



dossier de presse

Mars 2017

épicerie 41

41 cours Pasteur

33000 Bordeaux

05 56 20 62 22

www.epicerie41.fr

Contact presse : Canal Com

05 56 79 70 53

agence@canal-com.eu

Visuels téléchargeables sur canal-com.eu

Sommaire

- P3 / Communiqué
- P4 / Rencontre
avec Anne Delannoy et Thierry Pinard
- P6 / Des producteurs
entre Gironde et Rhône
 - produits salés
charcuterie
gourmandises
épices et condiments
 - produits laitiers, poissons
 - vins et spiritueux
 - arts de la table

Communiqué

Première épicerie pour une deuxième vie Une nouvelle adresse à Bordeaux, entre Gironde et Rhône

Arrivée cours Pasteur d'Épicerie 41... un nouveau repaire gourmand ouvert par Anne Delannoy et Thierry Pinard, deux autodidactes des produits de bouche.

Anne et Thierry ont quitté Paris pour débiter une seconde vie à Bordeaux et faire partager leurs coups de cœur pour des producteurs situés entre Gironde et Rhône.

Cette nouvelle façade brun chaud, située dans une avenue très passante, est autant une épicerie de quartier assurant le dépannage quotidien (yaourts et confitures artisanaux, barres chocolatées...) qu'une boutique gourmande dont les rayons proposent une très belle carte de produits repérés chez des producteurs essentiellement méridionaux.

Sucré, salé, iodé, saumuré, vinaigré... sourcé

"Chinés" depuis longtemps au gré des séjours d'Anne et Thierry dans le Sud de la France, charcuteries, vinaigres rares, biscuits, nougats, confitures, vins, etc... référencés par Épicerie 41 sont tous issus de fabrication artisanale ou bio⁽¹⁾.

Un rayon de frais et sous vide - poissons fumés, olives picholine, produits laitiers, charcuterie (chorizo, saucisson, saucisse sèche) - avoisine une cave à vin dont les étiquettes sudistes vont rapidement s'étoffer de domaines aquitains.

Un corner "arts de la table" propose des produits design innovants, vaisselle, ustensiles, livres de cuisine, de très beaux grès aux couleurs délicates de la Manufacture de Digoin.

Pour bientôt une appli et du click and collect

Cette avenue reliant les places Pey-Berland et de la Victoire étant très fréquentée par les cyclistes, Épicerie 41 entend bien les chouchouter... mais pas qu'eux. Un comptoir de petite restauration "faite maison" propose sandwiches, tartes, quiches, assiettes de poisson fumé, à emporter ou consommer sur place et bientôt, une application proposera du click and collect pour attraper son repas ou ses produits à la volée sans avoir à se garer.

Lundi au samedi de 10h30 à 19h30

☎ 05 56 20 62 22 - www.epicerie41.fr - Facebook - Google+ - Instagram

⁽¹⁾ *Gamme de prix allant de 6,00€ une superbe confiture de clémentine corse bio, à 6,80€ un vinaigre à la cardamome, ou 7,60€ une bouteille de Merlot rouge du Domaine des Loubatières, 7,00€ un pain d'épices aux écorces d'oranges confites, 4,60€ un riz noir de Camargue IGP...*

Rencontre

avec Anne Delannoy et Thierry Pinard
deux épiciers néo-bordelais

Pourquoi votre désir de changement d'orientation professionnelle s'est-t'il concrétisé par l'ouverture d'une épicerie à Bordeaux ?

Anne & Thierry : Nous sommes depuis longtemps des passionnés de belles tables, de vins, de produits authentiques, savoureux et originaux. A l'occasion de nos déplacements familiaux dans le sud de la France, nous en découvrons toujours de nouveaux et visitons les producteurs de bonbons, d'amandes, d'olives, des fabricants de nougat... nous nous étions ainsi constitué un carnet d'adresses gourmandes où nous nous fournissions. À cette époque nous habitions Paris. Anne était secrétaire générale dans une association professionnelle et Thierry était responsable marketing et commercial dans une firme automobile. Nous n'avions pas encore envisagé d'ouvrir une épicerie. Lorsque nous avons choisi de bâtir ensemble un nouveau projet de vie, épanouissant, il nous est apparu que notre goût commun pour les voyages à la découverte de nouveaux producteurs, d'artisans, de fabricants de vaisselle et de linge de cuisine, pouvait trouver à s'exprimer quotidiennement en créant une épicerie.

Comment avez-vous sélectionné vos fournisseurs et votre gamme de produits ?

Anne & Thierry : La sélection des producteurs s'est effectuée de deux manières : par le bouche à oreille ou par recommandations de nos amis, mais également en référénçant les producteurs que nous avons découverts au cours de nos voyages. Eux-mêmes nous ont signalé d'autres adresses où trouver des produits complémentaires des leurs... Notre gamme a également été complétée par la recherche sur internet des produits pour lesquels nous n'avions pas identifié de fournisseurs. Nous nous sommes alors basés sur leurs références, leur profil (fabrications traditionnelles et artisanales) et la qualité de leurs produits. La sélection de l'ensemble des produits comestibles et des vins, s'est effectuée par dégustation et il nous est arrivé d'écarter des producteurs recommandés, lorsque nous jugions leur qualité en dessous de notre niveau d'exigence. Mais à 90%, nous connaissons personnellement nos fournisseurs et avons testé chaque produit.

Votre recherche portait-elle également sur des produits bio ?

Thierry : Pas initialement. Mais en développant notre carnet d'adresses nous avons référencé nombre de producteurs qui s'étaient engagés dans cette démarche... Aujourd'hui, 50% de nos fournisseurs produisent en bio.

Vous proposez également des produits frais sous vide...

Anne : ...des poissons fumés de manière artisanale dans les Landes (truite, saumon)... des olives vendues par un producteur du Gard qui nous fournit également des olives en bocaux... des produits laitiers -fromage blanc, crème fraîche, yaourts - issus de la transformation par une dame du lait de vache collecté dans la ferme de son mari, située à Aillas dans le sud de la Gironde.

Que propose votre comptoir de petite restauration ? Avez-vous en projet de proposer vos produits en click and collect ?

Thierry : en petite restauration, nous proposons uniquement du "fait maison" ! Anne prépare des quiches salées (à la truite, aux lardons, et des recettes aux légumes et lard), des tartes sucrées (aux fruits de saison : pomme, poire, fruits rouges...) et des sandwiches confectionnés dans un esprit classique avec de la charcuterie, des tomates séchées, du fromage... et bien sûr un très bon pain acheté chez un boulanger du cours d'Albret.

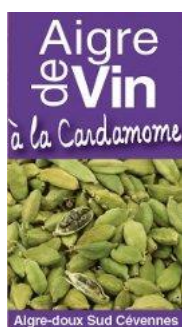
Nous avons effectivement le projet, dans quelques semaines, de créer un site et une application permettant le click and collect. Les cyclistes disposeront d'un parking, mais ils pourront également prendre à la volée la commande passée via l'application.

Comment positionnez-vous Epicerie 41 : une nouvelle adresse pour clients exigeants, ou un commerce de proximité et de dépannage ?

Anne : Nous revendiquons cette double casquette. Celle d'épicerie fine proposant de bons produits sélectionnés, mais également une boutique de passage où l'on trouve des aliments du quotidien - lait, yaourts, confitures - qui ne sont pas des produits de luxe, mais bénéficient de la même exigence de qualité. Nous ne souhaitons pas adopter un positionnement trop haut de gamme en pratiquant des prix élevés, mais nos produits sélectionnés sont forcément vendus à un coût légèrement supérieur à celui de la grande distribution. Tous nos produits sont "sourcés" et nos clients peuvent consulter en rayons la fiche de présentation de chaque producteur.

Des producteurs entre Gironde et Rhône

Produits salés, gourmandises, épices, condiments



Aigre Doux Sud Cévennes

Une gamme de vinaigres et moutardes rares

Vinaigrerie artisanale bio créée en mai 2008 sur le versant sud du Mont Aigoual à Saint André de Valborgne (30) par Sylvie Molard devenue aussi moutardièrre en 2014.

Produits :

21 vinaigres aromatisés par macération avec des fleurs, des fruits, des plantes et des épices.

4 vinaigres nature (vin, cidre, miel, balsamique) et vinaigre des 4 voleurs (vinaigre bien être santé par macération de 9 plantes et épices).

3 moutardes composées de graines de moutarde du Gard broyées à la meule de pierre, de vinaigre, d'huile d'olive, de baies roses et de curcuma.



Les Amandes du Mont Bouquet

Amandes et olives produites en France

Producteur et transformateur artisanal et familial d'amandes et d'olives au domaine de la Condamine près du Mont Bouquet dans le Gard.

Produits : 3 variétés d'amandes : Ferragnès, Ferrastar et Ferraduel,

5 variétés d'olives : Picholine, Négrette, Verdale de l'Hérault, Olivastre, Mordoré.

Nombreux produits transformés : biscuits, purées et crèmes d'olives, amandes grillées salées.

Prix de la Dynamique Agricole 2014 catégorie « Agriculture durable ».

Azaïs-Polito

Spécialités fines de poissons méditerranéens

Conserverie familiale et artisanale de plats cuisinés de poissons (sans conservateur et sans colorant) ancrée dans le port de Sète depuis 1963 dirigée par Jean-Claude Polito. C'est la dernière conserverie de Sète, 1^{er} port de pêche de la Méditerranée.

Produits : produits de la mer et des spécialités traditionnelles de Méditerranée : soupe de poissons de roche à la sétoise, rouille sétoise, moules et encornets farcis à la sétoise, aioli, soupe de langoustes et de homards, tapenade d'olives, anchoyades, brandade de morue, terrines aux saveurs marines, marinades de fruits de mer et de petits poulpes.

Prix de l'Innovation SIAL Paris 2012 pour le Mirepoix de poulpes.

Biolo'clock

Une gamme de 30 confitures bio

Exploitation en agriculture biologique d'une ferme à Montpezat (47) depuis le début du 20^{ème} siècle, puis création d'une activité de transformation artisanale familiale de fruits, reprise en 1996 par David Klockenbring (4^{ème} génération).



Produits : large gamme de produits à base de fruits issus de l'agriculture biologique. Des confitures avec plus de 30 parfums différents (noix, potimarrons, tomate verte, cynorhodon...), des compotes et des purées de fruits, des fruits au sirop, des fruits séchés.

Approvisionnement local de fruits privilégié. Confitures préparées de manière artisanale avec des fruits arrivés à pleine maturité et du sucre de canne, puis cuites au chaudron sur feu nu. Absence d'utilisation de conservateur, d'additif, d'exhausteur de goût.

Reconnu Meilleur BIO 2016 pour la confiture de clémentines corses.

Riz de Canavere

Des riz de Camargue labellisés IGP

Riziculteur depuis 4 générations, la société exploite plusieurs centaines d'hectares de rizières à Saint-Gilles (30) en Camargue... une riziculture utile car elle permet de lutter contre la désertification due au sel et de créer de l'activité économique (2000 emplois directs).

Produits : riz de Camargue, labellisé IGP : rouge, noir, rond, complet, long, blanc long.

Mise en œuvre de techniques respectueuses de l'environnement : consommation en eau quasi nulle, bilan carbone réduit, énergie électrique réduite.

Certifiée IGP Riz de Camargue depuis 2000 garantissant la provenance et la qualité du riz.



Les chips de l'Aveyron

Chips artisanales au sel de Camargue

Cette entreprise artisanale de Saint-Bauzély (12) propose des chips, sans colorant, sans conservateur et d'origine 100% française,

Sélection des matières premières : pommes de terre (BF15 et Charlotte) et huile de tournesol oléique. Brassage des pétales de pommes de terre pendant la cuisson selon 2 modes : mécanique et manuel. Salage au sel marin de Camargue et choix d'arômes 100% naturel.

Produits : chips nature et aromatisées (poivre noir, herbes, piment d'Espelette, tomate, roquefort).

1^{ère} au test Gourmets&Co en mars 2015



Chez Damaselles

Producteur de douceurs artisanales

Confiserie biscuiterie artisanale créée en 2006 par Christiane, issue d'une lignée de confiseurs et Alban Alonso, chocolatier. Implantée à Montpellier puis, depuis 2012, à La Canourgue dans les Gorges du Tarn.

Produits : des gâteaux et des confiseries à base de pâte d'amandes et de fruits confits. Les Damaselles, délicieux mélange de fruits confits et pâte d'amandes, création inspirée d'une coutume des étudiants au moyen-âge s'offrant des amandes et des oranges pour la rentrée. Labellisée « Qualité Sud de France ».

Lauréate du prix de la Dynamique Artisanale section Innovation.



Ferme de Valmalle

Châtaignes et marrons des Cévennes et du Haut Languedoc

Producteurs de châtaignes en agriculture biologique, 6 à 8 tonnes par an. Une châtaigneraie de 4 hectares et de 400 ans qui fournit pellegrines, rabairaises et figarettes, des variétés traditionnelles, et sert de pâturage aux moutons. Des vergers sur les pentes escarpées : variétés anciennes de pommiers, framboisiers et figuiers.

Produits : des produits à base de châtaignes (confitures, marrons au naturel, farine, purée) et des jus de fruits.

Obtention du label AB en octobre 2015. Médaillée d'Argent 2016 du concours départemental « Le Gard, Militant du Goût » pour la confiture de châtaignes avec morceaux. Participation à la démarche d'obtention de l'IGP Châtaignes et Marrons des Cévennes et du Haut Languedoc.





Ferme des Crozes

Légumes anciens et châtaignes en permaculture et en bio

Ferme cévenole située au-dessus du Collet de Dèze (48), reprise depuis 12 ans par Noémie Pailloncy qui, après avoir rénové les bâtiments, cultive des légumes anciens et récolte des châtaignes qu'elle transforme ensuite.

Culture en bio en permaculture à l'aide de ses chevaux afin d'adapter les méthodes aux caractéristiques des terres, en particulier les pentes montagneuses des Cévennes souvent dévastés par des orages lessivant toute la terre.

Produits : produits dérivés de la châtaigne - farine, bajana, velouté de châtaignes aux cèpes - et aussi jus de pommes ou sauce tomate.

Plants maraichers, baumes végétaux et plantes médicinales.

Fruitier des Cévennes

Atelier artisanal de transformation de fruits

Créé en 1987 en Lozère à Saint Michel de Dèze puis transféré en 2009 à Saint-Germain-de-Calberte, la société a été reprise début 2016 par Hélène Dubois.

Produits : confitures, coulis, nectars, sirops, pâtes de fruits et guimauves issus principalement de la transformation de fruits de la région achetés directement aux producteurs et cueilleurs. Madeleines au miel et croquants aux amandes.

Cuisson de courte durée en petite quantité dans des récipients en inox.

Trophée Lozère Gourmande 2016-2017 pour les pâtes de fruits et les coulis. Obtention de la marque Sud de France et de la marque De Lozère, répondant à un cahier des charges traduisant la transparence des pratiques et l'engagement des 150 producteurs impliqués.



La Gourmande

Foie gras produits par gavage traditionnel

Exploitation depuis 1976 de 3 sites par Emmanuel Jacquin, éleveur-producteur à Lamothe-Fénelon (Lot) maîtrisant toutes les étapes concourant à l'élaboration du foie gras de canard : élevage, préparation au gavage, gavage, conserverie et commercialisation.

Accueil des canetons nés en Dordogne le jour de leur éclosion, élevage en plein air en liberté pendant 14 à 16 semaines avec des céréales garanties sans OGM. Gavage traditionnel en parc collectif et au maïs grain entier récolté dans la région.

Préparation et réalisation dans la conserverie agréée CE avec des épices issus de l'agriculture biologique, sans additifs, ni conservateurs alimentaires.

Produits : foie gras, suprêmes et magrets, rillettes et confits, pâtés fins, spécialités cuisinées et salaisons.

Médaille d'Argent du Concours Général Agricole en 2011 pour le foie gras entier et en 2012, 2010, 2004 et 2001 pour le foie gras entier mi-cuit. Médaille d'Or du CGA 2015 pour les rillettes pur canard. Médaille d'Or du CGA 2016 pour le magret paré.



Le Grenier à Jambons

Élevage des cochons sur paille à la ferme

Jean et Paul Nocque, éleveurs-producteurs de porcs et artisans charcutiers depuis 2012 dans le Parc Naturel Régional Pyrénées Ariégeoises à Rimont (09).

Nourriture avec des céréales non OGM dans un environnement agréable garantissant la qualité gustative des produits. Transformation des porcs dans un atelier agréé CEE.

Produits : salaisons et charcuterie : jambon de pays (affinage 12 mois minimum), saucisses sèches, saucisson sec, coppa, chorizo, pâtés, rillettes.

Plats cuisinés : monjetade, lentilles ariégeoises, axoa, tripes, saucisses confites.

Cuisine selon des recettes traditionnelles par un maître artisan charcutier.



L'Huilerie de Blot

Huiles artisanales de fruits d'Auvergne

Une des dernières huileries artisanales d'Auvergne installée à Blot (63) dans la petite région des Combrailles, utilisant une méthode de fabrication inchangée depuis 1857, reprise en 1997 par Edwige et Bernard Bouleau.

Extraction mécanique du fruit ou de la graine sans adjonction de produits chimiques, lui permettant d'avoir la dénomination d'huile vierge. Ecrasement des fruits avec la meule en granit de la Sioule d'un poids de 1600 kg.

Chauffage au bois de la pâte obtenue, puis extraction de l'huile avec la presse hydraulique. Décantation en tonneaux de 200 litres pour que les restes de fruits se déposent.

Produits : huiles de colza, de pépins de raisin, de sésame, de noix, de noisettes et d'amandes douces, utilisant des fruits issus de l'Auvergne ou des régions proches.

Moutardes aux 2 piments, à l'ancienne, aux noix et au mout de raisin.

Vinaigres aromatisés aux truffes, à la framboise et aux noix.



Le Lozérien

Six variétés de champignons aux arômes préservés par séchage

Large gamme de champignons séchés, récoltés en Lozère, triés avec soin, et préparés au plus près de la collecte. Utilisation du séchage, l'un des plus anciens procédés de conservation des aliments, afin de préserver apparence et arômes des champignons proposés.

Produits : cèpes, girolles, chanterelles, mousserons des près, morilles, trompettes de la mort et mélange forestier.



Le Monde 100% épices en tubes

Des épices du monde entier

Une entreprise artisanale créée en 2005 par Dominique Le Clanche à Tinténiac (35), sélectionnant et assemblant les épices du monde entier.

Préparation et conditionnement manuel dans les ateliers en Bretagne dans des tubes avec protection UV pour les protéger de la lumière. Recherches des meilleures sources d'approvisionnement : sélection des provenances, achat direct auprès des producteurs, limitation des intermédiaires. Objectif : garantir l'origine, la composition et la qualité.

Produits : épices, herbes, mélanges prêts à l'emploi, 100% naturels, garantis sans additif, colorant ou exhausteur de goût pour permettre à chacun de créer son propre univers culinaire.



Maison Bruyère

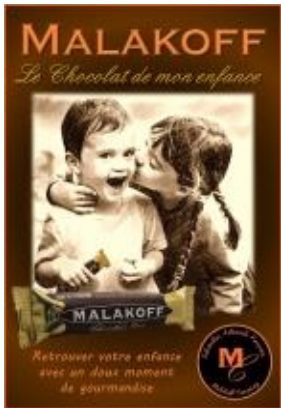
Recettes traditionnelles de biscuits régionaux

Biscuiterie artisanale familiale fondée à Graulhet (81) en 1964 par Roger Bruyère, boulanger, transférée à Lagrave en 2003 par son fils Christian, puis reprise en 2009 par ses petites filles et dirigée aujourd'hui par Léa Bruyère.

Remise au goût du jour de recettes traditionnelles de biscuits régionaux. Savoir-faire artisanal et rigueur dans la fabrication. Sécurité sanitaire et qualité gustative : choix attentif des ingrédients produits en France et emploi d'arômes naturels. Pas d'utilisation de produit de synthèse (ni colorants, ni additifs, ni exhausteurs, ni conservateurs) Conformité à la certification IFS Food garantissant une qualité optimale des conditions de production. Pétrissage semi-automatisé, défournage et emballage manuels.

Produits : croquants, fondants, gâteaux à la broche, biscuits apéritifs salés, biscuits roulés/pliés.





Malakoff & Cie

Barres chocolatées, tablettes et pâtes à tartiner

Recréation par Romain Chollier de la célèbre barre chocolatée aux éclats de noisettes Malakoff créée en 1855 à la demande de Napoléon III suite à la victoire de la bataille de Malakoff (Guerre de Crimée).

Démarrage de l'activité dans la crêperie familiale d'Alès puis création en octobre 2011 par Laurence et Romain Chollier d'une chocolaterie artisanale à Saint Christol Lez Alès (Gard). Fabrication de 20 000 à 30 000 barres de chocolat par semaine, 2 tonnes de chocolat transformées tous les mois manuellement.

Lauréat du 1^{er} prix « Alès Audace Entrepreneur 2015 » - Labellisé « Sud de France »
5 fois Médaille au concours départemental « Le Gard, Militant du Goût ».

Produits : 7 Barres chocolatées, tablettes et pâtes à tartiner sans huile de palme au chocolat, déclinées en 38 références dont une sans sucre.

Fabrication sans huile de palme et au beurre de cacao avec des arômes naturels.

Nougaterie des Fumades

Des nougats à croquer et à cuisiner

Entreprise familiale artisanale créée en 2000 par Sylvie et Philippe Dura, Maître Artisan, issus de la confiserie et la restauration, à Allègre-les-Fumades(30) au nord d'Uzès, reprenant une recette de fabrication de nougats d'un grand cuisinier et la déclinant en plusieurs parfums. Boutique-atelier passant de 60 m² à l'origine à 1000 m² au printemps 2016 pour accompagner la croissance de l'activité : 10000 visiteurs par an. Fabrication avec des amandes de la région, représentant 50% à 90% du nougat, avec des pistaches de Sicile, du sucre chaud cuit pendant 2 heures, du blanc d'œuf et du miel. Qualité et origine des matières premières.

Produits : 36 variétés de barres de nougats, certains pouvant être cuisinés (poulet farci au nougat au gingembre).

Prix du meilleur nougat attribué en 2011 par l'Ordre Culinaire International associant grands chefs et critiques gastronomiques

Paradis Moulin à huile

De grandes huiles de terroir

Moulin situé près d'Uzès (Gard) créé en 1917 dans un mas du XVI^e siècle à Martignargues, exploité par Christophe PARADIS, 4^{ème} génération de moulinier.

Cueillette et sélection des olives puis nettoyage des fruits avec la laveuse. Utilisation de la feuilleuse, puis de la broyeuse qui casse le noyau et en libère l'amande, faisant office de conservateur naturel.

Extraction de la pulpe et des margines de l'olive par centrifugation, le résidu constituant l'arôme essentiel pour l'huile d'olive et stockage dans des cuves.

Produits : huiles d'olive fabriquées avec uniquement des variétés d'olives en provenance du Gard : la picholine composant au moins 70 % de l'AOC, la fruitée à l'ancienne, la négrette, la bouteillan et l'aglandau.

Médaille Or du Concours Général Agricole 2016 pour 2 variétés de bouteillan, fruité mûr et fruité vert, et d'Argent pour l'AOP Huile d'Olive de Nîmes 100% picholine et pour l'aglandau. Médaille au CGA sans interruption depuis 1998.





Safranière de la Mimente

Gelées, crème de marrons bio et sirops au safran

Entreprise artisanale créée en décembre 2015 à Cassagnas en Lozère suite à un parcours de reconversion par Sandrine Leitao cultivant le safran et le transformant en confitures, crème de marrons et sirops.

10000 bulbes de crocus cultivé sur 1 hectare de terrain sur lequel sont aussi plantés des arbres fruitiers.

Première récolte : 11 grammes

Deuxième récolte : 30 grammes

Produits : gelée de coings, de poires, de pommes au safran, crème de marrons bio au safran, sirop de safran.

Labellisée Esprit Parc National, marque collective délivrée par les parcs nationaux attribué à des produits préservant la biodiversité et portant leurs valeurs.

Produits laitiers, poissons

Les yaourts de Nadège

Des produits laitiers girondins

Entreprise artisanale de fabrication de yaourts fermiers, créée à Aillas (33), suite à la crise laitière de 2010 par Nadège Peudupin qui transforme sur place une partie du lait des 100 vaches laitières de l'exploitation agricole de Didier Lussac, son compagnon. Fabrication de 4000 pots de yaourt par semaine. Vente sur 3 marchés, 15 écoles et à la ferme.

Création d'un laboratoire en décembre 2010 dans lequel les opérations suivantes sont mises en œuvre : pasteurisation, ensemencement des ferments, passage en conditionneuse puis 4 heures en étuve et stockage en chambre froide

Respect des normes CE.

Produits : yaourts nature et aromatisés (fraise, vanille, citron, abricot).

Lait cru, fromage blanc, crème fraîche, riz au lait, semoule, semoule au caramel.



Fumage d'Angresse

Poissons fumés de manière artisanale

Le fumage artisanal d'Angresse (Landes) n'utilise que des poissons frais (pas de congélation) saumons d'Écosse bio ou Label Rouge, file au couteau et retire les arêtes à la pince.

Produits : saumon fumé, anguille, truite, thon, espadon fumé.



Une gamme de vins et spiritueux

Château Mourgues du Grès

Vins AOP Costières de Nîmes : rouge, rosé et blanc

Un domaine familial de 65 hectares en coteaux et terrasses sur l'AOP Costières de Nîmes, ancien couvent des Ursulines de Beaucaire, exploité depuis 1990 par François Collard, ingénieur agronome et œnologue qui a fait ses premières armes au château Lafite-Rothschild.

Des terroirs variés qui permettent des assemblages équilibrés et une devise « Sine Sole Nihil » (rien sans soleil) symbolisant la recherche d'une belle maturité.

Une grande richesse d'encépagement : pour les blancs, Grenache, Roussanne, Viognier, Vermentino, Marsanne, Clairette, pour les rouges et rosés, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan, Marselan. Des vins de caractère, frais, gourmands et structurés.

Fervent adepte des démarches environnementales et de préservation du patrimoine. Certification BIO en 2014 et vinification sans soufre de tous les vins depuis 2015.

Produits : vins AOP Costières de Nîmes : rouge, rosé et blanc.



Domaine Chabrier Fils

Assemblage de grands cépages méditerranéens

Domaine familial de 60 hectares créé en 1925 par le grand-père des exploitants, au pied des tours du Duché d'Uzès sur les communes de Bourdic, Arpaillargues-Aureillac et Uzès, exploité depuis 1988 par Christophe et Patrick Chabrier, deux vigneron passionnés, qui ont créé leur propre cave en 1998.

Une mosaïque de terroirs : calcaires crayeux, graveleux, marnes, sols caillouteux et des cépages adaptés à ces terroirs. Une grande rigueur dans le travail de la vigne, des rendements limités et une vinification « sur mesure » à la parcelle. Un chai enterré permettant l'élevage des cuvées haut de gamme en fûts de chênes uniquement français.

Produits : AOP Duché D'Uzès : assemblage de grands cépages méditerranéens tels que le Grenache Noir et Blanc, le Carignan, la Marsanne, Viognier.

IGP Cévennes.

IGP Coteaux du Pont du Gard.

Médaille d'Or au Concours Général Agricole Paris 2016 pour les Coteaux du Pont du Gard 2015 et médaille d'Argent pour le Duché d'Uzès 2015.

Médaille d'Argent au Concours des vins de Nîmes 2016 pour l'IGP Cévennes 2015.

Domaine des Loubatières

Vins blanc, rouge et rosé IGP Cévennes

Propriété viticole familiale exploitée à Bauzely (30) par Christel Guiraud succédant à son père en 1994, au carrefour de la Camargue et des Cévennes, au coeur d'un terroir argilo-calcaire propice à la vigne. Depuis 2003 sélection et vinification de sa production en agriculture raisonnée. Installation d'un égrappoir pour trier la vendange et augmenter le temps de macération et d'un groupe de froid pour optimiser les fermentations.

400 hls vinifiés et 10 000 cols mis en bouteilles pour le millésime 2010.

Produits : IGP Cévennes blanc, rouge et rosé

Médaille d'Argent au concours Général Agricole de Paris en 2016 et 2014 pour le Syrah Rosé.

Médaille de bronze au Concours de vins de Nîmes 2016

Médaille d'Or au concours des Vignerons Indépendants de France en 2015 et de bronze en 2016 pour le Chardonnay et en 2010 pour la Syrah Rosé



Roc des Anges

Des vins bio à base de cépages catalans dominants

Domaine de 35 hectares créé en 2001 par Marjorie Gallet, alors âgée de 23 ans, à Montner (66), en Catalogne Nord adossé au versant nord de la montagne de Força Real, sur un coteau au sol blanc au milieu des schistes noirs avec une veine de quartz.

Sols de schistes superficiels avec horizon de surface constitué de sables, avec une roche mère à 1 mètre de profondeur, très friable, permettant l'infiltration des racines et leur alimentation hydrique pendant la saison sèche.

Vignoble cultivé en Bio (certifié par Bureau Véritas) et en Biodynamie depuis 2011 (contrôlé par Byodivin depuis 2013). Un rendement bas de 20hl/ha normal pour un vignoble ancien sur des sols pauvres, secs et minéraux. Vinifications en levures indigènes, travail simple, précis et naturel en cave, basé sur le respect de la respiration du vin.

Produits : des vins de caractère préservant le fruit à base de cépages catalans dominants : Grenache noir, gris, blanc, Carignan noir et blanc, Maccabeu et Syrah.

En rouge : Segna de Cor 2015 (AOP Côte du Roussillon Villages) et Unic 2015 (IGP Côtes Catalanes). En blanc : Llum 2015 (IGP Côtes Catalanes).

Domaine du Pountet

Des vins d'assemblage du Sud-Ouest

Domaine de 13 ha à Saint Cirice (82) dans le vignoble du Brulhois, appellation vin du Sud-ouest entre Gascogne et Quercy au bord de la Garonne, repris en 2003 par Guillaume et Amanda Combes, propriétaires récoltants.

Terroir aux sols graveleux et argilo-calcaires.

Travail du sol en milieu de rang, conduite du vignoble en agriculture bio pour les raisins rouges et en agriculture raisonnée pour les raisins blancs, vendange au vert systématique, effeuillage et éclaircissement manuels.

Produits : assemblages de 4 cépages : Malbec, Tannat, Merlot et Cabernet Franc.

Réalisation de 4 vins : L'Horloge, Eclats de Fruits, Parfum d'Automne (60% Mauzac et 40% Petit Manseng) et Plaisirs d'été.

Médaille d'Or au Concours des Vignerons Indépendants en 2013, 2012 et 2011 pour l'Horloge, 100% Malbec. Médaille d'Argent au Concours des Vignerons Indépendants en 2014 pour Eclats de Fruits, assemblage principalement de Merlot et Malbec.

Château Roquefort

Des vins rouge, blancs, rosés issus de terroirs magnifiques

Exploitation viticole familiale d'une centaine d'hectares, située à Lugasson (33) dans l'Entre-Deux-Mers, entre Garonne et Dordogne, reprise en 1976 par Jean et Christiane Bellanger, désormais dirigée par Frédéric et Anne leurs fils et belle-fille.

Des collines et des pentes escarpées autour d'un plateau calcaire, cadre idéal pour l'épanouissement des vignes. Une belle diversité de terroirs avec des limons argileux et des sols argilo-calcaires.

Membre de la première association pour le « Système de Management Environnemental » du vin de Bordeaux certifié ISO 14 001 : respect des équilibres naturels et du cycle végétatif de la vigne : maîtrise des rendements.

Vinification basse température et macération pelliculaire, taille selon la méthode dite « Guyot double » en laissant au maximum entre 14 et 16 boutons par pied.

Elevage en cuves et barriques de chêne, puis assemblage.

Produits : pour les rouges et rosés, cépages de Merlot, de Cabernet Sauvignon, de Cabernet Franc. Pour les blancs, cépages de Sauvignon blanc et de Sémillon.

Vins rouges : château Roquefort, Roquefortissime, cuvée Jean Bellanger et château Domi-cours. Vins rosés : château Roquefort. Vins blancs : château Roquefort et Roquefortissime



Champagne Moutardier

Des cuvées valorisant le Pinot Meunier

Vignoble champenois de 18 hectares s'étendant sur des coteaux exposés plein sud dans la vallée du Surléon, affluent de la Marne, cultivé depuis la fin du 19^{ème} siècle par la famille Moutardier, qui élabore son propre champagne depuis 1920, au village Le Breuil à 25 km d'Épernay, actuellement dirigé par William et Simon, la 5^{ème} génération.

Vinification assurée sur place dans une cuverie thermo-régulée favorisant la fermentation. Assemblage des vins de la dernière vendange avec les vins de réserve pour garantir la constance du goût des cuvées.

Vieillessement dans les caves tempérées, puis remuage, dégorgement et habillage des bouteilles.

Produits : cuvées de champagne issues du cépage Pinot Meunier leur donnant fraîcheur et fruité : Carte d'Or brut : 85 % Pinot Meunier et 15 % Chardonnay, Cuvée Rosée brut : 80 % Meunier dont 18 % Coteaux champenois rouge et 20 % Chardonnay.

Médaille d'argent au Concours Général Agricole 2013 et 2012 pour la Cuvée Rosée.

Médaille de bronze au Decanter Asia Wine Awards 2013 pour Carte d'Or brut.

Domaine de Bilé

Armagnac, fruits à l'Armagnac, vins et Floc de Gascogne

Domaine viticole de 20 hectares, créé en 1962 à Bassoues (32) par la famille Della Vedove qui a distillé en 1973 sa première eau de vie, actuellement géré par Marie-Claude et Didier et leurs enfants, Romain et Thibaut.

Bastide fortifiée (14^{ème} siècle) du Haut Armagnac, vignobles de coteaux à pente douce propices à la culture de la vigne depuis des siècles.

Cépage utilisé pour la distillation : Ugni blanc.

Vendanges à la machine, pressage des grappes et mise en fermentation du mout.

Distillation ensuite en alambic à simple chauffe, mise en fût de chêne de l'eau de vie pour une durée de 6 à 7 années. Elaboration des armagnacs uniquement en millésimes sans assemblage

Produits : Armagnac, fruits à l'Armagnac, vins et Floc de Gascogne.

Adhésion au label Excellence Gers garantie de l'origine des produits et de leur traçabilité.

Médaille d'Argent au Concours Général Agricole 2016 pour le Floc de Gascogne rosé.



Les arts de la table

Manufacture Digoin

Objets culinaires en grès émaillé à la main

Entreprise artisanale et familiale fondée à Digoin (71), en 1875 dans la « vallée de la céramique » fabriquant des pièces en grès pour la cuisine, relancée en 2014 par Corinne Jourdain.

Conception des modèles et des moules en plâtre, façonnage et émaillage à la main des objets culinaires. Pâte grès fabriquée dans les ateliers à partir de matières minérales naturelles originaires de régions de France.

Cuisson à 1250°C assurant l'étanchéité et la résistance de l'émail nécessaires pour conserver les aliments sans transmission d'odeur

Grande capacité du grès à emmagasiner puis à dispenser aussi bien la fraîcheur que la chaleur et à garder à bonne température les plats

Produits : la collection MD1875, l'art de vivre contemporain avec des ustensiles culinaires traditionnels pour une cuisine saine et naturelle.



Garnier-Thiébaud

Damassés de coton produit dans les Vosges

Société de conception et de fabrication de damassés de coton créée en 1833 à Gerardmer (88), dirigée par Paul de Montclos, assurant toutes les étapes de production (teinte, tissage, ennoblissement et confection), garantie d'une origine française.

Labellisée « Vosges Terre Textile » et « Entreprise du Patrimoine Vivant » depuis 2006.

Produits : linge de maison 100% français : tabliers, torchons, nappes.

2 traitements anti-tâche, un enduit imperméable et écologique (sans PVC) et Green Sweat utilisant une technologie de pointe activée par le repassage.



Pebbly

Ustensiles de cuisine design et innovants

Marque française créant des produits jeunes et modernes pour la cuisine, distribuée par N2J, PME française créée à Bordeaux, qui commercialise des marques innovantes et design dans le secteur des arts de la table et a ouvert son propre studio de design.

Produits : balances de cuisine et minuteurs électroniques, planches à découper et planches à pain en bambou, pinces à toast, dessous de plat en verre trempé.



Cookut

Des produits designés pratiques, simples et cools

Créée en 2011 à Lyon par Grégory Maitre et Théo Dumont, cette marque française - dont le slogan est "Live, Cook, Love" - conçoit et fabrique - pour la cuisine, la table et la maison - des produits design innovants en termes de fonction, niveau de qualité.

Produits : une gamme variée allant de la découpe à la cuisson en passant par les arts de la table, les accessoires et la boisson : couteaux, cocottes, planches à découper, infuseurs à thé, décapsuleur, mugs, éponges écologiques...

