

Edition : 28 mars 2024 P.29
Famille du média : Médias régionaux
(hors PQR)
Périodicité : Hebdomadaire
Audience : N.C.



Journaliste : -
Nombre de mots : 273



Carte de France. « Des vins de qualité à la portée du plus grand nombre », c'est la clef du succès du Salon, placé cette année sous le signe du vin et de la gastronomie. Parmi les 61 vignerons présentant 150 appellations, Rémi Léorat, le local de l'étape, a fait déguster ses vins IGP d'Ardèche du domaine Mirabel-Charmis. Photos : F. Cheynel

Le plein de visiteurs pour le Salon des vins de France

CHARMES-SUR-RHÔNE Des chariots remplis, des exposants satisfaits, des ateliers complets et 5 200 visiteurs. Un beau succès pour les 20 ans du salon.



Parrain d'exception. Marcel Ravin (au centre), chef doublement étoilé du palace Le Blue Bay à Monte-Carlo, a conquis les heureux participants de l'atelier mets et vins, qu'il a animé avec le sommelier Guillaume Reynaud, sur fond d'un superbe portrait réalisé par le photographe Claude Fougeirol, artiste invité de cette 20^e édition.



E **xotisme.** Marcel Ravin a proposé un agneau des préalpes boucané aux saveurs martiniquaises de colombo, canne à sucre de la Côte d'Azur et citron cédrat. Un plat pour le moins exotique !



L **a recette.** Olivier Samin, chef étoilé du Carré d'Alethius, a proposé un agneau confit 36 h à basse température, avec mousseline de carotte des sables et jus infusé au mûlilot.



U **ne équipe de choc.** Nano, Nadège et Gilbert font partie des 180 bénévoles que les présidents du club : Roland Pelurson, Michel Javelas et Alain Roustand réussissent à mobiliser chaque année. Sur le stand de la Cuvée des 20 ans, un Puisseguin St-Emilion 2021 et un Viré Clessé 2022, ornés d'une étiquette collector.