

GOUR METS METS DE FRANCE

EDITION GIRONDE

INSOLITE
Les rituels du vin
dans le monde

ESCAPADE
Sur la rivière
de Bordeaux

ART & VIN
Bacchus
au tableau !

NUMERO SPECIAL VIN

Déjà en 1909
La fête du vin

Pierre Ardit
Epicurien engagé

Vins d'été !
6 idées d'apéritif

A portrait of Sylvie Cazès, a woman with short brown hair, smiling and wearing a light-colored checkered blazer over a black top. The background is a blurred interior space.

**SYLVIE
CAZES**

RÉDACTRICE EN CHEF

LA CITE DES CIVILISATIONS DU VIN, C'EST ELLE !

*Genèse, dates clés, mécénat
Aux origines du grand projet de Bordeaux*



RÉMY MARTIN

DEPUIS 1724

ENTREZ SUR LES TERRES DU CENTAURE

La Maison Rémy Martin
vous invite à découvrir à Cognac
la richesse de son savoir-faire
et de ses cognacs.

VISITE

Informations & Réservations :

+ 33 (0) 5 45 35 76 66

Accueil toute l'année sur réservation
visites.remymartin@remy-cointreau.com
www.visitesremymartin.com

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

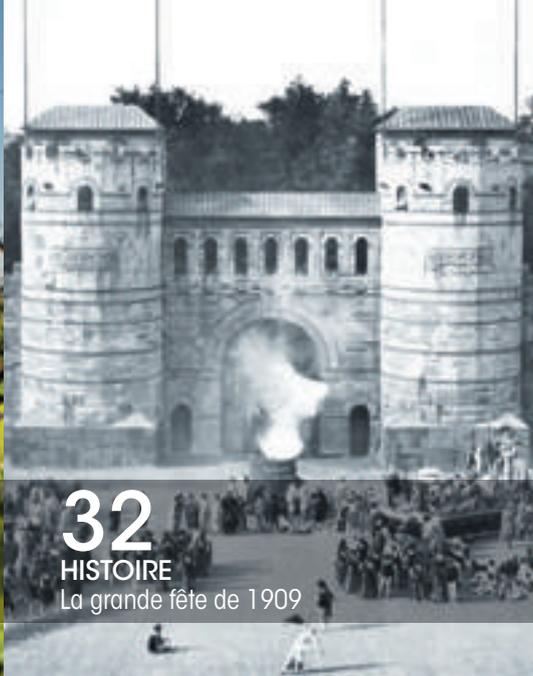


Saury Bordeaux
Le service commercial
180 rue Judalque
33000 Bordeaux
Tél. +33 556 936 836
contact@saury.com

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



www.saury.com



10

PORTRAIT

Sylvie Cazes, les liens du vin

32

HISTOIRE

La grande fête de 1909

18

DOSSIER SPECIAL

La Cité des civilisations du vin



38

DUOS D'ÉTÉ

Six apéritifs de chef



48

ARTS ET VIN

Trois œuvres commentées

Sommaire

SAVEURS

- 07 **L'EDITO**
- 08 **DE SAISON**
Actus à dévorer
- 10 **PORTRAIT**
Sylvie Cazes, les liens du vin

LA CITÉ DES CIVILISATIONS DU VIN

- 20 **REPÈRES**
Bordeaux bâtit sa cité
- 22 **INFLUENCES**
L'esprit de la cité
- 24 **ENTRETIEN**
Avec Alain Juppé
- 26 **MÉCÉNAT**
L'exception bordelaise

CÉLÉBRER LE VIN

- 34 **HISTOIRE**
La fête des vendanges de 1909
- 38 **DUOS D'ÉTÉ**
Les vins à l'apéritif
- 42 **ACCORDS DE RÊVE**
Avec qui aimeriez-vous partager un bon vin ?
- 44 **ENTRETIEN**
Avec Pierre Arditi, épicurien engagé

LE VIN DANS LE MONDE

- 50 **ARTS ET VIN**
Bacchus au tableau !
Trois œuvres commentées
- 56 **ECONOMIE**
Bordeaux, de la Chine aux Etats-Unis
- 62 **INSOLITE**
Les pratiques étonnantes du vin



70

CARNET DE ROUTE
Sur la rivière de Bordeaux

CARNET DE ROUTE

70 **AU FIL DU FLEUVE**
Sur la rivière de Bordeaux

PRATIQUE

76 **AGENDA**

78 **CARNET D'ADRESSES**

79 **FICHES RECETTES**

EN JUIN, « GOURMETS DE FRANCE » CÉLÈBRE LE VIN !

Qu'appréciez-vous lorsque vous buvez un vin ? Son goût seulement (et c'est déjà compliqué...) ? Ou plutôt l'histoire que vous en connaissez, les paysages de vignoble que vous imaginez, le moment, dégustation, apéritif ou déjeuner, que vous vivez ? Le vin est tout cela à la fois : un pur produit culturel dans la façon dont nous apprenons à l'apprécier. Car il s'agit bien de connaître et d'apprendre à apprécier le vin, pour ne pas en abuser. C'est tout le propos de la Cité des civilisations du vin, le grand projet de Bordeaux mené par Sylvie Cazes, rédactrice en chef invitée de ce numéro d'été, qui explore les coulisses de la future cité, pour comprendre, fêter et partager le vin.

Recettes

APÉRITIFS

- 38 Huîtres classiques de Lège-Cap-Ferret
- 39 Cappuccino de tomate
- 39 Cromesquis à la fourme d'Ambert
- 40 Mikado d'asperges croustillantes
- 40 Gambas, piquillos et Jabugo
- 41 Rouleaux de printemps aux sardines

PLATS

- 79 Salade de fraises, radis et betterave façon carpaccio
- 79 Tarte basquaise au poulet
- 79 Salade sucrée-salée, vinaigrette aux agrumes

DESSERTS

- 79 Fondant à la faisselle parfum citron

Retrouvez plus de recettes 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

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

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 : Une : François Blazquez - www.photographe-bordeaux-gironde.fr. Actus : Matthieu Cellard, OT de Bordeaux : Gilles Arroy, Alain Benoît. Reportage S. Cazes : François Blazquez. Cité des civilisations du vin : DR, Wilfried Arnaud, François Blazquez. Pierre Arditi : Télécip - Angela Rossi. Influences de la CVV : DR Guggenheim, Guinness Storehouse, quattrocchi@innovationpictures.fr pour Vulcania, Museo Vivanco de la cultura del vino, Pietro Naj-Oleari pour le Parlamentarium-European Parliament. Alain Juppé : Thomas Sanson - mairie de Bordeaux. Mécénat : Julie Rey. Domaine Clarence Dillon. Fêtes des Vendanges : Confrérie des Vignerons de Vevey. Vins et apéritif : A.Marret. Arts et vin : « Le Sommeil » de Gustave Courbet, © Petit Palais / Roger-Viollet de la Ville de Paris. « Bacchus », reproduction libre de droit Fondation Wikimedia. Economie du vin : JB Nadeau pour B.Farges, Asian Palate Ltd pour J.Cho Lee. Carnet de route : Syméon Gurnade, agence APPA, Laurent Bongini, Mathias Rujgier, Bénédicte Salzes, Maitexu Etcheverria, Florent Fatin, Freya Van Wageningen, OT de Bordeaux, GPMB, Vincent Bengold, Thomas Sanson.





Sylvie Cazes,

rédatrice en chef invitée

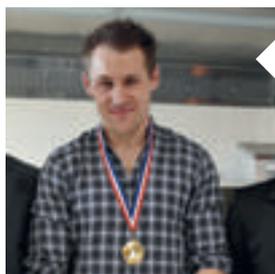
Elle n'est pas une personnalité médiatique à proprement parler : Sylvie Cazes, rédactrice en chef invitée de ce numéro de «Gourmets de France», est une femme forte du vin. Elle a porté, jusqu'à sa réalisation, la Cité des civilisations du vin, grand projet de Bordeaux dont ce numéro donne un avant-goût. Cette cité, lieu vivant de rencontres, d'échanges, de cultures et d'apprentissage autour du vin, de tous les vins, ouvrira ses portes début 2016. Et son chantier, qui s'élève sur le bord de la Garonne, symbolise aussi la redécouverte du fleuve et de l'estuaire de la Gironde. L'histoire du Bordelais et celle de toute la région sont liées à ce fleuve, porteur de vins et de gastronomie. A l'heure des fêtes d'été, «Gourmets de France» a donc décidé de célébrer le vin, non pas comme boisson alcoolisée (forcément à consommer avec raison, ainsi que l'explique Pierre Arditi), mais comme fruit d'un travail humain chargé de sens, comme produit culturel évoluant au fil des civilisations, comme élixir bâtisseur de villes et de cités, et surtout, tout simplement, comme vin de partage. ♦ AM

Actus

à dévorer !

SERVICE GAGNANT À L'ICFA

Il a célébré sa médaille en mars dernier, au Centre de Formation du Lac. Nicolas Leydet, élève à l'ICFA Restauration, à Bordeaux, a remporté en octobre 2013 le titre de meilleur apprenti de France, dans la mention « Arts de la table et du service ».



BORDEAUX MEMBRE DU RÉSEAU DÉLICE

Bordeaux a rejoint Délice, le réseau international de villes voulant « promouvoir l'excellence culinaire et le bien-manger ». Créé en 2007 par Lyon, ce réseau regroupe une vingtaine de villes dont Lausanne, Montréal ou Barcelone. Délice se veut plate-forme d'échanges et de bonnes pratiques mais concrètement, à Bordeaux, rien n'est encore annoncé. Bref, cela montre surtout la volonté de Bordeaux de hisser sa gastronomie à la hauteur de ses vins. Enfin...

EN JUIN, FÊTE LE VIN !

C'est la grande manifestation qui, tous les deux ans, attire un demi-million de personnes sur les quais de la ville. Bordeaux Fête le Vin revient cette année du 26 au 29 juin, avec sa traditionnelle route des vins (80 appellations sur 2 km), des animations et concerts (Dee Dee Bridgewater, The Earth Wind and Fire Experience et Kassav'), le son et lumière projeté tous les soirs place de la Bourse et un festival de feux d'artifice avec Eric Serra (oui, celui du « Grand Bleu ») en clôture.

www.bordeaux-fete-le-vin.com



NOUVEAUTÉS ET DÉPARTS

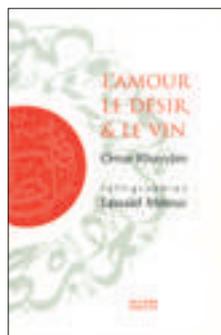
Nouveau concept aux Sources de Caudalie, à Martillac. En plus de la table étoilée et du bistrot, Nicolas Masse (photo) assurera le service au comptoir ou sur les tables basses de Rouge, bar-cave-épicerie fine. Ouverture prévue en juillet.



A Bergerac, c'est le bouillant Vincent Lucas (Étincelles, à Sainte-Sabine-Born) qui a ouvert son bistrot, le Repaire de Savinien.

Côté départs, Noël Baudrand a quitté le Bellevue, à Camblanes-et-Meynac, et Nicolas Frion le Chapon Fin (une étoile Michelin), à Bordeaux.

Dans la bibliothèque de Sylvie Cazes



« L'amour, le désir, et le vin »

Omar Khayyâm
éd. Alternatives

Près de mille ans nous séparent d'Omar Khayyâm (1048-1131), mais à travers le temps, la sagesse du poète persan se retrouve dans ses quatrains. Extraits du recueil illustrés par les calligraphies de Lassaâd Métoui, trois poèmes sont cités en page 30 de ce numéro, rimes millésimées d'une justesse et d'une lucidité surprenantes, à savourer sans modération.



« Aux sources du vin et de l'ivresse »

Les cahiers de Science & Vie
N°140, octobre 2013

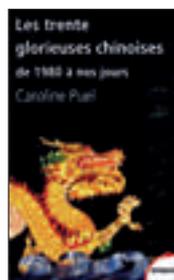
De la science en passant par les religions, ce cahier de « Science & Vie » remonte jusqu'aux origines historiques du vin et offre une lecture du breuvage au fil du temps, à travers différentes sociétés. Pour redire combien le vin reste « un bien culturel ». « C'est tout le propos de la future Cité des civilisations du vin », rappelle Sylvie Cazes.



« Petit dictionnaire absurde et impertinent de la vigne et du vin »

Jean-Pierre Gauffre
éd. Féret

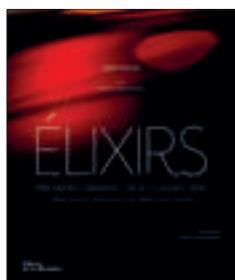
Parce qu'en plus de 150 définitions, la deuxième édition de ce dictionnaire prouve que le monde du vin devrait toujours garder son sens de l'humour. Bordeaux, en la matière, offre un tel sujet que le chroniqueur de Radio France a consacré un dictionnaire entier à la ville et à la Gironde...



« Les trente glorieuses chinoises »

Caroline Puel
éd. Perrin

Correspondante du magazine « Le Point » en Asie, la journaliste Caroline Puel décrypte la révolution économique de la Chine depuis les années 80. Une analyse réactualisée du paradoxe chinois, « marché libéral dans une coquille communiste », pour comprendre la spectaculaire ascension du pays, désormais premier consommateur mondial de vin rouge.



« Elixirs »

Jane Anson
éd. de la Martinière

Auteur de guides, professeur à l'Ecole du vin de Bordeaux, l'anglaise Jane Anson est tombée amoureuse du Bordelais depuis plus de 10 ans. Elle retrace ici l'histoire des cinq premiers grands crus classés 1855 (Haut-Brion, Lafite Rothschild, Latour, Margaux et Mouton Rothschild). Une encyclopédie qui commence au XIIe siècle, et se lit comme un roman.



« L'effacement »

Pascale Dewambrechies
éd. Passiflore

L'histoire et la passion tragique, dans les années 50, de Gilda, institutrice dans un petit village des Pyrénées. Et le premier roman, paru en mai, d'une militante féministe qui retranscrit le quotidien de cette jeune femme peinant à s'affranchir des normes sociales.



Première femme élue présidente de l'Union des Grands Crus de Bordeaux, elle a réussi à rassembler la filière autour du grand projet de la ville, la Cité des civilisations du vin. Portrait d'une femme forte du vin.

Sylvie Cazes,

Les liens du vin

Ce mois de juin, Sylvie Cazes devrait prendre la présidence de la fondation de la Cité des civilisations du vin. Sauf si la création officielle de la fondation, reconnue d'utilité publique, prend du retard. La future cité, à la fois grand équipement de loisir culturel et centre de diffusion scientifique autour du vin, est en

cours de construction au bord de la Garonne, dans le quartier de Bacalan, à Bordeaux. Elle doit ouvrir ses portes au public début 2016. Le grand projet que la filière vin et la ville de Bordeaux gardaient dans leurs cartons depuis une vingtaine d'année s'est enfin concrétisé. A la manœuvre, Sylvie Cazes, qui a repris le dossier à son arrivée au

conseil municipal de Bordeaux en 2008. Huit ans pour faire émerger la cité censée faire de Bordeaux la capitale culturelle mondiale des vins. Dans la moyenne des grands projets nationaux (comme le Louvre-Lens ou Vulcania), mais sans doute pas assez rapide pour Sylvie Cazes : « On aurait été deux fois plus vite en Asie ».





«*Dans la famille, dit-elle, les femmes ne travaillaient pas*»

• • •

Sylvie Cazes fonctionne ainsi : des décisions immédiates, une réalisation en suivant. « Avec elle, vous comprenez ce que travailler dans l'urgence veut dire », prévient une collaboratrice. Peut-être pour rattraper les années d'écart (une trentaine) avec son frère aîné, Jean-Michel Cazes. Peut-être pour rattraper le temps passé à trouver sa place au sein des domaines familiaux, avant de s'en bâtir une, brillante, en-dehors. Lorsqu'elle revient à Pauillac après quelques années d'enseignement à l'étran-

ger, les rôles sont en quelque sorte déjà définis. Dans la famille, dit-elle, les femmes ne travaillaient pas. Et d'ailleurs, on ne vivait pas des propriétés viticoles, à l'époque où son frère reprend le château Lynch-Bages dans les années 70.

Il n'empêche, en 1989, elle rejoint son frère à la tête des domaines familiaux.

A lui la gestion des propriétés ? Elle s'investit dans la communication et l'oénotourisme. Puis développe ses propres activités en cumulant

les fonctions dès les années 2000 : directrice de l'agence de tourisme Bordeaux Saveurs, propriétaire du restaurant le Chapon Fin, directrice pendant deux ans, jusqu'en 2012, des propriétés bordelaises du groupe Roederer (quatre châteaux dont le second cru classé Pichon Longueville Comtesse de Lalande), première femme élue présidente de l'Union des Grands Crus de Bordeaux, et la même année en 2008, élue conseillère municipale de Bordeaux...

Fine communicante et femme de réseau (elle préside le Wine and Business Club qui réunit tous les mois dirigeants et personnalités du monde du vin au Chapon Fin), Sylvie Cazes s'est posée, en reprenant à la mairie le projet de la Cité des civilisations du vin, en lien idéal entre politiques et professionnels du vin. Deux grandes familles à Bordeaux, qui se regardent un peu en chiens en faïence, avec un soupçon de mépris réciproque. Sous la houlette d'Alain Juppé, il aura fallu ferrailler contre les anti (souvent la vieille génération), fédérer les pro-Cité, tout en impliquant l'ensemble des parties, condition sine qua non de la réalisation du projet.

« C'est une de ses forces, confie un de ses proches : sa persévérance, sa capacité à mettre tout le monde autour de la table et à trouver des solutions. »

Même si le contexte était « plus mûr » et qu'une nouvelle génération était arrivée à la tête des différentes grandes instances du vin, rien n'était acquis. Surtout pas, justement, l'adhésion du monde du vin, où un nom de famille ne suffit pas toujours. Une journaliste étrangère se souvient qu'en interrogeant un dirigeant de la filière sur le parcours de Sylvie Cazes, elle s'était entendue répondre : « Pas mal pour une femme... »



Avec les deux soeurs Ondet, à qui elle a racheté le Château Chauvin, grand cru classé de Saint-Emilion





L'autre force de Sylvie Cazes est de savoir s'entourer des bonnes compétences et amitiés, avidement recherchées à l'international. Journalistes, critiques, artistes, hommes d'affaires et amoureux du vin de tous les continents... Il n'y a sans doute pas meilleure école qu'une enfance passée à Pauillac, dans un Médoc complètement enclavé,

pour comprendre l'importance d'élargir ses horizons et de regarder loin, dans l'espace et le temps. Le désenclavement du Médoc est d'ailleurs un des grands thèmes qui la font sérieusement réfléchir. Et qui la pousserait peut-être à revenir en politique, après un mandat d'élue municipale à Bordeaux. Pour l'instant, à l'opposé de sa

terre d'enfance, c'est à Saint-Emilion que Sylvie Cazes s'investit. Au château Chauvin, un vignoble de 14 hectares environ acheté en avril, à quelques centaines de mètres de Cheval Blanc. Un domaine à elle, uniquement, dont elle souhaite conserver « l'esprit de petit village », en écho à la grande Cité des civilisations du vin. **AM**

Alain de Bouteiller, **L'HOMME DE OMBRE**

Alain de Bouteiller prendra sa retraite cet été, « mais s'il n'y en avait qu'un à nommer, assure Sylvie Cazes, ce serait lui. » Le directeur général des services à la mairie de Bordeaux aura suivi la gestion du projet de la Cité des civilisations du vin depuis le début. Dans la réserve, l'analyse technique et le recul quand la conseillère Sylvie Cazes s'affirmait dans l'action. Lui, fidèle à sa réputation d'homme discret, pointe le travail de l'élue et de Philippe Massol, directeur de l'association de préfiguration de la Cité : « la qualité du chef de projet, homme orchestre, est essentielle ».



Sylvie Cazes

EN QUELQUES DATES

2005

Création de l'agence touristique du vin
Bordeaux Saveurs

2007

Présidente du directoire des domaines Jean-
Michel Cazes

2008-2012

Présidente de l'Union des Grands Crus de
Bordeaux

2008-2014

Conseillère municipale de Bordeaux

2009

Préside l'association de préfiguration de la
Cité des civilisations du vin

Juin 2014

Devrait prendre la présidence de la fondation
de la Cité des civilisations du vin



La station fruitière

Fraîcheur garantie !

A La Teste, 20 ans déjà que François vous propose une gamme de fruits et de légumes récoltée dans le Lot-et-Garonne, chaque semaine.

A la rencontre des producteurs, il prend soin de goûter et sélectionner les produits, tout en respectant leur saisonnalité.

A La Station Fruitière vous trouverez un choix varié et souvent surprenant avec les légumes oubliés.

LA STATION FRUITIÈRE

122 avenue du Général de Gaulle

33260 La Teste-de-Buch

Tél. 05 57 73 03 63

Ouvert du lundi au dimanche matin



Un détour gourmand par ô Coffee Tea

Au royaume des arômes, une sélection de saveurs de thés, de cafés, de chocolats, de confitures et vinaigres aromatiques vous est proposée.

Voyageurs de goût, vous n'aurez que l'embaras du choix ! Vous trouverez aussi des idées cadeaux pour toutes vos occasions. Vous serez étourdis par la variété Kusmi Tea, dont plus d'une quarantaine de références vous attendent, les théières anglaises et leurs mugs assortis, sans oublier les accessoires d'art de la table et de dégustation à prix emballé.

O COFFEE TEA

15 rue Victor Hugo - 33260 La Teste de Buch - Tél. 05 56 54 62 84

Ouvert toute l'année, du mardi au dimanche et veille de fêtes

ô Coffee Tea

Savourez
le Bassin
d'**Arcachon**



© Dimitri Tolstoj

Les Souris Fromagères

«FROMAGERIE & EPICERIE FINE»

Poussez la porte et venez vous régaler !

Aнна et Frédy, Les Souris Fromagères, ont ouvert leurs portes au centre-ville de La Teste. Elles vous proposent un choix de 85 fromages fermiers français et étrangers, des produits régionaux (confitures, charcuterie, biscuits...) et des produits laitiers, comme le beurre Bordier, le fromage blanc et la chantilly maison. **Leur spécialité** : la confection de plateaux de fromages à la bouchée.



LES SOURIS FROMAGÈRES

32 rue Victor Hugo

33260 La Teste-de-Buch

Tél. 05 57 52 12 50

Ouvert du mardi au samedi,
et le dimanche matin

www.lessourisfromageres.fr

5€
DE REMISE
des 25 € d'achat en boutique.
Fin : 20/07/14

Cave Saint-Vincent

Grand vins de Bordeaux et de France, vieux millésimes, champagne & spiritueux



Au cœur du bassin d'Arcachon, la Cave Saint-Vincent reprise en 2011 par Stéphane Bochet, réunit au côté du Bordeaux AOC et grands crus classés, les meilleurs vigneron de France, des vins d'auteurs. Parmi eux, J.L. Chave, A. Clape, pour les vins du Rhône;

Dauvissat, Raveneau, Lefaive en Bourgogne; Dagueneau ou Alliet du Pays de la Loire, ou encore Mas Julien ou Gauby en Languedoc-Roussillon. Sans oublier les Champagnes De Sousa ou Agrapart. **Plus de 750 références à découvrir.** Venez rencontrer un amoureux des vignobles français lors de dégustations. Sans oublier les gourmandises de la cave tapenade, tapas, rillettes de la mer...



CAVE SAINT VINCENT

19 Rue Victor Hugo - 33260 La Teste-de-Buch

Tél. 05 56 54 23 94

cave-saint-vincent.blogspot.fr





NO LIMIT...

Karine DUBOUCHET

11 FOIS CHAMPIONNE DU MONDE DE SKI DE VITESSE,
2 GLOBES DE CRISTAL EN SKI DE VITESSE,
5 RECORDS DU MONDE DONT 242,260 KM/H,
DE 0 À 200 KM/H EN MOINS DE 6 SECONDES,
DES PENTES À 98 % ...

DES SENSATIONS PURES GARANTIES

... AU DEGRÉ PRÈS

**V-ZUG Combi-Steam XSL,
le Four Haute Performance.**

Programmes exclusifs :

Cuisson vapeur et Sous-vide au degrés près,
Régénération, CuisinerPro, Cuisson Douce,
Air chaud humide, Air Chaud+vapeur,
Cuisson à la sonde.

Premières mondiales et brevets :

GourmetVapeur, CuissonMatic,
Electronic Steam System et Climate Control Sytem
avec sonde d'atmosphère.



- Générateur de vapeur indépendant avec réservoir ou alimentation d'eau directe
- Le plus grand volume de sa catégorie
- 11 modes de cuisson
- 120 programmes automatiques
- Affichage en texte clair
- 6 modes de cuisson vapeur

Précision, Exigence, Simplicité, Diététique.
V-ZUG, La qualité Suisse à votre service.



info.fr@vzug.com | www.vzug.fr

V-ZUG Ltd 3, rue de Téhéran 75008 Paris



The Swiss Leader

ALVAREZ CUISINE 33260 LA TESTE DE BUCH TÉL : 05 56 54 34 12
FUTUR INTÉRIEUR - BULTHAUP 33000 BORDEAUX TÉL : 05 56 51 08 66



DOSSIER

La Cité des civilisations du Vin

Repères
BORDEAUX BÂTIT SA CITÉ

Influences
L'ESPRIT DE LA CITÉ

Entretien
AVEC ALAIN JUPPÉ

Mécénat
L'EXCEPTION BORDELAISE

Fusé de la première pierre de la Cité en juin 2011, symbolisée par la plantation de pieds de vigne.

Bordeaux bâtit sa cité



Pose de la première pierre de la Cité en juin 2013, symbolisée par la plantation de pieds de vigne.

Les travaux commencés l'année dernière devraient se terminer en 2016. Que sera la future Cité des civilisations du vin ?

Difficile d'en donner plus qu'un avant-goût, tant le projet est unique dans le monde du vin. A la fois grand équipement, centre de loisir culturel, musée et cité des sciences, la Cité des civilisations du vin multiplie les chiffres et les activités. Sur une zone totale de 13 350 m² : un parcours permanent de 3500 m² qui promet une scénographie spectaculaire, des expositions temporaires, un auditorium pour accueillir colloques et événements, un bar à vins, des boutiques, des restaurants dont un panoramique à 35 mètres du sol... La cité se veut lieu de découverte, d'apprentissage ludique, de diffusion scientifique et, bien sûr, de dégustation.

Née de la volonté politique de la ville (propriétaire des lieux), la Cité des civilisations du vin ambitionne de faire de Bordeaux la capitale culturelle mondiale des vins. Qu'on l'apprécie ou pas, le concept architectural a été choisi pour se poser en symbole fort de la ville. La cité doit également jouer un rôle économique indirect. A Bordeaux, le vin a d'abord et toujours été une affaire de business. Autour de la cité, le quartier de Bacalan verra donc émerger des espaces marchands, des bureaux, des hôtels... Et le lieu promet d'être une porte d'entrée oenotouristique vers les vignobles.

En termes d'économie de la culture : un musée super-star censé booster la destination Bordeaux. Ce mois de juin doit être officialisée la fondation chargée de lancer l'exploitation de la cité. Viticultrice et élue municipale (de 2008 à 2014) en charge du projet, Sylvie Cazes devrait en prendre la présidence. Avec pour objectif de donner une âme à ce grand complexe qui prend corps. Car le succès de la cité dépendra avant tout de la façon dont les visiteurs et les Bordelais se l'approprient.

◇ AM

De 1995 à 2016, un projet de longue date



1995

L'association Bordeaux rivière et vin, présidée par Hélène Levieux, viticultrice et soeur de Michel-Edouard Leclerc, fait réaliser une étude sur « la Grande galerie des Chartrons », la réhabilitation des chais de Luze en centre touristique autour du vin et du fleuve.



1998 à 2004

Succession de plusieurs études dont celle, en 1999, du projet Vinostar : « un complexe culturel et touristique du vin » reliant les chais de Luze au Hangar 16.



2008

Elections municipales en mars. La ville de Bordeaux décide de relancer le projet d'un centre culturel du vin et choisit le quartier de Bacalan.



Novembre 2009

Création de l'association de préfiguration du centre culturel et touristique du vin (CCTV), présidée par Sylvie Cazes, alors conseillère municipale. L'association regroupe notamment la ville de Bordeaux, la CUB (communauté urbaine de Bordeaux), la région Aquitaine, le CIVB (conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux) et la chambre de commerce et d'industrie.



Chiffres clés de la cité



63M€

Budget du projet (valeur 2011), dont près de 25 % de mécénat privé



55M

De hauteur totale (plus de 114 m pour la basilique Saint-Michel, le plus haut monument de Bordeaux)



425 000

Visiteurs attendus par an, dont 80 % de touristes français et étrangers



2H

Durée de la visite du parcours permanent



Mai 2011

Choix du concept architectural parmi 113 candidatures proposées après le concours lancé en septembre 2010. Le projet architectural de l'agence X-TU associé à la scénographie de l'agence Casson Mann est retenu.



Novembre 2011

Création du fonds de dotation pour lever les fonds issus du financement privé. Près de 25 % du budget total (63 millions en 2011) provient de mécénat.



Novembre 2012

Le Centre culturel et touristique du vin (CCTV) est baptisé la Cité des civilisations du vin.



Juin 2013

Pose de la première pierre, symbolisée par la plantation de pieds de vigne, lors du salon Vinexpo Bordeaux.



2016

Fin des travaux et ouverture au public.

Les influences

de la Cité des civilisations du vin



L'ESPRIT DU VIN

Le musée Vivanco de la culture du vin

Briones, Espagne

Ouvert en 2004, le musée de la fondation Vivanco est d'abord un succès d'entreprise qui attire plus de 100 000 visiteurs par an dans la Rioja, où se situent les vignobles et la cave de la famille Vivanco. Présentant sur 4000 m² le vin comme élément de civilisation à travers l'histoire, le musée fait figure de référence pour la future cité.



LE SUCCÈS PUBLIC

Guinness Storehouse

Dublin, Irlande

Le brasseur Guinness a reconverti son ancienne usine en centre public autour de la bière. Avec plus d'un million d'entrées en 2013, le Guinness Storehouse est une des attractions les plus visitées d'Irlande. Son Gravity Bar culminant à 45 mètres a inspiré le belvédère de la cité (à 35 mètres).



LA FORCE ARCHITECTURALE

Le musée Guggenheim

Bilbao, Espagne

En faisant un choix architectural osé, la Cité des civilisations du vin espère s'imposer comme l'image forte du dynamisme de Bordeaux, à l'instar du musée d'art moderne Guggenheim, symbole de la renaissance de Bilbao. Le concept architectural de la cité, aux formes courbes très organiques, a d'ailleurs suscité des réactions partagées lors du choix.



LE LANGAGE MODERNE

Le musée des civilisations d'Asie Singapour

Délaissant l'approche chronologique, le musée de Singapour privilégie un parcours thématique pour offrir un panorama vivant des cultures d'Asie. Une approche moderne et un langage contemporain pour parler des civilisations, le thème central de la cité.



L'IDENTITÉ TERRITORIALE

Vulcania Auvergne

Comme le parc d'attraction d'Auvergne ou le Futuroscope à Poitiers, la Cité des civilisations du vin veut porter l'identité du territoire, en faisant de Bordeaux la capitale culturelle mondiale des vins.

425 000 visiteurs sont attendus par an, avec 80 % de touristes, français ou étrangers.



LES NOUVELLES TECHNOLOGIES

Le Parlamentarium Bruxelles, Belgique

Avec ses maquettes tactiles en 3D ou ses guides multimédias, le centre des visiteurs du Parlement européen a été une des références pour l'emploi des nouvelles technologies. L'Historial Charles de Gaulle aux Invalides également, qui mêle audiovisuel et interaction pour un parcours individuel en immersion.



MONBLANC

Soirée d'inauguration au Château Angélys

Le nouveau chai du Château Angélys a été inauguré en ouverture de la semaine primeurs 2013. Une grande soirée marquée par le sceau de la Maison Monblanc. Servi dans la grande salle de réception en forme de nef d'église, l'apéritif fut suivi d'un dîner au cœur du chai à barriques, donnant une place d'honneur aux meilleurs accords mets/vins.

Au menu : Saint-Jacques vapeur et truffes du Périgord, escortées d'un Corton-Charlemagne 2005, carré de veau de lait au jus, cromesquis à la truffe, Angélys 2001, en double magnum, comtés de Bernard Antony et Angélys 2005, coulant de mangue, sorbet abricot et mangue rôtie, en accord parfait avec un Constance 2007 du Domaine sud-africain Klein Constantia.

Pour plus d'actualités, rejoignez-nous sur Facebook :
MONBLANC traiteur



Facebook



PUBLI-GOURMETS



MONBLANC TRAITEUR
2409 avenue de Bordeaux
33127 Saint-Jean d'Illac
Tél. 05 56 21 61 32

www.monblanc-traiteur.com

15 questions sur le vin à...

Alain Juppé



Le maire de Bordeaux s'est prêté à un questionnaire de Proust revisité... forcément autour du vin !

La qualité que vous appréciez le plus dans un vin ?

Sa capacité à établir de la convivialité entre les personnes qui le partagent.

Le défaut que vous ne supportez pas (toujours dans les vins) ?

Une certaine lourdeur.

La plus belle louange que vous aimeriez faire ou que vous avez déjà faite à un vin ?

Qu'il m'ait laissé un souvenir inoubliable.

Ce que vous cherchez à percevoir quand vous dégustez un vin ?

La part due au terroir et celle due au vigneron mais je ne suis malheureusement pas suffisamment bon dégustateur pour parvenir à définir ces subtilités.

Si vous deviez être un vin ?

Un grand Bordeaux.

Dans votre cave à vin, il y a toujours...

Du Bordeaux.

Le(s) convive(s) rêvé(s) pour partager un verre de vin ?

Montesquieu et, comme il se doit... avec modération.

La pire expérience ou pire souvenir avec le vin ?

Découvrir qu'il n'est pas consommable alors que l'on se faisait une joie de le découvrir et de le partager.

Si deviez envoyer une caisse de vin à l'un de ces Présidents de la République, quel vin choisiriez-vous ?

- Jacques Chirac ?

Il préfère la bière mais certainement un vin puissant : un Saint-Estèphe.

- Nicolas Sarkozy ?

Il ne boit pas d'alcool.

- François Hollande ?

Joker.

La bouteille que vous gardez pour une future grande occasion ?

Une grande occasion serait forcément un événement privé donc... permettez moi de garder la surprise !

La personnalité que vous verriez bien sur une étiquette de vin ?

Ausone parce qu'il parlait du vin (et pas uniquement du Bordeaux) avec passion et poésie.

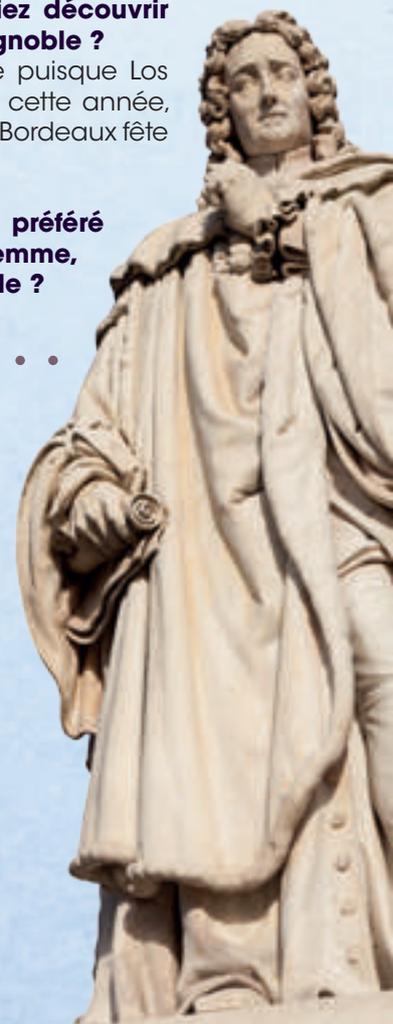
La région ou le pays que vous aimeriez découvrir pour son vignoble ?

La Californie puisque Los Angeles est, cette année, ville hôte de Bordeaux fête le vin.

Si votre vin préféré était une femme, qui serait-elle ?

La mienne.

...



• • •

Si Dieu existe, quel vin aimeriez-vous boire avec lui après votre mort ?

Saint-Julien, Saint-Estèphe, Saint-Emilion... Mais le plus tard possible !

Votre citation ou devise (personnelle ou empruntée) préférée sur le vin ?

A votre santé !



Communauté des Communes de la
Haute-Saintonge

Un Escapade bien vivre en CHARENTE MARITIME

visite commentée
de la topographie
laissez-vous
porter les rangs...
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

Mécénat :

l'exception bordelaise

La future Cité des civilisations du vin a réussi à financer son budget avec près de 25 % de fonds privés.

Un cas singulier, lié au monde du vin



Philippe Massol, le directeur de la Cité

A ce jour, la Cité des civilisations du vin a levé près de 16 millions de fonds privés, via le mécénat d'entreprise. Soit près d'un quart de son budget calculé en 2011 : 63 millions. Un cas à part en France, mais qui révèle la tendance actuelle : les grands équipements culturels se tournent de plus en plus vers les fonds privés, vu la stagnation des financements publics.

La singularité de la cité, qui ouvrira ses portes à Bordeaux en 2016, est avant tout liée au monde du vin. Dès les premières réflexions, le mécénat s'est tout de suite imposé pour impliquer la filière du vin. La réussite du projet tenait autant aux financements qu'au soutien des unions et des syndicats professionnels, des châteaux, des négociants... D'un autre côté, pour les principaux acteurs de la

filrière, impossible de rester sur le quai une fois le projet lancé. Les mécènes bâtisseurs d'honneur, grands donateurs, ont chacun offert plus d'un million d'euros. Une levée de fonds dont les chiffres donnent parfois le vertige, avoue Philippe Massol, directeur du fonds de dotation de la cité, mais qui est inhérente au monde du vin. Une cité de la pomme, c'est sûr, aurait eu beaucoup plus de mal...

Emballés par l'ambition du projet

Avec un tel mécénat, ainsi lié à une filière professionnelle, on peut se poser la question de l'intérêt général : la Cité des civilisations du vin n'aurait-elle pas dû être financée à 100 % par des fonds privés ? Non, répond Philippe Massol, pour qui une logique de rentabilité (liée à une gestion privée) reste incompatible avec la mission culturelle de la cité : un centre de découverte et d'apprentissage accessible au plus grand public. Il était également important, pour les porteurs de projet, que la cité ne devienne jamais un lieu de promotion pour une marque particulière. Il y a bien eu quelques tentatives, mais dans l'ensemble, les entreprises mécènes ont joué le jeu, emballées par l'ambition du projet. « Par ailleurs, poursuit le directeur, quand je vois le travail mené en deux ans et demi pour lever ces financements, je crois que la France n'est pas encore prête... »

Il est vrai que même si la France possède la loi la plus avantageuse au monde pour le mécénat d'entreprise (la loi Aillagon, qui permet une réduction d'impôt de 60 % sur l'impôt sur les sociétés), le mécénat privé n'est pas encore une habitude culturelle, explique Anne Gombault, titulaire de la chaire arts, culture et management en Europe à la Kedge Business School de Bordeaux. La chercheuse, auteure d'une étude sur le mécénat, rappelle que la France reste toujours le pays qui finance le plus sa culture, notamment via les collectivités territoriales. La Cité des civilisations du vin ne fait pas exception, avec 75 % de financements publics et, à l'origine du projet, la volonté politique de la ville de Bordeaux. Mais la cité, qui mise sur une complémentarité public-privé, reste un cas d'école très observé, et un formidable lieu d'apprentissage... pour le mécénat. ♦ AM



**Max Bordeaux /
Wine Gallery & Cellar**

ATELIERS DÉGUSTATION

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



Atelier Grands Crus Classés:

- Dégustation de 3 vins (2,5cl/vin):
 - Trois Grands Crus Classés: **35€/pers.**
 - Trois Premiers Crus Classés : **85€/pers.**
- Présentation du vignoble bordelais (AOC, classements, etc.)
- Apprentissage des étapes de la dégustation et son vocabulaire

Atelier étudiant: 15€/pers.

OFFRE SPÉCIALE:

**4 Ateliers à 35€ pour le prix de 3
soit 105€ au lieu de 140€**

Max Bordeaux / Wine Gallery & Cellar

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

Chiffres clés du mécénat

58 Mécènes
(avril 2014)

16 M€
Financement du mécénat, soit près de 25 % du budget total (valeur 2011)

100 000 €
Ticket d'entrée pour être mécène bâtisseur

Plus d' **1 M€**
Don minimum pour être mécène bâtisseur d'honneur

Mécènes : leur engagement



Prince Robert de Luxembourg
PDG de **Domaine Clarence Dillon**

Notamment propriétaire du château Haut-Brion, la société Domaine Clarence Dillon est mécène à hauteur de plus d'1 million d'euros.

« L'idée était tellement évidente qu'elle m'a séduit immédiatement. Nous avons été parmi les premiers à soutenir ce projet pour lui donner un coup de pouce initial et inciter d'autres mécènes à nous rejoindre. Bordeaux possède la légitimité et une histoire liée au vin. La ville est, de plus, un port qui a vu passer tellement de cultures différentes. Je pense que le partage fait profondément partie de ce qui a constitué Bordeaux, et pas seulement le partage du vin. Cette Cité, au bord du fleuve, est une réflexion parfaite de ce qu'a été Bordeaux, et de ce que la ville doit être dans le futur. »



Frédéric Cauchois
PDG de **Depack Design**

Avec un chiffre d'affaires de 4,5 millions en 2013, la PME bordelaise est mécène à hauteur de 250 000 euros.

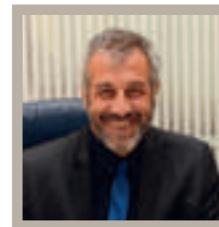
« Pourquoi un engagement d'une telle importance ? Pour être une entreprise locale citoyenne. La Cité des civilisations du vin est un projet qui va apporter un incroyable éclat à Bordeaux, inscrit dans l'histoire du territoire. Ensuite, ce projet va amener beaucoup de touristes et donc développer le commerce. Avec des retombées pour Depack Design, spécialiste de l'aménagement d'espaces commerciaux. Mon engagement n'est pas naïf. Le fait d'être la petite entreprise mécène a attiré les regards sur nous. Et j'espère que cela va inciter d'autres PME à être mécènes. »



Olivier Bernard
Président de l'**Union des Grands Crus de Bordeaux**

Regroupant 133 châteaux, crus classés ou pas, l'UGCB est mécène à hauteur d'1 million d'euros.

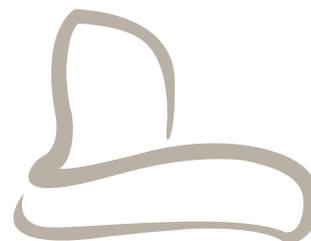
« Ce projet est un projet majeur autour du vin à Bordeaux. Il est évident que les grands crus devaient montrer leur engagement. Imaginez que cette cité se soit faite sans les grands crus ? Cela aurait été incroyable ! J'ai aussi envie de parler de solidarité : l'Union a joué son rôle en s'engageant pour tous les autres, qui n'en n'avaient peut-être pas les moyens. Et je suis persuadé que cette cité répondra à la problématique œnotouristique et aux enjeux internationaux du vin, à Bordeaux. Ce n'est pas la cité du vin de Bordeaux. C'est la cité du vin, à Bordeaux. »



Rémi Garuz
Président du **Crédit Agricole Aquitaine**

Le Crédit Agricole Aquitaine est mécène à hauteur de plus d'1 million d'euros.

« Nous sommes à l'écoute de l'actualité régionale et banquier de 80 % des viticulteurs girondins. Être mécène de cette cité était donc inscrit dans nos gènes ! Surtout, ce projet est un projet touristique grand public : le nom choisi, celui de Cité des civilisations, est le bon. Le vin est inséparable de l'histoire de la région, de nos habitudes culturelles. Qu'on le mette ainsi en avant, de façon positive, en tant qu'élément de civilisation, est un grand et beau projet. »





Attise les envies...

Lacoste Traiteur, La Grif' Gourmande, Signatures by..., DabbAwala, le restaurant Le Carré du Lac et la boulangerie installée au Haillan et inaugurée il y a un an, forment AROM, le premier opérateur «Traiteurs-Services-Réceptions» du Sud-Ouest.



GROUPE AROM - 47 Avenue de la Fôret - 33327 Eysines - Tél. 05 56 57 59 67 - www.groupe-arom.com



La Grif'Gourmande

Reconnue pour l'excellence de ses prestations, **La Grif'Gourmande** met tout son savoir-faire et sa passion pour l'art culinaire au service de vos envies gourmandes : manifestations sportives, culturelles, séminaire d'entreprise, inauguration, mariage,... tradition et créativité s'associent harmonieusement.

Lacoste Traiteur

Lacoste Traiteur, premier traiteur du Sud-Ouest, membre du réseau « Traiteurs de France », est la marque historique du groupe. Le chef Hervé Dindin, Maître Cuisinier de France, insuffle le style Lacoste Traiteur dans le plus grand laboratoire de Gironde (1 700 m²). Certifié en mars 2014 Label Européen CE, le laboratoire situé à Eysines possède une salle de dégustation spacieuse, moderne et fonctionnelle baptisée l'Atelier. Lacoste Traiteur est le partenaire des plus grands événements en Aquitaine : la soirée du Château Guiraud (1^{er} Grand Cru Classé Sauternes) organisée à Darwin, le Jumping International de Bordeaux entre autres...



Le Carré du Lac

Restaurant vitrine du groupe, **Le Carré du Lac** vous accueille tous les jours en pleine nature et au calme, dans l'une de ses salles de restauration et de réception. Au gré des saisons, les mets cuisinés sur place, et vins s'accordent selon l'inspiration du chef.

PROFITEZ-EN VITE !

**2 COUPES
DE CHAMPAGNE
OFFERTES**

AU MOMENT DU DESSERT POUR
UN DÎNER* POUR 2 PERSONNES.

CADEAU D'UNE
VALEUR DE
16€



Valable jusqu'au 31/08/2014
* Menu : entrée + plat + dessert



Boulangerie Arom

La Boulangerie AROM, offre une large gamme de pains fabriqués sur place par un maître boulanger, ainsi que des pâtisseries et un service de restauration rapide et snacking signé AROM, à déguster sur place ou à emporter, et ce à toute heure de la journée. La boulangerie fournit l'ensemble des services traiteurs du groupe en pains, pour vous garantir une qualité irréprochable et une plus grande liberté dans vos choix.

DabbAwala

DabbAwala, le service « écofriendly » de livraison de paniers repas et de coffrets cocktail haut de gamme du groupe, offre aux professionnels comme aux particuliers, une solution traiteur clé en main de rêve pour toutes sortes de réceptions. Prochainement un nouveau site internet et une boutique en ligne seront à votre disposition, pour commander directement vos produits sur DabbAwala.fr



Extraits



« L'amour, le désir,
et le vin »

Omar Khayyâm
éd. Alternatives
Calligraphies de Lassaâd Métoui.



*« Depuis le jour où Dieu créa
le Firmament
Vit-on rien de plus doux que
le bon vin vraiment ?
Voir un marchand de vin,
quelle étonnante chose !
Qu'achète-t-il qui soit
meilleur que ce qu'il vend ? »*

*« Tous ceux de la sagesse
esclaves devenus
Dans l'Etre et le Néant qu'ils
cherchent sont perdus.
Toi qui sais, va choisir le bon
jus de treille,
Laisse les ignorants
s'abreuver de verjus ! »*



*« Qu'il fait bon ! Point de froid ni de lourdes chaleurs.
Dans le parc, un nuage époussette les fleurs.
Et le rossignol dit aux pâles roses jaunes :
Il faut boire du vin aux charmantes couleurs ! »*

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



DOSSIER

Célébrer le vin

Histoire

LA FÊTE DES VENDANGES DE 1909

Duos d'été

LES VINS À L'APÉRITIF

Accords de rêve

**AVEC QUI AIMERIEZ-VOUS
PARTAGER UN BON VIN ?**

Entretien

**AVEC PIERRE ARDITI,
ÉPICURIEN ENGAGÉ**



Le choix de Sylvie Cazes

Une fête des vendanges qui fait référence pour son esprit fédérateur. « Un projet dans lequel tout le monde se retrouve, c'est tout ce que j'aime ! »



La *Fête* des

vendanges de 1909

Bien avant Bordeaux fête le vin, lancée en 1998, la Fête des vendanges de 1909 célébrait tout le Sud-Ouest. Un événement spectaculaire, dans la lignée des grandes expositions universelles

Trois jours de cavalcade avec vingt-deux chars venus de tout le Sud-Ouest. Un amphithéâtre de 2500 personnes construit en plein air sur la place des Quinconces.

Dans la lignée des grandes expositions universelles du XIX^{ème} siècle, la Fête des vendanges de 1909, à Bordeaux, aura offert un spectacle à la mesure (ou démesure) de son temps. Organisée en six mois sur l'idée du

quotidien local « la petite Gironde », la fête donnait à voir des défilés de chars et un spectacle grandiose, « Bacchus triomphant ». Un énorme succès populaire dont la presse, jusqu'en Amérique, s'est fait écho. Pourtant, cette Fête des vendanges a laissé peu de traces : des cartes postales, un album publié en 1910 et réédité cent ans plus tard par les éditions de l'Entre-deux-Mers. Dans sa préface, Philippe Roudié éclaircit le contexte de la

manifestation, une fête sur fond de crise viticole : surproduction, baisse des prix et luttes féroces entre départements liées à la création des appellations d'origine contrôlée. Le but de la fête était clairement annoncé dans sa présentation : « la glorification de la vigne et de nos vins qui doivent partout être remis en honneur ».

« Un peu comme un antidote à la crise », écrit Philippe Roudié.



« Bacchus triomphant »

le poème lyrique en trois actes, clou de la fête de 1909, a été joué en plein air sur les Quinquages, devant un décor de murailles gallo-romaines en bois. L'occasion de convier les stars de l'époque, ténors et cantatrices de l'opéra, sans oublier les danseuses classiques aux rôles un peu plus légers.

« Un peu comme un antidote à la crise »

Composée de vingt-deux chars tirés par des animaux, la cavalcade a suivi trois trajets différents dans les rues de la ville. En plus des vins, du cognac et de l'armagnac, les chars avaient pour thème les « coutumes, ressources et produits » du Sud-Ouest, comme le char de « la résine » des Landes, de « Dax thermal » ou du « chasselas » du Tarn-et-Garonne. Bacchus et la Reine des Vendanges arrivaient en dernier.



La référence suisse :

la fête de Vevey, un hymne au métier de vigneron



La fête des vignerons de Vevey, en Suisse, aura servi de modèle à la Fête des vendanges de 1909. Eric Le Collen, conseiller artistique et scénographique de la Cité des civilisations du vin, revient sur l'édition de 1999.

« La fête des vignerons de Vevey est exceptionnelle à plus d'un titre : son ancienneté (depuis 1797), la permanence du lieu de réalisation (la grand place de la ville), sa rareté (quatre fois par siècle) le nombre incroyable de participants (4000) et la ferveur d'un public sans cesse grandissant qui s'installe dans les 14 000 places de gradins. Ainsi depuis plus de deux siècles, compositeurs, librettistes, metteurs en scène, décorateurs costumiers et figurants travaillent pendant des années pour la réalisation de ce

gigantesque hymne au métier de vigneron.

Pour la fête de 1999 (photo), l'espace scénique bénéficia d'un nouveau traitement. Pour la première fois, le paysage vers le fleuve n'était plus occulté par des gradins ou des estrades. Pour la première fois, ce grand opéra de plein air ouvrait sur une perspective sans autre décor que la nature : le ciel, les montagnes, le lac. Et Vevey ne perd pas la mémoire : la prochaine fête des vignerons est prévue en 2019 ! Lorsqu'on observe cette image, on ne peut s'empêcher de penser à Bordeaux et à son incroyable fête de 1909 sur la place des Quinconces... Les vignerons bordelais ne mériteraient-ils pas eux-aussi que renaisse leur grande fête des vendanges ? »



CHATEAU BEURANG
Tout simplement Saint-Emilion

La famille PUYOL vous reçoit tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 19h (dernières visites à 11h et 18h)
Tel : 05 57 24 73 31 / www.chateau-beurang.com

L'Alce d'Arco est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

Duos d'été

3 recettes signées
Nicolas Nguyen Van Hai



CLASSIQUE DE LÈGE-CAP-FERRET BLANC DES GRAVES : Villa Bel-Air 2011

Par Nicolas Nguyen Van Hai
Le Chapon Fin, à Bordeaux

Pour deux douzaines d'huîtres

1/ Faites bouillir 200 g d'eau, versez-la sur 120 g de pâté landais au piment d'Espelette. **2/** Mixez le tout et passez au chinois. **3/** Ajoutez 2 g d'agar-agar, portez à ébullition et versez dans une grande assiette plate. **4/** Laissez refroidir et gardez au frais : la préparation doit prendre comme une gelée. **5/** Au moment de servir, faites des petits cercles de gelée avec un emporte-pièce et déposez deux cercles sur chaque huître. Ajoutez une pincée de piment d'Espelette.

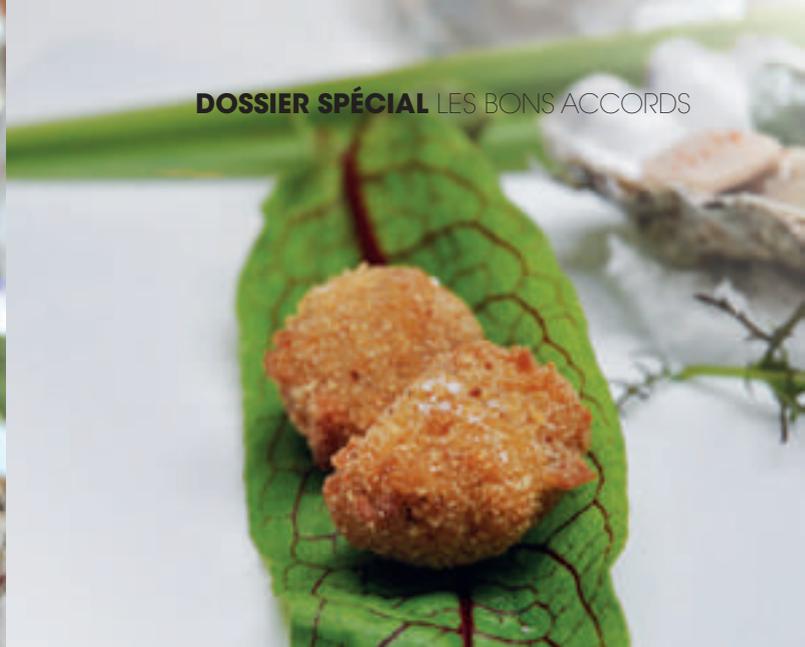
Astuce : L'association huître et pâtée (ou saucisse) est un grand classique sur le Bassin. Vous pouvez pocher quelques secondes les huîtres dans leur eau avant de les remettre dans leur coquille et de déposer les cercles de gelée.

Quel meilleur moment que l'apéritif pour ouvrir les esprits et l'appétit ? Six idées de trois chefs pour mettre les vins à l'heure d'été

L'accord du sommelier Alexandre Morin :

Tout en vivacité avec ce blanc de la Villa Bel-Air, à la fraîcheur iodée. Le sémillon (35 % dans l'assemblage) et un élevage d'un an en barrique assurent une belle texture pour accompagner la gelée de pâtée.





CAPPUCCINO DE TOMATE ROUGE DE PAUILLAC : Echo de Lynch- Bages 2009

Par Nicolas Nguyen Van Hai

Pour quatre à six verrines

1/ Passez 500 g de tomates à la centrifugeuse. Filtrez pour ne garder que l'eau et laissez une nuit au frais avec du thym. **2/** Hachez 25 g d'estragon avec 50 g d'huile d'olive, chauffez doucement quelques minutes dans une casserole et gardez au frais. **3/** Préparez la crème légère en mettant la même quantité (deux fois 25 cl) de lait et de crème (35 % de matière grasse) dans un siphon. Insérez la capsule de gaz et gardez au frais. **4/** Au moment de servir, versez l'eau de tomates dans les verrines, puis l'huile à l'estragon. Ajoutez un peu de crème au siphon et quelques gouttes de vinaigre balsamique de Modène.

Astuce : L'eau de tomate doit être translucide, l'idéal est de la clarifier : chauffez les tomates centrifugées au bain-marie avec le thym. Enlevez à l'écumoire la matière plus épaisse qui va remonter, puis filtrez.



L'accord du sommelier Alexandre Morin :

Un vrai défi avec la tomate ! Dans le doute, on peut jouer la carte du rosé. Mais cet Echo de Lynch-Bages 2009 garde une certaine fraîcheur sur le mariage tomate et estragon, et surtout sur le vinaigre balsamique, qui apporte sa douceur à la verrine.

CROMESQUIS À LA FOURME D'AMBERT LIQOREUX DE BARSAC : Doisy-Védrières 2002

Par Nicolas Nguyen Van Hai

- 1/** Dans des bacs à glaçon, disposez un cube de fourme d'Ambert. Arrosez d'un peu de miel citronné.
- 2/** Laissez prendre une nuit au congélateur.
- 3/** Panez les cubes congelés à l'anglaise : roulez-les dans la farine, passez-les dans des œufs battus salés et poivrés, puis recouvrez chaque cube de chapelure.
- 4/** Replacez au congélateur. Quelques heures après, panez à nouveau les cubes à l'anglaise. Gardez au congélateur.
- 5/** Au moment de servir, faites frire à 160°C et servez avec de la fleur de sel.

L'accord du sommelier Alexandre Morin :

L'association liqueux et fromage à pâte persillée est une valeur sûre (quoiqu'un peu lourde, donc à proposer en dernier). Avec moins de sucrosité qu'un liqueux classique, ce vin de Barsac, plus vif, permet de terminer tout en fraîcheur.





MIKADO D'ASPERGES CROUSTILLANTES BLANC DU PAYS D'OC : L'Ostal Cazes 2013

Par Jean-Luc Rocha
Château Cordeillan-Bages

Pour 4 pers.

1/ Dénoyotez 4 abricots bien mûrs, mixez-les avec un filet d'huile d'olive et un trait de vinaigre de Xérès. Gardez à température ambiante. **2/** Dans un saladier, mélangez 60 g de farine, 60 g de fécule de pomme de terre, 1 sachet de levure chimique. Ajoutez de l'eau au fur et à mesure pour obtenir une pâte lisse et épaisse. **3/** Trempez les asperges aux trois quarts dans la pâte, faites frire aussitôt. Egouttez sur du papier absorbant et salez. **4/** Servez les asperges dorées avec le coulis d'abricot.



GAMBAS, PIQUILLOS ET JABUGO ROUGE DE SAINT-ESTÈPHE : Ormes de Pez 2009

Par Jean-Luc Rocha
Château Cordeillan-Bages

Pour 4 pers.

1/ Décortiquez 12 gambas. Dans une sauteuse, faites colorer les carcasses des gambas, 4 gousses d'ail écrasées et une branche de thym dans 50 g d'huile d'olive. **2/** Ajoutez 2,5 dl de jus de tomate, complétez avec un peu d'eau et laissez cuire 5 minutes. **3/** Mixez et faites cuire 10 minutes supplémentaires. Filtré, salez, poivrez et gardez ce bouillon au chaud. **4/** Faites sauter 150 g de piquillos dans 50 g d'huile d'olive avec 8 g d'ail écrasé, pendant 3 minutes. **5/** Ajoutez 50 g d'eau, salez, mixez et filtrez pour obtenir une sauce rouge. **6/** Faites sauter les gambas dans un peu d'huile d'olive, ajoutez la sauce rouge à discrétion et laissez réduire jusqu'à évaporation. **7/** Servez sur des tranches de pain toastés avec des copeaux de jambon Jabugo. Accompagnez du bouillon chaud servi dans une verrine.



L'accord :

La recette repose sur l'étonnant (et génial car simplissime) équilibre entre la vivacité des abricots et le croquant des asperges. Avec son nez de pêche de vigne, ce tout nouveau blanc IGP du Pays d'OC (2013 est son premier millésime) prolongera l'accord. Et en plus à prix raisonnable (12€ à la propriété).



L'accord :

Chaud et épicé avec cet Ormes de Pez 2009, un rouge de Saint-Estèphe puissant pour tenir tête aux gambas, rouges de piquillos dans cette recette terre, mer et soleil !



3 recettes signées Jean-Luc Rocha et Bertrand Millar



ROULEAUX DE PRINTEMPS AUX SARDINES BLANC DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE : Domaine des Sénéchaux 2008

Par Bertrand Millar
Château Cordeillan-Bages

Pour 4 pers.

1/ La veille, écaillez, enlevez les arêtes et levez les filets de 300 g de petites sardines. **2/** Mixez 60 g de jus de citron, 1 gousse d'ail rose, 30 g de basilic avec 60 g d'huile de pépin de raisin, 60 g d'huile d'olive, 30 g de vinaigre blanc et 2 à 3 pincées de sucre en poudre. **3/** Salez, poivrez, ajoutez du piment d'Espelette. Versez cette marinade sur les filets de sardine. Gardez au frais une nuit. **4/** Réalisez une concassée de tomates en les faisant cuire doucement avec une échalote dans un peu d'huile d'olive jusqu'à obtenir une purée épaisse. Gardez au frais. **5/** Taillez 1 grosse carotte en julienne (petits bâtonnets). **6/** Mouillez des galettes de riz : posez sur chaque galette une feuille de laitue, quelques noisettes torréfiées, un peu de carotte, la concassée de tomate et les sardines. **7/** Repliez la galette pour former un rouleau. Servez découpé avec une pique.

L'accord :

Tout en contraste et en subtilité avec le côté minéral de ce Domaine des Sénéchaux, idéal avec le poisson. Un blanc qui offre au nez des notes de poire et d'infusion de tilleul.



Salade DE MAGRET FUMÉ EN

fête

INGRÉDIENTS :

4 pers. - Préparation : 15 min

- Salade jeunes pousses
- 180 g de magret de canard fumé tranché Lafitte
- 4 oignons grelots frais
- 200g de haricots verts extra-fins
- 12 tomates cerises rouges
- 12 tomates cerises «poires»
- Vinaigre de Xères
- Huile de noix, sel et poivre

© Crédit photo - Studio Prigent



1. Faites cuire les haricots verts dans de l'eau bouillante salée, égouttez-les et rafraîchissez-les dans de l'eau glacée.
2. Lavez et essorez la salade. Préparez une vinaigrette avec 2 cuillères de vinaigre de Xères, 4 cuillères d'huile de noix, sel et poivre.
3. Epluchez les petits oignons et émincez-les, lavez et coupez en deux les tomates cerises, enfin égouttez les haricots verts.
4. Versez la vinaigrette sur la salade et les haricots verts. Mélangez et disposez dans les assiettes les rondelles d'oignons, les tranches de magret et les tomates cerises. Vous pouvez agrémenter les assiettes d'herbes fraîches ciselées.

DEPUIS

1920, Lafitte, le spécialiste du foie gras de canard traditionnel des Landes, offre aux restaurateurs du Sud-Ouest et aux particuliers le meilleur du canard. Retrouvez l'excellence des produits landais crus, mi-cuits ou en conserve à la boutique de Bordeaux.

Foie gras de canard entier mi-cuit des Landes, recette au poivre : Médaille d'Or au Concours Général Agricole 2014.



5€*
DE
REMISE

dès 30€ d'achat sur les produits médaillés en boutique (Bordeaux).

* Offre non cumulable avec une autre promotion en cours, valable jusqu'au 31/08/2014.



PUBLICGOURMETS



LAFITTE FOIE GRAS
26 bis rue Mably
Quartier Grands Hommes
Tél. **05 56 48 01 05**

www.lafitte.fr/bordeaux

Ouverte du mardi au vendredi : 9h30 - 13h / 14h - 19h.
Non stop le samedi de 9h à 19h

ACCORDS DE RÊVE

Et vous, avec qui aimeriez-vous partager la bouteille de vos rêves ? Les proches de Sylvie Cazes ont joué le jeu



01

1. Un château Latour 90 avec Romain Gary

« Parce que Romain Gary, écrivain magnifique, diplomate et aviateur, a eu une vraie vie romantique. Un dîner passionnant, au cours duquel je suis sûre de ne pas m'ennuyer ! »

Malou Le Sommer, DG adjointe des Domaines JM cazes

Un vin avec une histoire, et des amis !

« C'est un peu classique, mais ce que j'aime bien dans le vin, c'est le partage. Les vins les plus sympathiques sont pour moi ceux qui ont une histoire, et que l'on partage entre amis. Ce ne sont pas forcément les plus grands crus qu'on apprécie le plus ! »

Philippe Moureau, collaborateur au Château Chauvin



02

2. Un château Lynch-Bages 2009 avec Vincent Lindon

« 2009 est l'année de naissance de mon petit garçon. J'avais eu l'occasion de rencontrer Vincent Lindon alors que j'étais enceinte, et nous nous étions promis de nous revoir autour ce vin. »

Jocelyne Aymé, directrice du cinéma Eden, à Pauillac



Un vin rouge de Pauillac avec Michel de Montaigne

« Parce que le philosophe Montaigne incarne cet esprit de rencontre, et surtout de rencontre amicale avec l'autre. Nous parlerions de la tension féconde entre diversité et universalité du genre humain. Et aussi de la banalité de nos existences ! »

Pierre de Gaétan Njikam Mouliom, son compagnon



3. Un château Le Pin 2001 avec Ralph Fiennes

« Et les acteurs anglais Judi Dench, Kenneth Branagh et Hugh Grant. Parce que je suis anglaise ! Et que le château Le Pin est un vin de Pomerol très rare, il ne s'en fait que 5000 bouteilles par an. »

Fiona Morrison, Master of Wine et négociante en vin

MICHEL GONET

Profitez de notre offre d'Eté !



*Offre valable jusqu'au 30 septembre 2014

5 bouteilles achetées = la 6^{ème} offerte
AOC Graves de Vayres Rouge ou Blanc - 75 cl

SCEV MICHEL GONET ET FILS

CHATEAU LESPARRE - 33750 BEYCHAC ET CAILLAU

TEL : 05 57 24 51 23 - www.gonet.fr - info@gonet.fr

<http://facebook.com/michel.gonet.9> - <https://twitter.com/VignoblesGonet>



BON DE COMMANDE	Qté	Prix	Total
Graves de Vayres rouge 2010 (carton de 6 bouteilles)		40 €	
Graves de Vayres blanc 2013 Bio (carton de 6 bouteilles)		40 €	
Frais de port (si livraison en France métropolitaine) ou possibilité de venir votre commande sur place (sans frais)		15 €	
Montant total à payer			

NOM : _____ PRENOM : _____

Adresse : _____

CP : _____ VILLE : _____

Tél (obligatoire pour livraison) : _____

Email : _____

Renvoyer votre coupon au Château Lesparre - 33750 Beychac et Caillau accompagné de votre règlement par chèque à l'ordre de « Vignobles Gonet ».

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION



Le choix de Sylvie Cazes

« C'est un ami que j'admire beaucoup. Il parle avec tout son talent du vin comme un produit de la culture. Et raconte toujours une très belle histoire autour du vin. »

Pierre Arditi

« Boire du vin ne peut pas être un acte solitaire »

A la télévision, il incarne Benjamin Lebel, l'œnologue enquêteur de la série « Le sang de la vigne ». Epicurien engagé, Pierre Arditi veut défendre la place du vin dans notre culture. Et prône une consommation « avec raison »

Vous êtes un des ambassadeurs de la future Cité des civilisations du vin à Bordeaux. Pourquoi avoir accepté ce rôle ?

Pierre Arditi : J'ai accepté avec plaisir, parce que j'aime le vin et ceux qui le font. Mais aussi parce que l'on fait au vin un procès qui ressemble à un procès en sorcellerie, en lui mettant sur le dos l'ensemble des maux qui peuvent frapper la société aujourd'hui. On jette à la figure du vin que les jeunes se bourrent la gueule, pour employer leurs propres termes, qu'ils perdent conscience... Ils le font avec autre chose que du vin, en général avec des alcools de mauvaise qualité, néfastes pour la

santé, à moindre frais et le plus vite possible. Ce qu'il faut se demander, c'est pourquoi ces jeunes gens cherchent à perdre conscience. Là, nous ne sommes plus dans le domaine du vin.

Pour vous, la clé reste la connaissance ?

P.A. : Nous sommes d'accord : tout le monde est contre l'alcoolisme, contre l'addiction, moi le premier. C'est une question d'éducation, d'initiation, une question de civilisation, justement. En ce sens, cette Cité des civilisations du vin sera un outil absolument indispensable à la compréhension de ce qu'est le vin, qui est une partie

de notre culture, qu'on le veuille ou non, et depuis très longtemps. La Cité participera à cette initiation au vin, à son approche, à sa consommation, à faire en sorte que tout cela ne soit qu'un plaisir, une découverte, et évidemment pas une addiction néfaste.

Comment avez-vous découvert le vin ?

P.A. : Quand j'ai fait mes débuts à Lyon, j'ai découvert assez vite les vins de la vallée du Rhône. Chez mes parents, on ne buvait pas ou peu, et c'était vraiment du vinaigre ! J'ai découvert plus tard que le vin pouvait être agréable à partir du moment où il est bien fait.

À DÉCOUVRIR

CHÂTEAU MAUVESIN BARTON

Et j'ai tout de suite associé ces sensations à une géographie humaine : des paysages, des cultures, des vigneronniers rencontrés... En buvant ces vins avec raison, je n'emploie pas le mot modération mais raison, ce breuvage titillait mon imaginaire et il était un formidable conducteur d'amitiés, de curiosité. Il l'est toujours resté. Boire du vin, pour moi, ne peut pas être un acte solitaire. C'est impossible. C'est d'abord et avant tout l'envie et le besoin d'être ensemble.

Quel amateur de vin êtes-vous ?

P. A. : Disons que je suis un honorable amateur : je continue de m'émerveiller sur des choses que je n'avais jamais goûtées ou sur des choses que je connais mais qui me surprennent à nouveau avec le temps. Il y a quelque chose chez moi qui est de l'ordre de Tintin reporter ou d'Ali Baba. Et comme je maîtrise relativement le vin, et que je me maîtrise, moi, je ne cours que le risque du plaisir. Et c'est un risque auquel je cède bien volontiers !

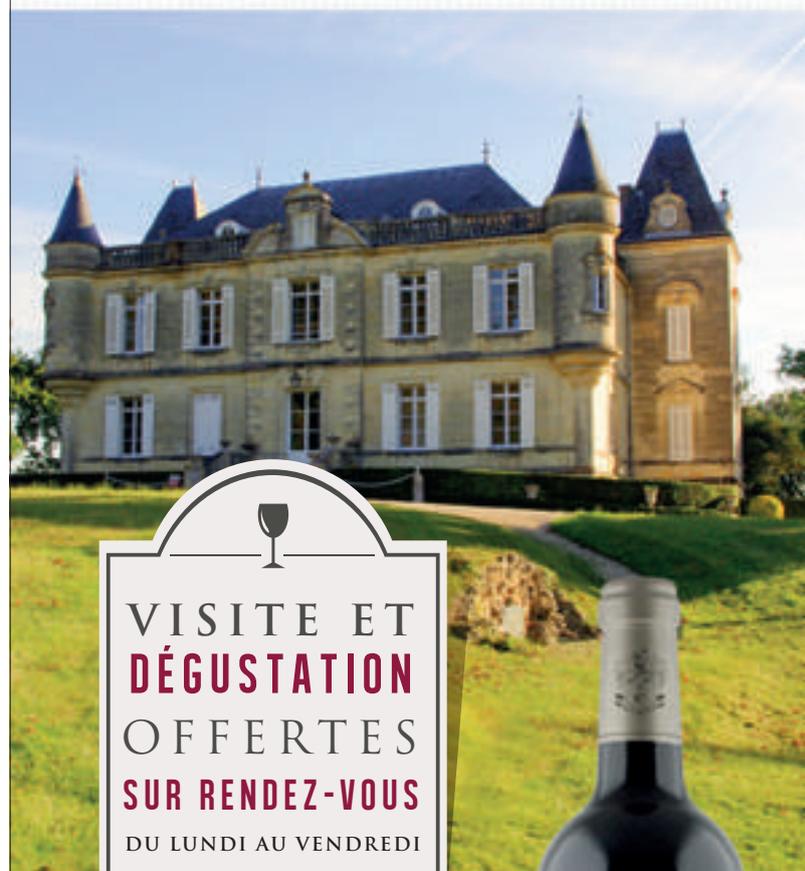
Et que représente Bordeaux pour vous ?

P. A. : Lorsque l'on parle de marché ou de millésimes, la référence reste Bordeaux. Il y a une extraordinaire sécurité de goût à Bordeaux. J'ai moins de déception avec les vins de Bordeaux et, quelquefois, de grands chocs. Sachant que la qualité est là, ce que l'on peut reprocher à Bordeaux est peut-être de ne plus rechercher quelque chose qui serait moins dans une norme déjà parfaitement équilibrée. On a parfois envie que ce soit plus surprenant !

Voudriez-vous, un jour, faire votre propre vin ?

P. A. : Non, absolument pas. Avoir de la vigne, c'est tentant, mais je serai incapable de faire du vin. Un certain nombre de mes collègues le font ; moi, je ne suis pas assez calé pour ça. Je me contente donc de déguster les vins.

Propos recueillis par A.M.



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. Située sur l'appellation AOC Moulis en Médoc et entièrement renouvée 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.



PUBLICGOURMIETS



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. A CONSOMMER AVEC MODERATION

Les Chênes du Sud-Ouest,

TROPHÉES DE L'ENTREPRISE FAMILIALE 2014

Rencontre avec Serge Bruhat

Délégué Général du Sud Ouest de Société Générale



2014 EST UNE ANNÉE PARTICULIÈRE POUR SOCIÉTÉ GÉNÉRALE ?

Effectivement, 2014 est une année particulière pour Société Générale. **Nous célébrons nos 150 ans au service de l'économie.** La banque a été créée en 1864 avec l'ambition de favoriser le développement du commerce et de l'industrie.

Nous avons accompagné le développement de l'économie française au moment de la révolution industrielle jusqu'à nos jours. Notre histoire est avant tout une grande aventure d'entrepreneurs. Depuis 150 ans, Société Générale est au service de ses clients, en innovant et en essayant en permanence de les aider à se développer.

Cet anniversaire, c'est l'occasion pour nous de nous pencher sur notre histoire, de regarder l'évolution du métier de banquier au service de l'économie, pour poursuivre notre transformation et se projeter dans l'avenir pour **faire de Société Générale la banque du 21^{ème} siècle.**

A l'occasion de ce 150^{ème} anniversaire, nous étendons les **Trophées des Chênes** sur tout le territoire national, un événement qui consacre les entreprises familiales. Les Chênes du Sud-Ouest connaîtront leur apothéose le 18 juin 2014 au Palais des Congrès de Bordeaux, avec la remise des prix par Frédéric Oudea, PDG de la banque, et les membres du jury présidé par Jean Claude Fayat, PDG du groupe Fayat.

POURQUOI ET EN QUOI CONSISTENT LES TROPHÉES DES CHÊNES DU SUD-OUEST ?

Nous avons choisi le chêne car il symbolise la solidité, la longévité et l'enracinement des entreprises familiales, leur importance dans l'économie de nos régions et le rôle particulier et prépondérant qui est le leur. Ces trophées sont l'occasion de **rendre hommage aux entrepreneurs** et plus particulièrement à ceux qui, le 4 mai 1864, ont créé notre banque.

Les trophées s'adressent aux entreprises dont le capital est détenu à plus de 50% par une même famille depuis au moins deux générations et récompenseront les entreprises familiales qui, dans le cadre d'une stratégie cohérente ont réussi à assurer une croissance durable. Ils symbolisent l'attachement et le soutien de Société Générale aux entreprises et plus particulièrement, à ces entreprises familiales avec qui nous partageons de nombreuses valeurs communes : une relation de long terme avec les clients, une fidélité envers fournisseurs et partenaires, une profonde reconnaissance des hommes et un grand respect de leur travail.



Bordeaux - La Société Générale

«
...faire de
Société Générale
la banque du 21^{ème} siècle »

QUELLES SONT LES AMBITIONS DE SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DANS LE SUD-OUEST ET PLUS PARTICULIÈREMENT EN GIRONDE ?

Notre principal objectif consiste à améliorer sans cesse la qualité des services et prestations que nous proposons à nos clients (600 000 clients particuliers, 25 000 clients professionnels et 6 000 entreprises). A ce titre nous attachons une importance toute particulière à la formation de nos collaborateurs et leur montée en compétences pour qu'ils prennent plaisir à exercer leur métier et apportent des conseils pertinents à leurs clients.

Société Générale a choisi la **proximité relationnelle** et l'**efficacité** en optant pour la décentralisation des décisions, avec une large autonomie donnée aux «acteurs de terrain». Elle dispose ainsi de centres d'affaires dans plus de 40 agglomérations de la région Sud-Ouest et déploie actuellement la banque privée dans 15 métropoles du territoire, pour apporter un service très haut de gamme en local.

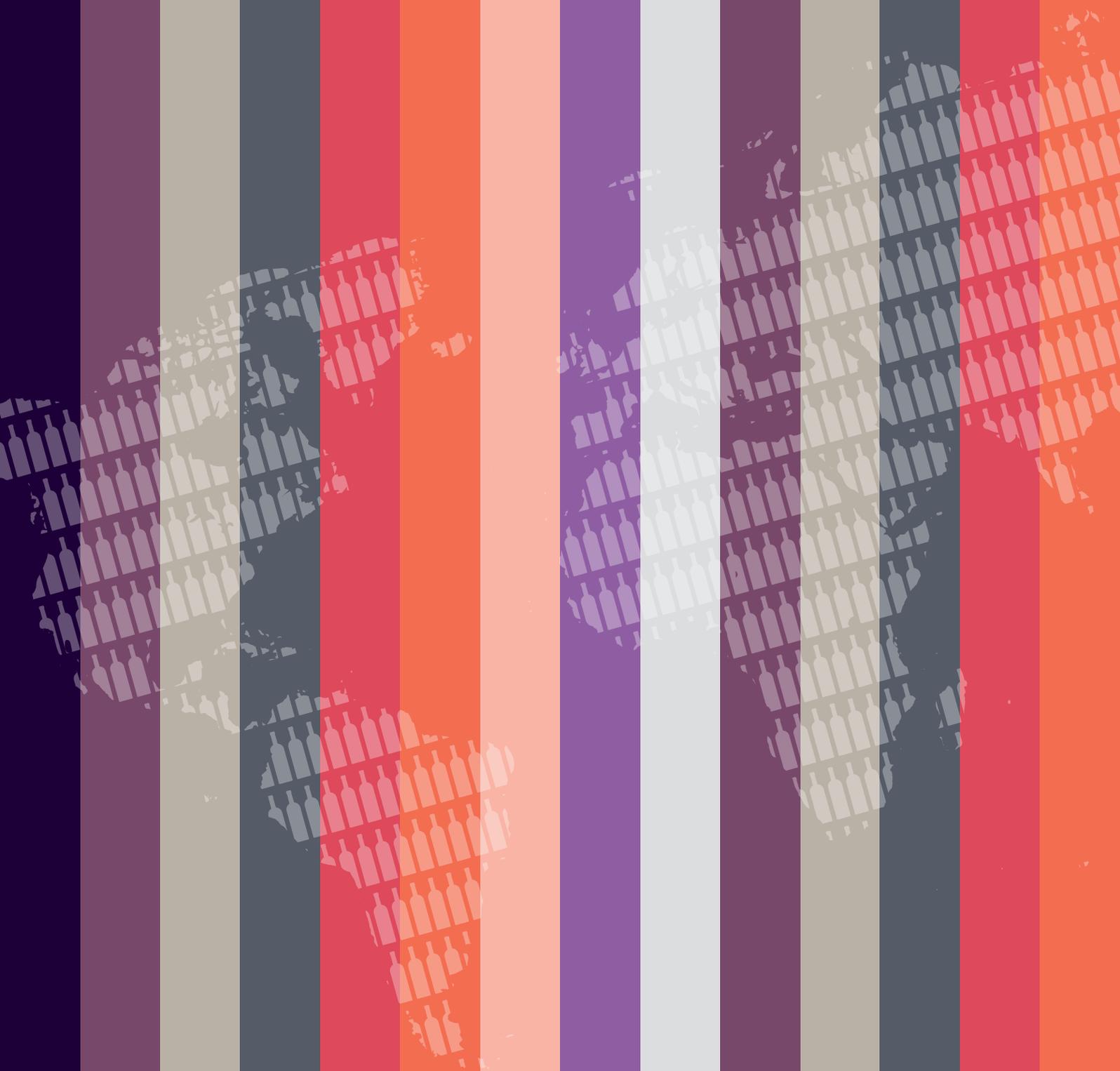
Nous poursuivons l'amélioration de nos équipements et l'adaptation de nos organisations, et nous continuons à innover en fonction de l'évolution des comportements et des habitudes de nos clients, pour **rester la banque leader dans ce domaine**. L'esprit d'entreprendre, l'esprit d'équipe et l'esprit d'innovation nous portent depuis 150 ans et les collaborateurs de Société Générale souhaitent que cela continue.

DEVELOPPONS ENSEMBLE

L'ESPRIT D'ÉQUIPE  SOCIÉTÉ GÉNÉRALE

Société Générale - 28 Cours de l'Intendance - 33000 Bordeaux
Tél. 05 56 56 44 00

www.societegenerale.fr



DOSSIER

Le vin dans le monde

Art et vin

**BACCHUS AU TABLEAU !
TROIS ŒUVRES COMMENTÉES**

Economie

**BORDEAUX, DE LA CHINE AUX
ÉTATS-UNIS**

Insolite

**LES PRATIQUES ÉTONNANTES
DU VIN**

Bacchus au tableau !

Associé au sacré ou au profane, au collectif ou à l'intime, aux bienfaits comme aux excès, le vin a inspiré et inspire encore l'art. « Gourmets de France » a donné carte blanche à un artiste, un galeriste et un conservateur du patrimoine pour le choix d'une œuvre et son commentaire



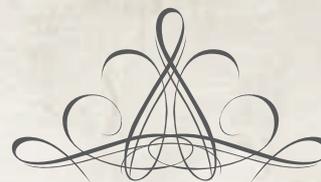


« *Le sommeil* »
de Gustave Courbet, 1866

Par Rodolphe Martinez

Photographe plasticien, Rodolphe Martinez travaille actuellement sur la création de l'autel de l'église Saint-Pierre à Bordeaux.

« J'ai choisi une œuvre dans laquelle Bacchus se dissimule mais laisse des indices. C'est un tableau de Gustave Courbet : « Le sommeil » [huile sur toile exposée au Petit Palais, à Paris]. Moins célèbre que « L'origine du monde » mais tout aussi sidérant. C'est un tableau commandé par le diplomate turc Khalil-Bey. Une peinture licencieuse, charnelle, palpable et d'une incroyable modernité. Dans cette toile, Bacchus n'est pas très loin. Il est posé sur la table de chevet au premier plan sous la forme d'une carafe à vin et d'un verre vides. C'est le temps d'après Bacchus. On s'interroge sur le vin qui a été bu, sur sa provenance, sa couleur. C'est un tableau qui évoque les ivresses, les territoires du vin, l'expérience unique du plaisir, l'abandon. Les deux jeunes femmes voluptueusement enlacées semblent illuminées de l'intérieur. Il flotte dans cette pièce au décor sobre des vapeurs d'alcool et le lit est encore rose des ébats supposés ou réels... Sont-elles des nymphes, des bacchantes, des humaines, seul le peintre le sait, inspiré malicieusement par le dieu de la vigne et des débordements. Nous restons fascinés à la porte de leurs songes en attendant leur réveil. Près de 150 ans nous séparent de ce tableau d'une liberté magistrale. »



HumbloT

ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS



Un retour aux origines,
entre tradition et créativité

Déjà un an que les conserves de lamproie à la bordelaise ont été lancées, remettant au goût du jour ce plat, grand classique de la gastronomie bordelaise. D'un travail d'équipe hors pair sont nées des recettes uniques, avec comme ingrédient de prédilection, les vins de domaines prestigieux. Une présentation en coffrets numérotés en édition limitée, et une distribution confidentielle, font des conserves HumbloT des produits exceptionnels.

Aujourd'hui, HumbloT développe sa gamme de produits et propose notamment les rillettes de lamproie. Une recette exclusive élaborée avec un vin puissant et racé de Saint-Emilion, le château Godeau : le fruit d'une belle collaboration à découvrir à partir du mois de juin. Les conserves HumbloT sont des produits raffinés qui sauront créer la différence lors de vos apéritifs dînatoires et autres événements festifs. Bien d'autres nouveautés seront à partager prochainement.

OÙ TROUVER LES PRODUITS HUMBLOT

HUMBLOT BORDEAUX

5-7 rue Pierre Paul de Riquet - 33610 Canéjan
Tél. 05 57 26 24 26

HUMBLOT BIARRITZ – L'AUBERGE BASQUE

Vieille Route de Saint-Pée - 64310 Saint-Pée-sur-Nivelle

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS

www.humbloT-traiteur.fr







« *Do Not Touch !* »
de Wu Mingzhong, 2006

Par Xin Dong Cheng

Collectionneur, galeriste, Xin Dong Cheng est un des pionniers de l'art contemporain chinois en France. Il expose des artistes contemporains chinois et internationaux dans sa galerie de Pékin.

« Cette œuvre exprime à la fois le plaisir de boire du vin et le refuge de trouver l'oubli dans l'ivresse. C'est aussi une manière privilégiée par les intellectuels et artistes chinois de retrouver la joie de vivre en contournant le pouvoir suprême. Ces récipients de verre (fragile) sont autant de symboles du pouvoir. Pouvoir politique, pouvoir médiatique ou érotique. »



CHATEAU
PETIT BOCQ
SAINT-ESTEPHE

*Le Fruit
d'Assemblages
Équilibrés*



CHATEAU
PETIT BOCQ
SAINT-ESTEPHE
Appellation d'Origine Contrôlée
2012
Grand Vin de Bordeaux - A.O.C. 1865
100% VITICULTURE BORLENE ET LAPOSTOLLE
Bordeaux, France. *Élevé et mis en bouteille en France*
Bordeaux - France



www.petitbocq.com

LE PETIT BOCQ EST GARANTIEMENT 100% VITICULTURE BORLENE ET LAPOSTOLLE A BORDEAUX EN FRANCE





« Bacchus » du Caravage, vers 1595

Par Laurence Chesneau-Dupin

Conservateur du patrimoine, Laurence Chesneau-Dupin est directrice culturelle de l'association de préfiguration de la Cité des civilisations du vin.

« C'est certainement l'une des plus célèbres représentations de Bacchus. Depuis près de 400 ans, ce tableau conservé à la galerie des Offices à Florence ne cesse de fasciner. Peint par l'artiste italien Michelangelo Merisi, dit Le Caravage (1571-1610), il représente le dieu adolescent. Aucune volonté d'idéalisation ne perce dans cette œuvre, mais bien au contraire, le peintre donne au dieu les traits d'un jeune homme très charnel, probablement inspiré par son modèle et compagnon Mario Minniti. Son visage poupin aux lèvres pleines, aux grands sourcils arqués, presque féminin, contraste avec son épaule musclée. Dieu de la vigne, de l'ivresse et du vin, mais aussi celui de tous les débordements, son regard légèrement trouble pourrait indiquer une légère ivresse ou bien la tristesse désabusée de celui qui a épuisé les plaisirs de la chair. Le nœud de velours noir qu'il tient à la main -arraché à on ne sait quelle conquête ?- les fruits gâtés dans la corbeille plaident dans le sens de cette interprétation et confèrent à cette œuvre une ambiguïté un peu inquiétante. Le Caravage, connu pour ses frasques et sa vie dissolue nous offre-t-il là une réflexion sur la vacuité des excès ? »

PUBLIC-GOURMETS

DAVID CAPY
— Bordeaux —

Une passion chocolatée

David Capy, Meilleur Ouvrier de France pâtissier-confiseur, partage son univers riche de gourmandises et de plaisirs, à travers un concept innovant de chocolaterie. Consultant pour l'une des plus grandes marques proposant les meilleurs chocolats au monde, Valrhona, de véritables grands crus du cacao, aux profils aromatiques différents, David Capy décline ces produits d'exception en de nombreuses créations artisanales faites maison : confiseries, pâtisseries, macarons, glaces, biscuits, pâtes à tartiner, wedding cake, ... Dans son atelier, il vous transmettra sa passion du chocolat et de la pâtisserie à l'occasion de cours ouverts à tous.

Mi-cuit chocolat Guanaja

PAR DAVID CAPY

INGRÉDIENTS :

130 g Guanaja 70% Valrhona • 150 g
beurre • 250 g œufs entiers • 160 g
sucre semoule • 65 g farine tamisée



- 1/ Faites fondre au bain-marie le chocolat Guanaja mélangé au beurre à environ 50°C.
- 2/ En parallèle, montez légèrement les œufs avec le sucre. Ajoutez le mélange chocolat/beurre fondu dans le mélange œufs/sucre. Remuez. Versez la farine en pluie.
- 3/ Une fois votre appareil terminé, réservez-le au réfrigérateur au moins 12 heures.
- 4/ Garnissez à l'aide d'une poche à douille lisse, des cercles inox au 3/4, entouré de papier sulfurisé.
- 5/ Faites cuire à 190°C pendant 7 à 9 minutes.
- 6/ Dégustez accompagné d'une glace.

50%
DE REMISE

SUR L'ACHAT D'UNE 4^{ÈME}
TABLETTE DE CHOCOLAT !



Offre valable
jusqu'au 30
juin 2014, à La
chocolaterie de
Bordeaux.



la **Chocolaterie**
de Bordeaux

La Chocolaterie de
Bordeaux
7 rue Michel Montaigne
33000 Bordeaux
Tél. 05 56 81 47 65
www.chocolaterie2bordeaux.fr

L'Atelier de David Capy
30 rue Lafaurie de Monbadon
33000 Bordeaux
Tél. 05 56 81 49 39
www.davidcapy.com

L'économie du vin

Produit, vendu et exporté entre les cinq continents, le vin est aussi un commerce international. Panorama de son économie mondiale

LA FRANCE 1^{ER} PRODUCTEUR MONDIAL

Évolution de la production
entre 2008 et 2012



MARCHÉ MONDIAL DU VIN

MARCHÉ MONDIAL



CONSOMMATION MONDIALE

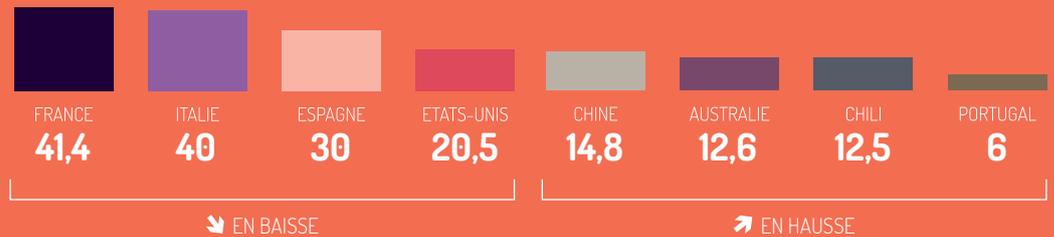


ÉCHANGES SUR LE MARCHÉ MONDIAL

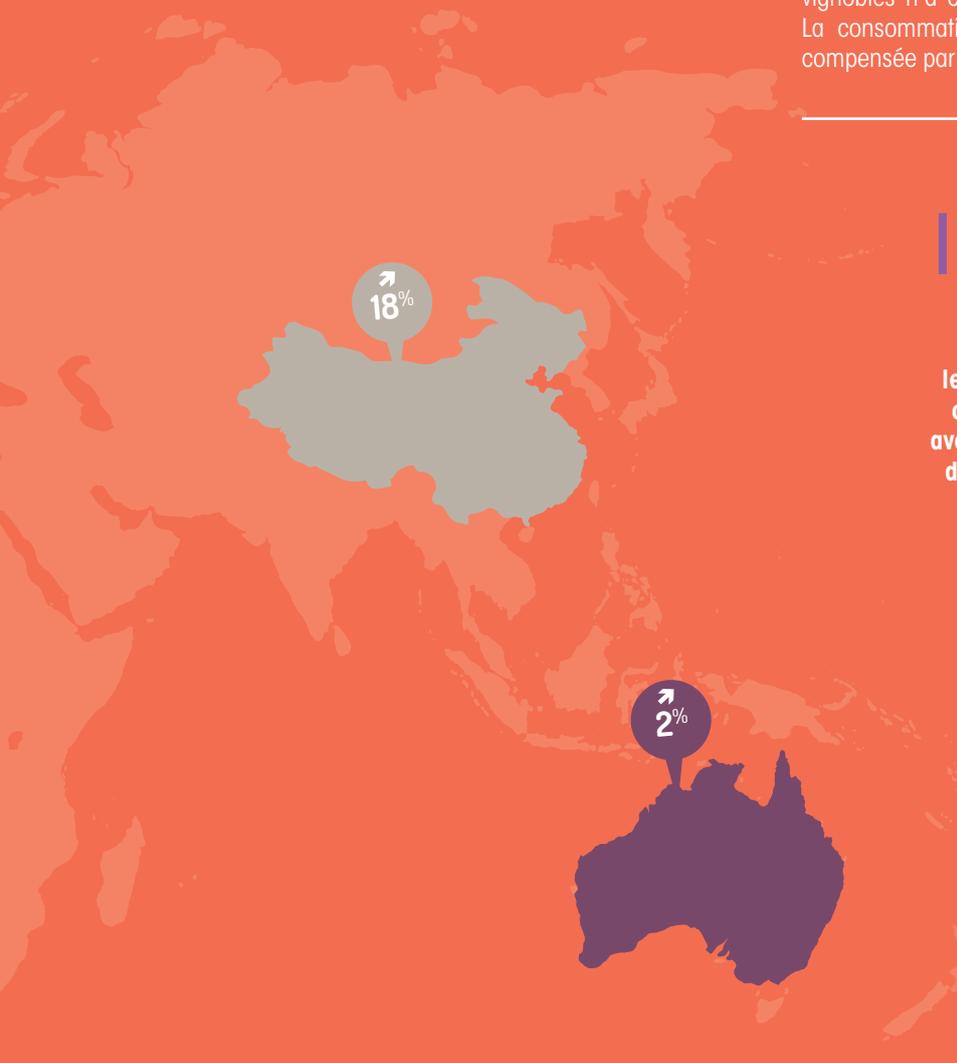


CLASSEMENT DE LA PRODUCTION MONDIALE

en millions d'hectolitres



Derrière les chiffres : En Europe, la surface plantée de vignobles n'a cessé de diminuer doucement, entre 2000 et 2012. La consommation aussi à la baisse (hors Grande-Bretagne), est compensée par les nouveaux marchés.



PROGRESSION DES MARCHÉS

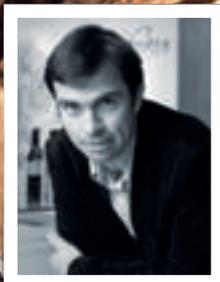
Évolution de la consommation entre 2000 et 2012

La France est le premier pays consommateur avec 30 millions d'hectolitres en 2012



Derrière les chiffres : En 2013, la Chine est devenu le premier consommateur de vins rouges devant la France. Elle est cependant cinquième pour la consommation de vin en général, incluant les blancs et les effervescents, moins plébiscités. Les Etats-Unis restent depuis 2011 le premier marché mondial du vin, en termes de progression et de volumes consommés.

Sources : OIV, chiffres pour 2012, consolidation en cours.



LA QUESTION

Combien pèse Bordeaux dans le monde ?

A : **Bernard Farges**, président du Conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux (CIVB)

.....

Bernard Farges : « Bordeaux ne représente que 2 à 3 % du vignoble mondial en termes de surface, mais en termes d'échange, beaucoup plus. La filière des vins de Bordeaux pèse 4 milliards d'euros de chiffre d'affaires : un peu plus de 2 milliards à l'exportation, dont près de 900 millions sur l'Europe et plus d'1 milliard d'euros sur les pays hors Europe. Avec six principales destinations d'exportation : la Chine et Hong-Kong, qui ensemble représentent le plus gros importateur en générant 500 millions de chiffre d'affaires. Soit pratiquement le quart, en valeur, de nos exportations. Puis viennent, toujours en valeur, le Royaume-Uni, les Etats-Unis, l'Allemagne, la Suisse, la Belgique, le Japon... »



LA QUESTION

La Chine finira-t-elle par faire des vins de très haute qualité ?

A : **Jeannie Cho Lee**, diplômée de l'institut des Masters of Wine, auteur du livre « Asian palate » et professeur à l'université polytechnique de Hong Kong

Jeannie Cho Lee : « Je pense, sincèrement, que cela va prendre beaucoup de temps. Même si les Chinois disposent d'argent, de terrains, de ressources et de volonté. En Chine, dans les campagnes, la terre ne peut être une propriété privée. Le pays reste communiste, et la terre appartient à l'Etat. Les grands vins sont produits par des gens qui mettent tout leur cœur et leur passion à tirer le meilleur de leur terre. Et ils la travaillent en sachant qu'il pourront la transmettre à leurs enfants, leurs petits-enfants. En Chine, jusque récemment, la terre vous était attribuée par le gouvernement pour cinq ans, puis il fallait demander la permission de garder votre terrain. Qui pouvait être repris. Comment faire du vin de qualité dans ces conditions quand il faut cinq ans pour avoir seulement des raisins de qualité ? Il faut du temps pour faire des grands vins. A l'heure actuelle, à moins que les conditions de propriété ne changent radicalement en Chine, cela reste très difficile. Demandez à n'importe quel vigneron : s'il devait rendre sa terre dans dix ans, la cultiverait-il comme il le fait ? »

francebleu.fr

france
bleu
gironde

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

Ecoutez,
on est bien ensemble



LA QUESTION

Les Etats-Unis sont-ils infidèles à Bordeaux ?

A : **Suzanne Mustacich**, journaliste américaine spécialisée dans le vin pour le « Wine Spectator » et l'AFP.

« Il semble plutôt que Bordeaux ait un peu oublié les Etats-Unis. Le prix des grands crus bordelais a augmenté successivement avec les millésimes 2005, 2009 puis 2010. Avec la crise, le marché américain a eu moins d'argent ; Bordeaux s'est donc tourné vers la Chine. Même si les consommateurs américains sont revenus, les grands crus classés, emblématiques de Bordeaux, sont restés trop chers. Les Américains restent prêts à payer pour le meilleur, mais pas s'ils estiment qu'ils paient trop cher... Ce sont des consommateurs pragmatiques. Pendant la crise, ils ont cherché des vins avec un meilleur rapport qualité-prix. Des petites appellations du monde entier ont alors percé aux Etats-Unis. Il faut bien comprendre que le vin reste un « lifestyle », un style de vie auquel les Américains sont attachés. Il faut aussi garder à l'esprit que toutes les cuisines du monde se retrouvent aux Etats-Unis. Dans tous les domaines, les Américains aiment avoir le choix. Même s'il a un lien historique très fort entre Bordeaux et les Etats-Unis, les vins bordelais sont perçus comme compliqués, chers, intimidants. En même temps, sur le marché, il y a d'autres vins plus accessibles et facilement associés à la cuisine, comme les vins italiens ou du nouveau monde par exemple. »



BONNES ADRESSES

Le Résinier

Véritable maison de pays aux airs d'auberge d'autrefois, Le Résinier vous accueille dans sa charmante bergerie rénovée ou ses 3 salles de restauration, pour découvrir une cuisine de tradition et du Sud-ouest - généreuse et authentique - synonyme de bien vivre. Sa force, Le Résinier la puise dans ses valeurs pour vous proposer des plats préparés sur place avec des produits frais et locaux, en provenance directe de petits producteurs régionaux. Cet été, profitez de la très belle terrasse ombragée pour un déjeuner ou un dîner paisible en plein air. Bonne dégustation !

Le Résinier
Et la tradition devient moderne...

LE RESINIER / Hôtel - Restaurant
68 avenue des Pyrénées - 33114 LE BARP
Tél. 05 56 88 60 07

www.leresinier.com

Culinarion



PUBLI-GOURMETS

Culinarion Bordeaux est votre spécialiste de l'ustensile de cuisine et du petit électroménager. Des articles culinaires haut de gamme à découvrir parmi plus de 4000 références en magasin. Le choix, la qualité des produits et le privilège de la fabrication française. De vrais professionnels à votre écoute qui sauront vous guider dans vos choix. C'est toute l'excellence de Culinarion à votre service pour cuisiner avec élégance et précision.

Rejoignez le Club Culinarion et profitez de nos offres exclusives. Envie de faire plaisir ? Pensez à demander la carte cadeau.


Culinarion
L'élégance au travail

CULINARION / Cuisinerie des Chartrons
20 rue Judaïque - 33000 Bordeaux
Tél. 05 57 87 65 40

Ouvert de 15h à 19h30 le lundi,
de 10h à 19h30 du mardi au vendredi, et de 10h à 19h le samedi

www.culinarion.com

Par Véronique Lemoine

Responsable scientifique de l'association de préfiguration de la Cité des civilisations du vin

Les insolites du vin

*Mode de culture, de
vinification ou traditions :
tour du monde des pratiques
étonnantes du vin*

1. L'amphore fait son retour

Italie

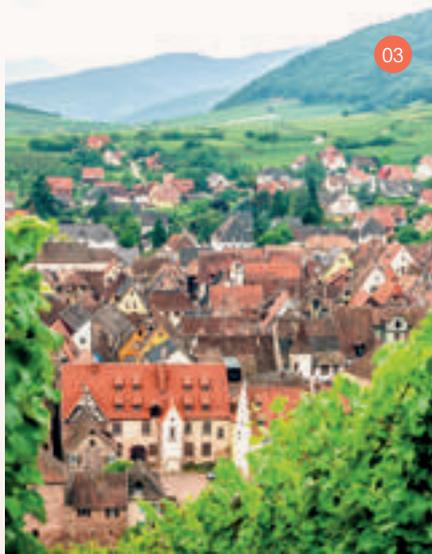
Parti d'Italie, le retour de l'amphore antique fait des adeptes en Europe. Certaines exploitations élaborent leurs vins dans des cuves de béton ovoïdes ou dans de vastes jarres de terre cuite. Et plusieurs vigneron délaissent les tonneaux pour élever leurs vins dans des jarres plus petites. Les vins vieillissent ainsi sans se charger des arômes et des tanins apportés par le bois.



2. Le volcan des vignes en corbeille

Grèce

Sur l'île de Santorin, battue par les vents, les vignes sont plantées en spirale dans le cratère d'un volcan endormi. Afin de protéger les bourgeons et les raisins des vents violents et du sable, les vigneron taillent les vignes en forme de corbeille.



3. Monte dans l'hélico : on vendange !

Suisse

Dans certaines régions du monde comme l'Alsace, le Lavaux en Suisse ou le vignoble mosellan, les pentes sont si escarpées que les vendanges se pratiquent avec des cordes de rappel, des téléphériques, des chariots sur rails et même... en hélicoptère.

06



6. *Le tamada, maître de banquet*

Géorgie

En Géorgie, tout événement familial ou public est prétexte à une fête autour d'un « supra », le banquet typique géorgien. Entre les chants et les danses, le « tamada », maître du banquet placé en bout de table, porte de nombreux toasts accompagnés de discours vibrants célébrant l'amitié, l'amour, Dieu, la vie. Et il a un compliment pour chaque personne.

04



4. *La vinification en qvevris*

Géorgie

Dans certaines zones de Géorgie subsiste un mode de vinification qui remonte à la plus haute Antiquité. Les raisins sont foulés aux pieds dans des troncs d'arbres évidés, et l'élevage se fait dans de vastes jarres enterrées, les qvevris. Les vins blancs élaborés en qvevris sont des vins secs à la couleur ambrée et au goût très particulier, riches en arômes et en tanins.

5. *Un petit bain de beaujolais nouveau ?*

Japon

Depuis les années 1990, la folie du lancement du beaujolais nouveau, le troisième jeudi de novembre, est planétaire. Au Japon en particulier, où le beaujolais nouveau est dégusté 8 heures avant la France. Sa sortie est un événement médiatique qui donne lieu à des manifestations surprenantes : certains établissements proposent alors... des bains de beaujolais nouveau !

05



SAVOUREZ

le terroir du Pays de l'**AGENAIS**

Gourmets de France vous emmène au cœur du Lot-et-Garonne, en compagnie de Michel Dussau, chef cuisinier de La Table d'Armandie à Agen, pour découvrir le savoir-faire d'hommes et de femmes passionnés.



MAISON ROUCADIL

Au cœur du terroir des pruneaux d'Agen



Retrouvez-nous dans nos trois boutiques et sur nos sites internet :

WWW.ROUCADIL.COM

WWW.LABOUTIQUEDESPRUNEAUX.FR



01

MAISON ROUCADIL

Zone Artisanale
du Haut Agenais
47500 Montayral

Tél. 05 53 71 22 15

BOUTIQUE

11 Place de la Libération
47300 Villeneuve-sur-Lot

Tél. 05 53 70 02 75

BOUTIQUE

Agen Sud - ZAC de Trenque
1 rue Albert Ferrasse
47550 Boé

Tél. 05 53 47 69 11

TABLE D'ARMANDIE

La bistronomie par Michel Dussau



Être au plus proche des attentes de la clientèle d'aujourd'hui et ouvrir les portes de la gastronomie au plus grand nombre, sont les deux vœux les plus chers à Michel Dussau. En partenariat avec le club de rugby professionnel d'Agen, M. Dussau crée La Table d'Armandie, où tradition culinaire et modernité se côtoient dans une ambiance détendue et conviviale.

Passé par les cuisines du Grand Hôtel de Saint-Jean-de-Luz, et ancien d'Alain Ducasse à Monte-Carlo où il a fait ses classes pendant 5 ans, le chef Michel Dussau puise son inspiration dans l'air du temps et propose une carte aux influences basco-méditerranéennes.

Ouverte sur la salle de restauration, la cuisine offre le spectacle d'une brigade affairée, aux gestes précis, dirigée par le chef Dussau, travaillant avec cœur les meilleurs produits d'Aquitaine et de Midi-Pyrénées.

la table
d'Armandie
par Michel Dussau



ADRESSE :
La Table d'Armandie par Michel Dussau
1350, avenue du Midi
47000 Agen
Tél : 05 53 96 15 15
Mail : latable.darmandie@orange.fr

02

WWW.LATABLEDARMANDIE.FR

PALMARÈS :

Janvier 2012 :

Tables Remarquables de la chaîne Châteaux & Hôtels Collection

Septembre 2012 :

Titre de Maître Restaurateur

Décembre 2013 :

Lauréat du Concours Talents Gourmands, du Crédit Agricole et Bottin Gourmand, pour la région Aquitaine.



TABLE D'ARMANDIE

Recettes de Michel Dussau

Anguilles de la Garonne à l'ail blanc de Lomagne



Moyen



Moyen



20 min



15 min

Ingrédients

pour 4 personnes :

• 800 g de petites anguilles • 2 cuillères à soupe de farine • 2 cuillères à soupe d'huile d'olive • 45 g de beurre • 2 tranches de jambon de Bayonne • 2 gousses d'ail blanc de Lomagne • ½ bouquet de persil • 1 dl de jus de volaille • sel, poivre

1/ Lorsque les anguilles sont très petites (de la taille d'un doigt), il est inutile de les dépouiller. Otez simplement la tête et la fine partie de la queue. Videz-les, puis coupez-les en tronçons de 4 à 5 cm de long.

2/ Préparez le hachis : épluchez les gousses d'ail de Lomagne, hachez-les finement. Concassez grossièrement le persil, à part. Taillez les tranches de jambon en copeaux.

3/ Roulez les tronçons d'anguilles dans la farine puis tapotez-les pour faire tomber l'excédent.

4/ Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive, quand elle est bien fumante, déposez les morceaux d'anguilles. Retournez-les au bout de 3 ou 4 minutes pour les faire colorer de chaque côté. Débarrassez l'huile. Ajoutez une noisette de beurre qui va devenir mousseuse et va finir de cuire les anguilles. Quand les tronçons sont bien blonds, ajoutez l'ail de Lomagne haché, les copeaux de jambon et le persil. Retournez le tout 2 à 3 fois et déglacez avec le jus de volaille.

5/ Dégraissez si nécessaire et servir aussitôt.

Conseil : Ce plat peut être accompagné d'une purée de pommes de terre écrasée à la fourchette ou de pommes vapeur.

Astuce : Pourquoi l'ail de Lomagne ? Parce qu'il correspond parfaitement aux poissons d'eau douce, qui ont beaucoup de caractère. Il faut donc un ail à la saveur à la fois robuste et élégante.

Crumble aux fraises gariguettes



Facile



Economique



20 min



Sans cuisson

Ingrédients

pour 4 personnes :

500 g de fraises gariguettes « Label Rouge »
• 3 feuilles de mélisse

Pour le crumble :

125 g de farine • 90 g de sucre roux ou cassonade • 100 g de beurre • 1 gousse de vanille

Pour le crèmeux au citron vert :

25 cl de lait • 25 cl de crème
4 jaunes d'œufs • 30 g de Maïzena • 1 citron vert (zeste) • 125 g de sucre • 100 g de sucre glace

1/ Préparez la pâte à crumble : dans un saladier mélangez la farine, le sucre et le beurre coupé en petits morceaux. Malaxez le tout avec les doigts. Ajoutez les graines de la gousse de

vanille fendue en deux. Déposez la pâte sur une plaque de cuisson et mettez au four préalablement chauffé à 200 °. Faites cuire 10 à 12 minutes puis laissez refroidir.

2/ Confection du crèmeux au citron vert : faites bouillir le lait avec la crème et le zeste de citron vert râpé. Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent puis ajoutez la Maïzena et mélangez bien. Versez le lait chaud sur cette préparation en remuant sans arrêt. Remettez dans la casserole et faites cuire 5 à 8 minutes à feu doux, en remuant comme pour une crème pâtissière. Otez du feu et débarrassez dans un autre récipient froid, pour stopper la cuisson.

3/ Taillez les fraises en brunoise régulière. Ajoutez les feuilles de mélisse ciselées.

4/ Dressez dans des verrines : 1/3 de crèmeux au citron vert, puis 1/3 de fraises à la mélisse et pour finir 1/3 de crumble émietté au dernier moment.

02

ADRESSE
LA TABLE D'ARMANDIE
1350 Avenue du Midi
47000 AGEN

LES VIGNERONS DE
BUZET
S'engager autrement !

Venez découvrir les secrets des Vignerons de Buzet



LES VIGNERONS DE BUZET

Les Vignerons de Buzet travaillent depuis plus de 60 ans à produire leur vin dans le respect de l'homme et de la nature. Ils allient progrès technologiques et le meilleur des pratiques naturelles pour construire ensemble une viticulture durable.

Les Vignerons de Buzet vous ouvrent leurs portes tous les jours, le temps d'une visite qui éveillera vos 5 sens. Au chai de vieillissement, vous pourrez entendre le chant des 2200 barriques qui gardent précieusement le vin jusqu'à sa maturation. A la salle des senteurs, venez défiez votre odorat en devinant les notes cachées dans les tonneaux. A la boutique vos papilles seront mises à l'honneur lors d'une dégustation, et comme la vue peut distraire d'autres sens, vous pourrez aussi déguster les vins à l'aveugle. Les vigneron de Buzet n'auront alors plus de secrets pour vous.



Si vous préférez vous promener dans les vignes, le géo-caching est fait pour vous : orientez-vous dans nos vignobles grâce à un GPS fourni par la cave pour découvrir toutes nos actions au cœur de la nature, en faveur de la faune et de la flore. Accompagnés d'un de nos vigneron et de George Lot, un géographe de la région, vous découvrirez toutes les richesses de la biodiversité qui se trouvent dans nos vignes : les nichoirs à chouettes, le nichoir à faucon, la tonte alternée, etc.

Pour toutes ces activités, renseignez-vous sur le site internet des Vignerons de Buzet ou bien contactez-les par mail ou par téléphone.

10€
DE REMISE

pour 50€ d'achat minimum sur la boutique en ligne :

BOUTIQUE.VIGNERONS-BUZET.FR

CODE PROMOTIONNEL : HMVB10 (Valable jusqu'au 31/12/2014)



03

ADRESSE : Les Vignerons de Buzet - Avenue des côtes de Buzet - 47160 Buzet-sur-Baise
Tél. 05 53 84 17 16 - **Mail :** tourisme@vignerons-buzet.fr

WWW.VIGNERONS-BUZET.FR

Retrouvez-nous sur :



Facebook



Twitter





LA CAVE DU MARMANDAIS

A la découverte d'un cépage oublié : l'abouriou



La Cave du Marmandais rassemble 115 vignerons de l'AOC Côtes du Marmandais, soit 95% de l'appellation. Situés à quelques kilomètres de la ville de Marmande, les vignobles de l'Appellation Côtes du Marmandais s'étendent sur les deux rives de la Garonne jouant ainsi la carte de la complémentarité des terroirs dans ses vins. Le vignoble de l'appellation possède un encépagement d'une grande diversité. Il se compose de cépages rouges traditionnels (merlot et cabernet sauvignon) et de cépages typiques de la région tels que le malbec ou l'abouriou. Cette variété méconnue, originaire du Lot et Garonne, dont le nom signifie « précoce » a été réintroduit dans son vignoble d'origine, le marmandais, au XX^{ème} siècle. Les vignerons du Marmandais ont mis en place un programme de sauvegarde

de ce cépage endémique afin de le protéger. Surprenant de par ses multiples qualités, il représente aujourd'hui une centaine d'hectares. L'abouriou possède une chaire charnue, des arômes de fruits noirs et d'épices, des tanins chaleureux à l'image du Sud-Ouest.

L'amélioration constante de la qualité de ses produits est une priorité pour la cave. Elle possède d'ores et déjà de nombreuses certifications dont la certification AgriConfiance® qui récompense le management des exploitations agricoles par la qualité, la traçabilité et la sécurité alimentaire. Si vous passez dans la région, arrêtez vous à l'une des boutiques de la Cave du Marmandais, à Beaupuy ou à Cocumont, pour déguster un « Just Abouriou ».

04

ADRESSE :

La Cave du Marmandais - La Cure - 47250 Cocumont

Tél. 05 53 94 50 21

2^{ème} boutique : Dupuy - 47200 Beaupuy

Tél. 05 53 76 05 11

WWW.CAVE-DU-MARMANDAIS.FR

Retrouvez-nous sur :



Facebook



Twitter



CAVE du MARMANDAIS
VIGNOBLES du SUD-OUEST

MAISON TAILLEFER

Depuis 1949



5€ DE REMISE
dès 20€ d'achat sur l'ensemble
de la boutique, jusqu'au 30/09/2014 :
Le Temps des Cerises - Maison Taillefer
Allée du Saylat - 47310 Estillac - Tél. 05 53 66 01 03



Maison
TAILLEFER
DEPUIS 1945



Bienvenue dans le monde des gourmets en quête de saveurs authentiques. Gourmands et gourmandes, partez à la découverte de nouveaux horizons parfumés et savoureux que vous propose la Maison Taillefer, à Agen depuis 1945. Les produits sont conçus selon des recettes traditionnelles et originales qui vous feront revivre les doux instants de votre enfance. Découvrez le savoir-faire de la Maison Taillefer, un univers aux mille et une saveurs, mariage de la gourmandise et de la délicatesse.

05 **ADRESSE :** Boutique Maison Taillefer
Agropole - Chemin de Saylat - 47310 Estillac - Tél. 05 53 48 48 41
WWW.MAISONTAILLEFER.FR

FERME DU VIGNAL

Tous les saveurs et trésors gourmands du Sud-Ouest dans votre assiette

Située dans le Lot-et-Garonne, Ferme du Vignal est la propriété de la famille Christ qui travaille avec passion les produits stars du département : pruneaux, oies et canards gras, et autres volailles maigres. Depuis trois générations la famille Christ propose une large gamme de produits haut de gamme et traditionnels, frais, cuisinés ou en conserves et de nombreuses spécialités autour des produits fermiers, tels que le porc et l'agneau. **Retrouvez Ferme du Vignal sur les marchés du Sud-Ouest pour découvrir et goûter ses produits de saison dans un esprit terroir.**

A BORDEAUX

Marché des Chartrons, le dimanche de 8h à 14h
Marché des Capucins, du mercredi au dimanche de 6h à 13h
Marché Gaviniès, le samedi de 8h à 13h

EN GIRONDE

Marché de Bassens, le dimanche de 8h à 13h
Marché de Castillon-la-Bataille, le lundi de 8h à 13h
Marché de Sainte-Foy-La-Grande, le samedi de 8h à 13h
Cet été venez visiter Ferme du Vignal et retrouvez les produits en vente directe. Sur rendez-vous uniquement.



Envie de faire plaisir à vos proches avec des produits du terroir haut de gamme ? Passez commande pour les coffrets cadeaux de produits en conserves.



**1 BLOC DE
FOIE GRAS
OFFERT***

A retirer sur présentation de ce coupon,
sur l'un des points de vente de la Ferme
du Vignal (marchés).
*Offre valable une seule fois par personne
jusqu'au 31/08/2014 pour un bloc de 100g
d'une valeur de 8,90€.

06 **ADRESSE :** Vignal Gastronomie - SARL Christ - « Au Vignal »
Cailladelles - 47290 Castelnaud de Gratecambe
Tél. 05 53 01 72 78 - Mail : vignalgastronomie@orange.fr
WWW.VIGNALGASTRONOMIE.FR



SPÉCIAL VIN

CARNET

DE ROUTE

Au fil du fleuve

*De Bordeaux
à Pauillac, le
carnet de route
de Sylvie Cazes
le long de la
Garonne et de
l'estuaire de la
Gironde, veine de
vie indissociable
du vin.*





1. Embarquer à Bordeaux

Où débarquer ? En 2013, Bordeaux aura accueilli pas moins de vingt-huit escales de croisière dont l'imposant paquebot Crystal Symphony, 238 mètres accostés sur les quais du centre ville. Depuis le classement de la façade de la ville au patrimoine mondial de l'Unesco en 2007, Bordeaux n'en finit plus de redécouvrir la Garonne. Nouvelle veine de vie, voie touristique et objet d'une grande fête tous les deux ans, la Garonne fait toujours l'histoire de Bordeaux. Sa cuisine aussi avec aloses, pibales, lamproies et esturgeons (maintenant élevés). Des classiques remis au goût du jour dans certains restaurants comme celui de Sylvie Cazes, le Chapon fin, dirigé par Brigitte Bugeaud (photo).



2. Voir se transformer les Bassins à flots

A Bacalan, la future Cité des civilisations du vin vivra au bord du fleuve. Elle émerge déjà à l'entrée des bassins à flots, autrefois construits pour assurer la réparation des navires marchands. Derrière elle, le quartier est en pleine évolution. Entre ville et Garonne, la cité aura son ponton, accessible aux navettes fluviales. De là, direction les vignobles du Bordelais, en amont ou en aval : le Saint-Emilionnais, le Sauternais, l'Entre-deux-mers, le Blayais et pour Sylvie Cazes, le Médoc, terre familiale.



2



2 2

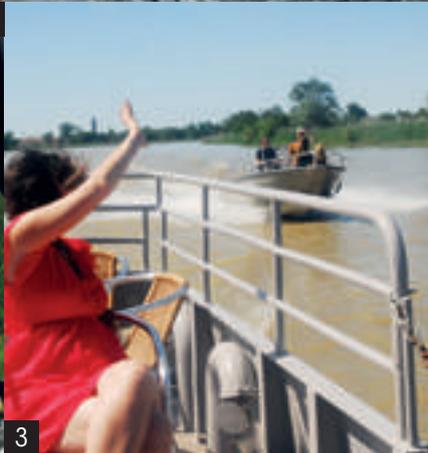


3. Passer une soirée « culs noirs » à Patiras

Patiras est devenu une des îles symboles du tourisme fluvial renaissant sur l'estuaire de la Gironde. Avec « trois sous », Philippe Lacourt y ouvre un refuge. L'idée embaile les gens du fleuve. Née en 2008, sa compagnie fluviale, Gens d'Estuaire (devenue River Cruise), regroupe ainsi différents métiers (restaurateurs, bâteliers...) et propose des croisières dans le sillage des gabarres qui transportaient le vin. « On a coutume de dire que tous les châteaux du Médoc regardent le fleuve ». A Patiras, au pied du phare, le refuge est devenu une halte moderne. On y mange avec les doigts, on découvre une atmosphère de bout du monde lors des soirées « culs noirs » autour de braoseros. « L'île est un espace de liberté absolue, un vrai belvédère où l'on ressent physiquement à quel point le vin et le fleuve se sont nourris l'un de l'autre. »



3



3

3



4. Accoster à Pauillac

Pauillac fait partie des sept terminaux du grand port atlantique de Bordeaux. Un héritage des grandes heures de la ville, quand, au XVII^{ème} siècle, les marins de Pauillac s'imposèrent comme les pilotes officiels de l'estuaire. Pauillac était alors point de transit des marchandises et du vin. Le port recevait encore, il y a peu, des paquebots que Sylvie Cazes petite voyait partir à l'étranger, depuis la fenêtre de la maison familiale. Avec son port de plaisance et sa halte nautique, Pauillac accueille désormais les croisiéristes.



4 4

5. Découvrir des trésors à Bages

A l'intérieur des terres de Pauillac, difficile de trouver des traces visibles du fleuve au village de Bages. Pourtant, l'existence de cette petite place ramenée à la vie par Jean-Michel Cazes, comme la qualité des vignobles environnants, doivent tout au fleuve. Les graves d'abord, ce sol de sable, d'argile et de cailloux créé par les eaux des périodes glaciaires et drainé par les jalles. A la tête du château Lynch-Bages, grand cru classé du Médoc, Jean-Michel Cazes, frère de Sylvie, parle de la rivière de Bordeaux. C'est ainsi qu'on nomme affectueusement la Gironde. Elle n'est pourtant pas facile, avec ses courants forts et ses vents entêtants. Jean-Michel Cazes se souvient même d'un naufrage, avec un copain : une panne de moteur et trois heures passées embourbés sur les berges d'une île. Là, dans la vase, il a trouvé un beau mortier en marbre, intact. La rivière de Bordeaux est chargée d'histoire et de trésors.

5





5 5

5

PUBLI-GOURMETS

VINS DE GRAVES



Château de Lionne

Véronique Smati, vigneronne du Château de Lionne, situé sur la commune d'Illats en plein cœur des Graves, produit chaque année un Graves blanc et un Graves rouge, tels qu'elle les affectionne, fins, souples et aromatiques.

Cette année, la Fête du Vin sera à Bordeaux, l'occasion pour vous de venir découvrir et déguster sur le pavillon des Graves, les vins du Château de Lionne.



Véronique vous proposera durant ces 4 jours de fête, la primeur du Château de Lionne Graves Blanc 2013, un vin raffiné aux légères notes boisées 100% Sauvignon Blanc. Venez nombreux découvrir les vins de Graves !

CHÂTEAU DE LIONNE

Lionne - 33720 Illats

Tél. 05 56 62 50 32

Suivez-nous sur

Chateau de Lionne



www.chateaudelionne.com

BON DE COMMANDE

Bon de commande (minimum d'achat 6 bouteilles*)

Réduction immédiate de 5€ pour l'achat de 6 bouteilles, cumulable par multiple de 6.

* Frais de port : 7€ pour 6 bouteilles (Gironde uniquement, autre nous contacter).
Frais de port inclus pour l'achat de 12 bouteilles.

Château Graves Blanc

2010 _____ bouteilles à 7,50€ la bouteille soit _____ €
2011 _____ bouteilles à 7,50€ la bouteille soit _____ €
2012 _____ bouteilles à 7,50€ la bouteille soit _____ €
2013 _____ bouteilles à 7,50€ la bouteille soit _____ €

Château Graves Rouge

2010 _____ bouteilles à 7,50€ la bouteille soit _____ €
2011 _____ bouteilles à 7,50€ la bouteille soit _____ €
2012 _____ bouteilles à 7,50€ la bouteille soit _____ €

Je joins mon règlement par chèque d'un montant de _____ € à l'ordre de GFA Château de Lionne.

Votre adresse de livraison (Merci d'écrire en majuscules)

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Code postal _____ Ville _____

Téléphone (pour la livraison) : _____

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION

AGENDA

MARCHÉS NOCTURNES

De 19 heures jusqu'à minuit, des marchés de producteurs ou tout simplement gourmands !

Les Marchés de Producteurs de Pays

Aillas  28 septembre
 Arès  17 juillet, 28 août
 Audenge  15 août
 Biganos  27 juin, 13 septembre
 Bouliac  20 septembre
 Cadillac  4 juillet, 1^{er} août
 Gironde-sur-Dropt  9 août
 Hourtin  22 juin, 13 et 27 juillet, 10 et 24 août
 Le Pian-Médoc  21 juin, 14 juillet
 Le Tuzan  29 juin, 30 août
 Lesparre  7 juillet, 4 août
 Ludon-Médoc  30 août
 Saint-Emilion  29 juillet, 5, 12 et 19 août
 Saint-Laurent-Médoc  22 août
 Saint-Macaire  11 et 18 juillet, 8 août
 Saint-Sauveur-Médoc  25 juillet, 29 août
 Sainte-Foy-la-Grande  17, 24 et 31 juillet, 7 et 14 août
 Verdélais  22 août
 Rens. : www.marches-producteurs.com/gironde

Les autres Marchés Nocturnes

Andernos-les-Bains  16 juillet et 6 août
 Blaye (marché et cinéma)  24 juillet et 21 août
 Bourg  14 juillet
 Cezac  chaque mercredi du 2 juillet au 27 août
 Gauriaguet (marché du monde)  5 juillet
 Lormont  9 juillet et 20 août
 Monségur  chaque mercredi soir jusqu'au 3 septembre
 Pellegrue  chaque mercredi soir du 18 juin au 3 septembre
 Rauzan  4 juillet
 Saint-André de Cubzac  14, 21 et 28 juin
 Saint-Gervais  31 juillet, 7, 14 et 21 août
 Saint-Laurent-d'Arce  11 et 25 juillet, 1^{er}, 15 et 29 août
 Soullignac  19 juillet

TOUT L'ÉTÉ

Des rendez-vous gourmands récurrents sur juillet et août.

Les Mardinades, La Teste de Buch

Soirée dansante, restauration sur place et produits artisanaux : les prés salés ouest prennent des airs de guinguettes !

Chaque mardi de juillet

Rens. : 05 57 73 69 28 ou www.latestedebuch.fr

Les apéritifs vigneron des Côtes de Bourg

Des apéritifs vigneron de l'appellation Côtes de Bourg, servis dans le jardin de la Maison des Vins. Dégustations de vin accompagnées de produits du terroir, avec un magnifique panorama.

Chaque vendredi de juillet et d'août.

Rens. : 05 57 68 22 28 ou www.cotes-de-bourg.com

Les jeudis de Larros, Gujan-Mestras

Le petit port d'ostréiculteur s'anime chaque jeudi avec concert, théâtre, cinéma, animation... Et bien sûr restauration.

Chaque jeudi soir de juillet et d'août

Rens. : 05 57 52 59 31 ou www.latestedebuch.fr

Soirées « Culs noirs », île de Patiras

Direction l'île de Patiras en bateau taxi pour découvrir le phare et dîner « du bout des doigts ». Et profiter des lieux autour d'un brasero sous les étoiles...

Jeudi soir du 17 juillet au 28 août.

Rens. : 05 56 59 03 08 ou www.pauillac-medoc.com

JUIN

12 29 juin

Les Epicuriales, Bordeaux

En terrasse ou sous chapiteau, la manifestation est l'occasion de prendre un verre, de grignoter ou de dîner en plein air, au coeur de la ville. Bars, restaurants, points gourmands et, le soir, les Etoiles d'Epicures, restaurant éphémère de chefs étoilés avec démonstration et menu gastronomique.

Rens. : www.epicuriales.com

14 juin

Fête du Moulin du Grand Puy, Lansac

Repas, animations et pique-nique. L'occasion de découvrir ce joli moulin et d'en savoir plus sur les moulins à vent de Gironde.

Rens. : 05 57 68 31 76

15 juin

Fête du Printemps, Saint-Emilion

Toujours organisée le troisième dimanche de juin, la Fête de Printemps, est l'occasion pour la Jurade de Saint-Emilion de fêter le vin dans la cité médiévale. Défilé, intronisation de nouveaux jurats, et jugement du vin nouveau.

Rens. : 05 57 55 28 28

ou www.saint-emilion-tourisme.com

26 29 juin

Bordeaux Fête le Vin

C'est LA manifestation grand public autour du vin qui anime tous les deux ans les quais de Bordeaux. Route des vins, son et lumière chaque soir Place de la Bourse, festival international de pyrotechnie tous les soirs à 23h30, concerts... Bordeaux Fête le Vin attire près d'un demi-million de visiteurs !

Rens. : www.bordeaux-fete-le-vin.com

JUILLET

5 6 juillet

Taste Blaye

Foire aux vins de France et produits du terroir pour les amoureux de la gastronomie des quatre coins de France. Dans la citadelle, face au château des Rudel.

Rens. : 05 57 42 12 09 ou www.blaye.fr

12 14 juillet

Larrostréa, Gujan-Mestras

Trois jours et trois nuits de fête et d'animation sur le port de Larros, qui ouvrent les cabanes ostréicoles au public et font danser au rythme des bandas.

Rens. : 06 80 44 67 13 ou 06 64 49 50 78

18 20 juillet

Fête de l'huître, Andernos-les-Bains

42ème édition la fête qui célèbre l'huître avec dégustations, animations musicales, restauration et buvette.

Rens. : 05 56 82 02 95

9 juillet

Sardinade de la Hume, Gujan-Mestras

Les 19 juillet et 23 août : sardines, bal populaire et convivialité assurée sur l'esplanade du port de plaisance de La Hume. A partir de 19h30, avec un bal.

Rens. : 09 63 43 06 26

25 26 juillet

Musiques au fil des vignes, Saint-Paul de Blaye

Deux jours de convivialité autour de la musique et du vin de Blaye Côtes de Bordeaux : des dégustations de vin et de champagne, des buffets animés dès 19h et des concerts gratuits à partir de 20h30.

Rens. : 09 63 43 06 26

AOÛT

1 3 août

Portes ouvertes des crus artisans du Médoc

La dénomination de « Cru Artisan » est réservée à 44 propriétés du Médoc. Voici l'occasion de dialoguer avec ces vigneron. Et de déguster à la propriété ou à la Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac.

Rens. : 05 56 59 03 08 ou www.crus-artisans.com

3 août

Nuit du Terroir, Bourg

Organisée par les jeunes vignerons des Côtes de Bourg, cette Nuit du terroir propose, jusqu'à 2 heures du matin, des dégustations de produits des jeunes agriculteurs, de l'ostréiculteur aux éleveurs.

Au jardin de la Maison des Vins

Rens. : 05 57 68 13 76

ou www.tourisme.bourg-en-gironde.fr

8 août

Music and Cook and Wine, Pauillac

Au bord de l'estuaire : musique, savoir-vivre, vins du Médoc et grillades préparées par le groupement des éleveurs girondins. Délicieusement estival !

Rens. : 05 56 59 03 08 ou www.pauillac-medoc.com

8 août

Portes ouvertes en Côtes de Bordeaux Saint-Macaire

Rendez-vous au coeur de la vieille ville de Saint Macaire pour déguster les vins de l'appellation, découvrir des produits locaux et artisanaux. Animations musicales et théâtrales et soirée prestige dès 20h.

Rens. : 05 56 63 32 14

ou www.cotesdebordeauxsaintmacaire.com

16 & 17 août

Fête de l'huître, Arès

Ambiance populaire et familiale avec dégustation de nombreuses spécialités culinaires du Bassin (soupe de poissons, moules, calamars) et huîtres !

Rens. : www.ares-tourisme.com

ET AILLEURS

4 & 6 juillet

Lot Of Saveurs, Cahors (46)

Le grand festival gastronomique du Lot cuisine cette année l'agneau et s'offre le parrainage de Bernard Vaussion, chef de l'Elysée pendant 40 ans (pour six présidents au total). La manifestation se prolonge tout l'été du 10 juillet au 28 août dans huit communes du Grand Cahors, chaque jeudi.

Rens. : www.lotofsaveurs.fr

12 juillet

Fête du thon, Saint-Jean-de-Luz (64)

L'incontournable fête gastronomique qui célèbre l'histoire du port de pêche qu'est Saint-Jean de Luz. Repas, bandas, bal.

Rens. : www.saint-jean-de-luz.com

26 & 27 juillet

Festi'Vino, Cocumont (47)

On mange, on trinque, on chante, on randonne...

Une grande fête populaire organisée par les Vignerons du Marmandais. Dégustation, grand marché aux vins et aux produits du terroir, apéros musicaux, concerts, spectacles...

Rens. : www.festivino47.com

27 juillet

Fête des fromages, Etsaut (64)

Pas capable de différencier un fromage mixte d'un pur brebis ? Cette fête est pour vous ! Depuis 1993, les producteurs de la Vallée d'Aspe font ainsi découvrir leurs fromages. Marché, dégustation et animations.

Rens. : www.fetedufromage-aspe.com

9 & 10 août

Fête du vin de Duras, Nontron (47)

Un week-end consacré aux vins des Côtes de Duras. Salon des vins dans le château, dégustation et vente, spectacles pour petits et grands. Et intronisation par le Maréchalat.

Rens. : 05 53 93 71 18 ou www.paysdeduras.com

9 & 10 août

Fête du couteau, Nontron (24)

Que serait la gastronomie sans couteau ? En la matière, Nontron possède un savoir-faire et une histoire uniques. Exposition de couteliers professionnels internationaux, artisans, métiers de la forge, animations...

Rens. : 05 53 60 84 60 ou feteducouteau.typepad.fr

15 août

Foire à la tourtière, Tournon d'Agenais (47)

Pas facile à faire à maison, la tourtière, ce délicieux gâteau aux pommes ou au pruneaux, à la pâte fine et croustillante parfumée de liqueur (rhum ou autre),

dévoile ses secrets lors de cette foire. Démonstrations et dégustations.

Rens. : 05 53 40 46 70 ou www.cc-dufumelois.com

15 août

Fête de l'huître et du vin blanc, Eymet (24)

Des huîtres et du vin blanc, forcément, mais aussi la course des garçons de café, un orchestre et un beau bal populaire.

Rens. : 05 53 23 74 95 ou fr.eymetperigord.com

16 & 17 août

Fête de la noix, Nailhac (24)

Bienvenue sur les terres de la noix du Périgord ! Durant deux jours, Nailhac, près d'Hautefort, fait découvrir sa spécialité : dégustation, exposition de matériel de nuciculture, démonstration, animations.

Rens. : 05 53 50 40 27 ou www.ot-hautefort.com

29 & 31 août

Pruneau Show, Agen (47)

Le pruneau d'Agen, c'est un peu le véritable patrimoine agricole du Lot-et-Garonne. Agen organise en son honneur une grande fête, en plein coeur de la récolte. Marché de producteurs, concerts, parade, dégustations et expositions.

Rens. : 05 53 47 36 09 ou www.grandpruneaushow.fr



**GOUR
METS**
DE FRANCE
EDITION GIRONDE



abonnez-vous
c'est gratuit



www.gourmets-de-france.fr

CARNET D'ADRESSES

■ **Le Chapon Fin**

5 rue Montesquieu
33000 Bordeaux
05 56 79 10 10
www.chapon-fin.com



■ **Château Cordeillan-Bages**

Jean-Luc Rocha
Route des Châteaux
33250 Pauillac
05 56 59 24 24
www.cordeillanbages.com



■ **Village de Bages**

Château Lynch-Bages
Passage du Desquet
33250 Pauillac
05 56 59 15 40
www.villagedebages.com



■ **River Cruise**

Gens d'Estuaire
Kiosque face au n°2 quai des
Chartrons
33000 Bordeaux
05 56 39 27 66
gensdestuaire.fr
croisiere-bordeaux.com



■ **Maison du tourisme et du vin de Pauillac**

La Verrière
33250 Pauillac
05 56 59 03 08
www.pauillac-medoc.com



FONDANT À LA FAISSELLE PARFUM CITRON



Facile



Économique



10 min



50 min

SALADE DE FRAISES, RADIS ET BETTERAVE FAÇON CARPACCIO



Facile



MOYEN



20 min

SALADE SUCRÉE-SALÉE, VINAIGRETTE AUX AGRUMES



Facile



Moyen



20 min



1 min

TARTE BASQUAISE AU POULET



Moyen



Économique



20 min



1 heure

SALADE DE FRAISES, RADIS ET BETTERAVE FAÇON CARPACCIO

Photo : A.Beauvais-F.Hamel / CNIEL

Croquant !

Ingrédients

pour 4 personnes :

• 2 oignons nouveaux • 100 g de Petit Billy (ou crottin demi-sec ou feta, etc.) • 250 g de fraises • 250 g de betterave crue (chioggia, etc.) • 1 botte de radis • 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre • 3 cuillères à soupe d'huile d'olive • 3 cuillères à soupe d'huile de tournesol

1/ Epluchez, lavez et émincez les oignons et une partie de leurs tiges. Gardez dans un petit bol sous un film transparent. **2/** Emiettez le fromage. **3/** Lavez, essuyez, équeutez et émincez les fraises. **4/** Lavez, épluchez et émincez la betterave et les radis.

5/ Préparez la vinaigrette : dans un bol, mélangez les huiles et le vinaigre. Ajoutez de la fleur de sel et du poivre. **6/** Dans des petites assiettes, disposez la betterave, les radis et les fraises. **7/** Parsemez de chèvre frais ou de feta. **8/** Au moment de servir, arrosez de vinaigrette et parsemez de l'émincé vert des oignons.

Astuce : Une salade étonnante, à réaliser au dernier moment pour plus de fraîcheur.

FONDANT À LA FAISSELLE PARFUM CITRON

Photo : A.Beauvais-S.Thommeret / CNIEL

Simple et frais

Ingrédients

pour 6 personnes :

• 400 g de faisselle • 4 œufs • 50 g de farine • 120 g de sucre • 1 citron vert • 1 citron jaune • 5 g de beurre • 1 cuillère à soupe de sucre glace

1/ Préchauffez le four à 180°C (th.6). **2/** Lavez la peau des citrons. Prélevez quelques zestes. Pressez et récupérez le jus. **3/** Cassez les œufs dans un saladier. Ajoutez le sucre, mélangez bien. Ajoutez la farine puis la faisselle. **4/** Ajoutez les zestes

de citron et versez le jus. **5/** Beurrez l'intérieur d'un moule, versez le contenu du saladier. **6/** Réduisez la température du four à 150°C (th.5). Enfourez et cuire 50 minutes. **7/** Retirez du four, laissez refroidir.

Astuce : Avant de servir, saupoudrez le fondant de sucre glace et décorez de zestes de citron.

TARTE BASQUAISE AU POULET

Photo : A.Beauvais-F.Hamel / CNIEL

Chaud ou froid

Ingrédients

pour 4 personnes :

• 1 pâte Brisée pur beurre • 2 escalopes de poulet • 3 œufs • 25 cl de crème liquide • 2 tomates • 1 gousse d'ail • 1 oignon • 1 poivron rouge • 1 poivron vert • 20 g de beurre • 1 branche de thym • 10 cl de vin blanc • 1 cuillère à café de paprika • 1 pincée de piment d'Espelette • 1 cuillère à soupe rase de sucre de canne

1/ Pelez, taillez les tomates en deux, épépinez-les et coupez-les en petits morceaux. **2/** Hachez l'ail et l'oignon. **3/** Lavez et épépinez les poivrons. Taillez-les en fines lamelles. **4/** Emincez les escalopes de poulet en fines lanières. **5/** Dans une poêle, faites fondre le beurre,

ajoutez les lanières de poulet et les faites cuire jusqu'à coloration. **6/** Ajoutez les poivrons, l'oignon, l'ail, le paprika et le thym effeuillé. **7/** Laissez cuire à feu doux 5 minutes. Déglacez avec le vin blanc, laissez évaporer le vin puis ajoutez les tomates et le sucre de canne. Salez, poivrez. **8/** Dans un saladier, battez 2 œufs entiers et un jaune en plus, ajoutez la crème et assaisonnez de piment d'Espelette, de sel et de poivre. Mélangez. **9/** Préchauffez le four à 180°C (th.6). **10/** Etalez la pâte dans un moule à tarte, et faites précuire à blanc 10 à 15 minutes. **11/** Répartissez la sauce et le poulet sur le fond de tarte puis versez les œufs battus. **12/** Enfourez 30 à 40 minutes.

SALADE SUCRÉE-SALÉE, VINAIGRETTE AUX AGRUMES

Photo : A.Beauvais-A.Roche / CNIEL

Rapide et chic

Ingrédients

pour 4 personnes :

• 1 cuillère à soupe de pignons de pin • Un quart de grenade • 50 g de fromage (gouda ou comté) • Pousses d'épinard pour 4 personnes

Pour la vinaigrette :

• Le jus de 2 clémentines • 1 cuillère à café de vinaigre balsamique • 1 cuillère à café de moutarde au miel • 1 cuillère à soupe d'huile de noix • 2 cuillères à soupe d'huile de colza • Fleur de sel et poivre

1/ Préparez la sauce vinaigrette : faites fondre la fleur de sel et le poivre dans le jus de

clémentine, ajoutez le vinaigre balsamique, la moutarde et les huiles. Mélangez bien. **2/** Dans une poêle, sans matières grasses, faites torréfier les pignons de pin, laissez refroidir. **3/** Epluchez et égrenez la grenade. **4/** Découpez le fromage en dés (sans la croûte). **5/** Lavez, séchez et disposez les pousses d'épinard dans 4 assiettes. **6/** Déposez les dés de fromage, puis parsemez de grains de grenade et de pignons de pin. **7/** Au moment de servir, arrosez de vinaigrette et dégustez aussitôt.

Astuce : Vous pouvez remplacer le jus de clémentine par du jus de citron, pour une saveur plus acidulée.



EPL Lucmaret

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. Éric Lucmaret gère le développement de l'activité grâce au dépôt situé au Barp. S'adapter au besoin de chaque client et partir à la recherche du produit gourmand, est tout l'esprit de cette entreprise familiale. Fort d'une présence logistique en Gironde depuis 2005, au travers de Fromafruit, EPL Lucmaret concrétise le développement du Groupe GMD depuis plus d'un an avec l'entrepôt et plate-forme tri-température du Barp. Gourmand depuis 5 générations, EPL Lucmaret l'est également pour le choix de ses produits : du jambon de Parme au gorgonzola crémeux, du beurre de baratte à la crème fraîche Label Rouge en passant par le pur brebis Ossau Iraty AOP « Eskeria ».

Respecter l'utilisateur et le consommateur final, en proposant le meilleur rapport qualité-prix fait partie des valeurs chères au groupe et à Éric Lucmaret. « Nous avons la volonté de réaliser notre travail le mieux possible, avec le soucis de satisfaire tous les professionnels qui nous font confiance ». Grâce à la double compétence professionnelle d'Éric, EPL Lucmaret réalise une performance dans le secteur, avec une croissance à deux chiffres. C'est une force de négoce indéniable pour la distribution en restauration.



EPL LUCMARET - Avenue du Médoc - Zone Eyrialis - 33114 Le Barp
Tél. 05 24 73 16 30 - www.groupegmd.com - www.gmdrive.fr



PUBLIC-GOURMETS

Bistrot du Fromager

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 tomme 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 Ibaïona 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 scène aux chanteurs et groupes locaux : la promesse d'une soirée conviviale dans un cadre contemporain au coeur des Chartrons.



Le Bistrot du Fromager

73 quai des chartrons
33300 Bordeaux
Tél. 05 56 98 17 08

www.le-bistrot-du-fromager.com

LES BONS PLANS GOURMETS DE FRANCE



Faites le plein de réductions immédiates !

5€



FOIE GRAS, RILLETES ET MAGRET DE CANARD

LAFITTE
Remise à valoir dès 30€ d'achat sur les produits médaillés Concours Générale Agricole 2013 et 2014, uniquement en boutique (Bordeaux).
Validité : jusqu'au 31/08/2014

11€



JUSQU'À - 50% SUR L'ADDITION !
PASSEPORT GOURMAND AQUITAINE
Un festival de réductions tout l'année dans 80 restaurants avec le Passeport Gourmand Aquitaine
Validité : jusqu'au 30/06/2014

10€



COUTEAUX DE CUISINE PROFESSIONNELS
COUTELLERIE SAPHORES
Remise à valoir pour un achat minimum de 50€ sur la gamme couteaux de cuisine
Validité : jusqu'au 24/06/2014

5€



FOIE GRAS DU BASSIN : GOÛTEZ LA DIFFÉRENCE !
FOIE GRAS DU BASSIN
Dès 30€ d'achat sur l'ensemble des foie gras en conserve, profitez de 5€ de remise
Validité : jusqu'au 24/06/2014

5€



FROMAGERIE & EPICERIE FINE
LES SOURIS FROMAGERES
Réduction dès 25 € d'achat valable sur l'ensemble de la boutique (hors vins)
Validité : jusqu'au 20/07/2014

5€



OFFERT 1 BOUTEILLE CHÂTEAU DES JOUVENCELLES CHÂTEAU BEAURANG
Dès 3 bouteilles de vin* achetées, 1 bouteille de Château des Jouvencelles Bordeaux rosé offerte (soit 5€ de remise).
Validité : jusqu'au 31/07/2014

6€



BOURGOGNE & CÔTES DU RHÔNE NORD
1 AUTRE CÉPAGE
Dès 6 bouteilles de vins achetées 6€ de remise, et 15% au delà, pour 50€ minimum d'achat
Validité : jusqu'au 31/07/2014

16€



RESTAURANT LE CARRE DU LAC
2 coupes de champagne offertes au moment du dessert pour un menu 2 personnes (entrée + plat + dessert), d'une valeur de 16€.
Validité : jusqu'au 31/08/2014

5€



LE TEMPS DES CERISES
MAISON TAILLEFER
Remise dès 20€ d'achat sur l'ensemble de la boutique d'Estillac (ensemble des produits)
Validité : jusqu'au 30/09/2014

10€



DÉCOUVREZ LES SECRETS DES VIGNERONS DE BUZET
Remise dès 50€ d'achat minimum sur la boutique en ligne : boutique.vignerons-buzet.fr
Code promotionnel : HMVB10
Validité : jusqu'au 31/12/2014

50%



DAVID CAPY
LA CHOCOLATERIE DE BORDEAUX
Remise de 50% sur la 4^{ème} tablette de chocolats achetée (7.20€ prix unitaire soit 3.60€ de réduction). Offre valable à La chocolaterie de Bordeaux.
Validité : jusqu'au 30/06/2014

8.90€



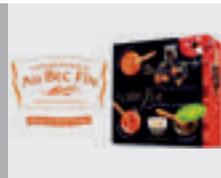
LA GASTRONOMIE SELON LA FERME DU VIGNAL
1 bloc de Foie Gras de canard offert sur présentation de ce coupon, sur l'un des points de vente de la Ferme du Vignal (marchés), d'une valeur de 8,90€.
Validité : jusqu'au 31/08/2014

2€



VISITE GUIDÉE & DÉGUSTATION DE COGNAC
COGNAC MEUKOW
Offre découverte du cognac : 2€ de remise sur la visite guidée suivi d'une dégustation*
Validité : jusqu'au 15/09/2014

10€



UN APÉRI'FIN PIT'CHOUNS OFFERT !
CONSERVIERE AU BEC FIN
Dès 50€ d'achat sur Au-bec-fin.com, un coffret Apéri'Fin Pit'chouns* offert !
Réf Produit : GOURMETS DE FRANCE
Validité : jusqu'au 31/08/2014



Profitez des bons plans Gourmets sur votre mobile !

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 15 942 014,50 euros. - Numéro de TVA intracommunautaire FR 92 342 836 665 - Adresse postale Siège Social : 17 allée James Watt - BP 30112 - 33704 MERIGNAC CEDEX - R.C.S. Bordeaux B 342 836 665. Tél. : 05 56 13 72 72 - Banque et intermédiaire d'assurance immatriculé auprès de l'ORIAS sous le numéro 07 005 952.



www.ccsso.fr

**RÉUNIS POUR LE MEILLEUR
DE LA MUSIQUE !**



AVEC BRUNO ROBLÈS ET JUSTINE FRAIOLI

RFM, « LE MEILLEUR DES RÉVEILS »

DU LUNDI AU VENDREDI

DE 6H À 9H !

LE MEILLEUR DE LA MUSIQUE



REJOIGNEZ-NOUS SUR



TOUTES LES FRÉQUENCES SUR RFM.FR