



Communiqué de Presse

**VIN & SOCIÉTÉ AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE
DU 19 AU 27 FEVRIER, PORTE DE VERSAILLES
Hall 3, stand B 71-77**

LES RENDEZ-VOUS DU PAVILLON DU VIN

AUJOURD'HUI : VIN ET TENDANCES

Dédié aux tendances, ce lundi au Pavillon du Vin a été ponctué de rencontres et de nombreuses dégustations. L'objectif ? Faire "vivre" le vin à tous nos visiteurs...

Donner envie. Notre coin salon a été inauguré en beauté, lundi matin, avec un débat animé (au propre... comme au figuré), autour de notre Monsieur Loyal, Olivier Malnuit, rédacteur en chef de Technikart. Olivier Magny (sommelier autodidacte créateur de O Château, bar à vin nouvelle génération à Paris) et Alain Janicot (Président délégué de l'Union Interprofessionnelle du Vin de Cahors qui exporta avec succès le Cahors dans le monde entier, sous le nom de French Malbec), deux héros du Vin, aussi différents qu'engagés, ont bien voulu nous confier leur vision des tendances de la filière en 2011. Leur credo ? Donner envie ! Et pour cela, d'abord, permettre aux jeunes générations de se réapproprier la culture du vin. Ensuite, créer la magie en faisant de l'expérience du vin un moment de qualité. Enfin, mieux communiquer... (Retrouvez le compte-rendu sur le site dès demain !)

Séduire et étonner. A 10 h 30, ce sont Christian Constant, célèbre chocolatier et son complice Yves Zier (Conseil Interprofessionnel de Vins de Bourgogne) qui ont investi notre cuisine. Au menu : 3 sessions de dégustation autour du Chocolat et des Vins doux naturels du Roussillon. Ces duettistes ont entraîné avec eux un public curieux qui s'est vite pris au jeu. Arômes pralinés, miellés, les saveurs s'enchaînent et se répondent. A la clé, du plaisir et de l'étonnement, comme le confie un participant enthousiaste : « Vin et chocolat ! Je viens de faire une découverte extraordinaire ! »

Démocratiser. Première «carte blanche à un blogueur », notre rendez-vous quotidien. Antonin Iomni a inauguré une dégustation d'un nouveau genre... avec jugement au pouce levé ! Ludique et interactif, un moment de partage décontracté. Nos participants ont eu l'air d'apprécier.

Enquêter. Pour terminer, Olivier Thiénot, directeur de l'Ecole du Vin, a accepté de relever notre défi : faire de tous ses élèves de véritables experts de la dégustation... en 15 minutes ! Façon détective, les élèves analysent la couleur, l'aspect, les arômes, les accords mets et vins et livrent leurs impressions. A la clé, une dégustation libre commentée par un élève motivé. Un sans faute... Par tenu, Mt Thiénot !

DEMAIN : MARDI 22 FÉVRIER : VIN ET CULTURE

10h30-11h30 : Conférence VIN ET CULTURE : l'Oenotourisme

Pauline Léonard est Chargée de Communication et d'Information du Label Vignobles & Découvertes de l'Agence Atout France. Cette marque distingue les destinations proposant une offre complète et de qualité, pour encourager l'ouverture du vignoble vers le patrimoine culturel, naturel, immatériel. Atout France, l'agence pour le développement du tourisme français, travaille avec les institutionnels (collectivités, CRT, CDT...), les associatifs, les privés (Air France, Accor). Elle accompagne les porteurs de projets pour les aider concevoir des offres attractives, compétitives économiquement et en cohérence avec les exigences du développement durable.



VIN & SOCIÉTÉ

12h00-13h00 : En Cuisine : Atelier Mets et vin : Emilie Mazère, Chef, a conçu une balade au fil de l'histoire de la cuisine française :

« **Vin et Renaissance** » : Fricassée de volaille, cannelle, thym et citron, gastrique de vin d'Alsace servi avec un AOC Alsace Pinot noir

« **Vin et Grand siècle** » : Dos de Cabillaud grillé, émulsion façon hollandaise servi avec un bourgogne blanc, Pernand Vergelesse

« **Vin et Romantique** » : Pomme façon macaire aux champignons du moment servi avec un Bordeaux Haut Médoc 2006

15h00-16h00 : Point-Blog-Dégustation Tupperwine, animée par Fabrice De Glatin (<http://vinsurvin.20minutes-blogs.fr/>)

16H00 : INAUGURATION DU PAVILLON DU VIN PAR BRUNO LE MAIRE, CONFERENCE DE PRESSE

16h30 - 17h30 : En Cuisine : Atelier de dégustation avec Laurent Baraou, caviste (www.baraou.fr)

Contact Presse :

Anne Roppé

06 11 51 11 59

aroppe@edisens.com

Vous pourrez retrouver notre actualité quotidienne au SIA sur www.vinetsociete.fr