



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 CULTURE

Placée sous le signe de la culture, la journée a été intense ! Le stand n'a pas désempilé. Et on ne s'en plaint pas : nos rencontres avec le grand public, les professionnels de la filière et les institutionnels illustrent plus que jamais le nom – et les missions ! de l'association.

On the road again. A 10h au salon, avec Pauline Léonard d'Atout France (www.atout-france.fr), on parle oenotourisme : des offres mieux pensées et plus pertinentes, des terroirs attractifs pour de courts séjours malins mais de grande qualité... Atout France booste l'oenotourisme en réseau avec la création de la marque Vignobles et Découvertes.

Oyé, oh yeah ! A midi, coup de feu en cuisine...la foule se presse, les casseroles crépitent, les odeurs exquises envahissent le stand. Derrière le comptoir virevoltent Emilie Mazère, chef-traiteur (www.emiliemazere.com/) et sa complice Jeanne, caviste (Paris, 3^e). Honneur au thème du jour, avec la préparation de 3 plats d'inspiration moyenâgeuse... et leurs vins ! Mais les conseils sont, eux, dans l'air du temps : pour choisir votre vin, faire confiance à son instinct et écouter ses envies !

Tupperwine. A 15h, Fabrice Le Glatin fait littéralement salle comble pour un cours de dégustation aussi pointu qu'artistique. Nez, matière, saveurs... Autour de quelques bouteilles triées sur le volet, le public échange ses impressions. Sur fond de rouge (et blanc), les verres scintillent, les questions fusent... ça vit !

« Le Vin, c'est la France » A 16 h, Bruno Lemaire, ministre de l'Agriculture, inaugure le stand en présence des interprofessions. Marie-Christine Tarby, Présidente de Vin et Société, rappelle le rôle du vin dans la gastronomie française et la nécessité de défendre ce cadre social, temporel et pédagogique. Monsieur Le Maire réaffirme sa volonté de défendre la diversité des terroirs et des vins français, « *le meilleur du monde* ». Il répète ensuite l'importance pour toute la filière de se rassembler pour construire une offre offensive à l'export. Enfin, il marque un soutien absolu à la première conviction de Vin et Société : « *dans le cadre d'une consommation modérée, le vin, c'est bon pour le plaisir, donc pour la santé... j'invite ceux qui n'en sont pas convaincus à boire un verre de vin pour s'en rendre compte.* »

De l'art de bien cracher. A 17 h, retour en cuisine pour un atelier inédit avec Laurent Baraou, caviste engagé et auteur de la *Face cachée du Vin* (interview à lire ici même). Le thème choisi : de l'art et de la nécessité, pour bien déguster... de bien cracher. Car, qu'on se le dise, ne pas avaler les vins permet d'en déguster de plus nombreux...

Enfin à 19 h, les professionnels et partenaires de la filière se sont retrouvés autour d'un cocktail, dans le Salon de l'Agriculture déserté par le grand public.



DEMAIN : MERCREDI 23 FÉVRIER : FEMMES ET VIN

10h30-11h30 : Conférence FEMMES ET VIN

La journaliste et auteur, Valérie de Lescure débattrà, avec ses invités : « *le monde du vin se féminise : côté métier : handicap et avantages d'être une femme patronne de bar à vin ; côté des consommateurs et des amateurs ; être une femme prédispose t-il à une approche plus décontractée du vin ? Les femmes possèdent-elle une sensibilité différente, un goût différent de celui de l'homme ?* ».

Les intervenants : **Anne Clément-Bourlois** : après avoir travaillé dans de grands restaurants étoilés, elle a créé un bar à vin, il y a 10 ans et a embauché son mari, comme chef. Dans sa cave il y a 6.000 bouteilles et 400 AOC. Son témoignage est intéressant et double : **elle est une des rares femmes patronnes de bar à vin** – « Au Vieux comptoir » - et est souvent confrontée à des clients qui demandent le patron pour commander leur vin... ; **elle est témoin de la féminisation du public des bars à vins et de la différence de comportement entre les femmes et les hommes.**

Miss Vicky Wine : une fille de sa génération qui dépoussière le monde du vin ! Jeune (27 ans), féminine, parisienne, avec des racines dans le vignoble du Beaujolais, Anne-Victoire Monrozier, alias Miss Vicky Wine, s'est donné pour **mission de dépoussiérer les soirées-dégustations avec les « Charm tasting », - en créant le blog « Miss Vicky wine »** où elle utilise un vocabulaire jeune, ludique, non dénué d'espièglerie et d'insolence sans tous les gros mots du jargon professionnel ; **en lançant son premier vin, Fleurie cuvée spécial Miss Vicky Wine** (étiquette rose avec sa silhouette noire avec sur son épaule le petit canard en plastique qui l'accompagne partout).

Egmont Labadie : **observateur privilégié à la fois des professionnels et des consommateurs.** Journaliste indépendant, Egmont Labadie collabore à différentes publications professionnelles et grand public, papier ou internet dont Vitisphères, Terre de vins, Cuisine Gourmande, le site GQ... Il est aussi auteur de guides sur les bars à vin : « Les Zinzins du Zing » (Fleurus) et « Les Meilleures adresses des amateurs de vin » (Dakota).

Valérie de Lescure est journaliste spécialisée dans le vin, elle collabore à plusieurs revues de cuisine (Régal, Fromages Gourmands, Cuisine Actuelle, et Zeste, sous le pseudo de Lady Jaja).

Pendant 8 ans, elle était en charge des cours de dégustation et d'accords mets et vins à l'Ecole de cuisine du Ritz Escoffier. **Son credo : pas la peine d'être spécialiste pour aimer le vin, pour l'apprécier et pour oser en parler avec son propre vocabulaire.** En revanche elle croit que l'on boit ce que l'on est d'où ce livre qu'elle a co-écrit avec Linda Grabe, sommelière, « *Dis moi qui tu es ...je te dirai quel vin boire* ».

Une autre de ces certitudes : il n'existe pas UN goût de femme comme voudrait le faire croire certains hommes de marketing mais DES goûts de femme avec autant de femmes que de goûts ou presque ! Idem pour les hommes.

12h00-13h00 : En Cuisine : Accord Mets et Vin avec Emilie Mazère, Chef

Pour cette journée « des femmes », Emilie Mazère propose des plats légers et savoureux :

Vin et cuisson vapeur : filet de volaille farci champignons, légumes croquants en papillote) servi avec Vouvray Silex Noir de François Pinon, 2008 (chenin)

Salade et entremet froid (Roulé de chèvre frais, menthe, pignon, citron confit) servi avec un Quincy blanc
Dessert floral et gourmand (Moelleux à la violette et framboise fraîches) servi avec Perles grises de Patrice Colin en côteaux du vendomois. Pineau d'Aunis pétillant en methode traditionnelle

15h00-16h00 : Point-Blog : Vin et séries TV, Miss Glouglou (blog du quotidien Le Monde)

16h30 - 17h30 : En Cuisine : Quelle femme pour quel vin ? Olivier Thiénot (Ecole du vin)

Contact Presse :

Anne Roppé

06 11 51 11 59

aroppe@edisens.com

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