

● **Vins de Provence MISSIONS**

“Conseil interprofessionnel des vins de Provence” Actions de promotion au Brésil...

La mission Brésil s'est inscrite dans la stratégie politique et économique de la région et a fait suite à une mission importante menée en 2004 au Brésil, et à laquelle le CIVP avait délégué deux membres de son bureau.

Sous l'égide du conseil régional et de la chambre régionale de commerce et d'industrie, (organisation générale assurée par la CCI Marseille Provence), la mission 2006 a associé plusieurs domaines d'activités, la politique, les entreprises de l'industrie, des services et de l'agro-alimentaire, le tourisme, la gastronomie de Provence avec Dominique Frérard, chef du Sofitel Marseille et les vins de Provence.

Les participants ont perçu que le marché brésilien est en train de s'ouvrir, que le rosé a intéressé de nombreux interlocuteurs rencontrés et que les similitudes de mode de vie avec la Provence représentent un atout évident pour la commercialisation des vins de Provence au Brésil.



... et à Hong-Kong

Le développement économique et la mutation sociale de la Chine ont incité le CIVP à participer à une mission à Hong-Kong où des entreprises viticoles de Provence étaient présentes au salon Vinexpo Asia, ainsi qu'à la conférence dégustation, destinée aux importateurs, restaurateurs et journalistes de Hong-Kong.

Il est apparu que le marché chinois ne connaît pas ou très peu les vins de Provence et que se battre sur les couleurs traditionnelles (rouge et blanc) semble illusoire vu la taille du marché, la concurrence et les moyens disponibles, alors qu'il existe une bonne opportunité de placer le rosé Provence dans le mouvement actuel de développement de la Chine et de "découverte des produits étrangers". ♦



● **Concours CRÉATION LITTÉRAIRE**

“Le prix de la nouvelle gourmande” La gourmandise des mots

Le prix de la nouvelle gourmande a été créé par la ville de Périgueux, en 2004, à l'occasion du 8^e salon international du livre gourmand. En raison du succès rencontré dès sa première édition, la ville de Périgueux a décidé de reconduire annuellement ce concours, dès 2005.

Cette 2^e édition a connu un très large rayonnement qui s'est traduit par la participation de 160 écrivains venant de tous les départements ou régions françaises...y compris Tahiti et de l'étranger : Québec, Belgique, Suisse, Angleterre, Israël et Congo. Ce prix, qui a pour objet "de susciter et favoriser la création littéraire dans le cadre des arts culinaire et gastronomique", est doté de 3 000€, alloués par l'institut Eugène Le Roy. Il s'agit d'un concours ouvert à tous, sans distinction d'âge et de nationalité. Le jury, composé d'éminentes personnalités de la littérature et de la gastronomie, est co-présidé par Yann Quéffelec (écrivain, Goncourt 1985) et Jean Luc Petitrenaud (chroniqueur gastronomique).

Le sujet de la nouvelle gourmande a pour ingrédients : "le plaisir, la satisfaction et l'éveil des sens que peuvent faire naître, dans la réalité ou dans l'imaginaire, la confection, la réussite ou la dégustation d'un plat, d'un repas autant que les odeurs et les couleurs d'un marché". Il s'agit d'un récit bref, de fiction, dans lequel la qualité de la langue française doit permettre de savourer les mots avec délectation. La nouvelle gourmande doit être constituée de 6 à 10 feuillets dactylographiés de 1 500 signes chacun. La date limite d'envoi des manuscrits est fixée au samedi 26 août 2006. Le prix sera proclamé et remis le 17 novembre 2006 à Périgueux lors du prochain salon international du livre gourmand. ♦

• Pour être prises en compte, les nouvelles devront être impérativement conformes aux modalités du règlement, disponible sur demande à : Prix de la nouvelle gourmande. Salon international du livre gourmand de Périgueux. Le Palace 15, rue Bodin - 24 000 Périgueux. Tél (0)5 53 05 53 55 - Fax (0)5 53 06 18 64. E-mail : silg@wanadoo.fr



● **Produit PACKAGING**

“Fernando Pensato” Nouveau format de bidon

Afin de mieux satisfaire sa clientèle, Fernando Pensato vient de mettre en place un nouveau format de bidon pour son huile d'olive, le gallon, qui équivaut à 3,785 litres.

Peu conventionnel il possède la largeur d'un bidon de 5 litres et la hauteur d'un bidon de 3 litres. De ce fait, il est plus stable et d'un poids plus léger, ce qui le rend plus maniable pour les chefs, en cuisine. Bien plus esthétique que son grand frère de 5 litres, ce gallon devra également séduire la clientèle des épicerie fines. ♦

• Le nouveau bidon de 1 gallon est disponible chez Comtesse du Barry à Monaco et chez Caviar House à l'Hilton Cannes.

Association des sommeliers d'Europe

Au bout d'un an et demi existence, l'ASE est très fière d'être la première association à avoir présenté un projet de mobilité d'envergure internationale auprès de l'agence européenne Socrates-Léonardo. Nous travaillons à présent en étroite collaboration avec le gestionnaire conseil responsable des projets de mobilité afin de peaufiner et d'étayer notre projet pour le mener à bien pour début 2007.

Les choses se construisent peu à peu, mais l'important est que chaque étape franchie soit solide et qu'elle nous permette d'accéder à une marche supérieure (il ne faut surtout pas oublier que nous n'avons qu'un an et demi d'existence et qu'aujourd'hui, nous sommes reconnus et appréciés à l'extérieur de la France). Nous sommes pour l'heure dans le vrai en étant restés fidèles aux idéaux qui nous ont amené à créer cette association, aux buts que nous nous sommes fixés et qui sont véritablement dans l'optique d'un plus pour l'avenir du métier de sommelier et pour la sauvegarde de nos vins européens. Nous restons en cela complémentaires des autres associations de sommeliers.

Par ailleurs, nous sommes partenaires du "Trophée de la cuisine provençale", membres du comité d'organisation des "Wine woman awards", en relation étroite avec la mairie de Nice pour l'organisation des dégustations prévues dans le cadre du "bicentenaire de l'année garibaldiennne", également partie prenante de la manifestation "Vinoplurielles" qui devrait se dérouler à Libourne en 2007.

Aujourd'hui nous voulons faire savoir que l'ASE existe, qu'elle avance dans ses projets et que les personnes intéressées (stagiaires ou maîtres de stages) peuvent se rallier à nous et participer aux travaux de notre association. Nous avons à besoin de soutien et de "bras" pour aller encore plus loin car nous sommes prêts à faire partir notre projet mobilité d'autres pays européens. ♦

PHOTO X DR



• BRIGITTE LELOUP, Présidente A.S.E.
www.sommeliers-europe.com