDEAUX :
34 avenue du pont de la Mousque - 33000 Bordeaux
Tél. 05 57 83 07 67 - www.lefilsduboucher.fr



15€

DE REMISE
SUR L'ACHAT D'UNE BOUTEILLE
DE CHAMPAGNE MUMM
OU LAURENT PERRIER



PUBLIC-GOURMETS

04



ACCORDS DE RÊVE

*Avec qui aimeriez-vous ouvrir la bouteille de vos rêves ?
Les sportifs interrogés dans ce numéro se prêtent au jeu.*



Laurent Cisneros

LAURENT CISNEROS

Footballeur de 1982 à 1994 : AS Cannes, Angoulême

Un Château de Rouillac avec le baron Haussmann, bâtisseur du domaine. « Et avec la vingtaine d'anciens propriétaires du château de Rouillac, afin de partager ensemble leur meilleur millésime. Nous parlerions de ce que le domaine leur a apporté et de ce qu'ils lui ont apporté. »



Jean-Louis Triaud

JEAN-LOUIS TRIAUD

Président des Girondins de Bordeaux depuis 1996

« Un vin de Pauillac ou de Saint-Julien, des vins de terroir complexes, avec quelqu'un que j'apprécie, et avec qui je partage. J'ai plein de joueurs qui sont devenus fans de vins, dont le Russe Alexeï Smertine ou le Brésilien Marco Ménégaldo, qui ont dégusté mes vins au domaine. »



Jean Tigana

JEAN TIGANA

*Footballeur de 1975 à 1991
(Girondins de Bordeaux, OM) puis entraîneur*

« J'ai déjà eu ce privilège il y a quelques années avec Julien Clerc que j'ai rencontré en 1981 à Bordeaux, et qui est devenu un ami. Quand il vient me rendre visite au domaine, on déguste toujours des cassis rosés ou blancs de différentes années et également du bordeaux. »



Alain Tingaud

ALAIN TINGAUD

Président du Sporting Club d'Agen (rugby)

« Un des vins ambassadeurs 2014 de notre appellation Duras avec le vigneron, pour qu'il parle de son vin. Car boire un bon vin, c'est aussi écouter celui qui l'a élevé. »



Matthieu Chalmé

MATTHIEU CHALMÉ

Défenseur, Girondins de Bordeaux

« Une bouteille de château La Connivence avec mes deux associés, Johan Micoud et Alexandre de Malet, autour d'un bon barbecue ! Je ne vois pas l'intérêt de partager un vin avec des gens que je ne connais pas ! »



Thierry Desseauve

THIERRY DESSEAUVE

Cœnologue et auteur du Guide Bettane et Desseauve

« Un champagne Pol Roger avec Winston Churchill. C'était un fan de vin et de bons produits. Sa marque préférée, c'était Pol Roger ! »



Franck Schisano

FRANCK SCHISANO

Rugbyman, ancien trois-quarts du XV de France

« Une bouteille de Consolament (AOC Limoux, fait de mauzac), le baptême spirituel cathare, le vin des bons hommes, avec Raymond-Roger Trencavel, dernier comte de Carcassonne. »



Olivier Brouzet

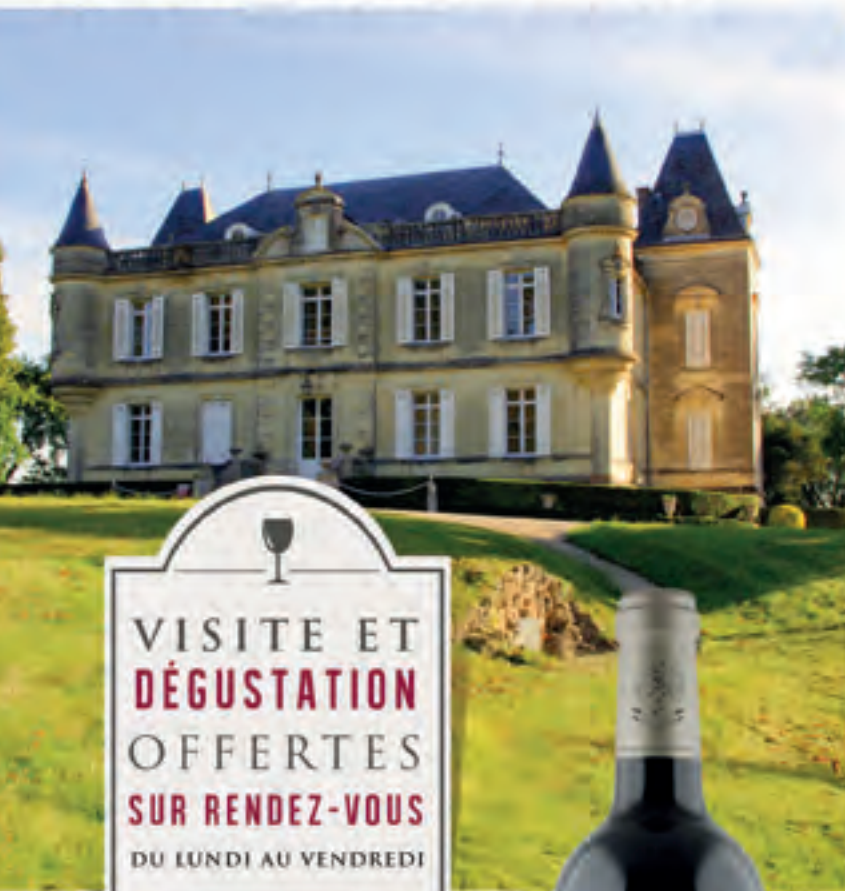
OLIVIER BROUZET

Directeur de développement de l'UBB

« J'ai hâte de pouvoir enfin, quand ils en auront l'âge, partager une bouteille de Haut-Francarney avec mes deux fils. C'est pour cela que nous nous sommes tous investis dans cette aventure : partager et transmettre un patrimoine, avec cette notion de terre encrée dans notre histoire et notre identité. »

À DÉCOUVRIR

CHÂTEAU MAUVESIN BARTON




**VISITE ET
DÉGUSTATION
OFFERTES
SUR RENDEZ-VOUS**
DU LUNDI AU VENDREDI

L'HARMONIE D'UN VIN, LA PASSION D'UNE FAMILLE

Propriété depuis 2011 de la famille Barton Sartorius, le château Mauvesin Barton bénéficie de toutes les attentions et de l'expertise de cette famille, propriétaire des grands crus classés Langoa et Léoville Barton, depuis 10 générations. Situé sur l'appellation AOC Moulis en Médoc et entièrement renové l'an dernier, la propriété abrite un château construit en 1853, entouré d'un parc aux arbres centenaires. Lors de votre visite, venez découvrir les chais à barriques restaurés en pierres apparentes et le nouveau cuvier moderne, puis rejoignez la salle de dégustation surplombant l'un des chais, pour faire connaissance avec les vins du château Mauvesin Barton.



CHÂTEAU
MAUVESIN BARTON



MOU LIS EN MÉDOC

33480 Moulis en Médoc

Tél : 05 56 58 41 81

www.mauvesin-barton.com

chateau@mauvesin-barton.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

PUBLI-GOURMETS



Château de Lionne



En plein cœur des Graves, Véronique Smati, vigneronne, vous invite à découvrir son terroir et ses secrets ! Véronique produit chaque année, sur la commune d'Illats, les vins du Château de Lionne : des vins fins, souples et aromatiques. Les blancs du Château de Lionne sont des vins secs et frais qui développent une bouche ample et vive, des vins qui s'affirment au fil des années. Lionne rouge, vous offre un vin chamu et équilibré, qui s'ouvre sur des arômes de fruits rouges. Château de Lionne vous fera rugir de plaisir...

Les vins Château de Lionne récompensés au **4TH CHALLENGE TO THE BEST FRENCH WINES FOR THE USA**, Miami 2014.

- **MÉDAILLE D'OR** pour Château de Lionne Rouge 2012
- **MÉDAILLE D'ARGENT** pour Château de Lionne Blanc 2012

Château de Lionne
Lionne - 33720 Illats
Tél. 05 56 62 50 32
www.chateaudelionne.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

PUBLI-GOURMETS

**18 - 19
OCTOBRE
2014**

PASSEZ UNE JOURNÉE AU CHÂTEAU...

**LE CHÂTEAU LE MAINE PÉRIN VOUS
ACCUEILLE LORS DE SES PORTES
OUVERTES DANS LES GRAVES**

**AU PROGRAMME : EXPOSITION D'ÉTIQUETTES
DE VINS, MARCHÉ ARTISANAL ET REPAS
CHAMPÊTRE 100% PRODUCTEURS POUR
15€/PERS.**

Le Château Le Maine Périn, propriété familiale de 10 ha située au sud de Langon, produit un Graves supérieures, blanc moelleux, un Graves rouge

vinifié en cuve béton, un rosé de saignée ainsi que du jus de raisin naturel. Le Château Le Maine Périn est membre du réseau Bienvenue à la Ferme.

Ouvert toute l'année.



Château Le Maine Périn
Au Maine - 33210 LANGON
Tél. 05 56 62 29 32
www.chateaulmaineperin.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

PUBLI-GOURMETS



PRO

GRUPE
gmd



Le Sud-Ouest gourmand !



Le Groupe GMD est leader en Aquitaine de la distribution alimentaire indépendante, en produits frais, épicerie et surgelés pour la restauration et la boulangerie-pâtisserie.



EPL Lucmaret : Gironde - **Fromafruit** : Lot & Garonne, Gers
Siob maifrais : Landes - **Péllissié** : Pyrénées Atlantique
Tel : 05 53 98 44 02 - www.groupegmd.com



L'Art du goût



DGF Après le monde, l'Aquitaine

DGF ET FOUR À IDÉES ont choisi le Groupe GMD pour distribuer leurs produits dans le Sud-Ouest de la France. Exclusivement destiné aux professionnels des métiers de bouche, DGF offre un assortiment complet des meilleurs ingrédients et produits de boulangerie-pâtisserie disponible sur le marché : chocolats, produits de laboratoire, décors, fruits et bien d'autres...

UNE ÉQUIPE DE CHEFS INTÉGRÉS : Bruno Pastorelli, Meilleur Ouvrier de France DGF : « La particularité de DGF est d'avoir intégré dès le début une équipe de chefs pour veiller à la qualité des produits, aujourd'hui 4 chefs pâtisiers, dont 2 Meilleurs

Ouvriers de France Pâtisiers-Confiseurs garantissent l'excellence des produits. Véritables ambassadeurs de la marque, ces chefs apportent une vraie valeur en transmettant leur savoir-faire et leur expérience ».

Gourmand depuis 5 générations pour le choix de ses produits comme le chocolat Premium Ranforest® à la Framboise Wilkomette, le beurre de tourage au coulis de fruits, en passant par le biscuit Royaline®, le Groupe GMD propose le meilleur en restant compétitif : une valeur chère à Antoine Metzger, président du groupe : « Garantir un service, pour Mériter votre confiance et se développer Durablement », le Groupe GMD.

Credits photos : Frédéric Metzger pour DGF - Studio Adiposo pour DGF

Le Bistrot du Fromager

73 quai des chartrons
33300 Bordeaux
Tél. 05 56 98 17 08
www.le-bistrot-du-fromager.com



Éric Lucmaret, grossiste fromager pendant plus de 20 ans, s'est lancé dans l'aventure du concept bar à fromages. Au Bistrot du Fromager vous pourrez déguster de délicieuses associations fromages et vins, issues de petits producteurs : la garantie de l'authenticité et de la fraîcheur des produits. Succombez par exemple à l'accord d'un Coteaux du Layon vendanges tardives avec une femme bleu, un Sancerre blanc avec un Selles-sur-Cher ou encore un Côte du Rhône rouge sur un saint-félicien. Découvrez aussi les charcuteries fines du Bistrot, avec des jambons Ibolona et ibérique, et la sélection de vins étrangers (espagnol, argentin, chilien, d'Afrique du sud, hongrois...). Une fois par mois, Le Bistrot du Fromager ouvre sa soirée aux chanteurs et groupes locaux : la promesse d'une soirée conviviale dans un cadre contemporain au cœur des Chartrons.

PUBLIC-GOURMETS



CHÂTEAU DE SAINT-PEY

SAINT-EMILION GRAND CRU

Grand Cru en héritage

Propriété de la famille Musset depuis 1744, le Château de Saint-Pey, transmis en 2011 à Clarence Grosdidier et Frédéric Stévenin, a connu une restructuration complète de son vignoble, dans le respect du terroir de Saint-Émilion. Étendu sur **17 ha en appellation Grand Cru**, le vignoble est constitué de **30 parcelles** travaillées en fonction de leurs caractéristiques et vendangées successivement selon la maturité des grains. Les méthodes de vinification traditionnelles et parcellaires engagées avec le soutien de Bruno Lacoste, œnologue conseil du laboratoire Michel Rolland, favorisent l'épanouissement naturel du terroir et l'expression de la richesse des sols et des vignes en pleine maturité avec un âge moyen de 35 ans. **Déliçats, complexes, avec de jolis arômes de fruits et beaucoup d'élégance, les vins du Château de Saint-Pey ont une garde de 5 à 8 ans ; très gourmands dès les premières années, ils s'apprécient servis à 18°C.**

VISITE & DÉGUSTATION

sur rendez-vous du lundi
au vendredi de 9h à 12h
et de 14h à 17h.

PUBLI-GOURMETS

CHÂTEAU
DE
SAINT-PEY
SAINT-EMILION GRAND CRU
2009

SCEA CG

Château de Saint-Pey
33330 Saint-Pey d'Armens
Tél. 05 57 47 15 25

www.chateau-saintpey.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Gourmets de France vous invite à la table d'une sélection de Maîtres Restaurateurs pour déguster une cuisine entièrement faite maison !

LE BISTRO DU MUSÉE

1 37 Place Pey Berland
33000 Bordeaux
Tél. 05 56 52 99 69

www.lebistrodumusée.com

LE BISTROT D'ANTAN

2 Avenue de Verdun
"Les Bruyères"
33520 Bruges

Tél. 05 56 28 49 50

www.bistrotantain.fr

L'ENTRÉE DU JARDIN

3 27 avenue du Port
33410 Cadillac
Tél. 05 56 76 96 96

www.restaurant-entree-jardin.com

LE BELVÉDÈRE

4 1 Côte de La Tourbeillé
33890 Juillac
Tél. 05 57 47 40 33

www.restaurantlebelvedere.com

LA GRANGE

5 13 rue de l'hirondelle
47200 Marmande
Tél. 05 53 20 81 88

fr.fr/maps-voies-sur-Google

L'ABSOLU

6 2 rue Parfameiu
33124 Auros
Tél. 05 56 65 29 23

www.restaurant-absolu.com

LE RÉSINIER

7 68 Avenue des Pyrénées
33114 Le Borp
Tél. 05 56 88 60 07

www.leresinier.com

LA PLEINE MER

8 124, route Cap-Ferret
Pirailan
33950 Lège Cap Ferret
Tél. 05.56.80.54.55

www.restaurantlapleinemer.fr

LE SAVOIE

9 1 place de la Trémolle
33460 Margaux
Tél. 05 57 88 31 76

www.lesavoie.net



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**

Les Maîtres Restaurateurs

Privilégiez un moment de pure gourmandise avec ces Chefs indépendants de la restauration traditionnelle.

Créé en 2007, le titre de Maître Restaurateur résulte de la volonté de l'état et de la profession d'identifier et de valoriser des Chefs de métier qui s'engagent pour une cuisine entièrement faite maison, sur place et à partir de produits bruts et de saison, issus de producteurs locaux.

Sur la base d'un audit externe et indépendant, c'est le seul titre officiel reconnu et délivré par l'État aux Chefs indépendants de la restauration traditionnelle.



La cave de Auchan Mériadeck

Mariez vos vins et fromages avec Auchan Mériadeck



Retrouvez tous les cépages et leurs merveilleux assemblages au rayon cave de votre magasin Auchan Mériadeck. **Passionnés ou néophytes, à la recherche de bonnes affaires, de découvertes ou d'excellence, vous trouverez sans doute votre bonheur parmi les 380 références.** Des vins pour toutes les envies, à un prix résolument doux. La cave de Auchan Mériadeck c'est aussi une soixantaine de grands crus, un large choix dans les appellations de toute la France et une sélection de champagne pour tous les budgets.

Tous les jours, venez découvrir un choix de plus de **200 fromages** au stand fromage de votre magasin Auchan Mériadeck. Chacun des crémiers se feront un plaisir de vous conseiller et vous faire déguster des fromages surprenants. Grâce au lien fort entretenu avec les producteurs locaux la qualité est toujours au rendez-vous !

Les vins rouges se marient plus difficilement que les blancs avec le fromage, car leurs tanins sont accentués par le sel. Secs ou plus doux, les vins blancs se révèlent des compagnons faciles pour les fromages. Leur acidité apporte la fraîcheur nécessaire et leur fruité contrebalance la forte personnalité gustative des fromages. Ce n'est pas un mariage des plus évidents ! Salé, au goût prononcé, à la texture plus ou moins dense, le fromage demande une approche nuancée.

AUCHAN

Centre commercial Mériadeck
57 rue du Château d'Eau
33000 Bordeaux
Tél. 05 56 99 59 00
www.auchan.fr

Ouvert du lundi au samedi
de 8h30 à 22h



SANCERRE

Un Sancerre blanc Karine Lauverjat 2013 à 8.90 aux arômes de fleurs blanches, se mariera à merveille avec vos fromages de chèvre.

8.90€



PESSAC LÉOGNAN

Amateurs de cantal, un Pessac Léognan Blanc, La dame de Couhins 2011 à 13.50€ sublimeront votre fromage.

13.50€



SAUTERNES

L'accord vin et fromage ultime, un Sauternes Château de Coy 2007 à 13.95€ pour transcender un Roquefort.

13.95€

Autour du vin :

du beau et de l'utile

Amateurs de vin et d'œnologie, vous appréciez cette sélection de produits et d'objets à la fois ludiques, innovants et astucieux.



Divin flacon

Déguster un verre de vin sans ouvrir une bouteille c'est possible ! Avec 10-vins choisissez votre vin au verre parmi une vingtaine de références en vin blanc et vin rouge, et dégustez-le dans les meilleures conditions de service. Grâce à « D-Vine » une machine de dégustation, le vin servi au verre sera à la bonne température et bien carafé.

Flacon à l'unité (10 cl) à partir de 2€. Coffret de 3 à 5 flacons à partir de 29€. www.10-vins.com



Version nomade

Vino2Go, un verre à double paroi, permet de conserver le vin à bonne température (frais comme chaud). Son couvercle refermable est anti-débordement : fini les verres renversés, cassés et les insectes qui s'invitent dans votre rosé.

ProductFarm, verre plastifié 25cl, divers coloris, env. 11,75€ (15,99\$) www.cadeauxfolies.fr



2 en 1

Distingué, 2Way Cup est un verre à vin qui se rend utile de deux façons différentes. Son pied détachable permet de le transformer facilement en verre à eau. Pratique, ingénieux et empilable : une fois le pied détaché celui-ci se loge dans le verre, un gain de place dans vos placards !

Kinto - www.kinto.co.jp



**Max Bordeaux /
Wine Gallery & Cellar**

ATELIERS DÉGUSTATION

*Apprenez à déguster et apprécier
les Grands Crus Classés
pour mieux en parler...*



CLUB DÉGUSTATION DU MARDI:

*Ce trimestre, dégustez de **VIEUX MILLÉSIMES** avec notre
Sommelier: **La Consellante 2000, Palmer 2000, Pichon
Comtesse 1996 et Ducru-Beaucaillou 1996 !**
Le mardi sur RDV de 19h30 à 20h30.*

Tarif: 35€/personne

***Offre Spéciale: 4 ateliers achetés, un Bon pour une
soirée château offert !***

ATELIER PRIVÉ:

*Initiez-vous aux Grands Crus Classés de Bordeaux :
découverte du vignoble, reconnaissance des arômes,
dégustation de 3 Grands Crus Classés (2,5cl/par vin)
Cours d'1H. Sur RDV du lundi au samedi - de 11h à 20h.*

***Tarifs: 35€/personne (3 Grands Crus Classés) ou
85€/personne (3 Premiers Grands Crus Classés)***

ATELIER ÉTUDIANT:

*Venez entre amis découvrir les Grands Crus de Bordeaux !
Sur RDV*

Tarif: 15€/personne.

Max Bordeaux / Wine Gallery & Cellar

14 cours de l'Intendance - 33000 Bordeaux
Tel: 05 57 29 23 81 - gallery@maxbordeaux.com
www.maxbordeaux.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Un pour tous, tous pour un

A la fois décanteur et carafe à vin,
«Uno per tutti, tutti per uno» ne man-
quera pas de surprendre vos invités.
En versant le vin dans le réservoir
principal, celui-ci est distribué simu-
lanément et uniformément dans
chaque verre. Réglables, les quatre
bras s'adaptent à tout type de verre.

Acquacalda. «Uno per tutti, tutti per uno»
livré avec 4 sous-verres en liège de Sardaigne. 401.34€
www.autori-vari.it



Autour du vin :

du beau et de l'utile

• • •

Mixer connecté

Gutenberg est un mini-bar intelligent signé Pernod Ricard, à l'apparence d'une bibliothèque. Chaque « livre » est posé sur une tablette qui reconnaît, via une puce NFC, l'alcool contenu et le niveau restant. Objectif : proposer en ligne des recettes de cocktails et vous livrer à domicile en cas de panne sèche. pernod-ricard.fr (prototype encore non commercialisé)

Alphabet olfactif

Le whisky est aussi complexe et passionnant que le monde du vin, il méritait un coffret de découverte olfactive et aromatique. C'est chose faite avec Le Nez du Whisky : ce livre-objets contient 54 arômes pour explorer les whiskies du monde entier. Un cadeau haut de gamme et intelligent à offrir ou à s'offrir.

Les Éditions Jean Lenoir, 300€
sur www.lenez.com



Vous siroterez bien un petit verre ?

Ceci n'est pas une paille ! Bendy, c'est un bec verseur et aérateur teinté d'humour, qui permet de servir le vin en toute sécurité, sans risquer la tache, et de l'aérer grâce à un bouchon en silicone perforé. Bendy est simple à démonter pour faciliter son lavage à la main.

Fred. Bendy, env. 14€ (18,99\$)
sur www.invotis.com

Bouteille révolutionnaire

La « Martín Berasategui system » est une bouteille à décanter intelligemment conçue pour servir le vin non filtré. Son design unique maintient les dépôts décantés par simple effet physique, au fond de la bouteille. Résultats : qualité naturelle du vin préservée et conservation du vin améliorée, sans oublier un service différent du vin et nouvelles possibilités d'entreposage pour les cavistes, restaurateurs et particuliers. L'huile d'olive, les liqueurs et même certaines bières ainsi embouteillées conserveront intactes toutes leurs caractéristiques.

Estal Packaging. Divers modèles existants. Tarif sur demande.



VIGNERONS BIO D'AQUITAINE

SVBA
VIGNERONS BIO D'AQUITAINE



Découvrez LE PALMARÈS DU CONCOURS DES VINS BIO D'AQUITAINE !

Depuis 18 ans, le Concours Expression des Vignerons Bio d'Aquitaine permet aux consommateurs et aux professionnels de découvrir une sélection des meilleurs vins Bio de la région Aquitaine, grande région viticole qui regroupe les bassins de Bordeaux, Bergerac / Duras et Sud-Ouest.

Ce concours, organisé selon des règles strictes (prélèvement par un expert indépendant, jury composé de professionnels du monde du vin, etc.), est homologué par le Ministère des Finances.

Le palmarès du Concours Expression des Vignerons Bio d'Aquitaine permet donc à tous de se faire plaisir... en toute confiance !

Retrouvez tous les détails du Palmarès sur le site internet :
www.vigneronsbio-aquitaine.org

PALMARÈS 2014

18^{ème} Concours
EXPRESSION
des VIGNERONS BIO
d'AQUITAINE



22 et 23 Novembre 2014

Marché Gourmand des Vins Bio

LES VINS
MÉDAILLÉS
sont à l'honneur

Les 22 et 23 novembre 2014,
venez découvrir les vins Bio médillés
au Concours Expression
des Vignerons Bio d'Aquitaine
au stade André Moga de Bègles (33).

Le Marché Gourmand des Vins Bio
vous propose par ailleurs de déguster
des produits Bio locaux, et de découvrir
les vins d'une trentaine de vigneron Bio
d'Aquitaine et d'autres régions de France.

Avec le soutien financier de :



Le Centre National de
Recherche Scientifique
pour l'Environnement, l'Énergie et le Climat
(CEREA) est un établissement
public à caractère scientifique, culturel
et professionnel dépendant
du Ministère de l'Environnement, de l'Énergie
et du Climat.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

Gourmets de France

à Saint-Emilion au château Chauvin

Le numéro d'été de Gourmets de France a été lancé en juin dernier lors d'une garden party organisée avec Sylvie Cazes, rédactrice en chef invitée. Ils ont pu découvrir en avant première ce treizième numéro, présenté au château Chauvin, domaine de Saint-Emilion tout récemment acquis par Sylvie Cazes.



Atelier du goût par Lacoste



Vignal Gastronomie



L'Atelier des Viandes



Les équipes de Bordeaux Saveurs, Le Chapon Fin et Gourmets de France réunies



Lacoste Traiteur



(A droite) M. Damien Christ, Vignal Gastronomie



Franck Descas, chef L'Atelier de Franck et Sylvie Cazes



Chef N. NGuyen Van Hai



Sébastien Bourguignon, Caviar Sturla



Caroline Patte, Tonnellerie Saury



Manu Dibango, saxophoniste & chanteur



Sylvie Cazes et Pierre de Gaétan Nijkam-Mouliom



Gourmets de France et Sylvie Cazes



M. et Mme Saphores, Coutellerie Saphores



Banque Mazars - Sophie Meyneir



Alain-Charles Vannier, Industrimmo et Michel Malafosse



**GOUR
METS**
DE FRANCE
EDITION GIRONDE

Une garden party animée avec la complicité du chanteur Manu Dibango, et un menu signé par le chef du Chapon Fin et réalisé par Lacoste Traiteur, avec le concours des partenaires de Gourmets de France.

Nos plus sincères remerciements vont à l'ensemble des partenaires de la soirée :



Caviar Sturia

102, route de Beauval
CS 60007 St Sulpice et Cameyrac
33452 St Loubes Cedex
Tél. 05 57 34 45 40
<http://www.sturia.com/>

L'Atelier des Viandes

176 Route de Toulouse, 33130 Bègles
Tél. 05 56 81 00 42
1 Chemin du Grand Pas
33610 Cestas
05 57 89 21 33
www.atelierdesviandes.fr/

Traiteur Lacoste

ZAC Mermoz, 47 Avenue de la Forêt
33320 Eysines
05 56 57 59 67
www.lacoste-traiteur.com/

Le Chapon Fin

5 rue Montesquieu, 33000 Bordeaux
www.chapon-fin.com/

La Compagnie Fermière

6 allée Mégevie, 33170 Gradignan
Tél. 05 57 96 10 45
www.lacompaniefermiere.fr

Cadiot Badie

26 Allée de Tourny, 33000 Bordeaux
Tél. 05 56 44 24 22
cadiot-badie.com/

Vignal Gastronomie

Cailladelles, 47290 Castelnaud-de-Gratecambé
Tél. 05 53 01 72 78

Jean d'Alos

4 rue Montesquieu, 33000 Bordeaux
Tél. 05 56 44 29 66
5 cours Portal, 33 000 Bordeaux
Tél. 05 56 51 04 08
www.jeandalos.net/



Assiette de saumon accompagné de blinis



Caviar Sturia sublimé par le chef Nguyen Van Hai



Chocolats Cadiot Badie



Château Chauvin, Grand Cru Classé de Saint-Emillion 2001

Nouveau
site internet

dabbAwala®
porteur de saveurs



Gagnez du temps
et Commandez

directement vos produits sur
Dabbawala.fr*

*Les conditions sur le site

Dabbawala Porteur de saveurs

DabbAwala est le service éco-durable de livraison de paniers repas et de coffrets cocktail haut de gamme du groupe AROM, qui offre aux professionnels comme aux particuliers, une solution traiteur clé en main de rêve pour toutes sortes de réceptions. À l'heure du déjeuner ou du dîner, ou pour vos pauses petits déjeuners, succombez à une palette

de saveurs originales et raffinées dans notre carte et faites confiance au chef avec le plateau « dernière minute », composé selon le marché du jour et toujours parfaitement présenté dans les paniers en toile de jute. Chaud comme froid, salés ou sucrés, saveurs du terroir ou fromagères... **Il y a forcément un coffret cocktail pour répondre à vos**

attentes et épater vos convives. Une sélection minutieuse de vins bio vous est également proposée pour accompagner vos coffrets cocktails et paniers repas. Commandes possibles le jour même avant 10h dans l'agglomération bordelaise*.

Dabbawala est l'une des 6 marques du Groupe AROM, le premier opérateur « Traiteurs-Services-Réceptions » du Sud-Ouest.

47 avenue de la Forêt - 33327 Eysines - Tél. 05 56 80 10 10 - www.dabbawala.fr

AROM
ATTISE LES ENVIES

TRAITEURS - SERVICES - RECEPTIONS

www.groupe-arom.com

Signatures by
TRAY & FORK

Lacoste®
Lacoste

La Grif Gourmande
Traiteur de haut niveau

dabbAwala®
porteur de saveurs

Centre du Lac
Lacoste

La Boulangerie
AROM



Franck Descas

FRANCK DESCAS, un artiste heureux dans son atelier !

Franck a hérité de la rigueur d'un père militaire et la créativité d'une grand-mère cuisinière émérite. A 50 ans, Franck veut aboutir son rêve d'enfant à Bordeaux, en offrant sa cuisine dans un lieu à la fois contemporain et historique. Avec modestie, il adapte les saveurs à une carte de vin finement élaborée et représentative du meilleur à Bordeaux, le tout avec une jeune équipe dévouée au projet du chef...

© photos : Andréa Schmitz - www.andreaschmitz.com



Franck Descas



Vincent Sillegue, Frederic Olivar, Didier Gil



Francesca et Isabelle Lafforgue
(office du tourisme de Bordeaux)



Laurent Croizier, Laura Pargade,
Karine Rabiller, Claude Hardouin



Martine Héricé, Dominique et Chantal Descazeaux



Sylvain Richard, Franck Descas



Nicole Latour, Yannick Evenou



Franck Descas, Sylvain Richard, Ludovic Ivars

En Auvergne, le goût atteint des sommets !



Cantal

Saint-Nectaire

Fourme d'Ambert

Bleu d'Auvergne

Salers

En Auvergne, montagne volcanique aux paysages emblématiques, la nature préservée accueille une biodiversité d'une richesse remarquable. C'est cette exceptionnelle diversité qui donne un lait de grande qualité, à l'origine des 5 fromages d'Appellation d'Origine Protégée.

1. Le Cantal : Jeune : affiné de 1 à 2 mois, le Cantal Jeune est un fromage plaisir qui allie texture fondante et douceur. **Entre-Deux :** sous une robe boutonnée d'or, le Cantal Entre-Deux est affiné de 3 à 7 mois, ce qui lui confère un goût plus épicé et fruité. **Vieux :** affiné plus de 8 mois, le doyen des fromages AOP d'Auvergne se caractérise par un arôme puissant et corsé. **2. Le Saint-Nectaire :** sous sa croûte sombre ou claire, le Saint-Nectaire cache une pâte onctueuse au goût subtil, avec un arôme délicat de noisette. **3. La Fourme d'Ambert :** sa douceur surprenante est l'atout majeur de cette pâte persillée. Petits et grands apprécient ses arômes délicats. **4. Le Bleu d'Auvergne :** son goût affirmé, intense et équilibré s'accompagne d'arômes de champignons sauvages. C'est son affinage de 28 jours minimum qui permet au *Penicillium Roqueforti* de se développer pour donner le bleu du fromage. **5. Le Salers :** le Salers, toujours au lait cru, n'est fabriqué qu'à la belle saison quand les vaches sont aux pâturages. Le goût du Salers est fruité avec une large palette d'arômes.



A découvrir en Auvergne :



la Route des
Fromages AOP d'Auvergne

www.fromages-aop-auvergne.com

Appellation d'ORIGINE Protégée AUVERGNE

Cantal • Saint-Nectaire • Fourme d'Ambert • Bleu d'Auvergne • Salers

INSOLITE

Cuvée spéciale *innovation*

*La vigne et les vignobles sont sources d'inspiration :
sélection d'objets insolites plus originaux les uns que les autres.*



1 - Passez une 2^{ème} couche !

« Embouteiller » son vin dans un pot de peinture, c'est le concept publicitaire imaginé par l'agence lithuanienne McCann, pour promouvoir le Beaujolais nouveau. Ce packaging original n'a évidemment qu'un seul but, celui de se démarquer ! Produit en édition limitée, ce pot de peinture permettrait selon l'agence de servir le vin plus facilement, comme le propose les bag-in-box. Agence McCann, Vilnius (Lituanie) mccann.com

2- Ne jetez plus vos bouteilles

Le designer Kevin Sutton imagine toute une collection de lustres, chandeliers muraux, lampes de table ou suspensions lumineuses, entièrement réalisée à partir de bouteilles de vin recyclées et utilisant l'énergie LED. De quoi revoir la décoration du salon avec des pièces uniques et écologiques!

Créations Zuma, Kevin Sutton. www.zumacreations.com





The Swiss Leader

Alvarez Cuisines concessionnaire des fours V-ZUG, la marque premium suisse **plébiscitée par les professionnels**, vous présente la collection « Haute-Goûture ». **Cuisson à la vapeur, sous-vide ou à basse température, rôtisserie, décongélation, pain, pâtisserie, yaourts...** le Combi Steam XSL sait tout faire à la perfection et au degré près. Réalisez sans difficulté des plats raffinés avec la fonction

CuissonMatic, qui reconnaît la quantité, la forme et la consistance de l'aliment à cuire. Précision et diététique sans oublier un de ses points forts, la régénération : **une remise en température rapide de vos aliments sans aucune re-cuisson.** Simplifiez-vous la vie et cuisinez plus de 50 recettes gastronomiques prédéfinies, grâce au programme GourmetVapeur.



OU



Contactez nous pour une démonstration : Alvarez Cuisines
3 rue Pierre Dignac - 33260 La Teste de Buch - Tél: 05 56 54 34 12
www.alvarez-cuisines.fr

3- Coup de foudre dans les vignes

Envie d'une escapade insolite au cœur des vignes ? A l'heure des vendanges tardives venez vous ressourcer dans l'un des deux foudres de 750hL aménagés en chambre d'hôtes. Installés au cœur du vignoble de Saint-Emilion, Coup 2 Foudres offre une expérience inoubliable dans 20m² entièrement équipés : kitchenette, douche à l'italienne, literie de 160/200, climatisation, TV et wifi. Sans oublier une vue panoramique sur le vignoble... coup de foudre garanti !

Coup 2 Foudres à Saint Sulpice de Faleyrens, 129€ la nuit petit-déjeuner inclus.
www.coup2foudres.com



INSOLITE

...

4

4- Un CV à débouchonner

Pour attirer l'attention sur lui, Simon Mahieu, un étudiant en commerce et affaires internationales, a eu l'idée ingénieuse de reproduire son CV sur une bouteille de vin. Étiquette, sceau et caisse en bois aucun détail n'a été épargné, pour exprimer ses compétences et qualités personnelles, adaptées aux termes viticoles, jusqu'au vin différent en fonction du terroir viticole du destinataire. Son audace lui a permis d'intégrer l'école de ses rêves : l'Université du Vin de Suze-la-Rousse.



4



5



5

5- L'art de la décantation

Œuvre d'art à part entière réservée au grand connaisseur, Purity Impérial permet de décanter les crus de prestige avec délicatesse et précision, du flacon de 50 cl jusqu'au Mathusalem (6 L). Créé par Thierry Forbois un montréalais, et conçu par des maîtres-artisans, cet objet unique, certifié et numéroté nécessite 450h de travail. A 58 000 \$ pièce (env. 43 000 €), Purity Impérial mérite son statut de chef d'œuvre, dont un exemplaire trône dans la cave du français Michel-Jack Chasseuil, le plus grand collectionneur de grands crus au monde.

Luxe Invivo Arte, Canada. Purity Impérial, édition limitée.
www.luxeinvivoarte.com

6

6- Prêt à consommer

Imaginée par Pierre et Clément, fils et petit fils de producteur dans le milieu des spiritueux, Instable c'est une liqueur à base de vodka aromatisée et déclinée en trois arômes, qui sera commercialisée en deux contenances : une version nomade et refermable (shot de 15 ml) et une recharge pour shot (bonbonne de 5l). Ainsi packagés les produits Instable prônent une consommation responsable auprès des acheteurs, informés explicitement sur leur consommation d'alcool. Un indicateur de taux d'alcool dans le sang est présent sur chaque contenant (ex. : 0,1 g/l d'alcool dans le sang pour la consommation d'un shot de 5ml).

Instable drinks, instabledrinks.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

6



*En novembre,
ne manquez pas !*

FOIRE AUX WHISKIES & RHUMS DANS VOS V&B !

50 % cave
50 % bar
100 % V & B

V and B c'est une cave offrant une large gamme de vins de France et d'ailleurs, de bières blondes, brunes, blanches, rousses, ambrées, fruitées..., de rhums et whiskies du monde entier. C'est aussi un espace bar où vous retrouverez les produits disponibles en cave, et des bières pressions ou vin servi au verre.

350 vins & bières, 200 whiskies & spiritueux à découvrir au bar ou à emporter.

Choix, conseil et convivialité sont les maîtres mots des

tenanciers des lieux. Ouvert à tous, novices comme amateurs ou simples curieux, V and B c'est un lieu chaleureux où se mêle les générations et les genres. A l'heure de l'after work, toute l'année, de nombreuses animations sont proposées : soirées thématiques, concerts acoustiques, retransmissions sportives, fêtes de la bière,... **N'attendez plus, partagez vos fins de journée dans une ambiance décontractée !**

**Il y a sûrement un V&B
près chez de vous !**
www.vandb.fr

À Mérygnac :

Rue Jacques Anquetil
(À côté de Cultura)
Tél. 05 56 97 71 49

À Bordeaux Lac :

5 rue La Motte Picquet
ZA Aliénor d'Aquitaine
Tél. 05 56 04 81 67

À Saint-Médard-en-Jalles :

165 avenue du
Général de Gaulle
ZC Les portes du Médoc
Tél. 05 40 54 22 26

À Bègles :

Rue Louis Blériot
ZI Tartifume
(Derrière Carrefour Rive d'Arcins
Port de Bègles)
Tél. 05 56 84 33 75

PUBLIC-GOURMETS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

AGENDA

SEPTEMBRE

10 septembre

Foire aux oignons, Guîtres

Une tradition depuis 180 ans ! Outre les oignons, aux et volailles, des stands de bouche et de produits du terroir sont proposés ainsi qu'une brocante et un vide-greniers.

Rens. : www.otguitres.fr

13 septembre

Marathon du Médoc, Pauillac

Cette année le Marathon du Médoc fête sa 30ème édition sur le thème des Pays du Monde et leurs Carnivals. Chaque année se sont plus de 8000 coureurs déguisés qui tentent de parcourir les 42,195 km à travers plus de 50 propriétés. Animations et marché gourmand. Départ de la course le samedi à partir de 9h30, à Pauillac.

Rens. : www.marathondumedoc.com

21 septembre

Ban des vendanges, Saint-Emilion

Après une longue année de travail de la vigne, voici venu le temps des vendanges et des festivités ! Intronisation de personnalités et convives pour devenir ambassadeurs des vins de Saint-Emilion, dégustation et repas d'exception.

Rens. : www.saint-emilion-tourisme.com

27 septembre

Fête de la palombe, Bazas

La chasse à la palombe est un art consommé qui se pratique du 15 septembre au 15 novembre, période de passage migratoire du l'oiseau bleu. Chasse reconstituée, cérémonie d'intronisation et banquet gastronomique.

Rens. : 05 56 25 25 84 www.tourisme-bazadais.com

Jusqu'au 27 septembre

De Blanc et d'Or, Sauternes

Château Latour-Martillac et Château Guiraud, deux Grands Crus Classés, s'associent pour des visites dégustations combinées autour du thème des vins « De Blanc et d'Or » de la région des Graves. Chaque samedi, visite du vignoble et des chais, dégustation du premier et second vins blancs de chaque propriété. Sur réservation (48h à l'avance) 12€/pers.

Rens. : 05 56 76 61 01

Jusqu'au 27 septembre

Les Bicolores, Léognan

Au cœur de l'appellation des Pessac-Léognan, ces deux Crus Classés vous reçoivent pour découvrir leur savoir-faire.

Rens. : 05 57 96 56 20

OCTOBRE

1^{er} 9 16 octobre 5 novembre

Apéros Bordeaux Expériences

Les Apéros Bordeaux Expériences donnent rendez-vous à tous les amateurs et néophytes pour partir à la découverte de la qualité et de la diversité des vins de Bordeaux, dans une ambiance conviviale. Rencontrez les hommes et femmes qui font les vins de Bordeaux à Bordeaux, Paris, Toulouse et Nice.

Rens. : bordeaux-experiences.fr

4 5 octobre

Brocante et foire gourmande, Cadillac

Venez chiner et ravir vos papilles le temps d'un week-end dans la ville bastide de Cadillac.

RDV à la halle

Rens. : 06 86 47 85 53

10 12 octobre

Festival le Pressoir, Targon

5ème édition du festival Le Pressoir, à la programmation éclectique et festive : cirque, théâtre, spectacles et fanfares débarquent pour fêter les vendanges et son nectar délicieux en plein cœur de l'Entre-Deux-Mers.

Espace René Lazare, à Targon

Rens. : www.targon-tourisme.com

18 19 octobre

Portes Ouvertes en Graves, Podensac

Les producteurs locaux sont à l'honneur : dégustations de vins, foies gras, confitures, miel, fromages... Un week-end placé sous le signe de la découverte et de la bonne humeur.

Rens. : www.vinsdegraves.com

25 octobre

Citrouille, Blaye

A la veille d'Halloween, venez jouer en famille ou entre amis au jeu de piste organisé par l'association Citrouille, à l'intérieur de la citadelle de Blaye à la tombée de la nuit. Peureux s'abstenir... Réservation obligatoire auprès de l'Office de Tourisme, dès le 14 octobre.

Rens. : 05 57 42 12 09

26 27 octobre

Portes Ouvertes Fronsac

Séances d'initiation à la dégustation, une grande soirée dégustation-dîner-spectacle, et si vous vous sentez d'humeur sportive, une course à pied de 10-20km pour découvrir les magnifiques paysages des vignobles fronsadais !

Rens. : www.vins-fronsac.com

25 26 octobre

Fête du vin nouveau et de la brocante, Bordeaux

Deux jours festifs au bon goût de l'automne en plein

cœur de Bordeaux. Pour fêter l'arrivée du Bourru, des dégustations du vin nouveau seront offertes par les brocanteurs, sans oublier les douceurs de la saison : marrons chauds grillés, huîtres et vin blanc, gourmandises et pâtisseries...

Rue Notre-Dame, quartier des Chartrons.

Rens. : www.bordeaux-tourisme.com

NOVEMBRE

2 novembre

Journée champignons, Gujan-Mestras

«Les Amis de La Hume» organise, en partenariat avec la Société Linnéenne de Bordeaux, une journée champignons au Parc de la Chêneraie à La Hume pour une cueillette des champignons ouverte à tous (prévoir un panier), suivie d'une exposition commentée au Lac de la Magdeleine.

Rens. : 06 45 19 93 99

Du 8 9 novembre

Week-end portes ouvertes, Sauternes et Barc

51 châteaux vous ouvrent leurs portes le temps d'un week-end. Une occasion unique de découvrir les domaines «du vin d'or». Balades au milieu des vignes, visites des chais, ateliers de dégustations mais aussi expositions et artisanat d'art.

Rens. : www.sauternes-barsac.com

22 23 novembre

Portes ouvertes SMS au Château Bertin, Cantois

Venez découvrir 3 vigneronnes et 3 régions. Pour ces Portes ouvertes, rencontre avec 3 Vignerons, 3 régions. Casse-croûte sur réservation (huîtres, charcuteries, fromages et pâtisseries régionales) : 8€/pers.

Rens. : 05 56 23 61 02

29 30 novembre

Week-end Sensation et Foie Gras, Loupiac

Ateliers dégustation de vins et de foies gras, dîner de gala le samedi et déjeuners gourmands vous seront proposés durant ces deux jours. Une occasion idéale de partager un moment mémorable en famille ou entre amis.

Rens. : www.vins-loupiac.com

ET AILLEURS

25 26 octobre

Fête du piment d'Espelette, à Espelette (64)

Foire de produits gastronomiques, intronisations dans la confrérie, spectacle de danses basques, jeux de force basque, tamborrada et autres festivités.

Rens. : www.espelette.fr

25 & 26 octobre

Armagnac en fête, La Bastide d'Armagnac (40)

Sur la place Royale du village, plongée dans l'univers de la distillation, marché aux armagnacs et les stands de dégustation. La manifestation ouvre dans le Gers et les Landes la Flamme de l'armagnac, série de fêtes marquant la période de distillation.

Rens. : www.tourisme-landesarmagnac.fr et armagnac.fr

31 octobre & 2 novembre

Les Couleurs d'Automne, Pau (64)

Nature, gastronomie française et bon vin, sont réunis autour de cet événement palois. Exposants de produits du terroir, salon du vin Vinex-Pau, exposition de voitures hippomobiles d'époque, animations pour le potager et le verger, ...

Au Domaine de Sers

Rens. : 05 59 92 94 25

4 & 5 novembre

Foire aux fromages et concours, Laruns (64)

Comme chaque année, la foire aux fromages fait suite au marché à l'ancienne. Vente de fromage de brebis de la Vallée d'Ossau et de fromage corse. Démonstration, animations de rues, dégustation de fromage et vin de Jurançon, ...

Rens. : 05 59 05 31 41

PARTOUT EN FRANCE

22 & 28 septembre

Tous au Restaurant

Depuis 5 ans le concept est simple : pour un menu acheté, celui de l'accompagnant est offert ! Le restaurateur compose un menu spécial « Tous au Restaurant » à prix fixe, avec entrée-plat-dessert (boissons incluses ou non). Réservations exclusivement en ligne à partir du 17 septembre 2014, 10h.

Rens. : www.tousaurestaurant.com

26 & 28 septembre

Fête de la gastronomie

Des événements et manifestations partout en France, pour célébrer la gastronomie française. Le thème est « L'amour des gestes et des savoir-faire » pour illustrer l'importance de la transmission des traditions. Guillaume Gomez, MOF et chef des cuisines de l'Elysée, est le parrain de cette 4ème édition.

Rens. : www.fete-gastronomie.fr

13 & 19 octobre 2014

La Semaine du Goût

À travers toute la France, les produits du terroir sont à l'honneur. Marchés éphémères, portes ouvertes, animations commerciales, débats, dégustations et menus spéciaux proposés dans les restaurants...

Rens. : www.legout.com

Communauté des Communes de la Haute-Saintonge

On Escapade bien vivre en Haute-Saintonge

visite commentée de la scénographie laissez-vous enlever les rums... dégustation des saveurs de la région

Maison de la Vigne et des Saveurs à Archiac

Visite gratuite

Gastronomie
Viti-culture
Scénographie
Dégustations
Oenologie
Saveurs de Haute-Saintonge
Art Culinaire

Découvrez Notre Boutique...
Renseignements au 05 46 49 57 11

www.maisondelavigneetdessaveurs.com

CARNET [»] D'ADRESSES



■ **Jean Alesi**
Clos l'Hermitage
Vinifié au Château de Ségriès
Chemin de la Grange
30126 Lirac
04 66 39 11 98
www.chateaudesegries.fr



■ **Gérard Bertrand**
Château l'Hospitalet
Route de Narbonne Plage
11100 Narbonne
04 68 45 28 50
www.gerard-bertrand.com



■ **Olivier Brouzet**
Château Haut-Francarney
Saint Michel de Fronsac
06 67 49 72 72
chateauhautfrancarney.com



■ **Jean Tigana**
La Dona Tigana
25 avenue Pierre Imbert
13260 Cassis
ladonatigana.com



■ **Laurent Cisneros**
Château de Rouillac
12 Chemin du 20 Août 1949
33610 Canéjan
05 57 12 84 63
www.chateaurouillac.com



■ **Yannick Jauzion**
Cave de Labastide de Lévis
Lieu dit « La Barthe » - B.P. 12
81150 Marssac-sur-Tarn
05 63 53 73 73
www.cave-labastide.com



■ **Johan Micoud
et Matthieu Chalmé**
Château La Connivence
33500 Pomerol
05 57 56 40 81
www.chateaulaconnivence.com



■ **Alain Tingaud**
Dame Bertrande
Les Guignards
47120 Saint-Astier de Duras
05 53 94 74 03
www.dame-bertrande.com



■ **Jean-Louis Triaud**
Domaines Henri Martin
33250 Saint-Julien Beychevelle
05 56 59 08 18
www.domaines-henri-martin.com



■ **Eric Prissette**
Villa Symposia
Rue Saint-Georges,
34800 Aspiran
06 30 35 91 48
www.vignoblesprissette.com



■ **Franck Schisano**
Avenue du Béal
11250 Saint-Hilaire
04 68 20 08 78
www.cathare.tm.fr

BONNE
ADRESSE



MATÉRIEL DE RESTAURATION NEUF ET D'OCCASION

RESTOCK

Offrez-vous le LUXE des grandes cuisines à prix réduit !

Depuis 20 ans, Restock est l'expert du matériel de restauration et de l'hôtellerie à prix discount.

Ouvert aux professionnels comme aux particuliers,

Restock offre 1 200 m² d'équipement neuf et d'occasion pour la cuisson, la réfrigération, les préparations culinaires, de matériel inox ou encore de pièces de ventilation.

PUBLI-GOURMETS



1200 m² de Stock
neuf et occasion

Restock
2 chemin de Lou Tribail
33610 CESTAS
Tél. 05 57 71 43 65
www.restock.fr
www.restock.pro

LES BONS PLANS GOURMETS DE FRANCE



Faites le plein de réductions immédiates !

10€



VIGNERONS DE BUZET :

S'ENGAGER AUTREMENT !

10 € sur la boutique en ligne pour 50 € mini dépensés (avec code promo)

Validité : jusqu'au 31/12/14

4€



FROMAGERIE JEAN D'ALOS :

UNE PASSION FROMAGÈRE

4 € de remise sur le tarif de la visite découverte d'une cave d'affinage, suivie d'une dégustation de fromages

Validité : jusqu'au 01/12/2014

12€



GRANDSVINS-PRIVES.COM :

VENTES PRIVÉES DE GRANDS CRUS ET DE GRANDS VINS

12 € sur votre commande en ligne de vins, une sélection des meilleurs terroirs de France et d'ailleurs. Livraison gratuite.

Validité : jusqu'au 30/11/2014 (avec code promo)

5€



BOUCHERIE DE SAINT-EMILION :

MEMBRES DES COMPAGNONS DU GOÛT

5 € sur l'entrecôte race Limousine provenance producteur, dès 2kg de viande achetés.

Validité : jusqu'au 31/01/15

15€



LE FILS DU BOUCHER :

BORDEAUX - ANDERNOS - MÉRIGNAC - MÉRIGNAC PICKEY

15 € de remise sur l'achat d'une bouteille de champagne G.H Mumm ou Laurent Perrier, à table (soit 35 € au lieu de 50 €).

Validité : du 15/10/14 au 15/11/14

5€



LE K2 RESTAURANT :

GRADIGNAN

L'apéritif au vin blanc offert (valeur : 5 €) pour tout achat d'un menu à 26 € (entrée, plat, dessert).

Validité : jusqu'au 31/12/14

5€



VIGNOBLES BORD LOUPIAC :

UNE DÉGUSTATION VAUT MIEUX QU'UN LONG DISCOURS

5 € sur la bouteille de confiseries «Raisin Doré au Loupiac» (soit 10 € au lieu de 15 €).

Validité : jusqu'au 31/12/14

10€



COUPELLERIE SAPHORES :

COUTEAUX DE CUISINE PROFESSIONNELS

10 € de réduction sur la gamme de couteaux de cuisine dès 50 € d'achat.

Validité : jusqu'au 31/12/14

12€



BISTRO MIMI :

BORDEAUX

2 repas achetés, le dessert est offert ! Soit 12 € de réduction (6 € le dessert par personne).

Validité : jusqu'au 31/12/14

**GOURMETS
DE FRANCE**
EDITION GIRONDE



*Profitez des bons plans
Gourmets sur votre mobile !*

La Compagnie Fermière

Le collectif de producteurs locaux



**LA COMPAGNIE
FERMIÈRE**
Producteurs

Venez à la rencontre des producteurs

HORAIRES D'OUVERTURE DU MAGASIN :

Les mardi, mercredi et jeudi de 9h à 13h et de 15h à 19h.

Les vendredi et samedi de 9h à 19h sans interruption.

Fermeture hebdomadaire les dimanche et lundi.

La Compagnie Fermière est un magasin unique de produits régionaux, salés, bonifiés et frais, élevés ou cultivés localement. Dans un même lieu, retrouvez légumes, fruits, viande fumée, porc, canards gras, volailles, agneaux, vins régionaux, produits laitiers, produits d'épicerie fine... Première initiative du genre sur l'agglomération bordelaise, La Compagnie Fermière est un lieu convivial, construit autour du terroir, des savoirs, du goût, de la qualité et de l'authenticité des produits.

Alimentés par l'eau claire du Ciron, les bassins de la pisciculture d'Olivier De Latallade permettent de produire 100 tonnes de truites par an, dans le respect de l'environnement et des poissons. La Ferme du Ciron propose une large gamme de produits de qualité, élaborés de façon artisanale à l'atelier présent sur place : poissons frais (entiers, éviscérés, filets, dames ou pavés), filets de truite fumée au chêne, conserves en bocaux ou produits à tartiner (terines, mieltes,...). **Pisciculture du Ciron, Allons (47) - www.fermeduciron.fr**

La ferme familiale Bethanoun, située au Pays-Basque, élève des bovins à viande et des brebis laitières, de race manex tête rousse. Essentiellement nourries de pâturage toute l'année, elles produisent le lait qui permet la fabrication des deux fromages : la tomme sous appellation « Ossau Iraty » et le petit trésor de la ferme La Bathia, un fromage persillé et une création exclusive. **La Ferme Bethanoun, La Bastide Clairence (64) - www.laferme-bethanoun.com**

Éleveurs laitiers depuis 4 générations, la famille Maraval fabrique des fromages au lait cru, affinés naturellement sur des planches de sapin. Un savoir-faire traditionnel perpétué par Hélière et Édith. Le goût truité du Ramier Roux, un fromage doux et moelleux, plaira à coup sûr aux enfants. La Tome du Ramier et la Tome Vieille sont des fromages plus rustiques, affinés pendant 3 et 6 mois. Moelleuse et fruitée, La Raclette Fermière connaît un grand succès fondue en raclette. **La Ferme du Ramier, Montauban (82) - www.latomeduramier.com**

Gabriel Nogues est issu de la 5^{ème} génération de producteur de chasselas. A 170 m d'altitude entre Agen et Villeneuve sur Lot, il cultive 5 variétés de raisins ainsi que de nouvelles espèces sans pépins. Reconnu pour ses propriétés diurétiques et antioxydantes, le chasselas est un allié pour la santé et un fruit précieux d'automne au bon goût sucré. **Gabriel Nogues, producteur de fruits à Prayssas (47)**

Retrouver tous ces bons produits à La Compagnie Fermière !

6 allée Mégévié

33170 Grodignan

Tél. : 05 57 96 10 45

www.lacompagniefermiere.fr

RFM, LE MEILLEUR DES RÉVEILS

RFM
6h
9h

BRUNO ROBLÈS
JUSTINE FRAIOLI



LE MEILLEUR DE LA MUSIQUE

TOUTES LES FRÉQUENCES SUR RFM.FR



REJOIGNEZ-NOUS SUR

