

BEAUNE

Le Salon des pépites de retour samedi



En 2019, des domaines de régions viticoles comme le Jura ou le Chablisien étaient présents. Photo archives LBP/M. D.

Après deux éditions réussies en 2019 et 2020, le salon "Les pépites, l'avenir en bouteille", organisé par une vingtaine d'étudiants en sommellerie, gastronomie et services de luxe de l'Inseec wine & spirits institute (école de commerce axée autour du vin et située à Beaune), sera de retour samedi 12 février, au sein de la chapelle Saint-Étienne (lire par ailleurs).

Après deux premières éditions très vinicoles, avec à chaque fois onze domaines invités, les jeunes ont choisi de diversifier les professionnels conviés.

Deux domaines venus d'Alsace et de l'Aude

« Nous allons essayer d'en trouver des supplémentaires, car nous avons eu des annulations », annonce Lucas Guenard, l'un des organisateurs. Il y aura deux jolies références de Saône-et-Loire, avec le domaine Lagarde, installé à Rosey, dans la côte chalonnaise, ainsi qu'Alène Beauné, ancienne collaboratrice du château de la Crée, à Buxy.

Hors Bourgogne, le domaine du château Bouisset, dans l'Aude, et celui de Justin Boxler, en Alsace, représenteront d'autres viticultures.

PRATIQUE

■ Deux masterclasses

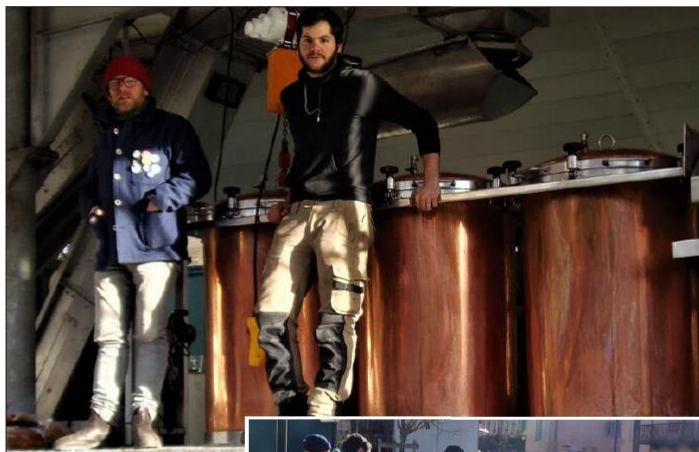
En plus du salon classique, les étudiants de l'Inseec organisent deux masterclasses : une sur le thé, qui se déroulera deux fois, samedi, entre 9 heures et 10 h 30, puis entre 11 heures et 12 h 30, et une autre sur la bière, organisée à 18 heures. Il est conseillé de s'inscrire sur le site de réservation helloasso.

■ Où, quand et combien ?

La chapelle Saint-Étienne, place Félix-Ziem, à Beaune, sera accessible au public de 9 à 19 heures, samedi 12 février. L'entrée, avec un verre offert, est à 10 € par personne (8 € pour les étudiants). Chaque masterclass coûte 5 €, en plus du droit d'entrée au salon. Le pass vaccinal est obligatoire.

POMMARD

Le dernier alambic ambulant s'est installé dans le village



Mathieu Sabbagh, gérant de l'Alambic bourguignon, aux côtés de son associé, Paul de Vaucorbeil. Photo LBP/B. C.

Jusqu'au 25 février, le dernier alambic ambulant de Côte-d'Or attend viticulteurs et propriétaires de vergers pour distiller leurs produits sur la place de l'Église, à Pommard.

C'est une tradition qui remonte à la nuit des temps. Les alambics ambulants venaient s'installer au cœur des villages pour distiller moûts, lies et fruits. On y amenait ses jambons, ses saucisses, son lard, ses pommes de terre pour les cuire à la vapeur de la gène.

Depuis de longues années, l'alambic ambulant des frères Pigneret, basé à Moroges (71), a perpétué cette tradition. En 2018, Mathieu Sabbagh, fervent défenseur des spiritueux de qualité, a racheté leur distillerie, créée en 1941, à Beaune. L'Alambic bourguignon continue de donner rendez-vous, chaque année, sur la place de Pommard, à l'ombre de l'église.

Jusqu'au 25 février pour en profiter

« Toutefois, cette année, puisqu'il est installé le 2 février, il devra cesser son activité dans la commune le 25 février », précise Mathieu Sabbagh. « Ceux qui souhaitent profiter de notre présence doivent se



Vins, fromages ou encore viandes cuites à la vapeur de l'alambic ont été partagés, mardi, devant les cuivres de l'instrument. Photo LBP/B. C.

précipiter pour apporter leurs marchandises à distiller », insiste le gérant. Il est vrai que la première semaine, les apports aux chaudières de l'instrument, spectaculaire avec ses cuivres rutilants, sont plutôt rares, alors qu'en fin de période, les visiteurs ont tendance à se précipiter. Le rythme, pour Mathieu Sabbagh et son associé Paul de Vaucorbeil, se trouve alors un peu surchargé.

Le Collège culinaire de France invité à la fête

Cette année, le patron de l'Alambic bourguignon a souhaité créer l'événement autour de son outil de travail, en invitant de nombreux membres du Collège culinaire de France. Cette association regroupe, au niveau national, de nombreux artisans de bouche et d'art culinaire, de qualité et de proximité. Ainsi, mardi 8 février, on pouvait y croiser La Rôtisserie du Chambertin ; le Biz'bro de Beaune ; la Maison Lameloise, de Chagny (71) ; Christian Quenel, restaurateur à Flagey-

Echézeaux ; Chez Camille, restaurant d'Arnay-le-Duc ; Jérôme Brochot, chef étoilé à Montceau-les-Mines (71) ; le restaurant L'Empreinte, à Buxy (71) ; le domaine Violot-Guillemard et le domaine Parent de Pommard ; la ferme Fruirouge de Nuits-Saint-Georges ou encore l'office de tourisme de Gevrey-Chambertin.

« Il s'agit avant tout de proposer [...] des produits de terroir et de tradition et d'apporter une vision de respect et de modernité à ces produits que l'on redécouvre doucement après les confinements », insiste Mathieu Sabbagh, qui balade d'un revers de la main l'idée reçue selon laquelle les alcools ne sont plus très appréciés de nos jours. « Ils sont indissociables de la cuisine et il ne faut pas perdre de vue qu'il se boit de plus en plus de spiritueux dans le monde et que le cognac, par exemple, connaît une forte progression (+ 16 %) avec plus de 223 millions de bouteilles vendues dans le monde. »

Bruno CORTOT (CLP)

URGENT

INVESTISSEUR ACHÈTE
APPARTEMENTS DANS L'ÉTAT
IMMEUBLES ou MURS COMMERCIAUX
TERRAINS AXE BEAUNE SANS INTERMÉDIAIRE

AS HABITAT 06 61 20 57 88

N'hésitez pas à me contacter nous payons jusqu'à 3000 € le m²