

TOME 1 — PRINTEMPS 2022

COLETTE

Alsace, mon amour !

UN MAGAZINE CRÉÉ PAR

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE



COLETTE
Les Bouches Rouges

DIRECTRICE DE PUBLICATION
Angélique Bayet

RÉDACTEUR EN CHEF
Tung Nguyen

INVITÉS
Nelly Sanchez
Mathieu Virlée
Jifi Skocek
Muriel Lombaerts
Eric Boschman
Cécile (Wine and Kawaii)

ILLUSTRATION COUVERTURE
Nelly Sanchez
autrice - collagiste
www.nellysanchez.fr

MISE EN PAGE ET PHOTOGRAPHIE
VINOBRAND Agency
avec la participation d'Emy Studio

ÉDITION ET DISTRIBUTION
Les Bouches Rouges / caviste en ligne
BE 0501.755.066
www.lesbouchesrouges.wine

Aucune reproduction totale ou partielle sans l'autorisation de Les Bouches
Rouges est formellement interdite. Tous les droits sont réservés.



Angelique

GENÈSE



Il y a deux ans, l'incroyable aventure « Les Bouches Rouges » voyait le jour. Ce projet mûri pendant de longs mois sortait enfin de terre. Depuis, que de chemins parcourus, au sens propre comme au figuré... J'ai sillonné une bonne partie de la France pour vous faire découvrir des vigneronnes de talent, des histoires passionnantes, des lieux magnifiques et surtout des bouteilles à l'image des femmes qui les signent : chargées d'émotion, de caractère et de plaisir. C'est là mon seul but : vous procurer du plaisir.

L'Alsace a en quelque sorte été le point de départ de cette belle histoire puisque ma première dégustation concernait un vin alsacien. Elle eut lieu dans le petit Salon des vins à Bourdon, au cœur de la superbe province de Luxembourg (en toute objectivité). Au préalable, j'avais pris langue avec la pétillante Céline Loberger, vigneronne à Bergholtz dans le Haut-Rhin et présente ce jour-là. Le courant est passé de suite, avec elle et avec ses vins ! La magie opère, je me sens bien dans ce monde jusque-là inconnu. C'est sûr, j'ai fait le bon choix : ma vie sera là.

L'Alsace s'est dès lors imposée naturellement comme thème du premier tome de Colette. Ce magazine, c'est le prolongement de ce que j'ai voulu entreprendre avec « Les Bouches Rouges » : il vise à vous faire entrevoir le vin à travers le prisme féminin. J'ai envie de partager avec vous la passion qui m'anime au quotidien, de vous emmener à travers mes voyages, mes rencontres et mes découvertes. Colette, c'est un petit peu de moi, un petit peu d'elles, un petit peu de vous. Je vous souhaite une orgasmique lecture.

À la bonne vôtre.

BONS BAISERS D'ALSACE

À Strasbourg, le...

Ma chère Jenny,

Je ne sais si tu as reçu le récit de mon arrivée cahotante à Strasbourg. Avant que tu ne le demandes : non, la voiture n'est pas encore réparée. Bien que charmant, le garagiste ne peut rien faire sans de nouvelles pièces. Comme je ne sais quand je pourrai repartir, je musarde entre les colombages de la vieille ville, sous un ciel gris prêt à crever en mille flocons. L'atmosphère est curieuse, les couleurs semblent assombries et les sons, assourdis... Dans cette pénombre qui gomme les repères et les heures, les lumières seules captent et fascinent le regard. Plusieurs fois, je me suis arrêtée pour considérer les vitrines... On n'apprécie jamais assez la symphonie rose des étals de boucher ni la palette infinie des ocres et des bruns des boulangeries...

Cette après-midi, mes pas m'ont conduite à la vieille cathédrale, emmitoufflée dans sa dentelle de pierre. Là, je suis tombée sur une incroyable boutique (tu me diras « les boutiques d'antiquités sont toujours incroyables »), enluminée par l'or vieilli de lampes posées çà et là, multipliées par l'eau des miroirs et de cristaux innombrables. Je n'ai pu m'empêcher de pousser la porte : c'est bientôt Noël et j'ai une tonne (au moins !) de cadeaux à faire ! C'était une bonne occasion de commencer mon shopping. Dans cette boutique, j'ai d'ailleurs trouvé un flacon en verre soufflé, une pince à sucre en argent repoussé... Oui, oui, je te montrerai tout cela quand nous nous verrons !

Le carillon de la porte a laissé apparaître une vieille dame, tout de gris vêtue, coiffée du diadème de sa natte blanche. Celle-ci m'a ouvert ses vitrines et a mis entre les mains des choses merveilleuses...

Patiente et courtoise, elle a répondu à toutes mes questions et sembla se trouver satisfaite de toutes mes curiosités. J'ai pourtant failli gâcher ce moment délicieux quand mon pied a roulé sur un arc-en-ciel ! Ne te moque pas, c'est ce que j'ai cru sur le moment ! Mon hôtesse l'a vivement ramassé et l'a mis dans la lumière ; elle semblait soulagée. Il s'agissait d'un magnifique bouchon de cristal, taillé en pointe et grand comme ma main ! Il lui avait échappé alors qu'elle nettoyait une carafe et depuis, elle désespérait de le retrouver.

Elle m'a montré le service à vin auquel ce bouchon appartient. La carafe est de toute beauté : en cristal de Bohême bleu, elle est fine et élancée comme une flûte (c'est ainsi qu'on appelle les bouteilles de vin d'Alsace). Ses flancs sont gravés de signes mystérieux qui capturent et réfractent la lumière. Les verres ne dépareillent pas cette merveille et semblent avoir été dérochés au même conte de fée. Je ne serais pas étonnée qu'un roi vienne, un jour, le lui réclamer ! Je crois que j'ai battu les mains comme une enfant quand elle a fait apparaître six verres bleu nuit. Hauts sur pied comme le sont les verres dédiés au vin d'Alsace, ils sont taillés de la base au bouton dans la transparence incandescente du cristal. Quant au calice savamment facetté, on aurait dit un saphir minuscule... Je ne sais combien de temps a duré cet émerveillement. La vieille dame a raconté l'histoire de ce service qui date du siècle dernier; puis, elle a enroulé, les verres un à un dans du papier de soie et enfermé la carafe et son bouchon dans sa boîte. Fin de l'enchantement. Mon regret s'est exprimé en un long soupir. C'est alors que j'ai remarqué que la vieille dame avait les yeux bleus, d'un bleu profond...

Fin de mon histoire. Je suis rentrée à l'hôtel avec mes emplettes soigneusement emballées (je ne t'ai pas oubliée, j'ai trouvé quelque chose pour toi), m'orientant à grand peine dans la pénombre sourde qui s'était installée. Avec tout ça, j'ai oublié de prendre de tes nouvelles, j'espère que tout va bien.

Toute mon amitié, X.

P.S. : Et si la dénomination des terroirs alsaciens, anguleux à force de consonnes, était plus qu'un nom ? S'ils appelaient, par exemple,, une formule magique ? Je n'ai pas osé demander quel goût prenait le vin dans ces verres de cristal... Est-ce qu'en prononçant le toponyme au moment de porter à ses lèvres la coupe, un mystère pourrait nous être révélé ? Le Verbe, joint à la Matière, révélerait-il l'alchimie secrète du vin... Je retournerai demain à la boutique pour le leur demander.







Jean-Jacques et Céline Loberger

CÉLINE LOBERGER



*« Il n'y a pas de hasard, il n'y a que des rendez-vous » disait
Paul Eluard. Céline Loberger est une de ces rencontres
déterminantes avec qui la collaboration était évidente !*

de Angélique Bayet

Quel est ton parcours professionnel ?

J'ai commencé par faire des études de droit et j'y suis restée... 2 mois ! Je me suis très vite rendu compte que ce n'était pas du tout ce qui me correspondait et que je n'allais pas m'épanouir dans cette voie. Après quelques rebondissements, je suis entrée à l'école supérieure d'agriculture, l'ESA à Angers, dans la vallée de la Loire. Après 5 années d'études, j'ai obtenu un master. Celui-ci m'a permis d'étudier dans trois pays différents : d'abord en France dans la vallée de la Loire à Angers, ensuite en Hongrie à Budapest et enfin en Espagne à Valence. Trois grands pays européens viticoles très intéressants. Après cela, et un stage en Italie, je suis rentrée en

Alsace : de retour au bercail ! J'avais alors 26 ans et j'étais prête à m'investir dans le domaine familial.

Qu'est-ce qui t'a poussée à poursuivre dans le domaine familial ?

Beaucoup de choses font qu'on reprend un domaine familial. Avant tout c'est la passion pour le métier et la région. Et puis, c'est un héritage. Au tout début, je ne pensais pas reprendre le domaine. Être vigneronne, être à la tête et active dans la gestion du domaine Loberger ne faisait pas partie de mes projets. Lorsque j'ai démarré mes études, je pensais vraiment garder simplement la passion du vin et de la gastronomie. Puis, je suis revenue sur ma décision.

« ... je suis exactement là où je dois être et je fais exactement ce que j'ai envie de faire. »

(rires) Je pense que quand on est fait pour quelque chose, ça nous rattrape très vite. Je le dis maintenant avec du recul – cela fait deux ans et demi que je suis de retour - je pense que je suis faite pour ça.

Dirais-tu que tu étais prédestinée au métier de vigneronne ?

Je ne dirais pas prédestinée. En effet, c'est quelque chose que j'avais en moi dans la mesure où je suis « née dedans ». Mais bien que la vigne soit une affaire familiale, mon papa ne m'a jamais mis aucune pression. Il n'attendait pas que je sois vigneronne. Depuis toujours, j'ai grandi parmi les vignes. Mon frère et moi avons appris à tout faire au domaine ; on a toujours été

fortement impliqués. Mais papa ne nous a jamais poussés à la reprise de celui-ci.. Au contraire, il nous a encouragés à découvrir autre chose, ailleurs. Il nous a poussés à voir le monde. Alors nous avons beaucoup voyagé. Il nous a aussi encouragés à faire de longues études. Il n'y avait donc aucune obligation et si je suis vigneronne, c'est uniquement par passion. En grandissant au sein d'un domaine familial - même si personne ne nous oblige à quoi que ce soit - on s'impose une certaine pression car on sent le poids des générations avant nous. On travaille dans des vignes qui ont été plantées par nos ancêtres, on vit dans la maison où nos grands-parents ont vécu. Je pense qu'il y a naturellement un moment où on se dit : « Il faut que je reprenne le flambeau ». Toutefois, je



suis persuadée que le moteur doit être la passion et non l'obligation. Un domaine n'a pas d'avenir s'il est repris par obligation ou par pression familiale. En cela, j'ai eu la chance de ne pas y avoir été forcée et d'avoir pris moi-même la décision. Je ne sais donc pas si j'ai été prédestinée ; en tous cas je suis née ici, je suis née au domaine où j'ai grandi. Parfois quand je suis là dans les vignes, je m'arrête. Je regarde autour de moi et je me dis qu'en fait, je suis exactement là où je dois être et que je fais exactement ce que j'ai envie de faire.

Qu'est-ce que tu aimes dans ce métier ?

On va dire qu'il y a trois choses qui me plaisent dans le métier de vigneronne. D'abord, le rattachement à la terre, le fait de travailler dehors en plein air et d'être en lien avec la nature. Quand tu es dehors dans tes vignes, peu importe le temps, la saison ou la tâche que tu accomplis, c'est incroyable.

Ensuite, la convivialité. Le vin est un monde d'échanges et de partages. C'est aussi un milieu festif (rires), culturel et gastronomique. Toute cette convivialité et cet épicurisme me parlent. J'aime la vie, j'aime bien manger, j'aime bien boire, j'aime rencontrer plein de personnes, j'aime échanger, parler, fêter, j'aime avoir des grandes discussions et c'est vrai que ce côté convivial : il me plaît !

Ce que j'apprécie surtout, c'est la polyvalence du métier. Nous travaillons dans un petit domaine familial de 8 hectares où on s'acquitte de tout !



Cela veut dire qu'on s'occupe de la vigne, des vins, de la vinification, de la commercialisation, de l'administratif, de la logistique, de la préparation des commandes, de l'expédition, des salons, de la rencontre des clients. Être vigneronne, c'est assurer 10 à 15 postes différents. Évidemment, il y a une certaine difficulté à cela car il faut maîtriser plein d'aspects, être réactive et savoir s'adapter très vite. J'aime cette polyvalence. Je pense que si j'étais vigneronne dans un domaine avec une structure différente où chacun a sa tâche, je ne verrais pas ma profession de la même manière. Si j'aime ce job, c'est parce qu'il y a cette polyvalence.

Que dirais-tu du terroir alsacien et plus particulièrement du vôtre ?

Que dire du terroir alsacien ? Qu'il est d'une richesse incroyable ! On a

tout un tas de terroirs différents qui sont basés sur une mosaïque de sols, de types de sols et de sous-sols qui est complètement dingue. Nous, sur un petit domaine de 8 hectares répartis sur 4 communes, travaillons 7 types de sols différents. Et le terroir ce n'est pas uniquement le sol, cela regroupe énormément de critères : l'exposition, la topographie, le sol, le critère historique, le travail de l'homme, ... Beaucoup de choses se cachent derrière le mot terroir mais si on parle de terroir au sens du sol, nous avons du gréseux, du marno-gréseux, argilo-gréseux, calcaro-gréseux, du volcano-gréseux ... On a tellement de sols différents. S'il faut retenir une ligne conductrice chez nous, ce sera le grès .

Au domaine, vous pratiquez la biodynamie. Peux-tu nous en donner ta définition et nous dire ce que – à ton sens – cela apporte au vin ?

Alors on pourrait en parler pendant des heures ! Mais pour la définir de

manière simple, c'est intervenir le plus naturellement possible à la vigne et le moins possible en cave. En fait , la biodynamie, c'est le bon sens paysan. En ce qui concerne l'effet sur le vin, un client m'a déjà coincée avec une question. Il m'a dit : « Est-ce que c'est vrai que les vins en biodynamie sont meilleurs que les autres ? ». J'étais un peu sciée, c'est vrai que c'est une question étrange mais j'ai dit non ! Déjà « meilleur », qu'est-ce que cela veut dire ? Meilleur pour qui ? Meilleur à quel niveau ? J'ai dit : « Non, ce qu'il faut comprendre c'est que nous, vigneron en biodynamie, on trouve dans nos vins un équilibre ». Voilà c'est vraiment ce mot. La biodynamie c'est chercher l'équilibre en permanence. Au Domaine Loberger, on trouve dans nos vins l'équilibre qu'on recherche. Ce sont des vins qui, pour moi, sont à la fois toniques, salivants et généreux. Ce sont des vins dans lesquels on s'y retrouve. Dans les vins en biodynamie il y a aussi ce côté vivant et énergique..



Il y a quelque chose qui me fait vibrer, une réelle profondeur aussi et une aromatique bien en place. Finalement pour moi, ça c'est la définition d'un vin équilibré. Après ce n'est que mon point de vue. (rires)

« ... je trouve que le vin c'est comme l'art. Le vin c'est une manière de s'exprimer. »

Nous avons réalisé ensemble le Crémant d'Alsace Indécence. Qu'est ce qui t'a plu dans cette collaboration ?

Je suis quelqu'un de très convivial et très sociable et j'adore les collaborations.

Je trouve qu'en mettant en relation des personnes qui ont des idées, des envies et qui s'entendent bien, des personnes qui ont confiance l'une envers l'autre, on arrive à faire des choses géniales où chacun peut s'exprimer. Je trouve qu'Angélique est une personne fantastique que j'ai rencontrée il y a deux ans maintenant. Je me retrouve entièrement dans ses valeurs. C'est une personne remarquable, très courageuse, qui a tout un tas d'idées, qui est très dynamique et surtout c'est quelqu'un qui inspire confiance. Autrement dit, une collaboration avec Angélique était évidente. Cela s'est passé naturellement. Elle m'a téléphoné en me disant : « Écoute Céline j'ai une idée, j'aimerais faire une cuvée où je travaillerais avec ton Crémant, avec mon étiquette, est-ce que tu serais d'accord ? ». Je crois que je n'ai même pas réfléchi trois secondes. J'ai dit : « Mais euh,

Angélique on commence quand ? C'est parti, allons-y ! ». Je trouve ça génial d'associer mon travail et le travail du Domaine Loberger, donc d'associer notre travail de vigneronnes avec des personnes comme Angélique qui sont pleines d'idées, pleines de vie. Au final, Angélique, elle nous représente. Tous les professionnels avec qui on travaille sont nos porte-paroles. Et moi j'étais plutôt touchée qu'elle ait pensé à moi. Ça reflète sa confiance en mon travail. Angélique a choisi notre cuvée pour faire une cuvée signature pour Les Bouches Rouges donc c'est très gratifiant pour nous. De plus, c'est une artiste qui a créé l'étiquette ! Quoi de mieux. Ce que je trouve génial, c'est de pouvoir s'exprimer. Et moi je trouve que le vin c'est comme l'art. Le vin c'est une manière de s'exprimer. Je m'exprime à travers ce vin, en l'occurrence le Crémant, dans mon travail. Nelly Sanchez, l'artiste, s'est exprimée à côté par son collage artistique. Angélique rassemble ces deux artistes finalement que nous sommes autour d'une cuvée signature. Je trouve ça super ! J'adore cette approche de partage, d'entraide, ce côté inspirant. Enfin bref, je résigne pour une autre cuvée quand elle veut ! J'ai 100 % confiance en elle et en son travail.

Domaine Loberger

10 rue de Bergholtz Zell, 68500 Bergholtz
+33 (0) 89 76 88 03
loberger.fr

N E L L Y S A N C H E Z



Nelly Sanchez est une artiste bordelaise et c'est avec plaisir que nous lui avons proposé de travailler sur la couverture de ce premier tome de Colette. C'est aussi avec joie qu'elle s'est prêtée au jeu.

de Tung Nguyen

TN: Est-ce que petite tu rêvais déjà de devenir collagiste ?

Nelly Sanchez : Non, mon grand rêve, c'était d'être égyptologue. J'ai presque réussi parce que je suis aujourd'hui prof de français ...Et en matière de hiéroglyphe, dans les copies, j'ai des choses à déchiffrer. (rires) Plus petite, je n'ai jamais songé à être artiste. Je suis devenue collagiste très tard, il y a une quinzaine d'années. Je m'y suis mise petit à petit. J'ai commencé à bricoler sur des cartes postales pour le plaisir de jouer avec des formes et de la découpe. Des cartes, je suis passée à d'autres

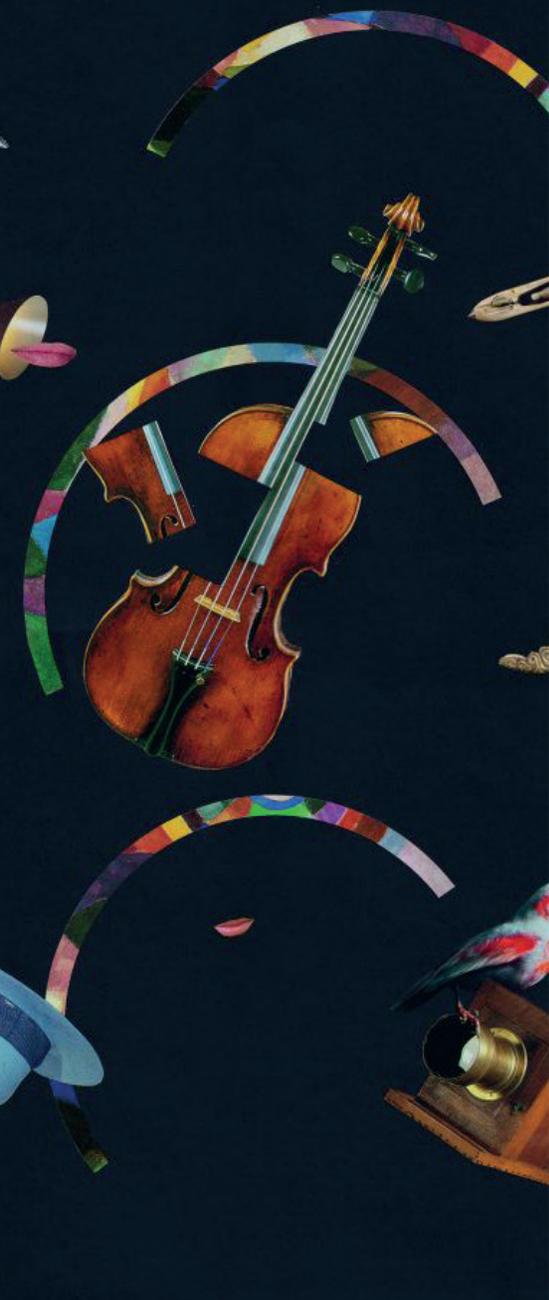
formats — du A4 au A3, suivant l'envie et les commandes.

TN : Comment as-tu découvert le collage ? Était-ce par hasard ou avais-tu une prédisposition pour cette forme artistique ?

NS : Non, au début je ne pensais pas que c'était un art. Je pensais que c'était du bricolage plutôt qu'une discipline. J'ai découvert les collages au fur et à mesure de mes visites au musée ou dans des galeries. C'est en m'intéressant à ce que le marché de l'art moderne proposait que je me suis rapprochée du collage.



Les Surprises du sac à main, 2020



J'ai eu la chance de passer une partie de ma vie dans le sud de la France, à la frontière espagnole. Les musées ont des collages de Picasso, des surréalistes, de tous ces artistes des années 20-40 qui se sont consacrés au collage. J'ai une grande passion pour les surréalistes, d'abord littéraires avec le travail sur l'inconscient, ensuite pour tout le travail sur les collages des poèmes automatiques, réalisés à partir de mots assemblés au hasard. Petit à petit, j'ai affiné mon style pour laisser parler l'univers qui m'habite (ou qui me hante) et mon subconscient. Aujourd'hui, je travaille beaucoup avec les associations d'idées, de formes et de couleurs, avec une prédilection pour les symboles.

TN : Est-ce que l'intérêt symbolique apparaît ailleurs que dans ton art ?

NS : Si je ne suis pas devenue archéologue, j'ai tout de même découvert le bonheur de fouiller le sens caché dans les textes et particulièrement ceux de la littérature fin de siècle où tout est symbole. C'est une époque où on découvre la modernité avec une nostalgie d'un temps passé. En tant que docteure en littérature féminine du XIXe siècle, j'articule mes articles et mes livres autour du symbole. J'interroge notamment l'image féminine. J'essaie de décrypter ces choses qui ont des échos dans l'art et cela nourrit mon univers.

TN : Aujourd'hui, quelle est la place qu'occupe l'art dans ton quotidien ?

NS : Dans mon quotidien, l'art est une bouffée d'oxygène. C'est une manière

de faire un break avec mes contraintes professionnelles. Je suis parfois confrontée à des réalités sordides. L'art me permet aussi de réfléchir autrement

« Dans mon quotidien, l'art est une bouffée d'oxygène. »

le monde qui m'entoure, d'établir des connexions entre certaines choses et d'adopter une autre échelle de valeur.

TN : Parlant d'inconscient et de symbolique, je ne peux m'empêcher de penser à la psychanalyse, à Jung entre autres. Penses-tu que l'art puisse être une forme de thérapie ?

NS : Oui, tout à fait. Je ne sais pas quelle part cela représente dans mon travail mais je sais que j'ai des choses à dire, un mal-être à exprimer parfois ; j'ai des idées à illustrer et à transmettre. Ce n'est pas un hasard si je participe parfois à des expositions collectives sur un problème de société souvent lié à la condition de la femme ou des minorités. J'ai l'impression que mon travail répond à quelque chose. Je trouve cela important de manifester mon soutien et de chercher le dialogue avec les autres et d'apporter une pierre à l'édifice.

TN : Est-ce que tu considères que tu es quelqu'un d'engagé ?

NS : Je suis engagée mais je ne suis pas militante. Mes classes sont composées d'élèves issus d'un milieu rural et

traditionnel et il est important de rappeler notamment aux filles qu'elles peuvent exercer le métier qu'elles veulent. Certains parents parlent de métiers pour filles et de métiers pour garçons, c'est souvent dans ce contexte que j'interviens, en tant que prof. Le dialogue peut être difficile. Cela dit, les élèves sont très intéressés sur ces sujets. J'espère à mon échelle faire avancer les choses et c'est en cela que je suis engagée. D'ailleurs, je ne peux pas être militante de par mon métier.

TN : Nous abordons beaucoup la condition de la femme et j'aimerais savoir à quel moment tu t'es sentie touchée par cela. Y a-t-il eu un moment particulier où la question s'est soulevée chez toi ou est-ce plutôt une sorte d'évidence depuis toujours ?

NS : Ça a toujours été là mais cela m'a été révélé petit à petit. D'abord avec l'idée qu'en tant que fille, je ne pouvais pas tout faire et ensuite avec le constat que cette idée est fausse : je peux réellement faire ce que je veux. De là vient peut-être mon côté touche-à-tout : puisqu'on m'a toujours dit que je ne pouvais pas tout faire, alors je me suis intéressée à tout. C'est en cela que je me sens légitime d'intervenir auprès d'autres femmes et d'autres filles. Je veux leur dire qu'elles n'ont pas à culpabiliser de faire des choses qui ne sont pas faites pour elles ou à se sentir demi-citoyennes. Mon engagement s'est aussi effectué sur certains sujets qui vont à l'encontre d'une certaine norme. Comme l'idée qu'on n'est pas obligée d'être une mère pour être une

femme à part entière. Ce sont des sujets sur lesquels je m'exprime joyeusement. (rires)

TN : Est-ce que cette expression joyeuse se manifeste aussi à travers ton art ?

NS : Oui, il y a beaucoup d'humour à travers mes travaux. D'ailleurs, je me suis fait taper sur les doigts par un magazine féministe auquel j'avais participé – on m'y avait expliqué qu'on est militantes, mais qu'il ne fallait pas faire de l'humour. J'ai contribué une fois et pas deux. (rires) Je considère mon art comme joyeux car j'y mets énormément de plaisir. Je suis incapable de réaliser une commande si le thème ne m'inspire pas. Il faut de la spontanéité et de la joie pour aborder un collage. Le plaisir doit gouverner mon geste. J'y mets de l'humour, de la surprise et du symbole même si le sujet est grave ou triste. Il y a toujours de la gaieté dans le désespoir.

J'affectionne aussi l'humour noir.

TN : Tes collages sont remplis de sens et de symboles. Attends-tu une certaine interprétation de la part du public ?

NS : Il y a trois types de public. Le premier remarque la finesse de découpe et s'arrête à la technique. Le second repère les références artistiques et littéraires que je mets en scène. Le dernier interprète mon œuvre et voit des choses que je n'avais moi-même pas vues. Avec chaque collage, je propose une fenêtre sur mon univers. Ce sont des promenades ou encore des miroirs. À une époque, je ne mettais pas de titre. Les gens n'aimaient pas alors j'ai nommé mes collages pour donner des pistes de réflexion, d'appréhension de mon travail. Et puis ça m'a agacée car je voulais mes œuvres à multiples facettes alors maintenant je mets des titres qui n'ont rien à voir avec le propos du



*Gauche : Psychédélice-moi ! ,
2020*

Droite : portrait



Credit photo nicolas-ravinaud-photographe.com

collage. Il y a désormais un décalage qui les fait réfléchir et c'est le but recherché. J'aime à voir mes collages comme des labyrinthes à la française où les chemins sont balisés, où on se perd et où on se retrouve. On revient toujours au point de départ mais chargés de découvertes. On s'est perdu pour le plaisir de se retrouver.

TN : Pour ce premier numéro de Colette, tu nous fais le plaisir d'illustrer notre magazine. Peux-tu nous parler de quelques symboles qui se cachent dans ton collage ?

NS : Tout d'abord, l'élément des bouches rouges me parle énormément. C'est quelque chose dont je me sers depuis très longtemps. La bouche rouge signifie à la fois la parole au sens de la vérité et du mensonge, c'est aussi l'action quand dire c'est faire, mais la bouche c'est aussi le plaisir gustatif, la séduction. Ensuite,

il y a l'époque retenue pour la revue qui me plaît énormément ; c'est une époque où l'image changeait et où on lui donnait, un petit peu, la parole. C'est aussi une époque où la femme découvre le plaisir.

TN : Pour celles et ceux qui veulent entrer dans ton univers, que leur conseilles-tu ?

NS : Mes œuvres sont sur mon site (ndlr : <http://nellysanchez.fr/>). Le mieux serait de voir mes collages en vrai. L'idéal serait qu'une galerie liégeoise m'expose, ce qui serait l'excuse rêvée pour revenir en Belgique. (rires) En attendant, pour celles et ceux qui le désirent, mon site reprend mes prochains lieux d'exposition ainsi que les revues, les magazines et les livres dans lesquels mes collages apparaissent.

Nelly Sanchez

+33 6 66 82 73 10

san.nelly@yahoo.fr

nellysanchez.fr





Le serveur me tend un menu blanc, apparu comme par magie, entre ses doigts. Je le déchiffre lentement. Le menu, pas le serveur. Ce dernier, stylé, attend patiemment et mes questions et ma commande. J'ai faim. Je me repais d'abord des sonorités et des images que suscitent les mets calligraphiés sur le bristol gaufré.

Les Joues de bœuf confites au vin rouge, stoemp de poireaux et pickles d'oignons rouges retiennent mon attention : il y a de la joie dans ce plat, toute cette déclinaison autour du O, voyelle arrondie par l'étonnement, la surprise, l'admiration... comment cela pourrait-il en être autrement avec la promesse rouge de cette viande confite et la rondeur acide des oignons ? Et le...

- *Garçon !*
 - *Oui, Mademoiselle ?*
 - *Qu'est-ce que le... la stoemp de poireaux ?*
 - *Le stoemp, cela se prononce stoump.*
 - *Je vous remercie.... C'est une spécialité alsacienne ?*
- Le garçon émet un faible toussotement.*
- *C'est belge, Mademoiselle, plus précisément brabançon.*
- Notre chef a eu envie de revisiter ce plat populaire... il est bruxellois.*
- *Le plat ou le chef ?*
- Il ne daigne pas répondre.*

VIN BIO, NATURE OU EN BIODYNAMIE



Les vins bios, en biodynamie ou naturels suscitent de plus en plus d'engouement auprès des consommateurs. Savoir exactement ce qui se cache derrière ces mentions n'est pas toujours une chose aisée. Nous vous aidons à mieux comprendre les différences entre vin bio, en biodynamie ou nature et comment les repérer lors de vos achats.

de Cécile - Wine and Kawaii

COMMENT S'Y RETROUVER ?

Que se cache-t-il derrière ces mentions ?

Avant de se lancer dans l'explication de ces mentions, il est intéressant de rappeler que les différents termes "bio", "biodynamie" et "nature" concernent des pratiques tant au niveau de la viticulture, c'est-à-dire le travail dans les vignes, qu'au niveau de la vinification, donc toutes les étapes qui consistent à transformer le moût de raisin en vin.

Qu'est-ce qu'un vin bio ?

Pour être certifié «vin bio», le viticulteur doit respecter un cahier des charges assez strict.

En viticulture, il lui est interdit d'utiliser des engrais ou des produits chimiques.

Pour lutter contre les maladies qui peuvent se déclarer dans les vignes, le viticulteur est autorisé à utiliser du soufre et du cuivre (comme la fameuse

bouillie bordelaise) en quantité limitée. Pour la vinification, on se réfère à la liste du cahier des charges qui répertorie une trentaine d'intrants autorisés, c'est-à-dire les produits qu'on peut utiliser en addition au vin. On peut donc ajouter différents produits au vin lors des différentes étapes de la vinification mais ceux-ci sont limités.

En ce qui concerne le sulfite, dont on parle beaucoup pour le vin, les quantités maximales autorisées pour un vin bio sont de 100 mg/litre pour les vins rouges et de 150 mg/litre pour les vins blancs.

Qu'est-ce qu'un vin en biodynamie ?

La biodynamie est liée à une philosophie et à un penseur, Rudolph Steiner (1861-1925). Cette pratique utilise, entre autres, les cycles naturels dont le cycle lunaire. Le vigneron travaille donc la vigne et le sol en tenant compte de ces cycles. Il en sera de même pour la vinification.

Au niveau de la vigne, on utilise principalement des préparations à base de plantes ou de minéraux. Le but recherché est de renforcer la plante et de l'aider à mieux se développer. L'utilisation d'engrais chimiques ou de pesticides est interdite, comme pour la certification bio.

Pour la vinification, le vigneron est autorisé à coller, filtrer, chaptaliser (ajouter du sucre) son vin et à ajouter du soufre mais dans des doses maximales plus basses que pour le vin bio. Le vigneron ne peut pas utiliser de levures industrielles (levure sèche active) mais uniquement des levures indigènes.



Les doses maximales autorisées pour le sulfite sont quant à elles plus basses que celles pour la certification bio. Elles sont autorisées à hauteur de 70 mg/litre maximum pour les vins rouges et de 90 mg/litre pour les vins blancs. À ne pas oublier qu'un vin biodynamique est à minima un vin biologique !

Qu'est-ce qu'un vin nature ?

La certification et le label sont récents puisqu'ils datent de 2020. D'ailleurs, il faut plutôt parler de "vin méthode nature".

Un vin en méthode nature est un vin issu d'une viticulture biologique, dont les raisins sont donc biologiques, vendangés à la main et vinifiés sans intrant ni technique d'œnologie corrective, ce qui signifie que les levures doivent être indigènes et qu'aucun intrant n'est autorisé.

Aucun sulfite ne peut être ajouté avant et pendant les fermentations. Par contre, il existe une possibilité pour le vigneron d'ajouter des sulfites avant la mise en bouteille en cas de besoin d'ajustement. La dose maximale alors autorisée est de 30 mg/litre.

LES CERTIFICATIONS ET LABELS

Pour se repérer parmi toutes ces mentions et pour reconnaître un vin bio, en biodynamie ou nature, on peut se référer aux certifications et aux labels. En tant que consommateur, vous pouvez retrouver les labels sur l'étiquette ou la contre-étiquette de la bouteille de vin. Les certifications et labels des vins biologiques

Pour les vins biologiques, les labels les plus répandus en France et en Belgique sont: le label européen appelé eurofeuille; le label AB. Il y a également des certifications biologiques « privées » qui ont vu le jour dont celle de Nature et Progrès.

Les certifications et labels en biodynamie

Pour la biodynamie, le label le plus connu est le label Demeter. Mais il existe également le label Biodyvin.

Labels pour les vins en méthode nature

Il existe deux labels pour les vins en méthode nature.

Le premier est utilisé pour les vins natures sans sulfites ajoutés ; le deuxième est utilisé pour les vins natures avec sulfites ajoutés (moins de 30 mg/litre).

Vous êtes désormais incollable sur le décryptage des mentions vin bio, biodynamie ou nature!

Dernière petite chose avant de vous laisser, sachez que certains vignerons n'affichent pas de logo sur leurs bouteilles, alors qu'ils détiennent pourtant une certification. Pour savoir comment travaille le vigneron, la meilleure chose est encore d'en discuter avec votre caviste.

Retrouvez en pp. 30-31, une sélection de vins de la cave de Les Bouches Rouges pour découvrir ces labels et appellations.





QUI EST CÉCILE ?

Historienne de formation, j'ai longtemps aspiré à un emploi qui allierait passion et épanouissement. Après des années à chercher ma voie, j'ai fini par réaliser que ce qui me donnait réellement envie de me lever chaque matin c'était ma passion du vin et j'ai décidé d'en faire mon métier. Détentrice du WSET 3 et d'un diplôme en Oenotourisme, je suis aujourd'hui formatrice vin et facilitatrice pour les reconversions professionnelles dans le secteur du vin. Je forme et accompagne les personnes à chaque étape de leur projet.

Visitez son site www.wineandkawaii.com



***Rencontre 2015 (BIO) - Cabernet Franc
AOP Bourgueil
Domaine Ansodelles***

Cette cuvée est séduisante de par sa finesse aromatique et sa structure affirmée. Le nez exprime des arômes de fruits noirs et de fleurs. La bouche est vive et tonique avec des tanins légers. On y retrouve les fruits notamment la mûre. C'est un vin savoureux et équilibré avec la petite pointe de caractère qui lui donne un goût de reviens-y !

« Une rencontre séduisante à ne pas manquer ! »



***Paroles de Femme 2019 (BIO)
Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault
AOP Côtes du Rhône
Domaine Galevan***

C'est un vin gourmand, tout en finesse et en rondeur dans sa belle robe cerise noire. Au nez, on découvre des arômes de fruits noirs, de baies sauvages et d'épices. La bouche est puissante, structurée, longue et parfaitement équilibrée avec une belle persistance aromatique.

« Parole de femme, vous devriez vraiment goûter ce vin »



***ADN 2019 (BIO)
Syrah, Grenache Noir, Alicante, Carignan
IGP Coteaux de Béziers
Les Terres d'Armelle***

Ce vin se montre souple et soyeux. L'aromatique d'abord discret se révèle après un petit moment d'aération et l'ensemble devient bien équilibré. La bouche est élégante et gourmande. Cette cuvée offre un joli fruité, des tanins soyeux, du croquant, du gourmand et une belle finale poivrée.

« Le best-seller du domaine qui mérite le détour ! »



Riesling Grand Cru Kitterlé 2015
BIO / Biodynamie - Riesling
AOP Alsace Grand Cru
Domaine Loberger

Derrière sa robe dorée, ce Riesling au nez, floral et légèrement fumé offre une bouche plaisante et ample avec dotée d'un fruité exquis. Elle s'achève sur la minéralité et la réglisse. Ce vin offre un bel équilibre entre son bouquet délicat, son corps et sa fine acidité.

« D'une petite parcelle est né un très grand vin »



Bu N'Daw 2018 (BIO) - Petite Arvine
Vin de France
La Grange de 4 Sous

Ce vin est issu du cépage suisse la Petite Arvine. Il s'exprime sur des arômes de fleurs de coings, de cire d'abeille et de foin. En bouche il développe une minéralité, soutenue d'arômes de pêches. Sa finale légèrement saline est accompagnée de notes de miel. C'est un vin rond et puissant avec une belle complexité et une belle fraîcheur.

« Un petit bout de Valais sous le soleil de l'Hérault »



Schiste 2020 (BIO) - Roussanne
AOP Minervois
Château Coupe-Roses

Entre or et chaume, la couleur annonce l'étoffe, tandis que la brillance prépare à la vivacité. Le nez dévoile un peu de matière, soutenue par l'acidité. Il s'exprime sur des arômes de coing et de fleurs mellifères. La bouche minérale est la continuité du nez, avec une expression de notes anisées

« Toute la noblesse de la Roussanne en bouteille »

LA RECETTE DE JIFI



*Joues de bœuf confites au vin rouge stoemp de poireaux
et pickles d'oignons rouges*

Total : 3h - Préparation : 30 min - Cuisson : 2h30 min



Les oignons rouges :

Détaillez les oignons en lamelles et faites les tremper 24h au moins dans un mélange de 3 parts de vinaigre blanc, 2 d'eau et 1 de sucre. Les oignons se gardent au frais, faites en beaucoup d'un coup !

La purée :

Cuisez les pommes de terre dans l'eau salée, égouttez un maximum, et ajouter du beurre. Beaucoup de beurre. La science n'arrive pas encore à calculer précisément la limite de beurre qu'on peut incorporer dans une purée. Vous pouvez également la parfumer avec une pointe de curry que vous aimez, ou du ras el hanout.

Les poireaux :

S'il vous reste du beurre, vous pouvez en faire fondre une toute petite noix dans une casserole, jeter dessus les poireaux détaillés en morceaux d'1 cm environ (et bien lavés !), et couvrir la casserole. Ils vont lentement étuver, c'est-à-dire cuire dans leur propre humidité. Quand ils ont l'air cuits, mais pas réduits en compote, déglacez avec un bon trait de vinaigre blanc de qualité. Cidre, balsamique blanc, vous avez le choix.

Les joues :

2kg de joues / 160g de farine

2 gros oignons / 2 carottes

1 céleri vert / 1L de vin rouge

Une branche de romarin

Votre mélange d'épices préféré

Colorez les joues dans une cocotte, avec un peu d'huile. Réservez. Faites dorer les légumes et le romarin, remettez les joues, la farine et mélangez le tout. Couvrez avec le vin rouge, et laissez mijoter 2h30 au coin du feu. Lorsqu'elles sont cuites, retirez les, mixez la sauce, et vous pouvez servir, juste après avoir réchauffé les 3 éléments :

Dans un emporte-pièce, tapissez le fond de purée, puis de tombée de poireaux, retirez le cerclage, déposez une joue et nappez généreusement de sauce. Quelques pétales d'oignons, et le tour est joué!

SON ACCORD METS ET VIN



Pinot noir Vieilles Vignes 2019 - Pinot noir AOP Alsace Domaine Sipp Mack

Vin au nez d'abord légèrement fumé, il évolue ensuite sur une infusion de fruits tels que la griotte et la mûre ainsi que sur un côté floral avec cette note de pivoine. La bouche est sapide et gouleyante et s'allonge sur l'amertume du noyau de cerise. Elle tranchera avec la richesse de joues de bœuf.

LE KURT COBAIN DES FOURNEAUX

Jean-Philippe Skocek alias Jifi est un électron libre en quête de créativité. Il imagine ses recettes au gré de ses humeurs, tantôt décalées, tantôt suprenantes mais toujours excellentes ! La « positive » rebelle attitude en cuisine comme dans la vie !



SON RESTAURANT



C'est une idée qui a muri lentement, tout au long des cinq ans passés dans ce qui devait être un bistrot sympa du centre-ville. Dans notre nouvel écrin rue Hors-Château, nous y proposons un menu unique, toutes les deux semaines, ou les plus beaux produits de saison sont magnifiés par une cuisine créative, pour le plaisir de vos papilles...

Les classiques sont bousculés, les épices sont au rendez-vous, et le « fait maison » est notre fil conducteur : le pain, la moutarde, les fonds, les pâtes,... Nous mettons un point d'honneur à tout réaliser par nous-mêmes.

Terra Terrae
Rue Hors-Château, 48
B-4000 Liège

+32 (0)495 32 16 43
info@terraterrae.be

UNE MOSAÏQUE DE TERROIRS



Le vignoble alsacien s'étend sur une fine bande de 100 kilomètres de long sur 2 à 4 kilomètres de large sur les départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin, avec Marlenheim au nord et Thann au sud. Situé entre le massif des Vosges et le Rhin, ces deux éléments naturels confèrent à l'Alsace son microclimat si particulier.

de Mathieu Virlée

Le climat de l'Alsace est de type semi-continental. Celui-ci engendre un temps sec et ensoleillé ainsi qu'une faible pluviométrie (Colmar est la ville française où il pleut le moins sur une année).

Ce vignoble a la particularité d'être une véritable mosaïque des terroirs. Granit, argile, calcaire, grès, schistes, ... Cette multitude de types de sols engendre l'immense complexité des vins d'Alsace.

La région ne compte pas moins de onze cépages. On y retrouve les quatre cépages dits « nobles » que sont le Riesling, le Pinot gris, le Muscat et le Gewurztraminer. C'est à partir de ces derniers que sont produits la plupart des grands crus à quelques exceptions près, mais également les vendanges tardives et les sélections de grains nobles. À ceux-ci s'ajoutent des cépages comme le Chardonnay (principalement pour le Crémant), le Chasselas, le Savagnin rose, le Sylvaner, le Pinot blanc, l'Auxerrois et le seul cépage rouge de la région, le Pinot noir. Il existe 53 appellations d'origine protégées. L'AOP Alsace, Crémant d'Alsace et Alsace Grand Cru, cette dernière étant déclinée par l'un des 51 noms de grands crus alsaciens (ex : AOP Alsace Grand Cru Brand).

On produit environ 20% de Crémant pour 76% d'AOP Alsace. L'Alsace Grand Cru ne représentant que 4% de la production du vignoble.

Au niveau gustatif, les vins blancs d'Alsace sont en général portés sur la richesse mais aussi sur une belle fraîcheur, ce qui donnera lieu à des temps de garde plus longs que la moyenne. Le pinot noir quant à lui - selon la façon dont il est élevé et vinifié - sera le plus souvent à boire sur le fruit.

Envie de (re)découvrir les vins d'Alsace ? On a ouvert la cave de Les Bouches Rouges à Mathieu et il vous a déniché quelques savoureuses bouteilles ! Retrouvez sa sélection en pp. 40-41.





QUI EST MATHIEU ?

Il y a encore dix ans, je ne pouvais pas boire un verre de vin. Je trouvais cela tantôt trop amer, tantôt trop acide. Mon père, quant à lui, nourrissait depuis longtemps l'envie de participer aux vendanges le temps de quelques jours. Il me proposa alors de l'accompagner à Cahors ! L'expérience dura finalement trois semaines en passant par tous les postes, de la vigne à la cuverie. À mon retour, je n'avais plus qu'une seule idée en tête : prendre des cours d'œnologie. L'aventure dans le monde passionnant du vin débutait !

Après deux années de formation au club de dégustation « L'âme des vins » à Vedrin, mon formateur et Maître Sommelier, Robert Rouelle, me suggéra de passer à la vitesse supérieure en m'inscrivant au CEFOR à Namur. Là, bien au-delà de l'étude des vins et de la sommellerie, j'ai découvert un monde infini et passionnant dans lequel je continue encore et toujours d'apprendre.

Je me suis également pris de plaisir pour les concours de dégustation à l'aveugle. Après avoir remporté seul le championnat d'Europe de dégustation à l'aveugle en 2019 à Namur, je me suis associé à un partenaire hors pair. Notre prochain objectif : remporter le championnat de France organisé par la Revue du Vin de France !

Visitez son site www.sommelier-prive.be



*Pinot blanc Tradition 2019 - Pinot blanc
AOP Alsace
Domaine Sipp Mack*

Fin, le nez dévoile des notes de raisin frais, de poire conférence et d'acacia. La bouche s'équilibre autour du fruit, de la fraîcheur et d'une légère touche de miel. À déguster sur un carpaccio de poires au miel et à la vanille.



*Riesling Engelgarten 2017
AOP Alsace
Domaine Sylvie Spielmann*

Le nez semble encore un peu se chercher. C'est en bouche que la magie opère avec cette vivacité qui tranche avec la richesse de ce vin qui laisse place à de beaux amers de fruits secs en final. Visez l'opposition avec un risotto aux champignons.



Amélie 2015 - Gewurztraminer
AOP Alsace
Vignoble des 2 lunes

Ce moelleux offre une belle gourmandise avec ses arômes de miel, de fruits exotiques et de cannelle. En bouche, on croque littéralement dans le litchi et une douce saveur de miel enrobe le palais. Ce vin garde la fraîcheur nécessaire pour éviter la saturation en sucre. À tenter sur un crumble aux mangues et fruits de la passion.



Les Bouches Rouges « Indécence »
AOP Crémant d'Alsace
Domaine Loberger

Le nez s'ouvre sur des notes de fruits à chair blanche comme la pomme et la poire, avant de glisser sur le minéral et la pierre à fusil. La bouche dévoile une belle pétilliance, crémeuse et laisse une petite amertume de fruits secs en fin de bouche ce qui lui donne un côté très rafraîchissant. Idéal à l'apéritif ou sur un brie de Meaux.



On ne se méfie jamais assez des choses qui nous entourent. Nos meubles sont là, distribués selon nos goûts et leur fonction, invisibles souvent à force de quotidien, exsangues de toute poésie, de tout mystère... Il faut se l'avouer, nous les avons oubliés. Mais eux ne nous oublient pas. Ainsi étais-je là, assise sur une chaise au dossier trop droit, les doigts pianotant sur la couleur rêche d'une nappe. J'attends dans l'ambiance feutrée de ce salon de thé, bercée par le chuchotement des tables voisines. J'attends que l'on apporte un thé noir au parfum de vanille et de bois brûlé, un thé sapide qui me réchaufferait... Mais le réconfort ne viendra pas de la porcelaine pâle désormais posée devant moi ; il aura suffi que l'or de cet après-midi finissant touche et embrase les boccoux où dorment biscuits, scones et brownies. Aussi terni soit-il, le verre délivre enfin l'arc-en-ciel qu'il couvrait, le même qui fusait de l'eau vive des fontaines. Et ma main, s'avisant de cueillir un morceau de sucre échappé, reconnaît soudain la rudesse empesée du tissu : elle fut celle d'une serviette qui accompagnait mes goûters. J'y imprimais mes baisers rouges de confiture et ceux, plus sombres, de chocolat. Le temps d'un battement de cils, j'ai à nouveau dix ans et j'essaie de me tenir droite sur une chaise trop grande pour moi...



DES GYROPODES DANS LES VIGNES



Il existe de nombreuses façons de se promener dans les vignes : à pied, à cheval ou en vélo. Aujourd'hui, un nouveau type de transport s'est ajouté à la liste : le gyropode. Bien que son nom évoque un animal historique, le gyropode est un véhicule qui aurait sa place dans un film de science-fiction.



Le gyropode, ou communément appelé Segway® (sa marque la plus connue), est un transporteur électrique monoplace. Son physique se trouve à mi-chemin entre la trottinette de par son maniement et le quad pour ses roues. Il est un moyen de transport souvent utilisé par un public touristique. Facile à manier, équilibré et confortable, ce véhicule vous conduira tant sur les routes bétonnées que sur les sentiers de randonnées. Le gyropode possède une allure de 10km/h en moyenne ; ce qui vous permettra de vous promener, la truffe au vent afin de profiter du paysage.

On serait tenté de se demander, pourquoi rouler quand on peut marcher ? En réalité, tout dépend de ce que vous recherchez. Malgré son visuel impressionnant, le gyropode est un véhicule agréable pour celles et ceux qui désirent parcourir une grande distance sans difficulté et sans effort. Engin connu des grandes villes, il s'est trouvé une place toute particulière au cœur des vignes et s'est naturellement intégré aux activités œnotouristiques.

Ainsi, de nombreux offices le proposent dans leur programme. À Eguisheim par exemple, vous pourrez profiter d'une balade de 2h à travers la région, ponctuée par un arrêt dans les vignes pour déguster une coupe de crémant d'Alsace pour 60 euros par personne.

Pour nous, le gyropode a été une expérience ludique et insolite. En outre, il nous a permis de rentrer plus tôt pour la dégustation. Un avantage non négligeable pour les amateurs de vin que nous sommes !

À découvrir à partir de 14 ans.

LES MADELEINES DU VOYAGE



de Tung Nguyen

Certains lieux sont propices à la contemplation, d'autres à l'émerveillement. Une cathédrale est impressionnante car elle s'impose de par sa taille et son histoire. Elle se dresse là, au milieu de la ville, majestueuse voir même intimidante. Elle est inévitable. On s'arrête alors pour la contempler. C'est le grandiose qui provoque l'intérêt. En revanche, pour s'émerveiller, nul besoin de grandeur. Un vol de bourdon ou une rose en floraison suffit à provoquer l'admiration. En cela, la contemplation se distingue de l'émerveillement : l'une a un caractère absolu, l'autre tient de l'éclat qui naît dans notre regard.

Bien que la célèbre cathédrale de Strasbourg soit admirable, c'est un

autre lieu, situé au pied de cette géante qui a provoqué en moi un immense sentiment d'émerveillement. À quelques pas du flanc droit de Notre-Dame de Strasbourg, au 6 rue de la Râpe, se dresse une petite maison couverte de végétation. Je l'ai découverte un après-midi d'hiver. Un vent glacial balayait les rues de Strasbourg. Je ne souhaitais qu'une chose : un bon thé pour me réchauffer. Attiré par un écriteau doré marqué «Tea house», je me suis faufilé dans la file de la boutique *Au fond du jardin – les madeleines du voyage*. Après une quinzaine de minutes d'attente et quelques hésitations à partir, je suis accueilli par un homme charmant. Il se présente, il s'appelle Frédéric et m'invite à entrer chez lui. Derrière le masque qui cache son visage, je décèle un large

sourire. Je ne le savais pas encore mais j'allais découvrir une boutique unique.

Au fond du jardin n'est pas un salon de thé ordinaire. Le lieu n'est pas grand. Il peut accueillir une petite dizaine de personnes. Divisée en deux parties, la pièce compte un présentoir à l'entrée et une salle d'exposition au fond. C'est là que débute notre visite. Au premier abord, on distingue mal ce qui appartient au décor et ce qui est à acheter. On se tourne et se retourne, regarde les confiseries sous cloche et c'est en s'attardant sur les petites fiches que l'on en apprend davantage sur l'endroit. Beaucoup de célébrités sont venues, la plupart ont laissé quelques mots griffonnés sur un bout de papier. Si la première partie de la découverte s'effectue seul, la seconde est rythmée par les récits de Frédéric Robert, dit « Fred ». Commence alors une délicieuse aventure lyrique. Imaginez une boutique où chaque produit est chargé d'histoire, rapporté d'un voyage ou composé par un souvenir. Chaque thé possède un titre charmant (Souvenirs d'écolier, Week-end à Manhattan, Le

vent dans les arbres, La dame aux seize chats,...), chaque madeleine est nommée avec style (Transsibérienne, Angel – celle-ci aurait pu être un hommage à notre chère directrice de publication, Brocéliande,...). Ici, tout a une histoire et l'hôte passionné vous partage ses anecdotes avec verve. De ses voisins Yves Saint-Laurent et Pierre Berger, aux conversations avec le prince Harry en passant par son amitié avec l'acteur Timothée Chalamet, chaque élément proposé est chargé d'imaginaire. *Au fond du jardin*, c'est une parenthèse qu'il faut s'offrir en passant à Strasbourg car c'est un endroit trop rare que pour être ignoré. C'est un hommage réussi au concept-même de la madeleine de Proust.

Dans cet écrin au twist british, vous rencontrerez des personnes formidables et des créations uniques. C'est ainsi que naît l'émerveillement, de l'improbable et de l'inattendu.

Au fond du jardin

6 rue de la Râpe, 67000 Strasbourg
+33 (0)3 88 24 50 06
aufonddujardin.fr



LES WINSTUBS



Aux Armes de Strasbourg

9 place Gutenberg, 67000 Strasbourg

+33 (0)3 88 32 85 62

auxarmesdestrasbourg.com



En Alsace, peut-être même plus qu'ailleurs, l'architecture est dynamique voire même organique. Modernité et tradition coexistent et s'entremêlent. Néanmoins, certains établissements semblent s'être figés dans le temps. C'est le cas des winstubs.

Pour le voyageur féru d'authenticité, il n'existe pas d'endroit plus approprié pour rencontrer, partager et manger. La winstub, c'est la restauration alsacienne ; mais c'est aussi et surtout autre chose. Voyez-vous, il existe dans chaque culture un lieu de prédilection où tout est exacerbé. Disons-le autrement : la winstub est à l'Alsace ce que le bar est au liégeois. C'est un lieu où on s'attable avec plaisir et simplicité.

D'abord intimidante et ensuite réconfortante, la winstub est un lieu où l'on s'attarde. Il faut y venir lorsqu'on a le temps. Certains diront même qu'il faut prendre le temps d'y venir. Avec quelques amis ou en famille, c'est une table qui nous reçoit et où on se sent comme chez soi. Avec son brouhaha convivial, le tintement de la vaisselle et l'odeur réconfortante d'un plat bien généreux, la winstub est un doux ventre bien rond contre lequel on aime se blottir.

LE VIN DES FEMMES



de Muriel Lombaerts

Marre des clichés qui circulent encore trop souvent : les femmes préfèrent le rosé ou elles n'aiment que les vins doux, légers. Peu importe leur âge ! En réalité, les « œnophiles » apprécient avant tout un vin de qualité, qui a du caractère. Les femmes s'intéressent aussi bien qu'un homme à l'accord met-vin et elles sont tout à fait capable de choisir elles-mêmes une bouteille au restaurant ou chez les cavistes. Ceux-ci le confirment : elles ont un palais très fin et goûtent sans a priori. D'ailleurs, ce sont souvent elles qui achètent les bouteilles.

Après de nombreuses dégustations aux côtés de professionnels, un patron de restaurant confie à Muriel Lombaerts la sélection des vins de sa carte de suggestions. Il la trouve excellente ! En plaisantant, elle lui lance l'idée d'identifier sa sélection par le choix de

Muriel, le choix d'une femme !

Cette observatrice pousse le concept plus loin. Elle souhaite donner la parole aux femmes, les laisser s'exprimer entre elles, sans complexe et mettre à l'honneur le bon goût féminin à travers une sélection de vins. Elle privilégie les vigneronnes sans exclure les vigneron. Véritable communicante dans le milieu, elle fait ainsi la promotion de vins de qualité tout comme les restaurants soucieux de leur carte de vins.

Le vin des Femmes est ainsi né en mars 2012.

Des vins élus par, pour les femmes et...
Les hommes curieux !

Tous les trois mois, un jury exclusivement féminin, composé de huit femmes (journaliste, blogueuse,

entrepreneure) sont réunies dans un restaurant. Une invitée d'honneur est aussi conviée à partager ce moment privilégié. Qu'elle soit animatrice télé ou radio, chanteuse, actrice, elle est présente sur la scène médiatique et elle communique via ses réseaux.

Les jurées choisissent leur coup de cœur du moment. Les critères sont totalement intuitifs : la dégustation se fait à l'aveugle. Aucun prérequis n'est nécessaire. Le vin est élu pour ses qualités gustatives. Les bouteilles récompensées reçoivent un sticker Le vin des Femmes. Les participantes passent ensuite à table afin de découvrir la cuisine du restaurant. Le chef montre sa créativité en élaborant un repas sublimant l'accord mets-vins. Les vins élus sont disponibles ensuite à la carte du restaurant pendant minimum deux mois tout comme chez un caviste.

Aujourd'hui, bien plus qu'un concept « made in Belgium », Le vin des Femmes est un label de qualité. C'est également une communauté d'amateurs et d'amatrices de divines quilles. Sans oublier de nombreux événements organisés en Belgique, France et Suisse tels que des dégustations, wine game, escapades ou encore des rédactionnels autour de Bacchus. A découvrir sur le site web et les réseaux sociaux.

En mars 2022, pour célébrer les 10 ans de son premier label, Muriel Lombaerts a franchi un pas supplémentaire en créant sa propre cuvée Le vin des Femmes ! Pour ce faire, elle a rencontré Anne Geldhof propriétaire avec son mari du domaine de Glabais. Elle a



aussi réuni neuf autres femmes pour ce projet 100% belge et résolument féminin. Qu'il s'agisse d'Ann Vandenplas, chroniqueuse et chanteuse, de la photographe Santina Vaccalluzzo ou encore d'Isabelle Bervoets, copropriétaire de Quel bon vin t'amène, ces femmes viennent de partout en Belgique. Elles ont toutes un point en commun : elles sont passionnées de vin ou amatrices éclairées en quête de découvertes viniques. A partir de l'assemblage de la cuvée classique du domaine de Glabais (Chardonnay, Pinot blanc, Auxerrois et une touche de Pinot noir), avec la complicité de la vigneronne, ces dix femmes ont choisi elles-mêmes le dosage pour créer des bouteilles limitées à 300 exemplaires. C'est le moins élevé (seulement 3 grammes de sucre) qui a été choisi quasi à l'unanimité pour ce crémant wallon extra-brut blanc. Il est en vente en direct via le label et sa partenaire caviste Les Bouches Rouges tout comme une sélection d'autres références déjà présentes en boutique.



QUI EST MURIEL ?

Depuis mon enfance, je fréquente avec mes parents, véritables épicuriens, des adresses gourmandes. Pourtant, ce n'est qu'à la fin de mon Master en journalisme et communication que je commence à goûter le vin grâce à mon petit ami... Français ! Je n'imagine pas un seul instant à l'époque, pouvoir apprécier un jour un vin rouge de la vallée du Rhône ou du Languedoc, et pourtant ! Mon Master en Journalisme et Communication en poche, je travaille d'abord dans le milieu de la mode puis de la culture. Passionnée de cinéma et musique, je crée le mensuel Entr'Acte pour lequel je suis rédactrice en chef pendant un an. Je m'installe ensuite à mon compte en tant qu'attachée de presse et consultante en communication mais aussi rédactrice dans le domaine de l'art de vivre, principalement la gastronomie.

Je constate que souvent, la carte ou la dégustation des vins n'est pas confiée aux femmes. Pire, elles ne sont parfois pas consultées à ce sujet. En mars 2012, je lance mon concept et label Le vin des Femmes puis, deux ans plus tard celui de La Bière des Femmes.

L'objectif est non seulement de permettre aux femmes de s'exprimer en toute liberté mais aussi de promouvoir des vigneronnes, vigneronnes, brasseuses, restaurateurs, artisans, artistes, qu'ils soient belges ou européens. Aujourd'hui, je suis toujours communicante aux multiples casquettes, spécialisée dans le secteur du vin, de la gastronomie et de la culture.

Visitez son site www.levindesfemmes.com

L'ORIGINE DE LA COLLABORATION

J'ai rencontré Muriel lors d'un salon professionnel à Paris. Une connaissance commune souhaitait nous présenter. Il semblerait que nous ayons des atomes crochus. J'ai donc commencé à suivre ses actualités notamment au niveau de son concept « Le Vin des Femmes ». Quelques années plus tard, nous avons repris contact et nous nous sommes vues autour d'un bon verre de vin pour discuter des synergies que nous pourrions créer autour de nos deux projets résolument féminins ! Le courant est de suite passé ! Nous allons collaborer. Mon métier c'est la vente ; celui de Muriel c'est la communication. Nous avons ensemble réfléchi à plusieurs axes de coopération. Pendant le confinement, Muriel a notamment aidé le Château de Terride à Gaillac en commercialisant leurs vins dans son entourage. J'allais donc reprendre cette activité puisque les vins d'Alix, la vigneronne, m'avaient déjà tapé dans l'œil lors d'une dégustation. Muriel m'a également proposé d'intégrer à ma gamme son tout nouveau bébé : un Crémant labellisé « Le Vin des Femmes » produit au Domaine de Glabais dans le Brabant Wallon. Cette cuvée a été élaborée par 10 femmes issues de milieux différents avec la même passion

pour la dive bouteille. Vous pourrez donc très vite le retrouver sur l'e-shop Les Bouches Rouges ! Ensuite, notre collaboration perdurera tout au long de l'année puisque Les Bouches Rouges sera le nouveau partenaires vins pour les divers événements organisés par Le Vin des Femmes. Il s'agit notamment des traditionnels jurys saisonniers durant lesquels une dizaine de femmes se réunissent autour d'un repas pour élire leur coup de cœur parmi 4 vins en accord avec les plats. Bref, ce partenariat féminin a de beaux jours devant lui !



LE GARGANTUA BELGE



Il est toujours compliqué de s'auto-interviewer, qui du poseur de question ou du répondeur pas automatique sera le plus pertinent des deux. C'est comme jouer seul aux échecs objectivement...

Interview d'Eric Boschman ... par lui-même

Je suis né au XXème siècle, dans sa seconde moitié quand même. Jusqu'à présent, j'ai eu une vie chanceuse et heureuse. Mes grands-parents, mes parents, mon frère, mes neveux et ma nièce sont restaurateurs. Je suis ce que l'on peut nommer un enfant de la balle, un gamin de cirque. J'ai quitté la restauration à la suite d'un accident assez sérieux en 2000, au moment où mon restaurant fut étoilé par le Michelin. Je me suis toujours défini comme sommelier, même si je ne travaille plus en salle depuis plus de vingt ans. Parce que cela correspond à ma culture avant tout. Une personne qui se limiterait à la connaissance du vin, ce qui est déjà énorme, ne sera jamais qu'un amateur de vin un peu plus éclairé

que la moyenne des consommateurs. Le monde du sommelier se compose d'un peu d'un tas de choses : de l'histoire, parce que rien n'est spontané, de géographie, parce que c'est essentiel, de climatologie, sociologie, chimie, biologie et physique. Ajoutez-y un soupçon de philosophie et d'amour de son prochain, qu'il ne faut pas confondre avec celui de sa suivante. Donc, pour résumer : je ne suis spécialiste en rien et j'aime ça. Avec le temps, j'ai développé un tas d'activités autour de la gastronomie dont le vin est le point central. Mais je n'ai jamais tenté d'en vendre, parce que je suis mauvais, fondamentalement mauvais, en maths. Je laisse ce type de rigueur à d'autres. Quand j'aime, je ne compte pas...

Ni Dieux Ni Maîtres mais du rouge, le spectacle

À la fin de 2014, en novembre, j'ai cru que j'avais inventé un spectacle. En fait j'avais jeté une base, quelques pierres en fondation. Quelques mois plus tard je jouais au Festival d'Avignon. Depuis j'ai baladé mes délires de Waismes à Montréal en passant par Martigny en Suisse, Mahé aux Seychelles, Le Cirque Royal de Bruxelles, et ce n'est pas terminé. Il s'agit d'un spectacle non écrit, qui se renouvelle en permanence parce qu'il se nourrit de l'air du temps. Ni Dieux Ni Maîtres mais du rouge raconte l'histoire du monde à travers le vin. À moins que cela ne soit l'inverse...

Le vin, c'est plutôt une affaire de goût ou de science ?

« Y'en a-t-il parmi vous qui suivent des cours d'alcoolisme social ? Oui, je sais, en langue des beaux quartiers on nomme ça « cours d'œnologie » mais, sérieusement, entre l'œnologie et le fait de picoler avec ses potes une fois par mois ou par semaine, il y a presque autant de rapport qu'entre un finaliste de la Star Ac' et Georges Brassens. L'œnologie c'est un truc sérieux, franchement chiant même. C'est une science. Ce que nous pratiquons devrait se nommer « œnophilie », ce serait plus juste. Bon, il est vrai qu'en Belgique, tout ce qui se termine en « philie » ça la fout un peu mal, même quand on n'est pas aumônier chez les scouts. Bref, vous savez que le vin est un sujet éminemment social, il est bon d'avoir un avis. Surtout quand on n'y connaît rien genre « Le beaujolais nouveau

c'est vraiment dégueulasse, vingt ans que je n'en ai pas goûté... » Le vin est un domaine où les cons sont aussi bruyants que sur les réseaux sociaux, avec aussi peu de complexes... N'oubliez jamais, quand vous dégustez en groupe de prendre un air soufifreux. La ride du lion bien creusée- pour celles qui sont botoxées un trait de crayon fera l'affaire- attitude assertive globale, le bassin basculé vers l'avant, les pieds dans l'axe des épaules, le testicule qui pend dans le vide. Oui, je sais, c'est une question d'âge, je m'adresse aux plus vieux de mes spectateurs. Pour les dames, on se contentera d'un petit courant d'air. Sauf pour celles qui portent des collants. Mais qui porte encore des collants de nos jours ? C'est horrible et en plus cela favorise les mycoses. Bref, donc, vous observez votre



verre avec attention, vous mettez le nez dedans et vous redressez la tête avec un regard absent, fixé sur la ligne bleue des Vosges et vous dites « minéral », ou mieux encore « Belle minéralité »... Et vous essayez de ne pas rire tout de suite. Si vous êtes capable de m'expliquer ce qu'est la minéralité clairement en 5 secondes, je vous épouse. L'université de Beaune, pas vraiment des nains hein, a déterminé il y a 8 ans que ce que nous nommons communément « minéralité » n'existe pas...

Vous me direz : il y a des gens qui s'étripent et s'assassinent depuis des millénaires au nom d'un être suprême que personne n'a jamais vu alors on peut ne pas se gêner pour parler de minéralité même si on ne sait pas ce que cela signifie... »

Qu'est-ce qui a inspiré ton spectacle ?

Ce spectacle m'est venu suite à des conférences que je donne régulièrement. Quand je m'embête, je m'auto-torpille avec volupté, et je pars en cacahuète. Je pense à mes clients qui viennent manger à la St Valentin le 13 ou le 15 avec leurs maîtresses ou leurs amants. On peut reproduire ça dans les environs de Noël etc, avec les mêmes dialogues : « c'est la dernière fois chéri, mais tu comprends », « mon mari est malade », « les enfants sont petits », « le chien a des hémorroïdes », etc. Il en va de même pour les commentaires sur le vin. Bref, 30 ans de carrière, et donc d'observation critique, donnent un spectacle sans fin.

Tu en connais des termes pour briller en société quand on s'y connaît peu (ou pas) en vin ?

Toujours prendre un air docte et placer subtilement « minéral », « tendu » si c'est un vin blanc. Pour les rouges ne jamais hésiter à énoncer, toujours doctement : « les tanins sont bien ronds ». Le summum consiste à poser « il a de belles caudalies que j'estime à 12 » le chiffre est selon l'envie. Si vous êtes tatoué(e)/piercé(e) de manière ostensible, portant casquette aussi grasse que vos cheveux, et que vous n'aimez que le vin « vivant », n'hésitez jamais à poser : « c'te quille est glou ». Je ne sais pas ce que cela signifie vraiment mais je pense que cela tendrait à exprimer un contentement à la dégustation. C'est un peu le « gouleyant » de notre oncle du Rotary en version contemporaine. Lorsque l'on est sur ce genre de vin, on peut aussi placer un goût de « souri » de temps en temps. Je ne vois absolument pas ce que ça goûte, mais ça pue...

Et enfin, qu'est-ce qu'une bonne dégustation ?

Une bonne dégustation est un moment de partage, de joie, d'échanges. On évite le name-dropping, les leçons à la con. Le vin c'est de l'humanité et un lubrifiant social. Tout ce que l'on veut lui ajouter est superfétatoire. Un bon vin c'est celui, lorsque l'on termine la seconde bouteille à deux, vous fait dire « tiens, déjà ? »

QUI EST ERIC BOSCHMAN ?

Portrait d'un gars qui aime les éleveurs. Il a l'air un peu chiffonné, mais nous étions sur la route depuis tôt le matin et nous sommes rentrés tard. Ce n'était pas facile à trouver cette ferme.

Des éleveurs, Eric en connaît un paquet. Mais c'était sa première visite ici. Ce qui en fait ne change rien. Soit il connaît déjà, soit il connaîtra pour toujours. L'expression "produit du terroir" lui sied parfaitement, parce qu'il prend facilement racine facilement où il se sent bien. Et puis après, vous savez comment ça va... Il pousse. Il pousse les gens à manger des produits locaux. Il pousse le bon goût dans les assiettes. Il pousse une gueulante sur un journaliste qui ne s'est pas renseigné sur les élevages en Wallonie. Il pousse le champignon pour traverser sa région dans tous les sens...

Parce qu'il est comme les gens de la terre, les mains dans le cambouis pour promouvoir les bons produits, défendre les trucs wallons, au sens large. Le tourisme, le carnaval, le vin, les élevages, les paysages, les gens... Dans sa tête, il n'y a pas de cloisons entre les secteurs, il ne voit que des possibilités de faire grandir les uns et les autres, grâce aux uns et aux autres.

Il tape ses textes sur son smartphone à toute vitesse, comme un éternel adolescent (qu'il est). Il cause en classe, arrive en retard, ne rédige pas sa rédaction dans les temps, fait sonner l'alarme pour faire rigoler ses camarades, s'écharpe avec le pion... Mais tout de même, les profs l'aiment bien parce qu'il participe en classe et qu'il a envie d'apprendre. Peut-être qu'un jour il sera enfin adulte. Et ce jour-là, on sera bien dans la merde.

*Écrit par Lionel Daneau
photographe*



ÉPILOGUE



Ma chère Jenny,

*Un mot vite vite écrit pour te confirmer que je suis bien rentrée chez moi. J'ai juste le temps de défaire mes valises, de changer de chaussures ! Je suis invitée à prendre le thé chez la baronne *** car elle donne un récital. Elle a une manière si divine de jouer du piano ! Je ne t'oublie pas ! J'ai mis à rafraîchir une excellente bouteille ! Tu vas adorer, c'est du chardonnay ! Dis-moi vite quand tu peux passer !*

Des baisers en vitesse, X.



REMERCIEMENTS



*Parce que le vin est avant tout une histoire de partage et de générosité,
c'est en grande partie grâce à vos généreux dons que ce magazine existe.*

MERCI de rendre l'aventure Colette possible !

maxime_bayet
dacinvestmentssarl
bh-halbardier
dominiquejoppart
rogerbayet
laurentberenger
lemaire-jf
clothilde-pain
serge-thioux
stephan-lamby
luc-debruyne
gaetan-dumont
gerald-151
gregvausort
f_feuillien
gd123
gontier-thibault
juliendj
bénédictécrapme
v-pierret
srickaert
tanguy-roblain
bruno-maghe

phil-470
pierre-munaut
antoine-1992
fabian-plennevaux
tmahillon
pierre-rockx
meurice02
virlee-mathieu
antoine-toussaint07
jeanpierregerard
marenard82
winesbrokers
bernard-thonet
sl-assist
alinediederich3
gatarayihfr
gaellemaffray
deombaptiste
florencia-deleeuw
cbirmann
christopheimoff
alexandre-duffieux
tofmod

jeanclaude-haelterman
karineparee
lachambredamis
na_bayet
pappaert-marine
amandine-marschal
jess-cozier
mirko-dubois
sand-nix
elboulanger
zevennestef
nchampenois941
domaine-feuillat-juillot
valemmond7
marc-242
marie-ange-piquera
celine-loberger
thymchav
colette-lefebvre
mparage
schristian
maingain-aude

