



**FICHE TECHNIQUE**

**Modèle essayé**  
Alfa Romeo Giulia Sport  
Édition 2.2190 ch AT8  
**Tarif**  
À partir de 48 600 €  
**Tarifs gamme essence**  
À partir de 37 800 €  
**Tarifs gamme diesel**  
À partir de 34 100 €

ment une nouvelle face avant désormais emblématique de la marque), la Clio nouveau millésime a revu en profondeur son habitacle avec une indéniable montée en gamme. C'est beau, spacieux, confortable, moderne, ergonomique, avec un joli écran tactile de 9 pouces au centre de la planche de bord, un écran 7 pouces numérique derrière le volant, une caméra arrière d'une qualité époustouflante (rare chez les constructeurs français), des équipements très généreux (stationnement mains libres, régulateur de vitesse adaptatif...) qui rappellent le slogan ancien des publicités Clio (« Elle a tout d'une grande »), des sièges d'une très bonne tenue.

Quelques regrets néanmoins comme cette absence d'affichage tête haute, cette commande d'ouverture du hayon mal placée et une mauvaise visibilité de trois quarts arrière.

Sous le capot un nouveau petit moteur essence 1 litre, 3 cylindres, de 100 chevaux, volontaire et tonique, peu gourmand mais mal servi par une boîte manuelle à seulement 5 rapports, dure et peu précise. Le bilan routier demeure cependant très positif avec une tenue de route sans défaut et un agrément de conduite qui donnent à la Clio des armes redoutables face à son plus sérieux adversaire, la nouvelle Peugeot 208.

# La nouvelle Clio confirme sa suprématie

C'est la reine du segment, la citadine de référence, l'une des voitures les plus vendues en France (21 fois en 28 ans): la Renault Clio a été lancée en 1990 sur les traces de roues de la Super Cinq, avec un succès commercial jamais démenti. La cinquième génération de ce best-seller devrait logiquement confirmer cette suprématie. Très légèrement restylée du dehors (avec notam-

Le blockbuster du losange se refait une beauté et monte sérieusement en gamme – finition et équipement – pour conserver son rang de modèle de référence sur son marché.

## Renault Trafic : l'utile et l'agréable

**Le nouveau fourgon utilitaire Renault emprunte aux codes automobiles son confort, son plaisir de conduite et ses équipements. Histoire de rendre les trajets professionnels moins contraignants.**

C'est un dur au mal, taillé pour les travaux de force, les transports encombrants et autres joyusetés du quotidien des artisans et livreurs de tous poils. Mais comme ses concurrents de la maison PSA, le Trafic fait partie de cette nouvelle génération de véhicules utilitaires qui soignent avant tout le confort de ses utilisateurs. Utile, oui, mais aussi agréable. Avec un confort impressionnant sur de longues distances et un plaisir de conduite jamais pris en défaut. Son moteur, un

nouveau bloc turbodiesel 2 litres à géométrie variable, décliné en trois niveaux de puissance (120, 145 et 170 chevaux) est performant, moins polluant et officiellement moins gourmand même si la consommation demeure élevée sur longs parcours y compris en mode éco. Cette mécanique est couplée si l'on veut à une boîte automatique EDC 6 (boîte à double embrayage à six rapports) d'une grande zénitude. Bien doté en équipements en version Grand Confort, le fourgon Trafic n'a rien à envier aux voitures avec un système multimédia (compatible Android Auto et Apple CarPlay), des rétroviseurs électriques et dégivrants dès le premier degré de finition, un régulateur de vitesse non adaptatif, l'aide au parking avant/arrière avec

caméra de recul (en option). Sans oublier le démarrage sans clé et l'ouverture carte main libre, plus la technologie innovante Extended Grip (anti-patinage) également de série. Bien vu, les deux portes latérales qui facilitent le chargement. Décliné sur deux longueurs (L1 à 5 mètres et L2 à 5,40 mètres), et deux hauteurs (H1 à 1,97 m et H2 à 2,46 m), le Trafic propose des volumes de chargement qui varient entre 5,2 et 8,6 m³. Si l'on ajoute à ces configurations de base la cabine approfondie, les variantes de tôle, de vitrage, de cloisons



**FICHE TECHNIQUE**

**Modèle essayé**  
Renault Trafic grand confort L1H1 2,0 dCi 145  
**Tarif**  
À partir de 35 520 €  
**Tarifs gamme essence**  
À partir de 34 440 €  
**Tarifs gamme diesel**  
À partir de 36 360 €

et de portes, les caisses grand volume, les bennes ou les caisses frigorifiques, ce ne sont au total pas moins de 275 versions du véhicule qui sont disponibles à la carte! De quoi répondre parfaitement à tous les besoins professionnels.

**horlogerie & joaillerie**



## Omega Deville Trésor, pour des moments passionnés!

Reprenant le style emblématique de la collection Trésor, le boîtier est serti de 38 diamants taille brillant. Le cadran blanc laqué est entouré de chiffres romains rouges, auxquels répond un bracelet parfaitement assorti en cuir rouge. La couronne est également serti d'un diamant, entouré d'une fleur en céramique liquide rouge. Au verso de la montre, un fond miroir poli orné du motif « Her Time » métallisé dissimule le calibre Omega 4061. 4 200 € [www.omegawatches.com](http://www.omegawatches.com)

### Sublime Pop-up store Collector Square

Le site internet qui accueille près d'un million de visites par mois et des centaines de visiteurs chaque jour dans son showroom permanent du boulevard Raspail, présente depuis septembre dans son pop-up store en face du Bristol, une nouvelle sélection de montres, bijoux et sacs rares de son catalogue de près de 10 000 objets de luxe de seconde main. Cet écrin temporaire vous comblera jusqu'à fin janvier 2020! [www.collectorsquare.com](http://www.collectorsquare.com)



## Awake, nouvelles montres écoresponsables

Awake a été sélectionnée par le sommet du G7 pour incarner l'importance d'un engagement international en faveur de la préservation des océans. Suite au succès de sa première collection « Origins » fabriquée à partir de matériaux recyclés et recyclables, Awake a dévoilé lors du G7 fin août une première mondiale dans l'industrie horlogère: un tout nouveau modèle de montre entièrement fabriqué à partir de filets de pêche recyclés. Rafraîchissant! 300 € <https://fr.awakeconcept.com>

### Vintage Rally Healey Chronographe automatique

Impliquée dans l'univers des sports automobiles, et tout particulièrement dans les rallyes de voitures d'époque, Frédérique Constant est partenaire de longue date avec la marque de voitures Austin Healey. Rendant un nouvel hommage au design emblématique de ces automobiles britanniques des années 1960, la manufacture horlogère suisse lance, aujourd'hui, une édition « spéciale France » du chronographe Vintage Rally Healey. Édité à seulement 50 exemplaires numérotés. 2 695 € <https://frederiqueconstant.com>



## Une conférence inoubliable dans votre entreprise ?

1 Vos collaborateurs et partenaires le valent bien : remerciez-les

2 Un moment de respiration et de prise de hauteur sur les thèmes clés de votre entreprise

3 Rencontrer et échanger avec des personnalités incroyables  
Nos experts peuvent devenir les meilleurs ambassadeurs de vos événements.

Vous méritez des événements uniques.  
Nous sommes bien plus qu'une agence de conférenciers.  
Appelez-nous.

Contactez-nous au 01 44 92 44 92 ou via [sarah@adagency-experts.fr](mailto:sarah@adagency-experts.fr)





bien-être



**Amaprana, huile buccale Menta bio**

Cette huile aromatisée à la menthe contient des huiles végétales bios de coco, olive et chanvre. Elle permet de réaliser des bains de bouche d'huile, méthodes décrites depuis 2000 ans dans les textes médicaux ayurvédiques. Pour une hygiène buccale complète, rincer et gargariser de 2 à 5 minutes avec une cuillère à café (5 ml) d'huile après chaque brossage des dents. 500 ml: **32,50 €** [www.amanvida.fr](http://www.amanvida.fr)



**Captivant Dictionnaire des émotions**

Nos émotions sont façonnées par notre corps et notre esprit, mais aussi par le contexte historique et culturel. Tiffany Watt Smith nous emmène à la découverte de notre intelligence émotionnelle à travers un inventaire de 154 émotions – familières, émergentes ou empruntées à d'autres cultures. En convoquant la psychologie, la philosophie, l'anthropologie, la petite et la grande Histoire, et autant d'anecdotes lumineuses – on apprendra par exemple comment l'ennui a été inventé au XIXe siècle ou pourquoi les présidents américains se sont mis, un beau jour, à sourire sur leurs portraits officiels. 400 pages, **21,50 €** [www.zulma.fr](http://www.zulma.fr)



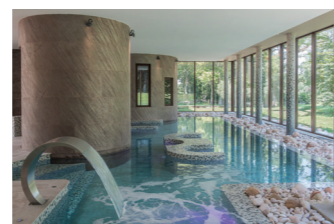
**La Méthode Meer, corps et esprit en harmonie**

Cette méthode mise au point par Nathalie Meer, coach neuro-comportementaliste en nutrition et diplômée en psychologie et pédagogie du comportement alimentaire, s'appuie sur les dernières recherches en neurosciences et sur les transmissions cellulaires. Apprendre à prendre conscience de ses stress conscients et inconscients, à écouter ses besoins pour réapprendre à manger, plutôt que de réduire l'apport calorique et se restreindre. [www.methode-meer.com](http://www.methode-meer.com)



**Le Baume d'Abricot bio Naturado**

Ce baume gourmand à la texture onctueuse et cocooning est l'allié idéal de toutes les peaux en quête de douceur et de protection. Appliquez une noisette sur le visage deux fois par jour, le jour pour un effet bonne mine, le soir pour un effet peau régénérée. 45 g, **13,80 €** [www.naturado-cosmetic.com](http://www.naturado-cosmetic.com)



**Infini parcours aquatique dans un spa d'exception**

Le bio spa de Massillan est le premier spa partenaire avec la marque biovive du groupe Cinq mondes. Blotti dans un parc exceptionnel au cœur du vaucluse, le bio Spa est un refuge ouvert sur la nature, avec ses grandes ouvertures sur les jardins et ses jeux de lumière qui enveloppent le visiteur dans un voile de douceur. Un incroyable espace Balnéo Sensoriel réalisé par Hydroconcept délasse et tonifie votre corps... On y reste longtemps avant de s'abandonner à un divin massage. Aux premiers rayons de soleils, prélassiez-vous sur le très agréable toit-terrasse pour une bonne mine garantie! [www.chateaudemassillan.fr](http://www.chateaudemassillan.fr)

mode & accessoires



**La Perla, 65 ans tout en séduction**

Cette collection célébratrice met à l'honneur l'un des savoir-faire les plus iconiques de la Maison: le macramé. Chaque pièce présente un motif en macramé unique, expressément créé pour La Perla en Suisse, sur des métiers à tisser traditionnels. Cet ajout si sensuel donne un merveilleux effet sur la peau nue et se trouve rehaussé par des cristaux Swarovski noirs appliqués à la main. [www.laperla.com/fr/](http://www.laperla.com/fr/)

**Lunettes coquillages & crustacés!**

Friendly Frenchy créé des lunettes de soleil respectueuses de l'environnement et des savoir-faire français. Ces lunettes en coquillage® sont une alternative aux lunettes de soleil en plastique avec une matière biosourcée innovante 100% végétale et marine: des coquilles d'huîtres, de moules et de saint-jacques recyclées. Chaque modèle à **250 €**. [www.friendlyfrenchy.fr](http://www.friendlyfrenchy.fr)



**De superbes chèches pour hommes**

Après plus de 25 ans passés dans le secteur du textile, Hélène Gadene a décidé de lancer AV08 Paris, une marque uniquement dédiée au chèche. Cette collection de chèches pour hommes, est une véritable invitation au rêve et au voyage. Les couleurs rouge, ocre et kaki du chèche Kalahari évoquent le célèbre désert de Namibie. Il est fait en 100 % coton biologique, très doux et fluide. Tarif unique de **58 €** [www.av08-paris.fr](http://www.av08-paris.fr)



**L'Arc-en-ciel sous la peau**

Reconnaissant l'impact émotionnel des couleurs, la collection d'Alianna Liu s'enrichit de toutes les teintes de l'arc-en-ciel, créant ainsi beaucoup de dynamisme. La technique de broderie faite main et les impressions dessinées à la main en font une collection toute personnelle. Les volants très présents, romantiques, mettent en valeur chaque tenue. [www.aliannaliu.com](http://www.aliannaliu.com)

évasion



**Massillan, le mariage heureux du Luxe et du respect de l'environnement**

À quelques kilomètres d'Orange, quel Bonheur de séjourner dans un authentique château datant du XVIe siècle, rénové et aménagé selon les préceptes du Feng Shui! La literie est ultra-confortable et écologique, la décoration mixe superbement contemporain et ancien. La Bio Gastronomie du talentueux Chef Frédéric le Boulout s'inspire du généreux jardin potager bio certifié ecocert, une cuisine personnelle, saine et gourmande! Un écrin de nature pour une pause verte, pour soi et en famille, avant de partir à la découverte des innombrables richesses de la région! [www.chateaudemassillan.fr/fr](http://www.chateaudemassillan.fr/fr)



**La Musardière, l'escapade bucolique et bistronomique à Giverny**

Ce petit coin de paradis propose une table bistronomique, en collaboration avec le chef étoilé David Gallienne, en cuisine le Chef Benjamin Revel et sa brigade. Cette bâtisse normande de caractère construite en 1880 a été repensée avec brio par l'Atelier Philippe Papy: design, sobriété, cocooning. On s'y sent bien, il n'y a rien d'ostentatoire. La carte est créative, les produits de grande qualité, une ambiance familiale et presque festive règne au dîner. A quelques pas, dans la même rue, tombez sous le charme de la Maison et des Jardins infinis et merveilleux de Claude Monet, un réveil des sens après un bon petit déjeuner! <http://www.lamusardiere.fr> <https://fondation-monet.com>



**Le Noël féérique du Château de Bonnemare**

Les 7 et 8 décembre 2019, le château de Bonnemare organise son Noël féérique, entièrement consacré aux enfants, en faisant participer des écoles de la région dont notamment l'Institut médico-éducatif d'Écouis. Il illuminera les yeux des petits et des grands en les transportant dans un univers de lumière, de rêve et de magie. Pour le plaisir de tous, illuminations du château, chorale, maison du Père Noël, marché de Noël artisanal, et bien d'autres surprises pour célébrer ensemble la fête la plus magique... Tarifs: gratuit pour les moins de 12 ans, 2 € entre 12 et 18 ans, 5 € pour les adultes. Hébergement: De 80 € à 220 € [www.bonnemare.com](http://www.bonnemare.com)





vins à consommer (avec modération)



## Les Hauts du Fief 2015 Crozes-Hermitage Rouge

La robe rouge noir est très intense et brillante. Un nez puissant et complexe: arômes de cerise noire, de mûre et de cassis parfaitement mûrs. Suivent les épices et le cacao bien noir. Une bouche ronde, avec des tanins bien mûrs, veloutés et des fruits noirs relevés d'épices. Longueur, amplitude et fraîcheur en finale.

20,95€ [www.cavedetain.com/boutique](http://www.cavedetain.com/boutique)

## Château Romanin Grand Vin Rouge 2013

La robe de cet A.O.P Les Baux-de-Provence est de couleur rouge grenat profond. Le nez est complexe, fruité avec des notes de cerise noire, des senteurs boisées, torréfiées aux arômes de tabac blond et de caramel. L'attaque est gourmande sur les fruits rouges, les saveurs de tabac blond et caramel rappellent le nez et forment un bel équilibre. Les tanins sont présents, apportent élégance et douceur.

27€ [www.chateauromanin.com](http://www.chateauromanin.com)



## Bourgogne Côte d'Or Pinot noir rouge 2017

La robe est pourpre et de belle intensité. Le bouquet est complexe, on y retrouve des arômes de fruits rouges et de menthe fraîche. Le palais est riche et aérien, et présente des notes de rhubarbe et d'épices. Il s'agit d'un vin racé digne des plus beaux Pinot Noir de la région.

16€ <https://edouard-delaunay.com>



## Château Viguerie de Beulaygue, l'Enchanteur, 2015

Vin rouge de haute expression, de couleur profonde et brillante, aux arômes intenses et complexes de fruits noirs, épices, réglisse. L'attaque en bouche est ample, douce, soutenue par des tanins mûrs et fondus, une rondeur persistant jusqu'en fin de bouche. Accompagne à merveille des viandes racées: bœuf, agneau et canard et fromage de vaches affinés: cantal ou salers vieux, tome des Pyrénées... 14€



## Domaine de Sarrabelle, In Vinum, 2014

La robe de ce vin est sombre, violacée aux reflets brillants. Il se manifeste avec un nez profond de fruits noirs et d'un subtil boisé bien fondu.

En bouche, on note une structure complexe, riche et équilibrée, une belle longueur avec une touche de minéralité. Vous pourrez déguster ce vin jeune carafé, ou le laisser vieillir 50 ans et plus.

27€ [www.sarrabelle.com](http://www.sarrabelle.com)



## Les Javelles, Carignan Le Beillou 2017

Ce Carignan est issu de vignes centenaires plantées au sud-ouest du Minervois et dont les racines vont chercher l'humidité en profondeur pour assurer aux raisins une maturité lente et régulière. Ce Carignan offre une belle palette aromatique: fruits noirs, notes florales (sureau) et une finale épicée. Il surprend par sa belle longueur en bouche et sa fraîcheur.

19,90€ [lesvinsdecarole.com](http://lesvinsdecarole.com)



## Côtes du Rhône Villages Massif d'Uchaux Cuvée Genest



Le Domaine de la Guicharde est composé de petites parcelles de vignes entourées de bois et de garrigues au coeur de l'écosystème unique et protégé du Massif d'Uchaux, dans le Haut Vaucluse. Ce sont 30 hectares conduits en agriculture biologique et biodynamique via Demeter. De vieux Syrah d'une cinquantaine d'années et des Grenache vieillissants mais encore vifs vont composer la cuvée Genest. Il accompagne du gibier à plumes, des viandes en sauce et aussi un dessert au chocolat et pralines lorsqu'il est servi après quelques années.

[www.guicharde.fr](http://www.guicharde.fr)



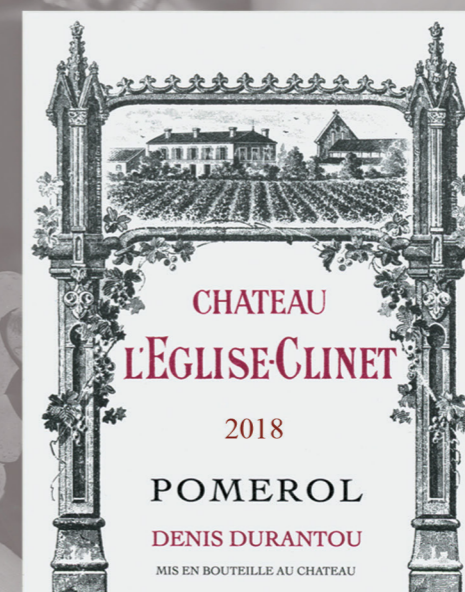
## La Grance Berge 2016, domaine ragot, AOP Givry 1er cru

Le nez de cette cuvée La Grand Berge - 100% Pinot noir - est très engageant sur les fruits noirs et les épices.

En bouche, ce grand vin rouge parcellaire de Givry est un joli compromis entre le respect des arômes si particuliers du pinot noir et des arômes d'un boisé assez marqué.

Le vin possède une complexité aromatique dominée par la framboise sauvage et les cerises confiturées, et en fin de bouche une belle finale boisée tendrement toastée.

Nos conseils de dégustation: avec un gigot d'agneau, un gibier aux champignons ou encore avec un jambon cru de pays. 19€ chez les cavistes et au domaine 03 85 44 35 67





# UNE PARENTHÈSE EN HERMITAGE



## Chablis 1er cru Mont de Milieu 2017

Vin minéral et complexe, de haut niveau qualitatif, sec, ferme et austère, qu'il faut faire vieillir.

Ce vin développe des arômes plus secondaires en vieillissant : fruits confits, vanille, noisettes, pain grillé, goût beurré et des notes de tabac. Suggestion de service : fruits de mer, coquilles Saint-Jacques, poissons en sauce, viandes blanches, ris de veau.

24,35 € [www.simonnet-febvre.com/fr/](http://www.simonnet-febvre.com/fr/)

## Au Pied du Mont Chauve, Domaine Famille Picard, Saint-Aubin 1er Cru En Remilly 2017

Situé au-dessus de la montagne de Montrachet, ce climat « En Remilly » est le point de jonction des communes de Chassagne, Puligny et Saint-Aubin.

Cette cuvée, 100 % Chardonnay, exprime un nez frais et légèrement toasté sur des notes d'orange, et de pamplemousse évoluant sur des notes florales ; la bouche droite, tendue, ciselée, généreuse et iodée rappelle le terroir très caillouteux de ce climat.

Servi à 12-14°C, il accompagne les viandes blanches, volailles et poissons tel un turbot et les crustacés

42 € chez les cavistes et au Domaines 03 80 21 98 57



## Domaine de Suremain en Sazenay, Mercurey 1er cru blanc 2017

Ce 100 % chardonnay planté sur des terrains assez argileux, voire marne bleue au-dessus de coteau est un vin rond, soyeux et généreux.

Il exhale des notes de fruits jaunes que l'on retrouve en bouche.

Vif et ample à la fois dominé par des arômes d'amande et de miel, il est porté par une minéralité qui lui confère une grande fraîcheur et une belle longueur en bouche.

Il accompagne avec bonheur les crustacés, les grands poissons tel le bar rôti.

25,70 € chez les cavistes et au domaine 03 85 98 04 92



## Les granits de Bellevue 2018

Fruité et onctuosité sont les maîtres mots de ce vin blanc très unique. Il est issu de pieds de viognier plantés dans les crus du Beaujolais, sur un climat de Morgon, appelé Bellevue.

Précurseur, le Domaine de Leyre-Loup a jugé que son terroir granitique à la fois exigeant et riche, bien connu pour ses rouges, prend tout son sens lorsqu'on l'allie au viognier. La robe est d'un délicat or pâle.

Au nez, on découvrira de l'abricot, de la pêche jaune, de la fleur d'amandier, une pointe de miel. Le palais est frais, ample et onctueux. 17,30 € [www.leyre-loup.com](http://www.leyre-loup.com)



## Secret de Famille Bourgogne Côte d'Or Chardonnay 2017

Le nez est dominé par des notes d'agrumes et de fleurs blanches, qui évoluent vers des notes de miel et de fruits secs. Sa bouche est très équilibrée, mêlant adroitement vivacité et rondeur. À table, il jouera de sa palette aromatique sur les fruits de mer, poissons en sauce ou belles viandes blanches simplement cuisinées. Service à 12 °C.

20 € [www.albert-bichot.com](http://www.albert-bichot.com)

### du côté des bulles...

## Piper Heidsieck Essentiel Blanc de Blancs

L'assemblage de lots provenant des meilleurs crus apporte un bouquet lumineux au zeste de citron, sur la fraîcheur de la craie et la douceur de la brioche. Grâce à la bulle agile, la matière s'enroule plus charnue que le nez pour laisser vivre un milieu de bouche sensuel, presque poudré. Les notes de raisin sec, de mirabelle et poire, la touche d'iode et les superbes notes poivrées ferment la dégustation et ouvrent l'appétit.

35 € [www.piper-heidsieck.com](http://www.piper-heidsieck.com)



## Ruinart, Édition ultra-limitée Vik Muniz

Vik Muniz a conçu un coffret dissimulant un jéroboam de Ruinart Blanc de Blancs en série limitée de 30 exemplaires. Vik Muniz a reproduit des ceps de vignes à partir de bouts de bois noirs et de fusains. Cet imposant coffret en bois pourra devenir un élément de mobilier artistique et décoratif unique, tel un guéridon contemporain. En format jéroboam, le champagne développe des arômes spécifiques de vieillissement en même temps que davantage de gras en bouche lui conférant ainsi un caractère plus soyeux. 5000 € Maison Ruinart

4 rue des Crayères 51100 Reims

## Prestige des Sacres, Cuvée Dynastie Blanc de Blancs

Le premier nez est dévolu aux agrumes. Rapidement, les fleurs jaunes comme le mimosa apportent l'élégance et le raffinement. Ensuite, c'est le citron confit et la fleur d'orange qui apparaissent pour nous séduire. L'attaque en bouche est vive et l'effervescence fondue. La finale longue et marquée par la minéralité, propose des arômes d'orange et de noisette très gourmands. 30 € [www.champagne-prestigedessacres.com](http://www.champagne-prestigedessacres.com)



PRESTATION DE DÉGUSTATION,  
VISITE DU VIGNOBLE À PIED OU À VÉLO,  
SÉJOUR GASTRONOMIQUE,  
SÉMINAIRE D'ENTREPRISE, TEAM BUILDING, GÎTE...

A SEULEMENT 1H DE LYON - 2H DE PARIS EN TGV  
[WWW.CHAPOUTIER-ECOLE.COM](http://WWW.CHAPOUTIER-ECOLE.COM) - [LECOLE@CHAPOUTIER.COM](mailto:LECOLE@CHAPOUTIER.COM)  
18 AV DU DR PAUL DURAND - 26600 TAIN L'HERMITAGE, FRANCE.  
TEL +33(0)4 75 08 92 61



## Crémant de Bourgogne Blanc de Blanc « Dosage Zéro » 2013

Une robe or, un nez intense typique du Chardonnay dont il est entièrement issu, des notes d'agrumes. En bouche, beaucoup de fraîcheur et de vivacité, la bulle fine explose sur le palais et exhale les notes du Chardonnay. Une finale riche et longue. Un crémant pour les fins connaisseurs. **16,25 €** [www.simonnet-febvre.com/fr/](http://www.simonnet-febvre.com/fr/)



## Crémant de Loire blanc brut Émilie Laurance

Pour cette cuvée les Chenins les plus fruités issus de terroirs argileux, ont été associés à des Chardonnays et des Cabernets très mûrs et concentrés issus de parcelles calcaires. La liqueur d'expédition – élaborée avec du Chenin – est ajoutée afin d'apporter de la vivacité et de la structure. Des arômes expressifs de fruits exotiques mêlés à des notes briochées et une bouche longue et intense sur des fruits à chair blanche vanillés. **12 €** <http://aboutique.ackerman.fr>



### Les spiritueux

## Aberlour 17 ans 1st fill Sherry Hogshead

Ce single malt unique de 17 ans d'âge incarne toute l'exigence d'Aberlour à proposer un Whisky d'exception. Le nez est marqué par le sherry et ses arômes riches de cassis et de marmelade à l'orange, équilibré par la cannelle, le gingembre et une légère touche de réglisse. Le palais est fruité et complexe avec des notes de cerise et de raisin mûrs, révélant un caramel doux, du gingembre confit et des arômes de clou de girofle. La finale est longue et épicée avec des notes d'écorce d'orange amère. **229€** à La Maison du Whisky (20, rue d'Anjou - 75008 Paris) [www.whisky.fr](http://www.whisky.fr)



## Le Mount Gay Pot Still

Le rhum Pot Still est mis en bouteille à 48 % vol pour révéler sa véritable intensité. Il est à déguster de préférence sec ou avec un gros glaçon. Au nez, caramel écossais chaud mélangé à d'intenses arômes de mocha et de toffee, avec des notes sous-jacentes de prune. Une attaque en bouche épicée suivie de notes de fruits secs, culminant avec des arômes de chocolat noir et de chêne. Une texture délicate et soyeuse. Le Mount Gay Pot Still Rum de la Master Blender Collection est limité à 4 920 bouteilles disponibles à travers le monde, dont seulement 360 flacons pour le marché français. **130€** [www.mountgayrum.com](http://www.mountgayrum.com)



## La bouteille de Cointreau by Vincent Darré

Cette année la Maison Cointreau fête ses 170 ans ! Pour l'occasion, elle confie la création de son édition limitée de fin d'année au célèbre designer Vincent Darré. Ce dernier imagine 3 tableaux, inspirés par l'histoire de cette belle liqueur angevine, qui ornent 3 faces de la bouteille Cointreau. Une édition colorée et festive, parfait pour offrir aux collectionneurs de beaux flacons. **24.50€** [www.cointreau.com](http://www.cointreau.com)



## Pastis 51, édition limitée signée Cédric Soulette

Pastis 51 est ravi d'avoir pu travailler avec Cédric Soulette pour la création de cette édition limitée. L'artiste est spécialisé depuis 2007 dans la sculpture et précisément dans la création de coqs monumentaux et originaux. A l'occasion de cette édition limitée, Cédric Soulette a sculpté un coq impressionnant de 2m aux couleurs de Pastis 51 et de ses origines françaises ! **150cl, 28,50€** [www.51.fr/pastis-51](http://www.51.fr/pastis-51)



## Glenmorangie Nectar d'Or

Au nez, ce sont de délicates odeurs s'échappant d'une pâtisserie, d'une tarte au citron meringuée, vanillée et croquante. On remarque des notes de cake aux fruits confits (orange, gingembre, dates), relevées d'une pointe de noix de muscade. Des amandes grillées et du miel fondant soulignent une texture soyeuse et délicate. En finale, un zeste de citron et une touche de vanille, tout en longueur et en profondeur. **63€** [www.glenmorangie.com/fr-fr](http://www.glenmorangie.com/fr-fr)

## Grand Marnier, Cuvée du Centenaire

Réalisée à partir d'une sélection de cognacs Hors d'Âge et d'essences d'oranges amères originaires des Caraïbes, cet assemblage d'exception présente une robe aux couleurs cuivrées légèrement ambrées. Au nez, exhalent des senteurs de marmelade aux notes épicées. En bouche, l'alliance équilibrée du Cognac XO exprime de fines saveurs d'oranges confites et dévoile une longueur et une richesse aromatique qui en font une liqueur de choix. **89€** [www.grandmarnier.com](http://www.grandmarnier.com)



## Le Whisky tricolore directement chez vous !

Bellevoye, le whisky de France, crée à nouveau l'évènement en cette fin d'année avec la mise en vente en ligne de son coffret de dégustation de trois bouteilles de 20 cl (Bleu, Blanc et Rouge) sur son site [bellevoye.fr](http://bellevoye.fr).

Ce service de vente en ligne s'accompagne d'un service exclusif : message personnalisé, emballage de qualité, paiement sécurisé, expédition et suivi de commande, avec une livraison en 3 jours ouvrés en France métropolitaine. **49,90€** (+ 12 € T.T.C. de frais de port). <http://bellevoye.fr>



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.



Les dîners d'EcoRéseau Business



Nos plaisirs du palais

Menu Découverte, en cinq services 90€

- p Tartare de thon rouge, burrata, tomates confites
- p Ravioles de viande Agnolotti de Mamma Lidia
- p Vitello Tonnato traditionnel façon Piémontaise
- p Filet de bœuf charolais, cèpes et purée de pommes de terre
- p Glace « Fior di Latte » à la minute

Accord mets et vins 3 verres 27€

Ovieto Classico Salviano 2016, Montepulciano d'Abruzzo 204 la Valentina, Barolo Borgogno Cannubi 2012

Du côté de la carte

- p Œuf parfait, mousse de pommes de terre, parmesan affiné trente mois et mélange de poivres 27€
- p Ris de veau, mousseline d'artichaut poivrée, salade de céleri rave au vinaigre balsamique 39€
- p Glace « Fior di Latte » à la minute 12€

# Dîner intimiste à L'Assaggio de l'Hôtel Castille

CONCEPT & LIEU

Rue Cambon, au cœur du Paris historique, l'hôtel raconte avec un style baroque italien, la mode parisienne et celle des grands monuments qui l'entourent : la place de la Concorde, la Madeleine et place Vendôme. Luxe authentique, chic intemporel, ambiance confidentielle, le Castille Paris réunit tout cela à la fois.

EN CUISINE

Au sein du Castille Paris, se découvre depuis 2017 le restaurant L'Assaggio et son patio caché. Une table dont la cui-

sine a été confiée au célèbre chef turinois, Ugo Alciati, ambassadeur de la cuisine italienne à travers le monde, étoilé au guide Michelin au restaurant Guido à Fontanafredda, près de Serralunga d'Alba dans le Piémont italien. La carte est signée par le chef étoilé et interprétée par le chef exécutif Pablo Sabariego

Récompensé d'une assiette et deux fourchettes par le Guide Michelin en 2019, L'Assaggio emmène au cœur de la gastronomie italienne et de la finesse française. Ne sélectionnant que les meilleurs produits, Ugo Alciati privilégie les bons légumes d'Italie à l'instar des tomates de

Sicile, de l'aubergine de Naples et de la courgette-violon qui parfume le risotto. Les viandes, comme la volaille, viennent des meilleurs élevages français, le bœuf est made in Aubrac. Si les pâtes – agnolotti, rigatoni, fettuccine – sont toutes faites maison, les spaghettis viennent, elles, de Toscane, et s'accompagnent de homard, d'oursin et de burrata fumée.

SERVICE

A l'écoute, en toute discrétion, efficace, chaleureux, le charme italien avec l'accent bien entendu !

33-37, rue Cambon 75001 Paris  
www.starhotelscollezione.com/en/

gastronomie

## Chocolats à casser Belvas Bio, vegan, sans gluten et Belge!

Belvas est un fabricant de chocolats belges aux saveurs authentiques, élaborés à partir d'ingrédients purs et de qualité: chocolat à 72 % de cacao, amandes bio de Murcie, noisettes bio du Piémont, pistaches bio de Sicile, crème fraîche bio, vanille... Tous les produits Belvas sont sans conservateurs, sans colorants, sans exhausteurs de goût, sans arômes, sans OGM, sans graisses hydrogénées. 120 g, 4,49 € www.belvas.be



## Le retour de l'Oreiller de la Belle Aurore !

Véritable succès en 2018, l'Oreiller de la Belle Aurore, chef d'œuvre de la gastronomie française, fait son retour avec un tout nouveau décor inspiré d'Aurore Récamier, ainsi qu'un nouveau packaging à la tranche. Une garniture composée des plus beaux gibiers, des plus belles volailles, d'une farce de porc, d'une farce de veau, de truffes noires des Alpes-de-Haute-Provence et de foie gras de canard, le tout sous un dôme mordoré grand comme un oreiller ! Il sera disponible le 30 novembre 2019 et le 25 janvier 2020. 24 € la tranche individuelle de 250g. www.maisonverot.fr



## Château d'Estoublon, le flacon couture édition limitée 20 ans

Dans une version exclusive, le flacon couture est parée d'une étiquette avec l'archive du premier article de presse sur Estoublon. Un bel hommage à 20 ans d'un travail d'orfèvre conduit dans le respect d'une agriculture biologique. Équilibrée et intense, sa palette aromatique se décline autour de notes végétales d'herbe fraîchement coupée avec une finale légèrement ardente.

52 € http://shop.estoublon.com



© Lucie Sassat

## Le Poivre à huître de Terre exotique

Terre Exotique propose une large gamme de produits d'épicerie fine, dans l'exigence de la qualité, de l'originalité et de la créativité gastronomique. La presqu'île de Saint-Cast le Guildo est située sur la côte d'Émeraude. À la manière de ses marins, prenez la barre et mettez le cap vers le grand large, en ayant soin de ne pas oublier votre couteau, votre douzaine d'huîtres et bien sûr, votre poivre à huître pour les aromatiser: délicat assemblage breton de poivres. 7,50 € www.terreexotique.fr



HÔTELS & PRÉFÉRENCE



Depuis bientôt 20 ans, Hôtels & Préférence organise vos séminaires et réunions avec succès. Nos hôtels 3, 4 et 5 étoiles disposent de salles de réunions et d'équipements modernes pour accueillir vos conférences, journées d'étude et incentives. Profitez de nos 150 adresses pour offrir à vos collaborateurs un événement mémorable.

Une sélection de lieux chics & authentiques, 4 & 5 étoiles

Des activités et ateliers insolites

Un accompagnement sur-mesure jusqu'au Jour J

- 1. H10 Urquinaona Plaza - Barcelone ; 2. Hôtel Saint-Nicolas - La Rochelle ; 3. Le Manoir Hôtel - Le Touquet ; 4. Le Castel Maintenon Hôtel & Spa - Maintenon

www.meetingpreference.com

+33 (0)1 78 94 90 50