

ANIMATIONS

Décembre

Rhum & Whisky

Rhum Dzama + sélection Whisky inédite.
Avec Dinique de Vernejoul - Directeur de la distillerie Dzama à Madagascar.

Samedi 08/12 de 9h à 18h (Entrée libre)

Caviar Perle Noire

Les esturgeons élevés en zone Natura 2000, dans des eaux froides, retrouvent là leur environnement naturel du nord et de l'est de l'Europe. Cet élevage respectueux de l'animal, suivi d'une production traditionnelle, donne un caviar qui atteint l'excellence parmi les grands noms français.

Judi 13/12 de 16h à 19h (Entrée libre)

After Work CAVIAR PERLE NOIRE

Ce producteur français nous présentera ses caviars. Fabrice Renner a cherché des produits gustatifs qui se marient avec le caviar pour une dégustation intéressante : 1 Champagne extra-brut, 1 grand blanc de Bourgogne, en passant par un Aquavit, 1 Gin, 1 Vodka etc.

Judi 13/12 de 19h à 21h (Sur inscription 15€/pers.)

Champagne Taittinger

Avec Philippe Groppelin.

Vendredi 14/12 de 10h à 18h (Entrée libre)

Masterclass

Avec Hervé Wolff, agent Château de Laubade et Domaines associés. Découvrez la magie des grands Armagnacs.

Vendredi 14/12 à 19h30 (Sur inscription 15€/pers.)

Domaine Leon Boesch (Alsace)

Avec Marie Boesch, vigneronne.

Samedi 15/12 de 10h à 17h (Entrée libre)

Côte de Beaune

Avec Nicolas Perrault, vigneron à Maranges.

Samedi 15/12 de 10h à 17h (Entrée libre)

Vins de gastronomie

Pour trouver les plus beaux accords Mets&Vins pour vos menus de fête, avec Hervé Wolff.

Dimanche 16/12 de 14h à 18h30 (Entrée libre)

Whisky

Avec Florian Pflieger - Brand Ambassador

Distillerie Bruichladdich et Domaine des Hautes Glaces

Mardi 18/12 de 16h à 19h (Entrée libre)

Domaine Arnaud Hurst (Alsace)

Avec Samuel Totoli, Maître de chais.

Mercredi 19/12 de 10h à 19h (Entrée libre)

Domaine Moltès (Alsace)

Avec Stéphane Moltès, vigneron.

Judi 20/12 de 10h à 19h (Entrée libre)

Champagne

Champagne Laurent Perrier et Delamotte, avec Camille Richert.

Vendredi 21/12 de 10h à 19h (Entrée libre)

Whisky et Rhum

Avec Philippe Wojciechowicz ambassadeur des whiskies et rhums Dugas.

Vendredi 21/12 de 10h à 19h (Entrée libre)

Bourgogne

Avec Pauline Charles - Domaine Francois Charles.

Samedi 22/12 de 10h à 18h (Entrée libre)

Rhum

Avec Philippe Mellinger, créateur de la sélection Rock'n'Rhum.

Samedi 22/12 de 10h à 18h (Entrée libre)

Toscane

Maison Angelo Gaja, avec Flavio Torregrossa, distributeur France.

Dimanche 23/12 de 10h à 18h (Entrée libre)

Champagne et Crémant

Champagne Thienot et Crémant Dopff Au Moulin.

Samedi 29/12 de 10h à 18h (Entrée libre)