



BARONNIE DE LIÈGE COMMANDERIE DES COSTES DU RHÔNE

Liège au fil du Rhône - N°4



« Le bon vin est pour moi une nécessité quotidienne. » (Thomas Jefferson)

L'EDITO DU CONSUL

Gente Dame, Messire,

La diversité et la qualité des articles composant cette nouvelle édition de la news de la Baronnie de Liège, prouve à suffisance à la fois la vitalité de notre association, la qualité des vins du Rhône et tout l'intérêt d'un bulletin d'information comme « **Liège au Fil du Rhône** » ! Le grand Maître de la Commanderie des Costes du Rhône, du haut de son fier castel de Suzer-la-Rousse, nous a d'ailleurs envoyé ses plus vives félicitations « Bravo ! Vous avez beaucoup d'énergie... Chapeau ! ».

Cette édition de mai ne s'attardera pas trop sur les préparatifs de notre centième chapitre, grand événement

programmé le samedi 10 juin prochain. Vous avez déjà reçu une invitation détaillée tout récemment. Il reste néanmoins quelques places, si vous voulez assister à cette soirée d'exception, au cours de laquelle nous recevrons l'humoriste Manon Lepomme et l'auteur de BD Marc-Renier, et qui se terminera par un concert à la 'Johnny Hallyday'... **Rejoignez-nous !** Sinon, il vous restera la toute belle possibilité de découvrir les vins et les vigneronns de l'appellation **Plan de Dieu** lors de la dégustation la veille au Clos du Sart... Dans les lignes qui suivent, vous découvrirez des projets futurs (l'ouverture de la **Fromagerie des Venues, les Epicuriales de Liège,...**)

ainsi que des récits du passé récent (le chapitre de nos amis de Gand, les médailles et honneurs récoltés par nos amis vigneronns, l'expérience réussie d'une visite dans un restaurant du Plan de Dieu...). Mais nous parlerons aussi, dans un souci de solidarité, des petits problèmes de nos amis vigneronns. Le gel, la grêle, ces ennemis naturels, rôdent encore trop souvent et contrecarrent de beaux projets !

Nous vous souhaitons pleine et bonne lecture ; et surtout, que votre lecture vous plaise (nous n'en doutons pas !) ou vous déçoive, n'hésitez pas à nous faire part de vos commentaires, de vos suggestions, ou mieux encore, de vos propositions d'articles !

Bien épicuriennement,

Pierre Luthers





Côtes du Rhône Village Plan de Dieu

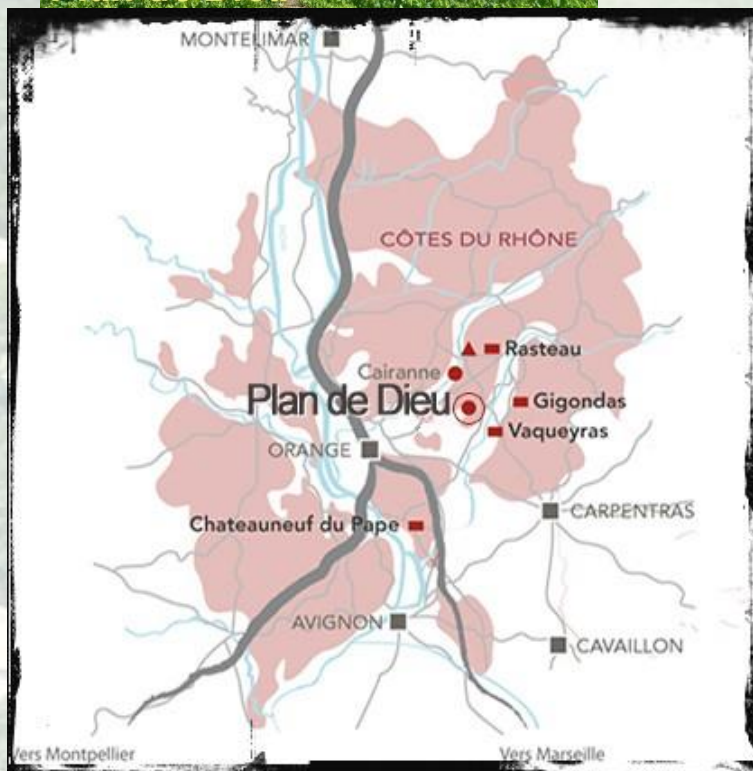
Situé à l'est d'Orange, ce vignoble est limité par le cours de deux rivières, l'Aygues et l'Ouvèze. Le vignoble du Plan de Dieu a été reconnu en 2005 dans l'appellation « Côtes du Rhône Villages ». Le vignoble est situé sur les

communes de Camaret-sur-Aigues, Jonquières, Violès et Travaillan pour partie.

Envie de découvrir et d'en savoir plus sur le Plan de Dieu ? Rendez-vous :

- 1) **Vendredi 9 juin 2017** dès 16 h au Clos du Sart au Sart-Tilman pour la dégustation ;
- 2) **Samedi 10 juin 2017** pour le 100^{ème} Chapitre dès 18h30 à Fourons !

Vous recevrez début juin une édition spéciale 'Plan de Dieu', à l'occasion de la dégustation du Clos du Sart et du Chapitre de Fouron-le-Comte !



Le vignoble "Plan de Dieu"



A L'ELYSEE..



*..Un Président,
amateur de la
dive bouteille.*

*Le 8^{ème} Président de la
V^{ème} République : un
amateur des vins des
Costes du Rhône*



Le candidat-président MACRON, le 14 décembre 2016 à Bordeaux

le Bordeaux, le Président trouve de plus en plus d'intérêt pour les vins de la vallée du Rhône. Parmi ces vins, le Président a un intérêt certain pour les Chateaufort-du-Pape et les Vacqueyras, ses vins de prédilection en Côtes du Rhône.

Au niveau de son intérêt pour le vin, le Président, alors candidat, a déclaré le 14 décembre dernier à Bordeaux, à l'instar de Thomas Jefferson : « Je fais partie de ces Français pour qui un repas sans vin est un repas un peu triste. [...] Le vin participe de cet art de la table à la française. Et, pour moi, c'est aussi un vrai levier de modernité. On évoque souvent le modèle de la France. Mais être moderne, ce n'est pas vouloir ressembler aux autres pays. C'est faire réussir notre

Elu le 7 mai dernier, le 8^{ème} Président de la V^{ème} République, Emmanuel MACRON est un amateur de vins. Et par n'importe lesquels...

Pour le Président, « Le vin, c'est l'âme française ». Outre



A L'ELYSEE..



*..Un Président,
amateur de la
dive bouteille.*

modèle dans la mondialisation et ne pas en avoir honte. Les autres pays en sont fascinés. Il n'y a qu'à voir comment la Napa Valley essaie de nous copier !»



En fin connaisseur, le Président déguste le vin

Le Président souhaite « stimuler l'export avec des conditions tarifaires plus favorables ». Cela concerne l'exemption des droits de douane entre l'Union européenne et certains pays. Quel amateur des vins des Côtes du Rhône ne pourrait être d'accord avec cela ?

Le président Macron souhaite, en outre, créer une aide à l'innovation pour accélérer la transition vers une viticulture

durable. « Le vin français doit poursuivre sur sa belle lancée ! »

Le Président et sa conseillère

Homme de business, le Président saisit aussi toute l'importance de la publicité pour les vins et les spiritueux. En différenciant publicité et information dans la loi Evin en novembre 2015, il a permis de faire reconnaître la place de l'œnotourisme, et donc, de laisser aux professionnels le soin de se diversifier. Le Président est donc partisan du principe de subsidiarité en laissant aux femmes et aux hommes présents sur le terrain le soin de développer ce secteur d'activité qui attire pas moins de 10 millions de personnes chaque année.

Parmi l'entourage du Président, un nom à retenir pour nos amis vigneronns ainsi que nous tous. Il s'agit de Gente Dame Audrey Bourolleau, femme de l'année 2014 pour « La Revue du Vin de France ». Véritable sherpa du candidat



A L'ELYSEE..



*Le vin:
Véritable enjeu
économique*

Macron pendant la campagne présidentielle, elle a sillonné les campagnes et rencontré de nombreux agriculteurs.

Elle a ainsi déclaré au dernier salon de l'Agriculture de Paris :

« Notre ligne directrice se résume en un projet de

coexistence des modèles. Il y a besoin d'une agriculture forte et compétitive à l'exportation et d'une production bio et locale pour la consommation des Français ».

La stratégie d'Audrey Bourolleau : l'efficacité

Pour les amateurs de vin, elle a effectué un vrai travail de fond durant ces 5 dernières années.

Épaulée par une équipe jeune, elle a compris que la filière vin devait produire des études

scientifiques et des enquêtes sociologiques sur le vin, sa culture, son poids économique plutôt que de rester sur la défensive face aux attaques du lobby sanitaire diffusant des énormités du genre "le vin est cancérigène dès le premier verre" (professeur Maraninchi). "Les Français et le vin", "La génération Y et le vin" (avec l'IFOP) furent des enquêtes qui firent date.



Audrey BOUROLLEAU



Le candidat Macron et sa conseillère Bourolleau au dernier salon de l'Agriculture à Paris

[.https://www.youtube.com/watch?v=PnO3VelJaTU](https://www.youtube.com/watch?v=PnO3VelJaTU)





Le 99^{ème} Chapitre et le Rallye Oeno-Gastronomique

Ce 29 avril, la commission Rallye de la Baronnie a organisé son 3^{ème} rendez-vous. Cette année c'est le quartier Hors-Château qui a été mis à l'honneur. Plus de 100 participants ont eu le plaisir de déambuler dans les rues de ce beau quartier historique entre découvertes gastronomiques et œnologiques.

Pour cette édition, ce sont les vins de Plan de Dieu, appellation invitée d'honneur de nos festivités de juin, qui ont été présentés aux participants. Et nous pouvons témoigner que cela s'annonce prometteur !



AV
CO

La bonne parole rhodanienne.. Pour le Consul et les Commandeurs Coolen et Martin, cela va comme sur des roulettes..

Après un apéro dans la très belle cour du Musée de la Vie Wallonne, 3 restaurants ont mis les petits plats

dans les grands pour nous recevoir et faire découvrir leur style, leur typicité, leurs spécialités. Trois restaurants de haut niveau où l'accueil n'avait d'égal que la qualité de la cuisine ! Aussi bien le XVIII^{ème}, que le Daniéli, que La Cuisine de Yannick nous ont donné l'envie d'y retourner et de découvrir plus

largement leur carte ! C'est à la Brasserie Curtius au cœur des remparts de la Citadelle que les festivités se sont poursuivies.

Au cours de l'apéritif, 3 participants fidèles des activités de la Baronnie ont été élevés au rang de Chevalier de la Commanderie des Côtes du Rhône. Marc Rassenfosse a été présenté par l'Officier Nathalie Nikelmann.

Jean-Baptiste Joassart et Nicolas Hustinx ont pour leur part été présentés par le Commandeur Sébastien Luthers.



L'Officier Gente Dame Nathalie NIKELMANN faisant l'éloge de Messire Rassenfosse



**RALLYE OENO-
GASTRONOMIQUE**



L'AMBIANCE..



Ambiance conviviale avant de faire ripaille...

du Rhône, nous nous réjouissons de revoir ces « pèlerins » autour d'un verre de Plan de Dieu le 9 ou le 10 juin en attendant le prochain Rallye.



Pour bien comparer, fallait bien l'expérience des officiers Verhoest et Gillet pour « aider » le Consul !

L'objectif de ces soirées étant de sensibiliser de nouveaux épiqueuriens aux charmes des Côtes



Messire RASSENFOSSE adoubé par le Consul. Un moment solennel..



Le Commandeur Sébastien Luthers... très bien entouré, n'est-ce pas ?

Sébastien LUTHERS





Des amis de la Baronnie distingués dans « La Revue du Vin de France »



Parmi ces amis, nous retrouvons le domaine des Coteaux des Travers, le domaine La Florane et de l'Echevin et le domaine de Verquière.

Le Domaine des Coteaux des Travers (Rasteau) et son :Char à Vin (60 % grenache et 40 % syrah) en Côtes du Rhône. La RVF le cote entre 14 et 14,5/20. Une belle distinction pour ce millésime 2015.

Le numéro du mois d'avril de « La Revue du Vin de France » (RVF) consacrait plusieurs articles aux « fabuleux Côtes-du-Rhône » (millésime 2015). Un numéro dans lequel nos vins préférés étaient mis à l'honneur.

En parcourant la revue, un article consacré aux « 100 cuvées « coup de cœur » pour croquer la saveur des Côtes-du-Rhône » a retenu notre attention. Nous avons découvert que le travail de certains de nos amis était mis à l'honneur.



Un nez élégant de cerise noire, myrte, myrtille, fraise écrasée. Sa bouche est ample, généreuse avec un fruit savoureux. Ce vin est à consommer de préférence avec des grillades d'agneau, des travers de porc aux fruits et un jambon braisé (www.coteaux-des-travers.com).



Distinctions



VINS DE FRANCE

*Le Domaine La Florane -
L'Echevin à VISAN.*

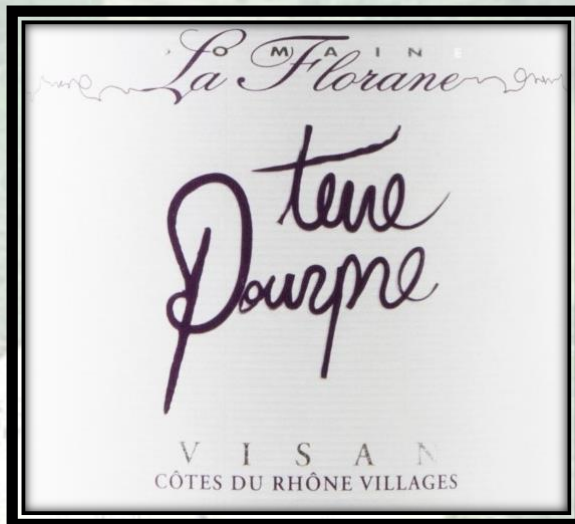
*En Côtes du Rhône villages
«Saint-Maurice », le domaine de
L'Echevin se distingue avec son
« Classique » avec un 14/20.
Composé de 35% grenache et 65 %
Syrah, ce vin, exprime tout en
rondeur des arômes poivrés et
concentrés.*



*Ce vin conservant un beau degré
de maturité grâce à une richesse
que l'on retrouve au nez et en
bouche*

(www.domainedelechevin.com) .

*Pour ce qui concerne le domaine
La Florane, c'est son côtes-du-
Rhône villages « Visan », Terre
Pourpre qui se distingue
également avec une appréciation
semblable au « Saint-Maurice ».
13,5 - 14/20 pour cette cuvée
grenache/ mourvèdre.*



*Sa robe grenat fait de lui un vin
charnu et savoureux*
(www.domainelaflorane.com)

*Le Domaine de Verquière-
Sablet*

(www.domaine-de-verquiere.fr)

*En Côtes-du-Rhône, le domaine
se voit attribuer une note de
13-13,5/20.*



*80%
Grenache
et 20 %
Syrah, ce
vin est
valorisé
avec un*

*fruit porté à belle maturité.
Servi avec du lapin, de
l'agneau, avec de la cuisine
méditerranéenne et idéal pour
des grillades.*



Distinctions



TULETTE

DOMAINE DE
VERQUIÈRE
PLAN DE DIEU
ROMAIN & THIBAUT CHAMFORT
VIGNERONS ÉLEVEURS
VALLÉE DU RHÔNE

Autre vin distingué, le Plan de Dieu du domaine. Ce vin se voit doter d'une appréciation entre 13,5 et 14/20. Composé de 80 % de Grenache et 20 % Syrah, une finesse et du relief au nez et à la bouche, ce plan-de-dieu est fin et racé mais avec une belle densité. Le Côtes du Rhône villages Plan de Dieu se dégustera sur des produits du terroir,

viandes rouges et fromages.

ENCORE DES DISTINCTIONS... LE DOMAINE FOND CROZE

Cette reconnaissance par la presse spécialisée n'enlève rien à d'autres reconnaissances. C'est le cas du concours des vins de Tulette. Le Domaine Fond Croze (Saint-Roman-de-Malegarde) s'est, une fois de plus, distingué dans la catégorie des vins issus de l'agriculture biologique.

Nos amis Daniel et Bruno LONG sont des vignerons

heureux ! Encore une fois, leur travail est reconnu et apprécié !



DOMAINE
FOND CROZE
Côtes du Rhône

Pour ce concours organisé le 11 mars dernier à Tulette, le Domaine Fond Croze s'est vu décerner un podium complet ! Un gage de qualité ! Merci et bravo aux frères LONG !



Escapade et..



..bonne adresse



RESTAURANT LA TABLE DU MAS



Arlette Linsen nous fait part d'une sympathique et gourmande expérience provençale. Elle nous fait découvrir ce restaurant à Violès, LA TABLE DU MAS, qui vaut le détour !

Elle nous écrit : « Nous avons eu le plaisir de nous rendre dans ce restaurant à 2 reprises cette année. Nous y avons bénéficié d'un cadre calme, reposant et cosy, à l'intérieur, près de la cheminée. Il ne faisait pas encore assez chaud pour profiter de l'accueillante terrasse. Ce sera pour une prochaine fois (car, bien sûr, nous y retournerons).

Nous avons choisi un menu « accord mets et vins ». La qualité du repas était à la hauteur de la simplicité du chef, c'est à dire "super" et le serveur a fait preuve d'un professionnalisme hors pair.

Le rapport qualité-prix est très correct.

Notre conseil : si vous allez dans la région, faites donc un détour par "la Table Du Mas". L'accueil, la carte et les vins proposés ne vous laisseront pas indifférents ».



Le Chef, Benoît Hertzog, dans ses vignes

www.Latabledumas.com

796, Route de Cairanne à 84150 Violès

Tél. 04.32.80.27.07

Une adresse à retenir !

Merci Arlette pour cette expérience !



PARTENARIAT



**SAVEURS DE NOS
RÉGIONS**



SAVEURS DE NOS RÉGIONS

Depuis plus de trente ans, Guy Delville est **chroniqueur professionnel** (gastronomie, œnologie et tourisme). Il est aussi chevalier de notre Baronnie.

En tant que directeur de publication, il fait envoyer mensuellement une **infolettre** « Saveurs de nos Régions » à plus de 12.000 personnes (réelles et recensées) qui sont gratuitement abonnées, qui attendent et lisent attentivement ces informations. Cette activité vient d'entamer sa onzième année d'existence (numéro 108 actuellement). Guy Delville est régulièrement aidé et secondé, dans cette tâche de prospection et d'écriture, par divers collaborateurs spécialisés en la matière.

La **lettre mensuelle** comporte de six à huit articles (chacun ayant entre une et quatre pages illustrées) évoquant la Belgique et la France, principalement. On y aborde les restaurants, les hôtels, les nouveautés. On signale les changements et les fermetures. On décrit les nouveaux produits du terroir mis récemment sur le marché. On analyse les nouveaux livres parus. On parle des

manifestations mettant la gastronomie, l'œnologie et le tourisme à l'honneur. Sans oublier les bienveillants coups de gueule et une nécessaire obligation de sourire et d'amuser.



Guy DELVILLE

Si vous souhaitez recevoir cette lettre, rien de plus simple :

<http://www.saveurs-regions.be/>

<http://www.saveurs-regions.be/newsletter>

N'hésitez pas à vous y inscrire !





BARONNIE DE GENT : CHAPITRE DU 06/05/2017

Le traditionnel chapitre de la Baronnie de Gand s'est tenu ce samedi 6 mai, au cœur de la belle ville de Gand. Une imposante délégation liégeoise, composée de Pierre Petit, Denis Coolen, Léon Raïck, Pierre Luthers et leurs dames, ainsi que de Sébastien Luthers a représenté la Baronnie de Liège pour ces agapes au cours desquelles ont été mis à l'honneur et nommés Chevaliers de la Commanderie



Le Commandeur Pierre Petit et sa Gente Dame



Avec les intronisés, une photo bien sympathique entre Gantois et Liégeois. La Commanderie, un véritable esprit d'amitié

trois grands sommeliers gantois : Benjamin De Buck (sommelier du restaurant étoilé Vrijmoed), Joery De Lille (meilleur sommelier de Belgique 2017, ex-sommelier du restaurant étoilé

Hoorsele) et Kelly Dehollander (associée et responsable des vins du restaurant étoilé Publiek). Ces personnalités du monde du vin ont commenté brillamment les trois vins rosés de Cairanne servis en apéritif, et les neuf Côtes du Rhône sélectionnés par les Commandeurs de la Baronnie de Gand lors de leur participation aux journées « Découvertes en Vallée du Rhône », une grande opération de promotion des vins rhodaniens destinée aux





professionnels et qui se tient tous les deux ans, de Vienne à Avignon.

Parmi ces vins, pointons « La Folie des Frères », produit par le nouveau Consul de la Baronnie de Gand Erwin Devriendt (il sera nommé officiellement au Château de Suzé-la-Rousse le 1^{er} juillet



Messire le Consul de la Baronnie de Gent, Erwin Devriendt, un grand spécialiste des Côtes-du-Rhône.

Jeremy Onde, qui participera aux prochaines agapes de la Baronnie liégeoise, ces vendredi 9 et samedi 10 juin prochains, et que les lecteurs de « Liège au Fil du Rhône » pourront donc rencontrer tout prochainement ! Saluons aussi l'ambiance toute de sympathie et de convivialité entre les membres des deux baronnies, l'une wallonne et l'autre flamande, qui s'est traduite par une très belle visite-découverte des charmes de la ville de Gand pilotée avec érudition et passion par le Commandeur Luc Wieme, et par un superbe moment de découvertes brassicoles sur un bateau amarré le long d'un vieux bras de l'Escaut, tard dans la nuit, après la soirée de gala... Longue et goûteuse vie à la Baronnie de Gand !
Pierre Luthers

prochain), en association avec son ami et 'frère' vigneron





LE CARRÉ DU PALAIS : OUVERTURE REPORTEE

Nous devons revenir sur ce projet pour lequel nous vous annonçons récemment son ouverture pour le 10 avril dernier.

Quelques jours avant la date d'ouverture prévue, nous apprenions que, suite à une



enquête judiciaire, des malversations sont apparues dans la réalisation du projet. Le maître d'œuvre et maître d'ouvrage a été mis en examen (inculpé). La conséquence immédiate a été

un report de l'ouverture du Carré du Palais.

Michel Chapoutier, président d'Inter-Rhône et porteur du projet, a tenu à rassurer. Il a confirmé l'ouverture partielle du Carré du Palais pour le prochain festival d'Avignon. Cette première phase consistera en l'ouverture de la partie bar à vins et brasserie. Plus tard, viendront les commerces.

« Liège au fil du Rhône » reste attentif à la situation et vous tiendra au courant des suites.





Les intempéries du mois d'avril et ses conséquences sur le vignoble

Le mois d'avril a été particulièrement néfaste pour une grande partie du vignoble français. En effet, le gel est réapparu lors de la semaine du 19 au 24 avril. En vallée du Rhône, le gel a sévi les matins des 19 au 21. Nos amis vignerons ont été durement touchés. Il en résultera un millésime 2017 moindre quantitativement.

« Liège au Fil du Rhône » a voulu en savoir davantage auprès de certains vignerons. Un petit tour des dégâts s'imposait.

La vallée de la Drôme et le Diois ont été durement touchés, les 20 et 21 avril 2017. La Chambre d'agriculture du département et la Cave de Die-Jaillance ont estimé les dégâts : toutes les communes sont touchées, mais à des intensités variables, de 10% à 100%.

C'est le sud-Drôme qui a été le plus abîmé. Dans les appellations Côtes-du-Rhône villages Saint Pantaléon et Rousset, 110 ha de vignes ont été totalement ou partiellement détruits, durant les nuits du 20 et 21 avril.

C'est finalement l'appellation Ventoux qui a été la plus

largement atteinte entre 400 et 500 ha seraient concernés. Le reste à des degrés divers.

Sur les hauts coteaux de Visan et St Maurice, un ami vigneron a été épargné par le gel mais, pas par un fort épisode de grêle qui a détruit environ 20% de sa production. Dans certains quartiers de St Maurice des parcelles sont détruites à 90%, surtout chez des viticulteurs de la cave Coopérative !

Le gel, quant à lui a sévi le long de l'Aygues, dans les bas-fonds humides et plutôt dans les vins de pays des communes de Tulette, St Roman, Buisson, St Maurice (encore!!). Plusieurs domaines sont concernés par cet épisode de gel.



LES EPICURIALES



UN EVENEMENT A NE PAS MANQUER !

LES EPICURIALES

Les Epicuriales s'envolent vers le parc de la Boverie, autour d'un concept « Art & Gastronomie » !

-Liège, parc de la Boverie, du 1er au 5 juin 2017-

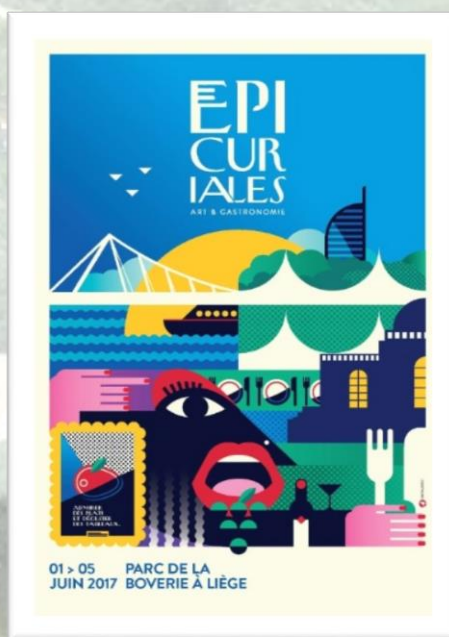
Cette année, du 1^{er} au 5 juin prochain, les Epicuriales prennent leurs quartiers dans le superbe écrin du Parc de la Boverie, face au nouveau Musée de la Boverie et au pied de la

passerelle

« la Belle Liégeoise », et

développent un nouveau concept : « Art & Gastronomie ».

Que pourrait goûter un Picasso, un Gauguin ou un Monet ? L'émotion dégagée par une œuvre d'art peut-elle être interprétée par un chef et exprimée dans sa



cuisine ? C'est le pari fou de ces nouvelles Epicuriales, qui proposera aux visiteurs de marier les goûts et les couleurs, d'admirer des plats et de déguster des tableaux !

La nouvelle édition des Epicuriales, la treizième, affiche

des ambitions à la hausse : quatorze restaurateurs animant durant les cinq jours de grandes tentes en forme de pagodes sélectionnés pour leurs qualités et leur talent, ainsi qu'une vingtaine d'autres animant des ateliers ou les repas des grands chefs en soirée, défendront haut et fort la gastronomie du pays de Liège.

Les Epicuriales mettent deux chefs à l'honneur pour cette nouvelle édition : Philippe Fauchet, qui sous propre nom anime un restaurant étoilé sur les hauteurs de Liège, et Jean-Marc



LES EPICURIALES



UN EVENEMENT A NE PAS MANQUER !

Notelet, l'un des grands noms de la gastronomie à Paris, près des

produits de première qualité, une finesse d'exécution évidente, des saveurs marquées, une

non plus.. Jean-Marc Notelet fait flèche de tout bois pourvu que le bois soit bon, ose les associations d'ingrédients les plus byzantines avec un parfait naturel. Avec comme résultat une cuisine qui décoiffe !



Cette année, les ateliers gastronomiques des Epicuriales se dérouleront sous forme de 'battles' de chefs : à partir d'un même panier de produits, deux chefs réputés vont s'affronter amicalement dans une joute orchestrée par des animateurs comme le chroniqueur gastronomique Guy Delville (voir article sur les Saveurs de nos régions) ou Sophie Brissaud, journaliste et écrivain, invitée

Champs Elysées... D'après le Guide Michelin, Philippe Fauchet affirme sa personnalité culinaire par sa volonté de chercher, tester, confronter les saveurs au travers d'élan créatifs qui lui permettent de se renouveler en permanence. La cuisine de Philippe Fauchet est d'une grande finesse, se basant sur des

constance dans la réalisation des plats. Quant à lui, Jean-Marc Notelet est un fou d'épices qui connaît tous les fournisseurs d'aromates de la place de Paris et qui pousse la passion jusqu'à exploiter sa propre safranière au Maroc. Sa curiosité n'a pas de limite, son ouverture sur les cuisines du monde



LES EPICURIALES



UN EVENEMENT A NE
PAS MANQUER !

d'honneur en 2012. Le public, après avoir dégusté les deux préparations, devra alors désigner un vainqueur pour chaque combat des chefs (programme et réservations sur www.epicuriales.be)! Parmi les chefs annoncés, outre Jean-Marc Notelet lui-même, citons Jean-Philippe Watteyne (Mons, Top Chef), Francine Weickmann (le Chêne Madame), Jos Lenaers (la Villa), Thomas Mordant (le Cheverny), Arnaud Delvenne (Moment),

Cristian Nistor (Top Chef en Roumanie, Domino Steak House), Gregory Laeremans (l'Echappée belle), ... Des repas de haute qualité seront concoctés par les différents chefs invités, au cœur d'une tente (« La Tente des Grands Chefs ») qui leur sera spécialement réservée au centre du site, face au Musée de la Boverie. Chaque soir à 20h, un repas trois services à six mains mettra en valeur le talent fou de ces

cuisiniers hors pair. L'opportunité idéale pour découvrir de grands chefs, comme Thomas Troupin (la Menuiserie à Waimes, une étoile!) ou Olivier Massart (Ô de Vie à Rocourt), et bien d'autres encore... Participer à ces grands moments d'émotion gastronomique est parfaitement possible, en réservant sa place sur le site www.epicuriales.be!

Pierre Luthers

Parking : ***Parking de la Médiacité*** (merci d'échanger votre ticket d'entrée au parking, contre un ticket journalier au prix de 6 euros, aux caisses des Epicuriales) ou dans les rues avoisinantes des quartiers des Vennes & Longdoz, ou Fragnée & Guilleméins (accès alors par la Passerelle la Belle Liégeoise).



Le week-end du vin



Médaillé de Paris !

*17^{ème} édition
Week-end du Vin au Château - Tilly
Les 7, 8 et 9 avril 2017*

C'est sous un ciel dégagé avec soleil radieux que s'est déroulé du 7 au 9 avril dernier, la 17^{ème} édition du week-end du vin à Tilly.

Les vins des Costes du Rhône étaient représentés par notre ami vigneron, Patrice André, du Domaine des Banquettes à Rasteau.

Patrice a eu l'occasion de présenter aux visiteurs-goûteurs le panel de ses vins. Outre ses Côtes du Rhône, blanc et rosé, qui ont aussi connu chacun un beau succès



Notre ami, Patrice ANDRE, et la fierté de présenter ses produits de qualité.

vu le beau temps, il a mis en évidence 4 de ses produits.

Pour débiter, la cuvée « La Chevalière », reprise dans l'appellation « Vin de France », puisque les vignes se situent en dehors de celui des Côtes du Rhône. Un vin attractif qui mériterait assurément, l'appellation « Côtes du Rhône ».

Parmi ses vins, deux sont distingués. Le premier, son « Plan de Dieu »,



Le week-end du vin



Médaillé de Paris !

cuvée Fabien (Prénom de son fils), est sélectionné par le Guide Hachette des Vins 2016.



Quant au Rasteau 2015 (pour rappel : année d'un millésime exceptionnel), il a été médaillé de Bronze au

dernier concours agricole du Salon de l'agriculture de Paris 2017. Rappelons que ce vin se compose des cépages suivants : 30 % Grenache, 30 % Syrah, 30 % Mourvèdre et 10 % Vieux Carignan.

Cette dernière distinction a une réelle influence sur les ventes. Patrice nous explique que la référence parisienne, est la référence sur le marché français : « la sélection est difficile et passe



Le médaillé de Paris..

obligatoirement par Avignon » (capitale des Côtes du Rhône). Nous vous convions à découvrir ce vin lors d'un prochain salon et/ou Chapitre.

Merci Patrice pour cet excellent vin reflétant la qualité de ton travail !



Le Commandeur qui



**COURT... ET
ENTREPREND !**



Un Commandeur dans le vent... !!!

La vie de Commandeur exige une excellente condition physique.. Parcourir les kilomètres dans tout le vignoble rhodanien demande de l'entraînement.. sans oublier l'étape suivante, celle de la dégustation..



*C'est par où
le Rhône ?*

Et cela, un Commandeur l'a très bien compris.

Notre ami Sébastien Luthers est un adepte du... Marathon ! Rien que cela ! Ainsi, tel Philépidès, qui avait parcouru les 40 kms qui séparaient Marathon à la ville d'Athènes, en 490 avant J-C, avant de succomber d'épuisement, Sébastien a parcouru les 42,195 km de Rome, le 2 avril dernier, dans un temps que la majorité d'entre-nous n'espère même pas pour lui-même !! Bravo encore au dossard 10759 Sébastien !

Le Rhône, c'est encore loin ??

La rédaction félicite l'heureux marathonien et lui souhaite un bon repos.. bien mérité !!

*Après 30 kms, Sébastien court toujours..
Vers le Rhône ?*



Le Commandeur qui



COURT... ET
ENTREPREND !

...Et le Commandeur qui entreprend

Après avoir conté les exploits sportifs de notre plus jeune Commandeur, le moment est venu, pour nous tous, d'aller se ressourcer à la...

FROMAGERIE DES VENNES,
le temple du vin et du
fromage à Liège.

Sébastien : Je ne sais pas si ce mardi 30 mai doit être considéré comme un aboutissement ou comme un départ. Certainement un peu des deux ! Ce sera d'une part l'aboutissement d'un grand projet qui me tient à cœur et qui m'occupe depuis plusieurs mois. Et d'un autre côté ce n'est que le début d'une grande aventure...

La Cave des Vignerons, que vous connaissez peut-être déjà depuis longtemps, va bien grandir et étendre ses activités. A côté de la distribution des Côtes du Rhône, nous ouvrons les portes d'une fromagerie sous le nom de « **La Fromagerie des Vennes** ».

Né de l'envie de transformer une passion en profession, notre magasin vous propose un large



LA
FROMAGERIE
DES
VENNES

Fromages Affinés - Vins Sélectionnés - Bar à Fromages et à Vins

Rue des Vennes n°229, 4020 Liège

choix de fromages. C'est selon nos goûts, les saisons, nos escapades proches ou plus lointaines que nous sélectionnons les fromages que vous retrouverez dans notre comptoir.

Nous faisons la part belle aux fromages fermiers, au lait cru, de petits producteurs. Nous aimons les fromages de caractère, à qui on a laissé le temps de s'affiner dans de bonnes conditions. C'est à ce moment-là que les arômes sont les plus savoureux et que les textures sont les plus agréables. C'est pourquoi nous terminons l'affinage de nos fromages dans nos caves naturelles.

Les fromages, comme les vins, sont des produits de convivialité qui représentent des terroirs, des



Le Commandeur qui



entreprend

LA FROMAGERIE DES VENNES

Ouvre ses portes le 30 mai
Rue des Vennes 229
à 4020 Liège

Ouvert du mardi au samedi
de 10h à 18h30
& le dimanche de 10h à 15h

www.fromageriedesvennes.be
0486 24 76 01 - info@fromageriedesvennes.be

Mais nous sommes aussi un « Bar à Fromages et à Vins » ! Unique à Liège, nous vous proposons de déguster sur place ce que vous voyez en rayon. Plusieurs planches de fromages sur des thèmes différents ou une ardoise de charcuterie vous sont proposées. Libre à vous de la partager directement entre amis et de les accompagner des bouteilles qui vous font de l'œil !

A très bientôt !

Sébastien Luthers

Infos pratiques :

Adresse : Rue de Vennes, 229 à 4020 Liège

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 18h30 et le dimanche de 10h à 15h

www.fromageriedesvennes.be

sebastien@fromageriedesvennes.be

coutumes et tout le travail d'artisans passionnés.

La rédaction, ainsi que toute la Baronnie, présente à Sébastien tous ses vœux de succès pour ce nouveau temple du fromage et du vin !



Encore quelques souvenirs..



De Gent à Liège..



A Gent, des discussions entre spécialistes..

La « solennité liégeoise » d'avant Chapitre..



« **Liège au fil du Rhône** »©, Bulletin d'information de la Baronnie de Liège des Costes du Rhône

Editeur responsable : Pierre Luthers
(pl@enjeu.be)

Rédaction : Didier Maes
(didier.maes@belgacom.net)

Ont collaboré à l'élaboration de ce numéro :
Pierre Luthers, Sébastien Luthers, Bernard Gillet,
Guy Delville, Arlette Linsen.

Périodique – numéro 4 - MAI 2017©





LE VIGNOBLE MERIDIONAL

