

# Bons plans GOURMANDS

se régaler

## 0€ Œnotourisme

Pour promouvoir l'œnotourisme, rien de mieux qu'un grand cru. Certes, mais rajouter à cela quelques voitures anciennes, de la Renault 1909 à l'Alfa Roméo Montréal 1972, des animations familiales et un jeu concours (un brin moins familial !) pour gagner votre poids en vin et vous conviendrez que l'œnotourisme prend tout de suite un aspect plus chantant. C'est donc tout cela que vous propose le Syndicat viticole des Premières Cotes de Bordeaux et Cadillac les 10 et 11 mai 2008. 50 viticulteurs passionnés seront présents pour vous révéler tous les secrets que le vin n'a plus pour eux. À noter enfin, les portes ouvertes de 54 châteaux des environs. Ne nous dites pas que vous n'êtes pas convaincus !...

\* [maisondesvins@closiere.com](mailto:maisondesvins@closiere.com) - 05 57 98 19 20

déguster

## 0€ liqueurs show

Le printemps des liqueurs qui réunit tous les deux ans plus de vingt mille visiteurs, dévoile les secrets des liqueurs et les lieux où elles sont fabriquées. À l'occasion des portes ouvertes du samedi 17 mai, on pourra apprécier le précieux savoir-faire des liquoristes, rencontrer des hommes et des femmes qui veillent à l'élaboration des liqueurs, participer à des animations et bien sûr déguster ces subtils élixirs purs ou en cocktails.

\* Grand Marnier - place de l'Église Neauphle-le-château (78).

Visite de 10 à 16h - 01 30 07 80 85.

Noyau de Poissy : 105, rue du Général de Gaulle (78)

Ouvert de 10h à 17h - [www.Printempsdesliqueurs.fr](http://www.Printempsdesliqueurs.fr)

déguster

## 0€ La cave des gobelins

Éric Merlet et son épouse savent faire le bonheur de leurs riverains en partageant leur passion du vin. Ils vous proposent de découvrir des vins de petits producteurs à l'occasion de dégustations au fil des saisons. Sensible à l'agriculture biologique, M. Merlet a approvisionné sa cave de nouvelles cuvées qu'il n'oubliera pas de vous faire goûter. Le service sur mesure est bien là car le couple vous conseillera sur les associations de vins et plats, finalement l'art du bien recevoir. Dégustations tous les samedis après-midi à partir de 15 h 30, sauf pendant les vacances scolaires et jours fériés.

\* 56, avenue des Gobelins - XIII<sup>e</sup> - 01 43 31 66 79

M<sup>o</sup> Les Gobelins/Place d'Italie.

se distraire

## 45€ le royaume du vin



Le Bistrot du sommelier, c'est le royaume du vin : Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du Monde 1992, y règne sur mille sujets à la carte. Prince de la dive bouteille chaleureux et charismatique, il relance cette année son opération « les vendredis du vigneron ». Vous pourrez

ainsi rencontrer les artisans qui se cachent derrière de nombreuses étiquettes « grands crus » avant de déguster des plats que Jean-André Lallican a imaginés spécialement pour accompagner chacune des bouteilles à l'honneur. Parce que si au Bistrot du Sommelier, chaque vendredi, Philippe Faure-Brac est prince, le vin, lui, est roi !

**16 mai** Château Cabezac

**23 mai** Château Grand Ormeau

**6 juin** Domaine Laurent Juillot

**13 juin** Château Pavie

**20 juin** Champagne de Telmont

\* Formule Déjeuner en trois plats 45€ - 12h30 à 13h dégustation & 13h à 14h30 repas

\* Formule Dîner en cinq plats 70€ - 20h à 20h30 dégustation & 20h30 à 23h dîner.

À réserver dès maintenant

Bistrot du Sommelier - 97 Bd Haussmann - VIII<sup>e</sup> - 01 42 65 24 85

[www.bistrot dusommelier.com](http://www.bistrot dusommelier.com)

cuisiner

## 0€ Finie la traversée du dessert...

Nelly et son frère André, viennent d'avoir la bonne idée de livrer des desserts dans Paris et la proche banlieue. Un anniversaire oublié, un dîner imprévu, une boîte de macarons pour sa secrétaire, un goûter improvisé, tout est bon pour avoir recours à Tamanoir. Pour passer sa commande, c'est tout simple. Les gourmands et gourmets ont le choix entre se rendre rue Truffaut à Paris pour choisir leurs gâteaux et tartelettes, cliquer sur [www.tamanoirblanc.com](http://www.tamanoirblanc.com) ou encore téléphoner. Ils seront livrés le jour même. Compter 23,50€ pour un velours à la fraise pour 8 personnes et 36,30€ pour une tarte à la framboise (8 à 10 parts)

\* Tamanoir - 81, rue Truffaut - XVII<sup>e</sup> - 01 44 85 05 83

[www.tamanoirblanc.com](http://www.tamanoirblanc.com)