

Blaye et son canton

>> Bloc Notes

Campugnan.

Repas d'automne

Organisé par le club de l'Amitié dimanche 9 novembre à la salle des fêtes à 12h. Le prix est de 17€ adhérents et 27€ pour les autres personnes. Inscriptions avant le 1er novembre au 05 57 64 63 38.

Repas dansant

Organisé par le comité des fêtes samedi 15 novembre à 20h, salle des fêtes. Le prix est de 24€ adultes et 12€ pour les enfants de moins de 12 ans. Inscriptions avant le 10 novembre au 05 57 64 57 76 ou 05 57 64 61 78 ou 05 57 64 63 38.

Bourse aux jouets

Une bourse aux jouets est organisée du 20 au 23 novembre. Dépôt : jeudi 20 et vendredi 21 de 9h à 18h30. Vente : vendredi 21 de 9h à 18h30, samedi 22 de 9h à 19h, dimanche 23 de 9h à 12h. Reprise des invendus : lundi 24 novembre de 17h à 19h30. L'association Les doigts de fée est à la recherche de bénévoles afin d'aider. Renseignements au 06 35 92 84 75 ou 05 57 64 65 71 de 9h à 21h.

Cars

Loto

Organisé par l'Orchestre d'harmonie de Cars et Blaye vendredi 31 octobre à 20h30.

Saint Seurin de Cursac

Théâtre

Les Ceps'Agés du Stade Blayais Rugby Haute Gironde présentent une comédie théâtrale «Soirée cabaret» vendredi 24 octobre à 21h, salle des fêtes. Le prix est de 5€ et gratuit pour les enfants.

Saint Martin L.

Souvenir Français

Le comité du Souvenir Français inaugure un square du Souvenir Français au monument aux morts et un carré militaire dans le nouveau cimetière, dimanche 26 octobre.

Rassemblement devant le monument aux morts à 9h, invitation à tous les habitants de la commune et des environs à cette manifestation.

Un vin d'honneur sera offert par la municipalité après la cérémonie dans la salle Jacques Narbonne, suivi d'un repas de clôture au prix de 25€ par participant. Les personnes intéressées sont priées de prendre contact avec le trésorier du comité, M. Verdier 05 57 42 37 58 avant le samedi 11 octobre dernier délai.

Soirée indienne

Samedi 8 novembre à 19h30, salle polyvalente l'ABAP et le centre culturel Radha Krishna organisent une soirée culturelle pour présenter et pour découvrir de la musique classique et des danses traditionnelles et modernes de l'Inde. Des spécialités végétariennes de l'Inde vous seront proposées. Réservations (places limitées) au 05 57 64 23 35 ou 06 82 32 14 34.

>> BLAYE AU COMPTOIR. Pendant deux jours, les 22 et 23 octobre, 60 vignerons de l'appellation étaient à Paris pour faire déguster leurs crus. La rédaction était là pour vérifier le succès de cet évènement bien rodé

Une opération Capitale

Stéphane Hilarion

Mercredi 22 octobre, 14e arrondissement de Paris. Il est près de 12h à la brasserie Le Daudet, et les premiers clients se pressent aux tables de l'établissement. Une journée spéciale pour le bistrot tenu depuis seize ans par Philippe et Chantal Boitel, qui accueillait le vigneron de St Aubin Arnaud Ovide, dans le cadre de Blaye au Comptoir.

Des clients «souvent étonnés par la qualité»

Arrivé une heure avant le coup de feu, le viticulteur blayais est déjà dans le bain des dégustations. «Je participe à l'opération depuis 2005 et pour la deuxième année consécutive au Daudet» explique le vigneron, très satisfait de monter dans la capitale pour défendre sa production et toute une appellation. «L'idée c'est de communiquer sur les Côtes de Blaye, de parler de notre région. Je viens aussi défendre mes produits (trois rouges, un blanc, un rosé), et cela fonctionne très bien ici, avec un établissement qui s'implique» poursuit Arnaud Ovide, tout en proposant une dégustation de ses vins aux clients du jour. «On offre un verre, les gens sont très réceptifs, ils posent des questions sur la typicité des vins, on rencontre des néophytes mais aussi des dégustateurs plus initiés. Ils sont souvent étonnés par la qualité, notamment des blancs» renchérit celui qui conduit les vignes du Château Vieux-Planty de St Aubin depuis 2001. Une escapade parisienne de deux jours qui permet également au viticulteur d'assurer une bonne vente directe auprès des clients, et de ravitailler son réseau de distributeurs parisiens. «Je fais une livraison ici tous les mois, ça crée des liens» insiste Arnaud Ovide, désormais seul vin de Bordeaux inscrit sur la carte des crus proposés par Le Daudet. «La présence du vigneron est une vraie

valeur ajoutée» assure le patron Philippe Boitel, dont la cave était plutôt axée sur le Beaujolais et les vins de Touraine, avant sa participation à Blaye au Comptoir. «Les Côtes de Blaye, c'est un produit qui se vend bien, avec un bon rapport qualité-prix» conclut le gérant. Une heure après le début du service, Arnaud Ovide avait en effet écoulé pas moins d'une quinzaine de bouteilles.

Des prix attractifs

A quelques encablures de là, au Grand Comptoir d'Alésia, c'est Marion Reculet, de St Mariens, qui officiait pour le compte du Domaine de Camplat. Dans cette brasserie résolument branchée, la clientèle est plus jeune, et ne refuse pas pour autant le verre proposé par la jeune vigneronne. «Aller vers les tables, ce n'est pas forcément ce que je préfère, mais les gens sont sympas et ce n'est pas désagréable» reconnaît Marion, qui profite toutefois de sa formation commerciale pour placer quelques feuillets de tarifs et conclure des commandes. A Boulogne, au bistrot Le Marigny, son père Jean-Louis Reculet écoute également avec succès la production. Blaye au Comptoir, une véritable affaire de famille pour certains domaines, à l'image aussi du Château Haut-Terrier de St Mariens, qui occupe quatre établissements différents dans la capitale. Douze ans après sa création, la 13e édition de Blaye au Comptoir a été fidèle au succès rencontré par les précédentes. Autour de ses 60 vignerons dispersés dans le grand Paris et sa banlieue, l'appellation a fait valoir ses atouts, «et notamment des prix qui restent attractifs, à la fois pour les bistrots qui réalisent des marges confortables, et pour les consommateurs» assure le directeur du syndicat viticole Jean Lissague. Une opération qui n'en finit plus, ce week-end à St Malo, une douzaine de vignerons vont remettre ça dans les bistrots bretons. ■



Des clients parisiens satisfaits de l'événement blayais au bistrot La Chope d'Enghien de Franck Rolland, qui accueillait Eric Vezain du Château Canteloup



Philippe et Chantal Boitel, du Daudet, reçevaient le vigneron Arnaud Ovide, ici aux côtés de Jean Lissague



Delphine Depardieu et son père Alain, frère de Gérard

>> Coupe «Tradition du Vin» : Jupe obligatoire !

Co-organisé par le syndicat viticole des Côtes de Blaye et l'association «Tradition du Vin», qui fédère les bistrots à vins de la capitale, la coupe «Tradition du Vin» était décernée au restaurant du Casino de Paris, mardi 21 octobre, veille de l'opération Blaye au Comptoir. Une soirée au cours de laquelle vignerons et patrons de bistrots participants ont pu se rassembler, et où un concours de dégustation à l'aveugle était mis en place. 22 vins rouges et quatre vins blancs étaient ainsi en compétition et confrontés à des jurys composés de personnalités du vin et du spectacle.

Au terme de la finale, c'est la cuvée Prestige 2007 du Château Les Bertrands à Reignac pour les blancs, et celle du Château Bois Vert (2005) de St Caprais pour les rouges qui se sont imposées. L'occasion de saluer respectivement Mesdames Dubois et Penaud, venues représenter leurs domaines au moment des récompenses. Elles ont ainsi reçu les trophées décorés par l'artiste parisienne Kdom.

Les Depardieu aiment les Côtes de Blaye

Des femmes à l'honneur, c'était tout le thème de cette soirée, organisée à l'issue de la représentation «Jupe obligatoire», pièce mise en scène par Nathalie Vierne et jouée notamment par Delphine Depardieu (nièce de Gérard) au Théâtre de la Grande Comédie jusqu'en janvier 2009, et bientôt en tournée dans toute la France. Un spectacle qui avec tact et humour, tente une percée dans le milieu de l'échangisme. L'occasion était donnée à Delphine Depardieu et à son père Alain (producteur), de rappeler l'attachement de la



Les vainqueurs de la Coupe «Tradition du Vin» en compagnie des comédiens de «Jupe obligatoire»

famille aux Côtes de Blaye, Gérard étant propriétaire de quelques vignes en Blayais. «C'est une région viticole qui nous plaît même si peu de gens la connaissent. J'essaye toujours de défendre ce qui est bien» a précisé Alain Depardieu, qui a notamment produit en son

temps le film Tchao Pantin. Sa fille Delphine, qui trouve ici son premier grand rôle au théâtre, espère quant à elle connaître une carrière au cinéma. Elle a notamment joué aux côtés de son cousin Guillaume, récemment disparu, dans le film «Versailles». ■ SH