

# Les rendez-vous du vin

→ **Du 2 au 5 décembre à Paris (XVII<sup>e</sup>)  
L'Italie au Salon Saveurs des Plaisirs gourmands**

Salon d'hiver. Très bons produits régionaux artisanaux pour préparer le réveillon. Les saveurs italiennes à l'honneur. Tous les vignobles sont présents.

Où : Espace Champerret, place de la porte de Champerret, 75017 Paris  
Prix : 8 €  
Tél. : 01 46 05 80 77

→ **Les 2 et 9 décembre à Paris (IX<sup>e</sup>)  
Expressions de Champagne**

Au *Lafayette Gourmet*, Bruno Quenioux, sommelier, propose des ateliers gratuits ouverts à tous où il mettra en avant des vignerons de Champagne qui revendiquent la typicité des terroirs. Dégustation à l'appui. Attention, les places sont limitées. Sur réservation. Plus largement, du 23 novembre au 3 janvier, thématique des champagnes par "moment de vie" avec une sélection pour "s'ouvrir au repas", "pour la rencontre", "pour l'intimité de Noël", "pour une soirée sans fin"... (avec la température

de service, la garde et le passage en carafe).

Où : *Lafayette Gourmet*, 97, rue de Provence, 75009 Paris  
Tél. : 01 40 23 52 25

→ **Du 3 au 31 décembre partout en France  
Les Premières Côtes de Bordeaux et Cadillac en scène**

Le Rouge et l'Or en Scène : cette année encore les appellations Premières Côtes de Bordeaux et Cadillac se mettent en scène chez les cavistes qui animent leur magasin aux couleurs des deux appellations. Le thème 2005 : Gastronomie et fêtes. Les cavistes les plus inventifs seront récompensés le 13 mars prochain.  
Tél. : 05 57 98 19 20

→ **Les 3 décembre et 21 janvier à Paris VIII<sup>e</sup>  
Vigne et Sens, deux soirées d'initiation**

Stages d'initiation et de perfectionnement à la dégustation. Le 3 décembre (de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 17 h, prix : 130 €, 12 vins dégustés) et le 21 janvier (3 heures, 6 vins dégustés, prix : 65 €). "Initiation à la dégustation" : le

vocabulaire du vin, apprendre à reconnaître les critères de qualité...

En compagnie du sommelier, Emmanuel Delmas (*Le Fouquet's*).  
Où : Hôtel Château Frontenac, 54, rue Pierre Charon, 75008 Paris  
Tél. : 01 48 85 46 95  
Site : [www.vigne-et-sens.com](http://www.vigne-et-sens.com)

→ **Les 3 et 4 décembre à Tours (37)  
Nouvelles tendances culinaires**

L'Institut européen de l'histoire de l'alimentation et le syndicat InterLoire organisent leur premier forum : Nouvelles tendances culinaires. Rencontres entre de grands chefs étoilés, des universitaires, des chercheurs et des acteurs du vin sur le thème : "Comment les arts de la table évoluent?".  
Tél. : 02 47 60 55 24  
Site : [www.vinsvaldeloire.fr](http://www.vinsvaldeloire.fr), rubrique "Côté pro"

Tél. : 02 47 60 55 24  
Site : [www.vinsvaldeloire.fr](http://www.vinsvaldeloire.fr), rubrique "Côté pro"

→ **Les 3 et 4 décembre à Cornas (07)  
50<sup>e</sup> Marché au vin**

À la salle des fêtes, en présence de 50 vignerons de Cornas, Saint-Péray et Saint-Joseph. Vente-dégustation des 2003 et 2004.  
Tél. : 04 75 40 46 75

→ **Le 4 décembre à Bandol (83)  
Fête et jeux pour le millésime 2005**

Placé sous le signe des jeux, les vins de Bandol organisent une rencontre hivernale autour de vins récemment vinifiés, encore bourrus. Dégustation gratuite munie du verre à 4 €. Le millésime et les "longues gardes" sont au port de 10 h à 17 h. Les vins anciens sont à l'Enothèque (Société nautique de 10 h à 16 h), il vous faudra alors payer 4 € supplémentaires.  
Tél. : 04 94 90 29 59

→ **Les 6, 13 et 20 décembre à Paris (II<sup>e</sup>)  
Mardi dégustation aux Caves Legrand**

Trois mardis de suite, de 20 h à 22 h, les *Caves Legrand* organisent des dégustations à thème avec les vignerons. Le 6, les châteaux Rayas et Fonsalette (Châteauneuf-du-Pape) ; le 13, le domaine Zind-Humbrecht (Alsace) ; le 20, le château de Fargues (Sauternes).  
Tél. : 01 42 60 07 12 (s'inscrire).  
E-mail : [info@caves-legrand.com](mailto:info@caves-legrand.com)

→ **Du 9 au 11 décembre à Épernay (51)  
La Piste aux étoiles**

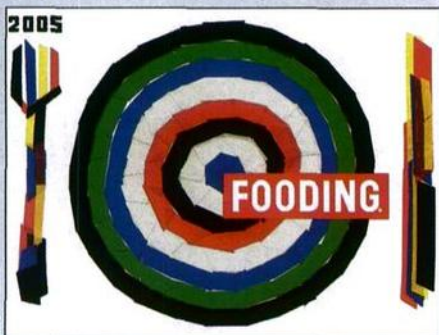
Tour à tour, les maisons de champagne (Pol Roger, Besserat de Bellefon, de Castellane, de Venoge, Perrier Jouët, Jean-Louis Malard...) enfilent leurs "Habits de Lumière" et organisent des animations liées au monde du cirque. Dégustation de champagne et de recettes, marché. Vente aux enchères de champagnes millésimés. Pol Roger ouvre ses portes le 10.  
Prix : 10 €  
Tél. : 03 26 53 33 00

→ **Du 9 au 12 décembre à Chavanay (42)  
82<sup>e</sup> Marché au vin**

Ventes-dégustation des côtes-du-rhône septentrionales 2002, 2003, 2004, avec en majorité des saint-joseph, des condrieux et des côtes-rôtie. 60 vignerons. Journée professionnelle le 12.  
Tél. : 04 74 87 06 78  
(Christophe Pichon)

→ **Du 28 novembre au 5 décembre**

## C'est la semaine du fooding !



Enchaînement de happening gastronomiques de haut vol : les chefs des palaces parisiens descendent dans la rue à la rencontre du public au Village Saint-Paul (5/29, rue Saint-Paul, 75004 Paris), les 3 et 4 décembre. Éric Frechon du Bristol, Yannick Alléno du Meurice... cuisinent pour vous.

Prix : 5 € (reversés à l'association Droit au logement). Il y a aussi une "bièrerie", les vins de Cahors, du champagne et des cognacs.

Programme savoureux sur le site : [www.lefooding.com](http://www.lefooding.com)