



Le 8 novembre 2007

Communiqué n°3

Grand Tasting 2007 : un festival du vin sous le signe de la passion

**Le 30 novembre et 1^{er} décembre prochain,
deuxième édition du Grand Tasting au Carrousel du Louvre, à Paris.
Organisateurs de l'évènement, Michel Bettane et Thierry Desseauve,
les journalistes dégustateurs, auteurs du guide de référence
dévoilent ses temps forts.**

Le Grand Tasting, un salon du vin de plus ?

Michel Bettane et Thierry Desseauve :

« Nous avons voulu créer ce que nous rêvions de rencontrer depuis toujours : un lieu où pendant deux jours, les amateurs de bons vins partagent toutes les facettes de la civilisation du vin ! Bien sûr, au Grand Tasting, on pourra choisir et acheter des vins, mais nous voulons qu'un amateur, quelque soit ses connaissances, savoure tous les instants de sa visite. Le plaisir de la dégustation bien sûr mais aussi celui de la rencontre humaine avec les vignerons et de l'esthétisme. »

Le Grand Tasting : un festival du vin comme il existe des festivals de musique ou de cinéma

« Pour continuer l'analogie, nous sommes vraiment heureux de la programmation de cette édition : 240 grands producteurs français dont plusieurs extrêmement prestigieux et rares mais aussi de nombreux jeunes créateurs ultra doués, la crème des vignerons italiens, un espace pour (re)découvrir le cognac, etc. »

Comme dans la musique, Le Grand Tasting propose de nombreux master class...

« Pendant une heure, producteurs ou personnalité explorent avec nous et le public le bonheur des grands vins. Parmi les 19 master class prévus, plusieurs constitueront des moments uniques. »

Les 5 vins préférés de Bettane & Desseauve en 2007 :

« La dégustation des plus grands vins des cinq producteurs de l'année de notre Grand guide des vins de France, **Château Mouton-Rothschild** (Pauillac), **Domaine Eric Rousseau** (Chambertin), **Domaine Zind-Humbrecht** (Alsace), **Bollinger** (Champagne) et **E. Guigal** (Côte Rôtie) : la découverte de cinq nectars si différents en compagnie de leur créateurs ! »

Les vins de ma vie avec Guy Roux et Alain Senderens :

« Le vin, c'est peut-être avant tout, une affaire de passion qui s'empare des esthètes connaisseurs mais aussi du simple amateur. Nous avons proposé à des personnalités qui sont aussi de grands épicuriens de nous raconter « les vins de ma vie ».

Guy Roux, le célèbre entraîneur de football, nous racontera à travers cinq grands crus son amour du chablis et de sa région mais aussi ses découvertes œnophiles qui ont jalonné son exceptionnelle carrière. Dans un tout autre registre, mais tout aussi passionné, le merveilleux chef Alain Senderens fera partager sa conception des accords autour des vins qui lui ont procuré les plus grandes émotions gastronomiques.

Connaissant la passion communicative qui anime l'un et l'autre, nous ne céderons notre place sous aucun prétexte ! »

La plupart des évènements sur le vin oublient que la gastronomie est le plus sûr allié des bonnes bouteilles. Est-ce que Le Grand Tasting innove en ce domaine ?

Ateliers du Goût et Bars gourmets

« Avec notre partenaire ELLE à table, nous avons installé l'Atelier du goût où des chefs réalisent devant et pour le public des accords mets et vins avec de grands champagnes comme Deutz ou Salon, ou des vins pleins de personnalité, comme les merveilleux liracs du Domaine de la Mordorée.

Le public pourra faire une halte savoureuse aux **Bars gourmets** créés par **Petrossian** pour le saumon fumé ou **Jean-Yves Bordier** pour le beurre... »

Le cadre général et le décor du Grand Tasting participent au plaisir de la visite... ?

« Bien sûr ! Nous voulions à tout prix éviter les alignements de tables à nappe blanche ou les stands criards qui sont à l'opposé de notre idée du raffinement de la civilisation du vin.

L'équipe d'organisation a souhaité que l'esthétisme des lieux soit à la hauteur de l'émotion que procure la dégustation grâce à la complicité de la **Tonnellerie François Frères**.

Le hall d'entrée sera une évocation de la magie des chais.

Souci du beau et du performant, c'est dans les **fameux verres Riedel** que chaque visiteur dégustera.

Parce qu'un grand vin est une œuvre d'art, **le peintre Patrick Cambolin** exposera ses œuvres extrêmement originales, réalisées sur des douelles de barriques.

Le célèbre **jardinier-paysagiste Pierre-Alexandre Risser** a imaginé un décor étonnant à partir de ceps.

Dernier point, la société Remensis présentera ses produits de beauté issus de la soie du raisin dans un espace spécifique. »

Peut-on acheter des vins au Grand Tasting ?

« Bien sûr, même s'il ne s'agit pas d'une foire aux vins !

Les vigneronnes qui vendent en direct sont signalés dans le programme de dégustations qui est offert à tout visiteur ; d'autres sont disponibles chez les cavistes parisiens et l'indiquent.

Innovation : l'espace « cash and carry » animé par Cavestève

A la sortie du Grand Tasting, tranquillement, le public pourra retirer les vins achetés chez les producteurs participant à cet espace, même à l'unité et tout régler en une seule fois. »

Le vin, c'est intimidant, et si on n'y connaît rien ?

« Au Grand Tasting, on a préparé un **parcours pour les nuls** pour se décomplexer définitivement. On a aussi pensé à tous ceux qui avaient envie d'aborder le vin de façon ludique. En allant sur le site, on peut apprendre grâce à un test amusant quel est son profil de dégustateur. Au Grand Tasting, des parcours seront proposés selon le profil de chacun, pour une initiation amusante. »

Comment réserver ses places ?

Achat des billets

Sur place au Carrousel du Louvre de 10h30 à 21h30 le vendredi 30 novembre et de 10h30 à 20h30 le samedi 1^{er} décembre

Prix d'entrée

- 15€ pour une journée
- 20€ pour les deux journées

En ligne sur www.grandtasting.com ou sur www.fnac.com

Prix d'entrée

- Réduction de 20% sur les tarifs

Avantages

- Réservation des master class et les ateliers du goût
5€ pour les master class d'un seul producteur
30€ pour les master class prestige

Service de presse

BERNADETTE VIZIOZ COMMUNICATION

28, avenue de Suffren

75015 Paris

Tel : +33 (0)1 47 34 40 60

Fax : +33 (0)1 42 73 37 91

bernadette@bvizioz.com

www.bvizioz.com