



LA FEUILLE DU CEP

N° 000

EDITO

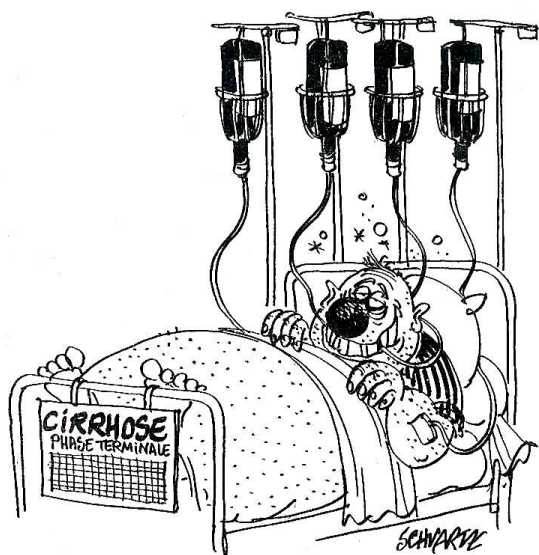
Thésaurisation en vain

A chaque fois qu'il vous voit, il vous parle de sa cave. Ça pour en parler, il en parle ! Des centaines de bouteilles, un jour il vous la montrera. Au fil du temps, vous avez fini par croire que c'était l'Arlésienne, cette fameuse cave... et pourtant un jour, il vous la montre : c'est une cave bien aména-

gée avec ses flacons bien rangés, bien classés, bien au frais. Au mur, un thermomètre -hygromètre ; sur une tablette, un livre de cave à l'ancienne veille sur des Morgons des années cinquante. Des petits Bordeaux, des Entre Deux Mers des années soixante. Graves et Mé-

docs cohabitent avec blancs et rosés d'Arbois. Le représentant d'Henri Maire a du sévir en son temps. D'ailleurs quelques bouteilles de « vin fou » sont allongées à coté de Champagne poussiéreux. Par ci par là quelques étiquettes prestigieuses arborent

(Suite page 3)



CONFRERIE DES EPICURIENS PALADINS

9, RUE DE LA PAIX - 33200 BORDEAUX
Téléphone : 06 20 96 48 21 Télécopie : 05 56 02 01 01
E mail : guy@club-epicurien.com

Chers amis,

Ce numéro 000 de la Feuille du CEP vous donne une idée de son contenu. Onze fois par an, vous recevrez dans votre boîte Email des articles d'humeur, d'humour, d'information, d'histoire, des recettes de cuisine...

En bas de la 1ère page, une contrepèterie, plusieurs fois par an des invitations à participer à des dîners dégustation.

J'espère que vous prendrez plaisir à lire cette Feuille et qu'elle vous rappellera que notre beau pays recèle des trésors gastronomiques que nous devons conserver et transmettre à nos enfants comme nous les avons reçus de nos parents...

Sentiments épicuriens
Guy Vatus

SOMMAIRE

News — Histoires	2
Le coin du misogyne	3
Y a comme un défaut	3
Bordeaux et la mode	4
Loterie culinaire — Brèves	4

“En général, nos clients prennent de bons pinards avec nos mâches”

NEWS

Alain Dominique Perrin, propriétaire de Château Lagrézette à Cahors, et auparavant PDG chez Cartier, vient de lancer une nouvelle marque "Permis de Conduire", en clin d'œil à la campagne pour la sécurité routière. Présentée sous la forme d'une bouteille de 25cl, la marque (reconnaissable à son étiquette rose comme le permis du même nom) contient deux



verres de vin, correspondant à la quantité d'alcool autorisée par la loi pour deux personnes. Cette nouveauté, dont le lancement représente environ 500 000 bouteilles en rouge (Cabernet-Sauvignon) et en rosé (Cinsault), est vinifiée à partir de raisins produits dans le Languedoc, mais elle est embouteillée en Beaujolais. "Permis de Conduire" sera commercialisé dans les cafés, restaurants et chez certains cavistes.

Selon un étonnant sondage Harris Interactive, réalisé pour Vinexpo, les Américaines sont 58 % à boire régulièrement du vin (au moins deux fois par semaine), contre seulement 9 % des hommes !



La France s'est encore fait piquer une idée. Il y a quelques mois de cela circulait sur Internet une canette de vin (image jointe) qui faisait sursauter les défenseurs du bien vivre. Ce French Wine ainsi encanété devait inonder le monde. Or une entreprise australienne vient de percer sur des marchés en Extrême Orient avec une marque de vin proposée en boîte d'aluminium de 25 cl. Barokes

wine, commercialisé par la société du même nom, est actuellement disponible dans ce packaging dans plus de 200 points de vente au Japon et à Taiwan. Selon Greg Stokes, le directeur général de la société, la nouvelle technique, brevetée sous le nom de Vinsafe, permet de conditionner du vin en boîte, et de le conserver jusqu'à 5 ans. Son objectif est celui de proposer une nouvelle catégorie de vin – "Ready to Drink Wine" (RTDW) – c'est-à-dire du "vin prêt à boire". Oh Yeah, et no comment !

APPELEZ LE S'AMUSE

Le docteur vient de finir l'examen de son patient et il lui dit :

- Je ne vois pas bien quel est votre problème. Pour être franc avec vous, je pense que c'est du à l'excès d'alcool

Le patient répond :

- Dans ce cas, je reviendrai quand vous serez dégrisé...

Dans la campagne, au temps où l'on accouchait chez soi, une sage-femme arrive dans une maison pour



l'arrivée d'un heureux évènement. Elle rentre dans la chambre de la future maman, laissant le père dehors, puis ressort au bout de 5 minutes en demandant une tenaille.

Le père, passablement inquiet va chercher la tenaille, et la sage-femme prend l'objet et referme la porte sans laisser le loisir au père de regarder.

Trois minutes plus tard, elle ressort en sueur et demande une scie à métaux. Le père va la chercher, franchement inquiet, et la sage-femme rentre dans la chambre avec la scie. Cinq minutes plus tard, la sage-femme ressort l'air abattu.

Le père, blanc comme un linge, se rongant les sangs, demande alors, d'une voix blême et rauque :

- Il y a un problème ? Que se passe-t-il ?

- Il va falloir appeler une autre sage-femme... J'arrive pas à ouvrir ma sacoche.

(Suite de la page 1)

des millésimes lointains et peu cotés. Seuls de petits vins inaptes au vieillissement sont d'années prestigieuses. Les bouteilles entrent dans ce lieu, mais en ressortent rarement. C'est une cave à sens unique. Ne croyez pas qu'il soit radin ; les mets les plus recherchés sont à sa table, mais truffes, foies gras et langoustes n'auront pour compagnons qu'un cortège de fantômes : vins fanés, usés, vieillardés dans d'obscurs millésimes. Les « grandes bouteilles, il les garde pour les « grandes occasions ». Le drame, c'est que l'occasion n'est jamais assez grande. Mariages, baptêmes, anniversaires, réveillons ont vu eux aussi le même défilé de gloires déchues, de flacons décrépits, obsolètes. Le grand frisson de l'harmonie gustative est toujours remis sine die. Un jour, il mourra, c'est à tous notre triste lot. Or jamais, on ne vit de casiers à roulette accrochés derrière un corbillard. Alors ses enfants hériteront de vins rouges décatis, de Grands Crus cassés, de blancs oxydés, de Champagne éventés. On ne sauvera du naufrage que quelques rares liquoreux, vins jaunes et alcools. Le collectionneur ne sait pas que l'on est riche que des bouteilles que l'on a bues. Il ne sait pas reconnaître l'instant où il est bon de jouir de la vie. Nous en connaissons tous au moins un. C'est le « mateur » de vin, « l'amasseur » de vin. Il possède une cave comme un eunuque posséderait un harem.

Le coin du misogynie

« Il n'en est pas du vin comme des femmes : il suffit de l'aimer pour qu'il vous aime. »

André Prévot

« Je ne supporte pas ma femme quand je suis sobre et elle ne supporte pas lorsque je suis ivre. »

« - C'est fou ce que le vin t'embellit.

- Mais enfin, je n'ai pas bu.

- Oui, mais moi oui, ajouta le malheureux. »



Y'a comme un défaut

3,4% des vins auraient un problème ! La très sérieuse « Wine and Spirit Association » a testé plus de 13.000 bouteilles de vin commercialisées en Grande Bretagne en provenance de 17 pays producteurs : 33% des échantillons venaient de France, 11% d'Italie, 10% d'Espagne.... L'objectif était la chasse aux vins défectueux.

Pour les vins blancs, le principal défaut est le goût de moisi ; blancs et rouges confondus, c'est l'oxydation.



86 % des bouteilles étaient « bouchage liège ». Or la proportion de vins oxydés est la même pour les 14% de bouteilles « bouchage synthétique » pourtant réputé étanche.... Le défaut existerait donc avant la mise en bouteille ou aurait été provoqué par elle.

A la suite de cette enquête, les deux champions en terme d'anomalies sont :

- pour le plus grand nombre : Les Etats-Unis

- pour la diversité : Les vins Sud Africains

Il ressort également de cette étude que le goût de bouchon est finalement assez rare (moins de 1%). Mais il a bon dos. Aussi, on lui fait souvent porter le chapeau.

Le Bordeaux apporte à la table cette joie des sens que vous avez dans le rue en croisant une jolie femme - *Kenzo* -

Il faudrait être le couturier de Peau d'Ane pour réussir à tisser une robe de velours couleur Bordeaux - *Christian Lacroix* -

Le velours Bordeaux me rappelle le luxe capiteux des vins. Un vêtement du soir inattendu, classique et

élégant souligne le parallèle à cet univers unique et très français - *Thierry Mugler* -

J'aime l'étiquette, la couleur, le profond, le glacé, le tissu du vin. J'aime l'idée de le goûter, de le sentir, tenir le verre dans la main, le regarder et puis le boire les yeux dans les yeux. - *Sonia Rykiel (une dame qui aime le chocolat, le rugby, les hommes et le vin)* -

LOTERIE CULINAIRE



L'Arlequin, avec son habit en patchwork de petits morceaux de drap triangulaires, est parvenu jusqu'à nous. Moins connue est la marchande d'arlequins. Au XVIII^e siècle, sur les places de grandes villes, on vit apparaître de braves femmes qui vendaient pour quelques sous, à grandes bou-

chées, un repas différent tous les jours. Les morceaux de chapon cohabitaient avec les châtaignes ; les miettes de truffe avec le navet ; le saumon avec les féveroles. Les ingrédients les plus disparates, succulents ou triviaux, bouillaient et rabouillaient dans une marmite jamais vide, reconstituée chaque jour. Les matrones avaient « graissé la patte » à quelques marmitons et valets et les restes des auberges, des couvents, des maisons bourgeoises terminaient dans le chaudron magique aux surprises quotidiennement renouvelées. La vraie fortune du pot, façon tonneau des Danaïdes.

Brèves de Comptoirs

- Des Bouteilles à un million, c'est pas du vin fait pour boire... alors pfttt...
- C'est une espèce de camembert allégé et pasteurisé... autant dire qu'ils lui ont arraché les roubignoles.
- Pinard, pinard, c'est pas un gros mot, c'est juste pour le vin quand il se décontracte.
- Vous buvez quelque chose ?
- Oui, mais pas d'alcool, juste un verre de vin
- Lui, quand il a bu, il confond la gauche et la droite...
-L'autre, c'est pire, il confond le milieu
- Carlos le chanteur ? Oui, le chanteur, et bien, il achète ses tire-bouchons à Chablis.
- Il a l'air de déconner comme ça, mais des fois, il est sérieux.



- C'est un vin que l'on boit plus pour le plaisir que pour la soif.
- Je le connais !!!
- Les vendangeurs, c'est fini. Tout est ramassé par des machines : comme si les machines, elle s'y connaissent en pinard, les machines !
- Chez lui, on boit des vins vraiment dégueulasses; à croire qu'il les achète en anciens francs.
- D'accord on y mange bien, mais les vins sont tellement chers qu'avant de prendre un cuite, t'es obligé de faire faire un devis.
- 2003 ! Le raisin est tellement mûr cette année que dans chaque grain, y a autant de calories que dans une grappe, tellement c'est sucré !