

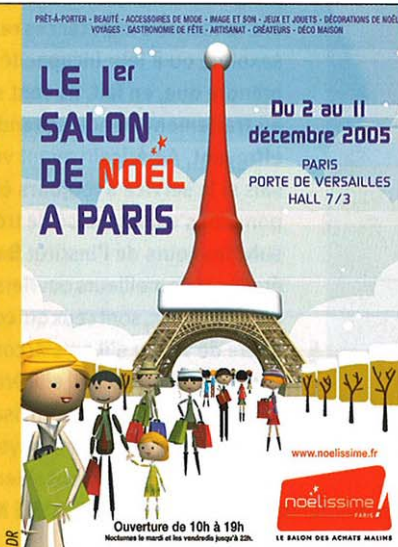
Initiales B.B

4 décembre. Le secret du bandol et de son légendaire cépage, le mourvèdre, se livrent sur le port de Bandol, là même où jadis s'embarquaient les précieuses barriques marquées du B de l'appellation. Les vins récemment vinifiés, encore bourrus mais déjà pleins de promesses, y sont dégustés et commentés lors de la Fête du millésime. Rens. au 04.42.84.57.21/20.

SALON HOTT'

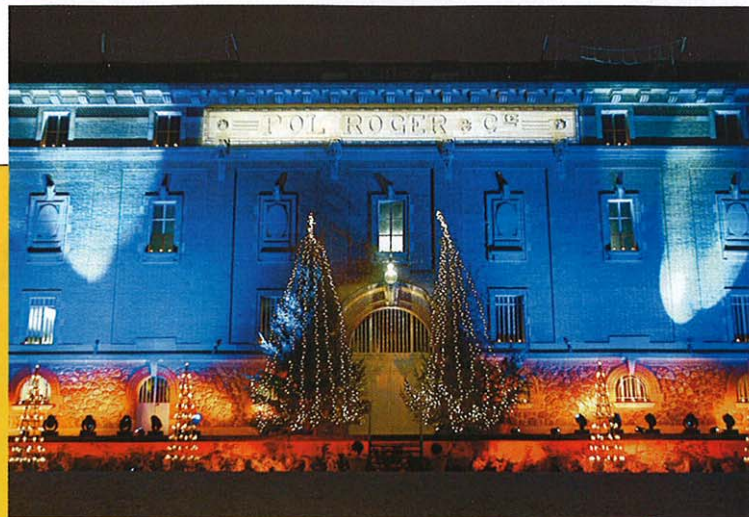
2-11 décembre. Plus d'excuses : on se prend une journée de RTT et on va glaner cadeaux, idées déco et emplettes pour les menus de fête dans les allées de "Noëlissime", le 1^{er} salon 100 % Noël.

Paris, porte de Versailles.
Rens. au 01.40.76.45.76
ou www.noelissime.com.



Délires végétaux

Jusqu'au 17 décembre. Plutôt que de les mettre dans des vases ou des assiettes, Isabelle Tournoud détourne les végétaux pour en faire des vêtements, des accessoires de mode. Sa collection compte ainsi des gants de tomate ou des corsets d'eucalyptus pas piqués des hannetons. Expo "Seconde Peau" à la Galerie Fraïch'Attitude, Paris (10^e). Rens. au 01.49.49.15.15.



Habits de Lumière/Pol Roger/DR

COINCER LA BULLE

9-11 décembre. Profitez de la manifestation "Habits de Lumière", autour de l'art de vivre champenois, pour visiter des caves de grandes maisons de Champagne, ouvertes pour l'occasion. Également au programme à Épernay, des dégustations de recettes au champagne et une vente aux enchères de millésimés. Rens. au 03.26.53.36.00.

MONTÉE DES MARCHES

17-19 décembre. Les célèbres marches du palais des festivals de Cannes conduisent au salon de la gastronomie, des vins et de l'art de recevoir, graal du Méridional raffiné. Rens. au 04.92.96.09.00.

Noir désir

18 décembre. Le marché "Truffes et Gastronomie" de Rognes (à 20 km au nord d'Aix) est la grand'messe de la *Tuber melanosporum*. Des trufficulteurs, membres de l'auguste confrérie de la "mélano", vous chuchoteront à l'oreille leurs trucs de pros pour la choisir, la humer, la sublimer... Rens. au 04.42.50.35.77 ou www.truffesrognos.com.



L. Granddadam

Avis aux becs sucrés

Imaginez une bonbonnière géante (800 m²) remplie de friandises... Le "Palais des Bonbons et du Nougat" est le fruit d'un pari entre deux amis d'enfance - Thierry Cornillet (député européen !) et Guy Spacialbelli (chef d'entreprise), tous deux natifs de Montélimar. Ce musée fraîchement inauguré réunit des spécialités sucrées du monde entier, de l'Antiquité à nos jours. Des salles sont consacrées à l'aventure du sucre, d'autres à la sucrerie d'art, d'autres aux spécialités nationales ou exotiques. Préférez-vous une lichette de *dulce leche* argentine ou une sucette au scorpion ? Village Au Fil du Temps, 100, route de Valence, 26200 Montélimar. Tél. : 04.75.50.62.66 - www.palais-bonbons.com.

Un événement nous a échappé ? Envoyez vos infos à saveurs@dipa.fr.
Par Dominique Lesbros