

Blaye au comptoir remet le couvert

L'appellation Blaye Côtes de Bordeaux a relancé cette année l'opération Blaye au comptoir. Pendant deux jours, les 9 et 10 novembre, 50 vignerons ont animé quelque 50 établissements partenaires pour aller à la rencontre des amateurs de vin. En juin prochain, l'opération se déroulera pour la première fois à l'étranger, à Bruxelles.



Mickaël Rouyer, directeur du syndicat viticole Blaye-Côtes-de-Bordeaux, et Marion Reculet, vigneronne au château Le Camplat, au restaurant L'Assemblée (Paris 7^e), partenaire de l'opération.

Le prix Edmond-de-Rothschild récompense trois sommeliers

Organisé en partenariat avec l'Association des sommeliers de Paris, le prix Baron-Edmond-de-Rothschild du jeune sommelier a distingué trois lauréats: Loïc Petit, du lycée d'Étiolles (sommelier à l'hôtel Lancaster), Camille Guibert, du lycée de Sucy-en-Brie (La Cave, restaurant à Montreuil), et Pierre Guignard, du lycée Albert-de-Mun à Paris (hôtel Bristol).



Le professeur de Camille Guibert (à gauche), Philippe Faure-Brac, président de l'UDSF, Pierre Guignard, Alexis de la Palme (au second plan), directeur général de la compagnie vinicole Baron Edmond de Rothschild, Loïc Petit et Jean-Luc Jamrozik, président de l'Association des sommeliers de Paris.



De g. à dr.: Arnaud Rolland, directeur RSE de CCEP France, Olivier Dexemple, directeur marketing et développement de CCEP France, et Gilles Paillard, directeur général de SOS Villages d'enfants, lors de la signature du partenariat le 9 novembre dernier au musée des Arts forains (Paris 12^e)

Capri-Sun, partenaire de SOS Village d'enfants

Richesse de deux nouveaux parfums en 2016 (fruit crush et bio), la marque de boissons pour enfants distribuée depuis dix ans par Coca-Cola European Partners (CCEP) en France, Capri-Sun, annonce un partenariat avec l'association SOS Villages d'enfants. Objectif: créer un fonds commun pour soutenir des projets d'aide à l'insertion et à l'accès à l'éducation, à la culture et au sport de jeunes enfants en difficulté. Ils pourront également rencontrer le tennisman Jo-Wilfried Tsonga, ambassadeur de la marque depuis deux ans.

Le chocolat Valrhona magnifié par un Suédois

Frederik Borgskog est le grand gagnant de la compétition internationale organisée par Valrhona qui, un an après avoir été relancée lors du 10^e Congrès international des chefs, s'est achevée le 24 octobre dernier (lors du 11^e ICC). Le chef suédois s'est illustré face à sept candidats en provenance de France, du Japon, des États-Unis, de Suède, de Suisse, d'Italie et d'Espagne et remporte la somme de 5000 €. Damien Gendron, champion de France du dessert, a décroché le second prix accompagné d'un chèque de 2000 €, et Benjamin Kunert, chef suisse, le prix spécial de la presse.



Le gagnant, Frederik Borgskog, et Anthony Valla, directeur des ventes Amérique du Nord chez Valrhona

Les ravioles de Saint-Jean s'offrent un chef étoilé

Dans le showroom de la Cornue à Paris (7^e arrondissement), les représentants de l'entreprise Saint-Jean, spécialiste de ravioles et de quenelles basé dans le Dauphiné, ont présenté, le 15 novembre, la nouvelle marque dédiée exclusivement à la RHF, Royans (plus de détails dans la rubrique En cuisine p. 28). À cette occasion, la société a annoncé son partenariat avec le chef étoilé Christophe Aribert (Les Terrasses, à Uriage dans l'Isère), qui a décliné la raviole sous toutes ses formes.



Le directeur général de la société Saint-Jean, Guillaume Blanloeil, et Christophe Aribert