

REVUE DE PRESSE

Salon des Outsiders du guide Quarin
10^{ème} édition 16,17 & 18 novembre 2023



PRESSE/ RADIO/ WEBZINES/ BLOGS 2023 :

- Jornal do Brasil, journal d'informations brésilien – 14 juillet
- Site internet hôtellerie, gastronomie, tourisme, www.tendancehotellerie.fr – 31 août
- Site internet presse quotidienne nationale et vinicole, www.avis-vin.lefigaro.fr – 19 octobre
- Site internet belge lifestyle, www.avenue-montaigne.be – 27 octobre
- Radio généraliste et vinicole Sud Radio, In Vino Radio / émission In Vino – 5 novembre
- Site internet vins, www.invinoradio.tv – 5 novembre
- Site internet gastronomie et vins, www.mytastytravel.com – 6 novembre
- Jornal do Brasil, journal brésilien – 10 novembre
- Newsletter site internet gastronomie et vins, My Tasty Travel – 13 novembre
- Jornal do Brasil, journal brésilien – 17 novembre
- Site internet lifestyle, www.prestiges.international.com – 15 décembre

RÉSEAUX SOCIAUX 2023 :

- Instagram @mytastytravel (abonnés : 3,5 K), Raice Cabral-Lesellier, post – 25 juillet
- Facebook In Vino Sud Radio (abonnés: 4,5 K) – 25 octobre
- Instagram @mytastytravel (abonnés : 3,5 K), Raice Cabral-Lesellier, post – 2, 3 novembre
- Instagram @invinosudradio (abonnés : 12,5 K), Emma Hertzog, story – 3,8 novembre
- Facebook In Vino Sud Radio (abonnés: 4,5 K) – 9 novembre
- Instagram @mytastytravel (abonnés :3,5 K), Stéphane Lesellier, post – 8 novembre
- Instagram @liadinorah (abonnés : 77,4 K), Lia Dinorah, story, post – 10 novembre
- Instagram @mytastytravel (abonnés :3,5 K), story – 10 novembre
- Instagram @mytastytravel (abonnés :3,5 K), Stéphane Lesellier, post-vidéos – 14, 15 novembre
- Instagram @liadinorah (abonnés : 77,4 K), Lia Dinorah, story, post – 17 novembre
- Instagram @amaury.despas (abonnés : 15,7 K), stories – 18 novembre
- Instagram @testwine (abonnés : 37,3 K), story et post – 18, 19 novembre
- Instagram @mytastytravel (abonnés :3,5 K), Raice Cabral-Lesellier, story – 18 novembre

JOURNALISTES/ BLOGGEURS/ INFLUENCEURS PRESENTS :

- Agathe Pigneux/ Le Figaro Vins
- Thierry Bœuf/ France Bleu Paris
- Raice Cabral-Lesellier / MytastyTravel.com (webzine), Jornal do Brasil (presse brésilienne)
- Stéphane Lesellier/ MytastyTravel.com (blog)
- Amaury Despas/ @amoury.despas (influenceur)
- Patricia Weber / Prestiges International
- Rodica Iliescu / Prestiges Internattional

PRESSE – RADIO – WEBZINES – BLOGS

LIADINORAH

@liadinorah

liadinorahjornalista@gmail.com



ARRASTA PÉ

Com muito forró pé de serra, comidas típicas, quentão, fogueira e quadrilha, o Cota Mil promove hoje uma animada festa junina. Será a partir das 20h, na sede do clube, com ingressos à venda pelo Symply.

Diversão garantida

Fora do calendário tradicional, o Hidden abrirá as portas em clima de muita folia para receber o bloco Eduardo e Mônica no domingo, a partir das 16h, na Casa da Manchete. O evento combina gastronomia, vinhos, música, diversão, pista de dança e cultura.



Em grande estilo

A bonita e charmosa jornalista Fernanda Caixeta (foto) vai reunir as amigas em almoço neste sábado, na Steak Bull Prime, para comemorar mais uma primavera. Os festejos irão se estender em muitos brindes na Oh+MEM Barbearia, de propriedade da aniversariante.



DOCE CAFÉ

Os amantes de um bom macaron acabam de ganhar mais um lugar para degustar e se deliciar com o doce francês. Criada em 2018, a Nube Café e Confeitaria, sob o comando das irmãs Sofia e Joana Peixoto (foto), inaugurou uma nova unidade na 405 Sul. Entre as delícias, que tal um macaron com sorvete de pistache? Além da pâtisserie francesa, a casa oferece bolos, cookies, brownie

e, agora, no novo espaço, também conta com opções salgadas, como sanduíches e toasts. Apesar da abertura do café, a primeira loja da marca continua funcionando na 910 Sul. Aproveite para enviar meus votos de um feliz aniversário para a bela e querida Joana, que assopra velinhas neste sábado. Que seu novo ciclo seja pleno de muita saúde, sucesso, paz e felicidades!



RAICE CABRAL

Nonna correspondente na França
Instagram: @mytastytravel



Jantar dos sonhos

O crítico de vinhos Jean-Marc Quarin e seu parceiro, Fabrice Léger, festejam em 2023 os 10 anos do Salão des Outsiders em Paris. O jantar inaugural será no Pavillon Ledoyen, em 16 de novembro, e será assinado pelo chef três estrelas Yannick Alléno. Momento gastronômico que ultrapassará os limites das associações entre a cozinha francesa e os vinhos de Bordeaux. Dois rótulos que fazem sonhar apreciadores de vinhos do mundo inteiro serão servidos: Château Cheval-Blanc e Château Margaux. Evento histórico, onde esses dois vinhos icônicos serão servidos em companhia dos diretores das duas instituições. Reservado para 100 privilegiados, My Tasty Travel terá uma mesa reservada para seus seguidores e amigos privilegiados.

Dom Pérignon e Lady Gaga

A associação Addictions France ataca Dom Pérignon, famosa marca de champagne da LVMH, pelo lançamento da cuvée "Dom Pérignon x Lady Gaga", que teve campanha ativa nas redes sociais. A ONG denuncia que a maison de champagne está usando a proximidade da star americana com seus seguidores para atingir um público jovem e incentivá-lo a beber mais. Vale lembrar que uma garrafa de Dom Pérignon custa entre 300 e 600€. Quantos jovens podem beber Dom Pérignon?

Cava

Nessa última quarta, na ocasião do Dia Internacional do espumante Cava, a D.O. Cava anunciou o vencedor do concurso de design da sua cápsula de metal. Anthony Weber arrebatou o prêmio "com seu layout clean, estruturado e atraente, conseguindo captar a essência da Cava de forma inovadora".



Nova era para Cheval-Blanc

Aos 43 anos, Pierre-Olivier Clouet torna-se gerente geral do Château Cheval-Blanc em Saint-Émilion, uma das propriedades mais famosas do mundo. Ele sucede seu mentor Pierre Lurton, que assumiu a administração da propriedade em 1990, depois foi nomeado gerente em 1998, com a chegada das famílias Frère e Arnault, e hoje se torna presidente do Conselho de Administração. Formado em agronomia pela Universidade de Caen e enólogo, ele chegou ao Château como estagiário em 2004, virando o Diretor Técnico em 2008. Nos últimos anos, ele marcou a propriedade liderando projetos como a construção da nova unidade de vinificação e adega, o nascimento do Petit Cheval blanc e a produção de vinho branco, a estratégia de venda em primeir, a escolha de sair da classificação de Saint-Émilion e a transição do vinhedo para a agroecologia.

Le Salon des Outsiders célèbre ses 10 ans au Pavillon Ledoyen, du 16 au 18 novembre 2023

31 août 2023 à 08h53min par TH - Mots clés : vin - Bordeaux



Quand une sélection de Bordeaux réenchante le goût du vin !

PARIS

PAVILLON LEDOYEN - YANNICK ALLÉNO

LA GRANDE DÉGUSTATION

Vendredi 17 novembre 2023 : 15h00-21h00

Samedi 18 novembre 2023 : 11h00 - 19h00

DÎNER INAUGURAL :

Jeudi 16 novembre 2023 à partir de 20h00



Le Salon des Outsiders du guide Quarin 2023 - Edition Anniversaire Quand une sélection de Bordeaux réenchante le goût du vin !

Le Salon des Outsiders du guide Quarin célèbre cette année, ses 10 ans ! Cette édition anniversaire se déroulera dans le cadre prestigieux du Pavillon Ledoyen, les jeudi 16, vendredi 17 et samedi 18 novembre 2023. Un dîner inaugural exceptionnel, élaboré par Yannick Alléno et Jean-Marc Quarin, avec les vins de Château Cheval-Blanc et de Château Margaux, sera servi le jeudi 16 novembre pour célébrer cet anniversaire.

Le samedi 18 novembre, Jean-Marc Quarin animera un atelier dégustation exceptionnel illustrant ses « coups de cœur », toute hiérarchie confondue, sur ces dix dernières années. Une dégustation horizontale des 20 crus suivants, réservée à une quarantaine de privilégiés : Château Brane-Cantenac, Château Canon, Château Calon-Ségur, Château Dalem, Château de Pressac, Château d'Issan, Château Fleur Cardinale, Château Lajarre, Château Lafon Rochet, Château Les Carmes Haut-Brion, Château Léoville Poyferré, Château Montrose, Château Pichon Baron, Château Valandraud, Château Tronquoy, Château Saint-Pierre (Pomerol), Château Sansonnet, Château Seguin, Chapelle d'Ausone, Clos Manou.

Les Points de réputation du salon

La découverte des vins de Bordeaux les plus appliqués du moment

Voici une occasion unique de venir découvrir, avant même l'enthousiasme du « marché » pour tel millésime ou tel cru, les Bordeaux qui réenchangent le goût et les palais.

Tous sélectionnés par Jean-Marc Quarin, critique indépendant, ils ressortent haut la main dans ses nombreuses dégustations. Pour Fabrice Léger, épicurien et co-fondateur, « nous construisons ce salon pour permettre au public de vivre, d'expérimenter l'actualité du goût des vins de Bordeaux ».

Une compréhension aisée du vignoble

Ce salon guide les visiteurs à travers un parcours de dégustation méticuleusement réfléchi. Chacun en ressort avec une compréhension aisée du vignoble bordelais et des efforts qualitatifs des crus sélectionnés. Par exemple, pour faciliter la découverte des vins rouges, les crus de la rive droite de la Garonne et de la Gironde sont distingués de ceux de la rive gauche. En effet, à Bordeaux il n'existe pas trente familles de goût différentes, comme les trente AOC de vins rouges existantes pourraient le laisser penser, mais deux types de goût selon que le cru est situé rive gauche ou rive droite.

L'Affirmation de son propre goût

Êtes-vous plutôt Rive droite ou Rive gauche ? Le parcours de découverte met en valeur les particularités de chaque vin sans que le nombre les écrase. La sélection est si qualitative qu'elle vous permet d'affirmer vos préférences entre les deux rives... en toute quiétude.

Rappel : qu'est-ce qu'un Outsider à Bordeaux selon Jean-Marc Quarin ?

Jean-Marc Quarin, critique indépendant et auteur installé à Bordeaux, crée le concept d'Outsider dans son Guide Quarin des Vins de Bordeaux (éditions Solar) et le définit ainsi : « un Outsider est un vin dont le goût est supérieur à ce que l'étiquette laisse paraître ».

Fiche technique

Salon Les 17 et 18 novembre 2023

Pavillon Ledoyen, 8 Avenue Dutuit, 75008 Paris

Vendredi 17 novembre : 15h00-21h00 NOCTURNE !

Samedi 18 novembre : 11h00-19h00

Dîner inaugural

Pavillon Ledoyen, 8 Avenue Dutuit, 75008 Paris Jeudi 16 novembre : à partir de 20 heures

Tarif : 588 €

Les inscriptions se font sur le site internet www.lesalondesoutsiders.com

Pass Grande dégustation 1 jour : 30 €

Pass Grande dégustation 2 jours : 40 €

Atelier Dégustation : 240 €



Jacques Lurton, président de l'appellation Pessac-Léognan : «Mettre la lumière sur les grands crus pour qu'elle rejaille sur tous»



Bordeaux autrement : en 2023, le Salon des Outsiders de Bordeaux fête ses dix ans



Alexis Leven-Mentzelopoulos prend la tête de château Margaux

Bordeaux autrement : en 2023, le Salon des Outsiders de Bordeaux fête ses dix ans

DU 16 AU 18 NOVEMBRE 2023 - Du 16 au 18 novembre, Bordeaux s'invite à Paris, dans le prestigieux Pavillon Ledoyen.



✓ en 2023, le salon des outsiders de Bordeaux fête ses dix ans

SANTÉ Stefanie ✓ International ⌚ about 7 hours ago



en 2023, le salon des outsiders de Bordeaux fête ses dix ans

Un Bordeaux peut en cacher un autre. S'il est parfois difficile d'exister à l'ombre des grands crus classés qui jalonnent les deux rives de la Garonne et de la Gironde, les producteurs plus confidentiels peuvent compter sur Jean-Marc Qarin et Fabrice Léger pour leur offrir un peu de lumière. Depuis dix ans, ils s'attellent à dénicher et à mettre en avant les domaines qui méritent aussi leur place au soleil. Croix de Labrie, Les Carmes Haut Brion, Issan, autant de châteaux réputés qui œuvrent à démocratiser l'excellence bordelaise. À l'heure où l'inflation galopante fait obstacle à nombreux de nos désirs, l'initiative est bienvenue. En guise d'ouverture des festivités, le chef Yannick Alléno officiera en cuisine pour le plus grand bonheur des amateurs de belle volaille et de cèpes, qui, prévenus, n'ont plus qu'à réserver leur place pour le dîner inaugural du salon qui accueillera les visiteurs le vendredi et le samedi.

Deux jours durant, les domaines soigneusement sélectionnés par les organisateurs de la manifestation présenteront leurs cuvées 2019 et 2020, ainsi qu'un millésime coup de cœur de leur cru. En marge des exposants, Jean-Marc Quarin animera le samedi, de 11 h à 13 h, un atelier dégustation ouvert sur réservation à une quarantaine de personnes. L'occasion de découvrir des cuvées prestigieuses, et parfois méconnues, au côté d'un expert qui vous partagera son expérience, et qui sait, éveillera la vôtre.

Informations pratiques :

Date : jeudi 16 novembre à 20 h pour le dîner inaugural, vendredi 17, de 15 h à 21 h et samedi 18, de 11 h à 19 h.

Lieu : Pavillon Ledoyen, 75008, Paris.

Prix : 30 € la journée, 40 € le pass 2 jours, 588 € pour assister au dîner inaugural.

Site internet : www.lesalondesoutsiders.com.



Bordeaux en Lumière : Le Salon des Outsiders fête sa Décennie

2 heures ago · Stéphane Baudry ·
2h de Bruxelles · Bars à vins · Boutique · Évasion · Gastronomie · Gastronomie · Pépites Belges ·
Sur mesure · Sur mesure · Uncategorized ·
♥ 0

Au cœur de Paris, une expérience viticole unique se prépare. Entre les murs prestigieux du Pavillon Ledoyen, les 16, 17 et 18 novembre 2023, le Salon des Outsiders de Bordeaux célébrera son dixième anniversaire. Prêt pour un voyage gustatif exceptionnel ?

Une Aventure de Dix Ans

Depuis une décennie, [Jean-Marc Quarin](#) et [Fabrice Léger](#) portent un autre regard sur les vins de Bordeaux. Loin de l'ombre des grands crus classés, ils mettent en lumière des domaines exceptionnels mais parfois méconnus. Qui a dit que les petits châteaux ne pouvaient pas rivaliser en qualité avec les géants ? [Croix de Labrie](#), [Les Carmes Haut Brion](#) ou encore [Issan](#) sont des preuves vivantes que l'excellence bordelaise s'étend bien au-delà des étiquettes célèbres.

Un Événement Haut en Couleurs

Pour fêter cet anniversaire en grand, le chef étoilé [Yannick Alléno](#) fera des merveilles culinaires lors du dîner inaugural. Mariage parfait entre mets délicats et vins d'exception, cette soirée promet d'être mémorable. Et pour les passionnés, ce n'est que le début. Les vendredi et samedi, une pléthore de domaines soigneusement choisis dévoilera leurs cuvées 2019 et 2020, ainsi qu'un millésime « coup de cœur ».

Atelier Dégustation : Voyage au Cœur du Vin

Pour les assoiffés de connaissance, [Jean-Marc Quarin](#) himself animera un atelier dégustation le samedi. Une occasion rare de découvrir, avec un expert, des cuvées prestigieuses et d'affiner son palais.

La Réputation du Salon

L'excellence est le maître mot de ce salon. Chaque vin sélectionné est une invitation à découvrir l'actualité gustative de Bordeaux, offrant ainsi aux visiteurs une occasion unique d'affiner leurs préférences et de plonger dans l'essence même du vignoble bordelais. De plus, grâce à une approche réfléchie, les crus de la rive droite sont distingués de ceux de la rive gauche, facilitant ainsi le voyage gustatif.

Qu'est-ce qu'un Outsider à Bordeaux ?

Si vous vous posez la question, [Jean-Marc Quarin](#) définit un Outsider comme « un vin dont le goût est supérieur à ce que l'étiquette laisse paraître ». C'est tout un concept, une manière de repenser la dégustation en mettant de côté les préjugés.

Informations Pratiques

- **Date et Lieu** : Pavillon Ledoyen, 75008, Paris. Dîner inaugural le jeudi 16 novembre à 20 h, vendredi 17, de 15 h à 21 h et samedi 18, de 11 h à 19 h.
- **Tarifs** : 30 € la journée, 40 € le pass 2 jours, 588 € pour le dîner inaugural.
- **Réservations** : www.lesalondesoutsiders.com.

Bientôt à Bruxelles...

Et pour ceux qui regarderaient ces festivités de loin, rassurez-vous. Si vous ne pouvez pas rejoindre la capitale française pour cet événement, sachez que la version bruxelloise du Salon des Outsiders se prépare activement. Nous aurons l'honneur de discuter très prochainement avec [Fabrice Léger](#) à ce sujet dans notre magazine. Bruxelles, préparez vos verres !

Amateurs de vins ou simples curieux, cet événement est une occasion unique de s'immerger dans le monde passionnant du Bordeaux. On s'y retrouve ?

Sud Radio/ In Vino Radio / Émission In Vino d'Alain Marty
Interview de Fabrice Léger et Jean-Marc Quarin
Diffusion : dimanche 5 novembre 2023 à 13h30

<https://www.invinoradio.tv/2023/11/02/1238-e-fabrice-leger-jean-marc-quarin-et-francois-van-aal/>



InVinoRadio.TV

 **1238e émission - Fabrice Léger, Jean-Marc**
00:00 / 20:47



DIMANCHE 05 NOVEMBRE 2023

Fabrice Léger et Jean-Marc Quarin – **10 ans du Salon des Outsiders** (Paris)

Passionnés de vin depuis de nombreuses années, c'est en 2013 que Fabrice et Jean-Marc décident de créer le Salon des Outsiders. Pourquoi « Outsiders » ? Ce concept, créé par Jean-Marc lui-même, désigne un vin dont le goût est supérieur à ce que l'étiquette laisse paraître. La sélection complète paraît dans le Guide Quarin qui en dresse une analyse originale et indépendante. La 10ème édition de ce salon se déroulera du 16 au 18 novembre 2023 à Paris dans le cadre prestigieux du Pavillon Ledoyen. Cette édition anniversaire marque une décennie d'expériences inédites et de prescriptions en avance sur le marché ! Les exposants présents, tels que : le Château Canon, le Château Croix de Labrie, le Château d'Issan... présenteront leurs dernières créations en 2019 et 2020, assortie d'un millésime coup de cœur plus âgé.



L'édition anniversaire du Salon des Outsiders à Paris s'annonce inoubliable



L'édition anniversaire du Salon des Outsiders à Paris s'annonce inoubliable

By Raice Cabral | novembre 7th, 2023 | News

Le critique de vin Jean-Marc Quarin et son associé Fabrice Léger célèbrent cette année les 10 ans du Salon des Outsiders, du 16 au 18 novembre, à Paris. Ils nous réservent plein de surprises...



Interview avec les fondateurs du Salon des Outsiders

By My Tasty Travel | novembre 6th, 2023 | News

Fabrice Léger et Jean-Marc Quarin racontent les débuts du Salon des Outsiders dans une interview exclusive.



Règlement du jeu concours Instagram l'atelier Riedel du Salon des Outsiders 2023

By My Tasty Travel | novembre 6th, 2023 | News

1 Suivez @mytastytravel @le_salon_des_outsiders et @jmquarin **2** indiquez en commentaire le vin que vous souhaitez déguster à votre anniversaire. **3** Invitez la personne avec laquelle vous souhaitez déguster ce [...]

Le critique de vin Jean-Marc Quarin et son associé Fabrice Léger célèbrent cette année les 10 ans du Salon des Outsiders, du 16 au 18 novembre, à Paris. Ils nous réservent plein de surprises:



Le dîner inaugural

La toute première surprise est le dîner inaugural signé par le chef trois étoiles Yannick Alléno, qui aura lieu au Pavillon Ledoyen. Cela s'annonce un moment gastronomique hors norme!

Le dîner dépassera les frontières des associations entre la cuisine française et les vins de Bordeaux. Deux Châteaux qui font rêver les amateurs de vin du monde entier y seront servis :

Château Cheval-Blanc et Château Margaux

Événement historique, où vous pouvez déguster deux vins emblématiques lors d'un dîner de rêve en compagnie des directeurs des deux institutions du vin.

La grande dégustation



Une occasion unique de venir découvrir une sélection de 40 propriétés de Bordeaux (et d'ailleurs!) dans deux grands millésimes, 2019 et 2020, plus un millésime coup de cœur anniversaire, dans chaque propriété. Avec un parcours de dégustation méticuleusement réfléchi, le public aura une compréhension aisée du vignoble bordelais et des efforts qualitatifs des crus sélectionnés. Par exemple, les crus de la rive droite de la Garonne et de la Gironde sont distingués de ceux de la rive gauche, représentant les deux types de goût selon la localisation du cru. Mais le grand plus de ce salon ce sont les échanges qu'on peut avoir avec les propriétaires et les responsables techniques de chaque **domaine**.

Les ateliers dégustation

Jean-Marc Quarin animera l'atelier dégustation de ses 25 coup de cœur

Deux ateliers dégustation sont prévus pour cette édition d'anniversaire. Le premier, samedi 18 matin, concerne une sélection de 25 coups de cœur de Jean-Marc Quarin.



« Au salon des Outsiders, depuis dix ans, nous vous proposons de prendre de l'avance sur ces évolutions qualitatives. Au plaisir du connaisseur s'ajoute celui d'anticiper sur le marché. Vous avez été les premiers à être informés sur le futur brillant de Clos Manou, Arnaud, Fibran, Seguin, Tronquoy, Croix de Labrie, Les Carmes Haut Brion, Canon, etc. Votre bourse aura apprécié ! Cette dégustation vous propose de revenir sur ces temps forts : « ces grands vins devenus très demandés que nous avons su payer au prix le plus bas ; ces crus à l'expression de plus en plus ciselée qui représentent le futur », explique Jean-Marc Quarin sur le site de l'événement.

Le deuxième atelier sera animé par l'équipe Riedel qui parlera du rôle du verre dans l'expérience de la dégustation des vins. Cet atelier permettra de comprendre pourquoi la forme d'un verre, loin d'être anodine, se doit d'être adaptée aux caractéristiques du vin pour en offrir le meilleur. A l'issue de cette dégustation, chaque participant repartira avec son set comprenant les quatre verres Riedel, utilisés lors de l'atelier.

Tentez de gagner deux places pour l'atelier "L'expérience Riedel ou comment la forme d'un verre influence-t-elle votre perception du goût des vins" qui aura lieu le samedi 18 après-midi en participant à notre Jeu-concours sur Instagram.



Les conditions de participation sur notre site, lien du profil ↕

🍀 Bonne chance

📅 Date du tirage au sort le lundi 13 novembre vers 22h

🤝 Un partenariat #lesalondesoutsiders et #mytastytravel

// Buvez avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé //

🚫 Interdit aux moins de 18 ans

🍷🍷🍷🍷🍷🍷

#outsiders#mytastytravel
#welvebordeaux #crus #bordeauxwinetasting
#vin #wein #weinliebe #instawine #crusbourgeois #winemoment
#wineofinstagram #wineblog #winetime #vamosomarinho
#Французскоевино #вино #wineclass
#frenchwine #jeuconours #concours #riedel @riedelpartner_france
@cominthecity #tasting #degustation #verredevin #riedel

Voir les 5 commentaires

Ajouter un commentaire...

Ne manquez pas cette rencontre et réservez vite votre place [ici](#)

Pour découvrir l'incontournable guide de Jean-Marc Quarin [ici](#)

Infos pratiques

Le Salon des Outsiders

Pavillon Ledoyen – Yannick Alléno
Carré des Champs-Élysées
8 Avenue Dutuit 75008 Paris

Service voiturier

Dîner Inaugural

Jeudi 16 novembre 2022
A partir de 20h00

Tarif: 588€

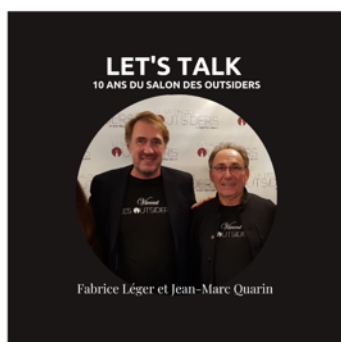
Ateliers dégustation

Samedi 18 novembre 2023
11h00-13h00 – Dégustation sur les coups de cœur d'une décennie de Jean-Marc Quarin. Tarif: 240€

15h30-16h30 – L'expérience Riedel ou comment la forme d'un verre influence-t-elle votre perception du goût des vins.
Tarif: 80€

Interview avec les co-fondateurs du Salon des Outsiders

Il y a un peu plus de 10 ans le critique de vins Jean-Marc Quarin recevait un prix pour son ouvrage "Le Guide Quarin des vins de Bordeaux". Le "marketeur" parisien, Fabrice Léger, passionné du vin fêta ce prix avec Quarin et décidèrent ensemble de créer le Salon des Vins le plus incontournable de Paris: Le Salon des Outsiders qui fête sa 10ème édition cette année! Le Salon qui n'a pas pris une seule ride, reste presque confidentiel avec un public très affûté à l'image de la sélection des Outsiders.



Pour parler des débuts et du futur du Salon des Outsiders, Fabrice Léger (FL) et Jean-Marc Quarin (JMQ) ont gentiment accordé cette interview à Raïce et Stéphane de My Tasty Travel

Les débuts

Raïce: Pourriez-vous rappeler à nos lecteurs vos débuts ? Et comment cette belle aventure a démarré?

JMQ: Finalement, le tout début, c'est lorsque j'écris le guide Quarin des vins de Bordeaux. En pleine rédaction, je réalise qu'il manque quelque chose pour distinguer les crus qui s'appliquent et qui ne sont pas connus alors même qu'ils procurent en dégustation de grandes satisfactions. Comment leur rendre justice ? En quelques heures, je crée le concept d'outsider, et même un logo qui va avec. Fabrice a été séduit par une rencontre à Bordeaux avec ces crus inconnus. À partir de là, nous avons décidé de faire partager mon expertise et nos émotions au grand public.

FL: En décembre 2012, à la suite d'un dîner organisé par Jean-Marc au Chateau Margaux, pour célébrer l'obtention du prix Nadine de Rothschild pour son livre « Le guide Quarin des vins de Bordeaux ». Et d'une visite chez Françoise et Stéphane Dief (Clos Manou). Je redécouvrais le plaisir des vins de Bordeaux et j'avais envie de le faire partager. Avec un leitmotiv en tête, organiser un événement comme un grand amateur invite des amis à dîner à la maison.

Le bilan

Stéphane: Quel bilan faites-vous de ces 10 ans du Salon des Outsiders ?

JMQ: Je prends toujours autant de plaisir à effectuer la sélection. Le public me le rend bien en disant que tout est bon dans cette salle. Les exposants le disent aussi quand ils prennent le temps d'aller goûter, les vins faits par leurs pairs. La destination Paris n'était pas évidente pour beaucoup de crus. Moi, je voyais Paris comme la capitale possible du monde du vin au lieu de Londres ou Hong Kong. Finalement, les gens viennent de toute la France, mais aussi de l'Europe. Et je remarque avec une certaine malice que Vinexpo s'est installé récemment à... Paris.

Je remarque aussi que de nombreux crus dont personne ne parlait en 2013, ont gagné en notoriété quand leur prix de vente ne s'est pas envolé. Je pense à Carmes Haut Brion, à Canon, à Croix De Labrie, à Arnaud. Certains ont grimpé dans les classements. D'autres n'ont plus de vin à vendre, d'autres s'agrandissent sans cesse. La volonté de prendre de l'avance sur le marché et de partager des informations sensibles aptes à faire connaître avant tous et donc acheter au prix le plus avantageux est accomplie.

FL: Je n'ai pas vu le temps passé. Après 2013, nous avons lancé les Rencontres Jean-Marc Quarin à Lausanne en 2016 et à Bruxelles en 2021. Je prends toujours autant de plaisir à préparer ces événements, à essayer de les rendre plus aspirationnels.

Raïce: Quels sont vos meilleurs souvenirs des 10 ans du Salon des Outsiders ?

JMQ: Avoir maintenu le salon, juste après les attentats de 2015. L'incroyable dégustation comparative entre les grands thés chinois et Cheval Blanc. Les heures passées à tester, le menu d'ouverture avec les grands chefs pour trouver les accords sublimes. Et puis, cette année, il y aura un atelier dégustation sur mes coups de cœur d'une décennie.

FL: L'édition 2015, après les attentats de Paris. Nous avons concerté les vigneronnes pour savoir si nous maintenions ou pas ainsi que les personnes qui s'étaient inscrites au dîner inaugural chez Laurent. Tout le monde a tenu à répondre présent. L'émotion était très forte mais quel plaisir de se retrouver cette année là. Un cru a sorti une cuvée spéciale « A la vie » suite à cette édition. La préparation des diners et leur extrême professionnalisme. Ces diners axés sur la sublimation des accords mets-vins sont fabuleux. J'invite chacun à y participer au moins une fois. Et puis les rencontres, avec les vigneronnes, les chefs, mais aussi nos partenaires et la découverte de leur savoir-faire.

Stéphane: Avez-vous remarqué une évolution/changement des attentes de votre public ?

JMQ: La confiance se gagne lentement. Il existe tellement de salle dans le monde où on peut goûter des dizaines de vin. C'est le public qui m'a fait remarqué que peu d'endroits pouvait réunir des vins tous très bons de 9 euros jusqu'à 135 € la bouteille. Le public se libère, se sent en confiance et n'hésite pas à se procurer de belles bouteilles à la boutique éphémère dès lors que les vins sont délicieux. Je suis très heureux de les aider à aimer les grands vins liquoreux. En parlant du public, les exposants signalent qu'ils rencontrent rarement ce public là : respectueux, attentif, curieux et souvent très qualifié.

FL: Nous sommes avant tout dans un marketing de l'offre. Les visiteurs veulent vivre des expériences vraies et gratifiantes, mais ce n'est pas eux qui vont les définir. Le corollaire, c'est que les promesses soient tenues. Que le public se sente respecté, reconnu par les marques, tant au niveau des crus sélectionnés que du salon en lui-même.

Raice: J'ai quelques questions pour vous, JMQ, en tant que critique, quels sont pour vous les changements les plus marquants du vignoble bordelais cette dernière décennie ? Est-ce que le goût des crus bourgeois a changé depuis 10 ans ? L'Outsider de 2033 sera comment à votre avis ? Et finalement Quels seront ses défis en terme de changement climatique, de négoce ...

JMQ: Il y a des phénomènes intéressants et parfois contradictoires. Le premier, positif, est l'augmentation moyenne du niveau de qualité des vins. C'est dû à un meilleur savoir-faire, une plus grande application, un effet de la concurrence et un commerce jusqu'à aujourd'hui au top. Le second est que de moins en moins de gens en particulier en France boivent de vin donc il peut y avoir une diminution de la demande. C'est contradictoire vis-à-vis de l'effort produit à la production. Le troisième est que tous les millésimes produits sont désormais bons.

Depuis 10 ans, il n'y a eu qu'un seul petit millésime, le 2013. Désormais, la question se pose de comment le négoce bordelais et les marchands en général peuvent valoriser tous ces millésimes désormais tous très bons et en quasi surnombre. Et, à mon avis, le réchauffement climatique, va accentuer les choses. Après 2022, beaucoup de marchands se sont dit qu'ils ne vendraient pas de 2023. Il n'y a plus de place ! Or, le paradoxe, et qu'il y aura des très bons voir des Grands 2023.

À cela s'ajoute des méthodes de vente que je juge anciennes. Elles se limitent à afficher une note de journaliste. Or, qu'est-ce que la note représente du goût du vin ? Et pour qui ? Qu'est-ce que le consommateur qui n'est pas un lecteur assidu des spécialistes comprend de la note du Vin ? Et encore plus si elle est sur 100/100 pour un français ?

Dans ma présentation des vins, au salon des Outsiders je n'indique jamais la note. Alors que c'est mon métier de mettre des notes, jamais un visiteur ne me les a demandées ! Cela fait d'autant plus réfléchir que les visiteurs sont de plus en plus nombreux et toujours aussi exigeants.

Le futur

Stéphane: Que peut-on souhaiter au Salon des Outsiders pour les 10 prochaines années ?

JMQ: Je souhaite longue vie, au salon des Outsiders. C'est un mélange d'émotions, de partage, de culture et d'humanité qui fait du bien. À la sélection que je veux irréprochable s'ajoute une organisation sans pareil. C'est notre volonté de respecter les amateurs de vin.

FL: De célébrer la vingtième édition ! En prenant toujours autant de plaisir. Je reprends les mots de Jean-Marc: c'est un rendez-vous qui fait du bien.

Raice et Stéphane: Merci beaucoup, à vous deux pour cet échange. On se donne donc RDV les 16,17 et 18 novembre 2023 au Pavillon Ledoyen, à Paris, pour l'édition d'anniversaire du Salon des Outsiders.

LIADINORAH

@liadinorah
liadinorahjornalista@gmail.com



FONTE DA SABEDORIA

O tempo mostrará quão eficiente e benéfica é a ligação da criatura com o Seu Criador, Fonte da Sabedoria e da ação edificante. E não há melhor forma de promover essa Divina Conexão do que servir a nossos Irmãos em humanidade. Do Livro dos Salmos, 146:5 e 6, podemos entoar este valioso louvor ao Pai Celestial: "Bem-aventurado aquele que tem o Deus de Jacó por seu auxílio e cuja esperança está posta no Senhor, seu Deus, que fez os Céus e a Terra, o mar e tudo quanto neles há e que guarda a verdade para sempre".
Mensagem de José de Paiva Netto

Inovação e...

Amantes da tecnologia e da inovação não podem perder a maior experiência imersiva de futuro que acontecerá no dia 30 de novembro, no Centro de Convenções Ulysses Guimarães. Representantes das maiores empresas nacionais e internacionais debaterão temas que preocupam e desafiam a sociedade do século XXI.

...tecnologia

É o Brasil Global Summit 2023, que trará à capital gestores que estão realmente mudando o mundo para melhor. Líderes de gigantes como Meta, Amazon, Tik Tok, Uber, Ifood, Toyota, AirBNB, Itau, Nubank e Embraer vão mostrar que o futuro já chegou.

Inflação na capital

O Instituto de Pesquisa e Estatística do Distrito Federal divulga nesta sexta-feira, às 14h30, a análise dos resultados de outubro da variação de preços dos Índices de Preço ao Consumidor Amplo (IPCA), Nacional de Preços ao Consumidor (INPC), Ceasa do DF (ICDF) e IPCA por faixa de renda.

Queda esperada

Copom reduziu os juros básicos da economia para 12,25% ao ano. A taxa está no menor nível desde maio do ano passado, quando estava 11,75% ao ano.

Orquestra Árabe

A Orquestra dos Emirados fará apresentação única em Brasília, reunindo músicos árabes de todo o mundo, no dia 23, às 19h, no Teatro Poupeux, no Setor Militar Urbano. Ao todo, 25 jovens músicos vão mostrar seu talento em um espetáculo gratuito, sob a regência do maestro Ed Cortés.

VENDA SOLIDÁRIA

"Um convite a enxergar o próximo" e além. A Tecnótica e a empresária Janaina Ortiga lançam neste sábado, às 11h, na loja do Gilberto Salomão, a segunda coleção de óculos da colab que une moda e solidariedade. A cada peça vendida, outra será doada para quem precisa, desde a consulta médica até a escolha dos óculos.



LIANARA ALVES

Produção de vinho cai

A Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) estima que a produção mundial de vinho de 2023 será a menor dos últimos 62 anos, com uma redução de 7%. As condições climáticas extremas, como secas e inundações, que impactaram praticamente todas as regiões produtoras do mundo, seriam a principal causa dessa queda de produção. A Grécia foi o país mais afetado, perdendo 45% da safra deste ano. Somente a França teve estabilidade. O lado bom da história é que a baixa produção poderá trazer equilíbrio ao mercado, que conta com muito estoques de vinhos, associado a uma diminuição do consumo em diversos países.

França, maior produtora de vinho

A França volta a ser o primeiro país produtor de vinho do mundo em 2023. Enquanto a produção mundial caiu 7% este ano, a França passa à frente da Itália, de acordo com uma estimativa da Organização Internacional da Vinha e do Vinho. Graças a uma produção estável, o país passa a ser o principal fornecedor de vinho do globo. A Itália teve uma safra reduzida em 12% devido a tempestades de granizo, chuvas torrenciais seguidas de uma grande seca.

RAICE CABRAL

Nossa correspondente na França
instagram: @mytastytravel



O paradoxo francês

O crítico de vinhos Jean-Marc Quarin (foto), em entrevista para o site mytastytravel.com, fala do paradoxo francês. Segundo ele, nos últimos 10 anos, em Bordeaux, houve apenas uma pequena safra, 2013. Porém a questão atual é como o negócio de Bordeaux e os comerciantes em geral poderão valorizar todas essas safras, todas muito boas e quase em excesso. "E, na minha opinião, o aquecimento global, vai acentuar as coisas. Depois de 2022, muitos comerciantes disseram a si mesmos que não venderão a safra 2023, pois não há mais espaço! No entanto, o paradoxo, e que haverá muito bons vinhos, até mesmo grandes vinhos 2023".

Sinergias com cristal e bebidas

O grupo suíço Lalique, proprietário da famosa fábrica de cristal francesa de mesmo nome, comprará 75% da vinícola no Château Lafaurie-Peyraguey (Sauternes). A aquisição será financiada por um aumento de capital, no valor de 18 milhões de euros, que deverá ser finalizada até meados de dezembro. Em 2021, o grupo, cujas atividades englobam objetos de cristal, perfumaria, hotelaria e restauração, comprou o hotel de cinco estrelas e o restaurante do Château Lafaurie-Peyraguey. Com a aquisição da vinícola, Lalique pretende "desenvolver sinergias com os setores de cristal e hotelaria", disse em comunicado, "tal como fez com a destilaria de uísque escocês The Glenturret". Em 2019, Lalique adquiriu 50% da destilaria e abriu um restaurante que ganhou uma estrela Michelin e uma loja onde são apresentados os seus objetos de cristal. O grupo também planeja lançar uma marca de gin em breve.

Hello Chère Julia,

Le critique de vin Jean-Marc Quarin et son associé Fabrice Léger célèbrent cette année les 10 ans du Salon des Outsiders. Cette édition d'anniversaire démarre ce jeudi 16 avec le dîner inaugural au Pavillon Ledoyen Yannick Alléno et s'annonce inoubliable: deux Châteaux qui font rêver les amateurs de vin du monde entier y seront servis :

Château Cheval-Blanc et Château Margaux

Les ateliers dégustation

Les surprises ne s'arrêtent pas là! Deux ateliers-dégustation auront lieu. Le premier, samedi 18 matin, concerne une sélection de 25 coups de cœur de Jean-Marc Quarin. Le deuxième atelier sera animé par l'équipe Riedel qui parlera du rôle du verre dans l'expérience de la dégustation des vins. Cet atelier permettra de comprendre pourquoi la forme d'un verre, loin d'être anodine, se doit d'être adaptée aux caractéristiques du vin pour en offrir le meilleur. A l'issue de cette dégustation, chaque participant repartira avec son set comprenant les quatre verres Riedel, utilisés lors de l'atelier.



Tentez de gagner deux places pour l'atelier "L'expérience Riedel ou comment la forme d'un verre influence-t-elle votre perception du goût des vins" qui aura lieu le samedi 18 après-midi en participant à notre jeu-concours sur Instagram. [Tirage au sort ce soir!](#)



Pour en savoir plus

Infos pratiques

Le Salon des Outsiders au Pavillon Ledoyen - Yannick Alléno

Carré des Champs-Élysées
8 Avenue Dutuit 75008
Paris
Service voiturier

Dîner Inaugural-Jeudi 16 novembre 2022
A partir de 20h00
Tarif: 588€

Ateliers dégustation

Samedi 18 novembre 2023
11h00-13h00 -
Dégustation sur les coups de cœur d'une décennie de Jean-Marc Quarin. Tarif: 240€

15h30-16h30 -
L'expérience Riedel ou comment la forme d'un verre influence-t-elle votre perception du goût des vins. Tarif: 80€

La grande dégustation

Vendredi 17 novembre 2023
15h00-21h00
Samedi 18 novembre 2023
11h00-19h00

Tarifs Internet: Pass individuel 1 journée :
30€ au lieu de 35€ sur place.
Pass individuel 2 jours :
40€ au lieu de 50€ sur place.
2 entrées offertes aux abonnés My Tasty Travel.

Je demande ma place

Jornal de Brasília

LIADINORAH

@liadinorah
liadinorahjornalista@gmail.com

BRASIL



PERENE GRATIDÃO

A gratidão é um sentimento de Amor que não se apaga da Alma. É notável o testemunho daquele homem samaritano que calou aos pés de Jesus em agradecimento por ter sido curado da Hanseníase pelo Médico Celeste: "Então, perguntou-lhe o Cristo: Não foram dez os limpos? E onde estão os nove? Não houve, porventura, quem voltasse para dar glória a Deus, senão este estrangeiro? E disse-lhe o Mestre Amado: Levanta-te e vai. A tua fé te salvou". Jesus (Lucas, 17:17 a 19)

Mensagem de José de Paiva Netto

PIB do DF

O Instituto de Pesquisa e Estatística do Distrito Federal divulga, às 10h, em seu canal do YouTube, o Produto Interno Bruto do Distrito Federal em 2021. O PIB é estimado pelas óticas da produção e renda dos estados e DF, o que permite estimar o valor adicionado bruto das atividades econômicas, expresso a preços correntes, bem como seus indicadores em volume.

DIPLOMÁTICA

» O governo da Venezuela concedeu agrément à embaixadora Givânia Maria de Oliveira para chefiar a embaixada brasileira naquele país.

Racismo

O Tribunal Superior do Trabalho apresenta, na próxima terça-feira, a peça teatral Para Meu Amigo Branco, seguida de mesa redonda com o elenco, que debaterá o racismo. O evento é aberto ao público e é gratuito. Ele será realizado no Auditório Ministro Arnaldo Siqueira, a partir das 13h30.

Seminário

No próximo dia 21, às 13h, acontece na Câmara dos Deputados o Seminário das Frentes Parlamentares sobre "Limite dos Juros e Auditoria Integral da Dívida Pública" e "Contra os Juros Abusivos", com o tema: "Onde está o rombo das contas públicas? No serviço público ou no Sistema da Dívida?". Trata-se do primeiro evento coletivo das frentes parlamentares, coordenadas respectivamente pela deputada Fernanda Melchionna e Lindbergh Farias.



BIRTHDAY

Na moldura, a sempre linda Melissa Gontijo, que comemora hoje mais uma primavera. Que seja plena de muita saúde, amor e alegrias esta nova volta em torno do sol.

TECELAGEM

Para abrir as celebrações dos 25 anos da marca homônima e o 14º ano do seu ateliê, a joalheira Vânia Ladeira (foto) elaborou uma deslumbrante homenagem aos clientes amigos de longa data. A renomada artista plástica e designer de joias brinda os feitos com o lançamento da coleção Tecelagem, que será apresentada para convidados no dia 21, em coquetel no jardim da joalheria.



Jantar Outsider

Hoje acontece um evento ímpar reservado para 100 felizardos! Trata-se do jantar inaugural dos 10 anos do Salão dos Outsiders no chiqueíssimo Pavillon Ledoyen do chef três estrelas Yannick Alléno. A seleção de vinhos assinada Jean-Marc Quarin conta com: champagne Ploetz-Jacquemart, Blanc de Blanc millésimé 2010 e Château Nairac 2010, Barsac Deuxième cru classé e Outsider no aperitivo. Château Larivet Haut-Brion Blanc 2017 Pessac-Léognan, na entrada, seguido do Château Cheval Blanc 2011 e Saint-Émilion Grand Cru - Premier Grand Cru Classé A para acompanhar o primeiro prato: uma galinha cozinhada na extração de milho e assada com com fricassê de côpes. No segundo prato (boeuf Wagyu com purê de batata trufflée), Château Margaux 2004, Margaux Premier



FOTOS: RAICE CABRAL

Cru Classé em 1855. E para finalizar ao lado da sobremesa (Torta de Irmão Yuzu meringuê), Champagne Ploetz-Jacquemart cuvée Liesse d'Harbonville 2004. Noite histórica, onde dois vinhos icônicos (Château Margaux e Cheval Blanc) serão servidos na companhia dos diretores de ambas as instituições.

RAICE CABRAL

Correspondente na França
Instagram: @mytaastytravel



Château Margaux 2004, harmonizando um saboroso corte wagyu

Espumante inglês

Inglaterra se beneficia do aquecimento global e é um dos raras países que registra recorde na colheita de uvas. Neste ano, o Reino Unido deve registrar aumento médio de 10% da safra de uvas. Além da quantidade, 2023 também se mostra como uma safra de qualidade sem precedentes. Segundo produtores, as uvas, Chardonnay e Pinot Noir, foram colhidas com excelente maturação. A Nyetimber, maior vinícola de espumante do UK, anunciou que a safra deste ano será a maior de sua história, com um aumento de 7,7% em volume de uvas em relação ao ano passado. O Reino Unido vem se destacando na produção de espumantes e possui atualmente 943 vinhedos e 209 vinícolas, com uma produção de 12,2 milhões de garrafas em 2022, segundo dados da Wine GB.

Um milhão de euros na cesta

O ex-jogador de basquete Tony Parker (foto) arrecadou, em 45 minutos, 1 milhão de euros para renovar sua propriedade vinícola localizada perto de Avignon (sul da França). No final de 2022, o atleta francês comprou o Château Noël Saint-Laurent, e no início deste mês, fez um apelo a investidores privados para o ajudar a financiar a restauração da propriedade, através da sua empresa Château Nine SA. E eles responderam em massa! Em 45 minutos, a plataforma de financiamento que acolhe a campanha, Bricks, angariou 1.0560.000 euros de 3.420 investidores privados.



SALON DES OUTSIDERS 2023

Par Rodica Iliescu

Pour sa dixième édition, le Salon des Outsiders a accueilli cette année, dans le cadre du prestigieux Pavillon Ledoyen, une sélection exceptionnelle de grands crus de Bordeaux et d'ailleurs. En voici quelques-uns...

Château Lajarre, cuvée Éléonore

Bâti au XVIII^e Siècle par Jean Gautier, maire de Bordeaux, Pair de France et Ministre des finances de Louis-Philippe, le magnifique château Lajarre trône au milieu d'une propriété de 53 hectares de sol argilo-calcaire. Le très jeune maître des lieux, le Dr Grégory Lovato, allie ainsi ses deux passions : la médecine et les vins. Il reprend et modernise un patrimoine familial qui date de plusieurs générations ; ses arrière grands parents exploitaient déjà des vignobles, en Vénétie et près de Saint Émilion. Il présente au Salon des Outsiders la Cuvée Éléonore, vin avenant et fruité, et aussi très abordable.



Prestige'S - Château Lajarre (c)P.Weber

Château Brande-Bergère

Situé sur un terre boisé avec une somptueuse vue sur la vallée de la Dronne, le Château Brande-Bergère fût d'abord une « folie », que l'abbé O'Bryne, noble d'origine irlandaise, bâtit en 1780 pour s'y retirer et, selon la petite histoire, y taquiner la bergère... Tombé en ruine après la Révolution, le château est racheté et restauré par un viticulteur libournais qui prend pour marque vinicole le blason du *Prince noir* qui, blessé, y aurait été soigné par un humble bûcheron. Aujourd'hui, adepte des méthodes traditionnelles et du « cousu main », la propriété produit deux vins rouges issus des assemblages de Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon : Château Brande-Bergère et La Cuvée O'Bryne, ainsi qu'un rosé d'exception.



Prestige'S – Château Brande-Bergère (c)P.Weber

Château Clos de Bouard, Dame de Bouard

Vignoble à Montagne, Le Château Clos de Bouard est brillamment géré depuis 2012 par la ravissante Coralie de Bouard, vigneronne enthousiaste qui perpétue, aux côtés de son mari Loïc Mailet, une tradition familiale de plusieurs générations. Elevée à Saint Emilion, au Château Angélus, elle est très tôt fascinée par le fil magique de la vinification. Son père lui transmet la passion du métier ; pendant dix ans elle y fait ses armes, dans la communication, le marketing et les ventes. Forte d'une admirable connaissance des terroirs et d'un savoir-faire unique et respectueux de l'environnement, Coralie de Bouard propose des vins authentiques et raffinés, dont Château Clos de Bouard et Dame de Bouard, présentés au Salon des Outsiders.



Prestige'S – Château Bouard (c)P.Weber

Château de Pressac

Cité dans l'histoire de France, le Château de Pressac a accueilli en 1453 la reddition de la Bataille de Castillon qui mit un terme à la Guerre de Cent Ans. Trois siècles plus tard, des cépages nobles y sont implantés, développés ensuite par les vigneron des alentours. Du haut d'un promontoire élevé au dessus des coteaux de Saint Émilion, ce joyau de l'architecture néogothique est situé sur un excellent sol calcaire qui, allié au savoir-faire des nouveaux propriétaires, Jean-François et Dominique Quénin, produit des vins exceptionnels. En 2012, Château de Pressac est promu Grand Cru Classé de Saint Émilion. Les amateurs de grands vins de tous les continents le découvrent et l'apprécient particulièrement. Photo 4



Prestige'S – Château de Pressac (c)P.Weber

Château Dalem

C'est une des plus belles demeures de la rive droite. Le Château Dalem entouré d'un magnifique vignoble créé en 1610 appartient à la même famille pendant trois siècles. Il s'inscrit encore aujourd'hui dans une tradition familiale car, Michel Roulier, qui l'acquit en 1955, le légua à sa fille Brigitte Roulier Lousert en 2002, rejointe à son tour par son fils Charles Pouvreau en 2018. Vigneronne exigeante et passionnée, Brigitte veille à la qualité de ses vins. Les vendanges sont exclusivement manuelles, au gré des maturités de chacune des quinze parcelles qui composent sa propriété. Un nouveau bâtiment sur trois niveaux accueille, depuis 2018, le processus de vinification. En 2019, un nouvel allié, le remarquable œnologue Eric Boissenot intègre l'équipe ; cette nouvelle collaboration marque un vrai tournant dans l'élaboration des vins de la propriété, qui peuvent désormais revendiquer l'identité des grands vins. Photo 5



Prestige'S – Château Dalem (c)P.Weber

Château Sansonnet, Château Soutard-Cadet

Cette année, la charmante Marie Lefèvre présente aux Outsiders deux vins d'exception. D'abord, le Château Sansonnet, qui fait partie depuis 2012 du cercle très fermé des Grands Crus Classés de Saint Émilion. Un encépagement savant de 85% Merlot, 8% Cabernet franc et 7% Cabernet Sauvignon, issu d'une agriculture raisonnée et de vendanges manuelles, débouche sur un vin élégant et intense, long en bouche, aux arômes de fruits noirs teintés d'épices.

Ensuite, le Château Soutard-Cadet, vin confidentiel issu d'une petite propriété de 2,5 ha, qui avoisine la cité médiévale de Saint Émilion. Le sol calcaire et argileux est exposé en coteau Sud. Les méthodes culturales et d'exploitation relèvent d'une démarche respectueuse de l'environnement et de la tradition. C'est un vin jeune et généreux, à forte dominante de fruit noir. La robe est sombre et brillante, la bouche ronde et soyeuse. Idéal pour accompagner le gibier, les tartes maison...

À noter: ces deux exploitations sont engagées dans le système SME et bénéficient de la certification HVE 3.



Prestige'S – Château Sansonnet (c)P.Weber

Château Lafont- Rochet

Ce domaine est une pépite sur les terres du Haut-Médoc, pourtant si riche en vignobles d'exception. Ses origines remontent au XVIème siècle, et on retrouve ses vins, sans cesse améliorés, à l'Exposition Universelle de Paris en 1885, où le Château Lafont-Rochet est classé Quatrième Grand Cru des Grands Vins de Bordeaux. En 1960 il est acquis par Guy Tesseron, grand nom du Cognac, qui passe la main à son fils Michel qui y entreprend de grands travaux d'amélioration avant que Basile, troisième génération, prenne la relève. La famille Lorenzotti rachète en 2021 la propriété qui fait partie désormais des Vignobles Cruse-Lorenzotti, qui compte plusieurs autres Châteaux prestigieux.



Prestige'S – Château Lafont-Rochet (c)P.Weber

Château Le Crock

C'est une magnifique bâtisse édifiée par la famille Merman au début du XIX^{ème} siècle, sur le plateau du Marbuzet qui domine les Marais du Crock. La famille Cuvelier, ambitieuse et visionnaire, l'acquiert un siècle plus tard et, avec un remarquable savoir-faire, y développe la production de vins somptueux, au profit intense et fruité. Au Salon des Outsiders, Isabelle Davin, œnologue émérite au nom prédestiné (en patois marseillais *da vin* signifie « qui donne le vin ») présente quelques millésimes exceptionnels : 2016, 2018, 2018, 2020 adroitement vinifiés par l'équipe technique de Léonville-Poyferré. Photo 8



Prestige'S – Château Le Crock (c)P.Weber

Mas Gabinèle

En 1998, Thierry Rodriguez, petit-fils de vigneron, réalise un vieux rêve : il achète ses premières vignes à Laurens, au cœur de l'appellation Faugères. Le vendeur n'est autre que son ami Gabriel Mas, surnommé « Gabinelle » (en occitan : *cabanon de vigne*). C'est ce surnom que Thierry choisit pour baptiser son domaine. Situé à 180 mètres d'altitude, sur un sol de schistes gréseux, le domaine s'est agrandi et produit aujourd'hui des vins d'excellence, régulièrement récompensés par des médailles d'or et argent dans des concours prestigieux en France et à l'international. Le Mas Gabinèle Rarissime rouge 2014 a été sacré Meilleur Syrah du Monde. Au Salon des Outsiders 2023 Le Mas Gabinèle a fait très bonne figure avec des millésimes exubérants, récemment mis en bouteilles, tel Mas Gabinèle Rarissime blanc 2020, ou Mas Gabinèle Inaccessible rouge 2019.



Mas Gabinèle

Domaine Paul Blanck

L'Alsace fut brillamment représentée au Salon des Outsiders par le Domaine Paul Blanck. Paul et Philippe Blanck s'inscrivent dans une longue lignée de vignerons passionnés; la famille Blanck est enracinée depuis des siècles dans ces terroirs où chaque génération a œuvré avec foi et enthousiasme dans l'élaboration de vins authentiques et admirables, appréciés aujourd'hui sur les cinq continents. Engagés dans le développement de l'œnotourisme, Paul Blanck et son fils ouvrent les portes de leur domaine à tous ceux qui veulent s'initier aux vins d'Alsace, tout en découvrant la beauté de la région et sa gastronomie incomparable. Très remarqué aux Outsiders : l'Alsace Grand Cru Furstentum Riesling 2016 et 2019.



Prestige'S – Domaine Paul Blanck (c)P.Weber

Champagne Ployez-Jacquemart

Ployez-Jacquemart

Fondée en 1930, la Maison Ployez-Jacquemart est une maison familiale qui perpétue depuis plusieurs générations, avec rigueur, passion et savoir-faire, les valeurs majeures de la grande tradition champenoise et de l'art de vivre français. Laurence Ployez, qui gère la propriété aujourd'hui, nous a fait découvrir au Salon des Outsiders de surprenants champagnes, comme l'Extra Brut Vintage 2010 Blanc de Blancs, ou le Dosage zéro 2015, Blanc de Blancs, que le Guide Quarin qualifie de « *divins à table* ».

Le Domaine Ployez-Jacquemart propose aux visiteurs une superbe maison d'hôtes au cœur d'un parc arboré et fleuri, pour déguster et apprécier pleinement ces grandes cuvées, accompagnées des meilleurs produits du terroir, après la visite des caves et du pressoir. La toute jeune Angeline, fille de Laurence, reprend le flambeau familial dans son Château de la Marjolaine, qui accueille à Essômes-sur-Marne une clientèle exigeante et raffinée dans de magnifiques chambres d'hôtes de style Empire, et un restaurant hautement gastronomique.



Prestige'S – Champagne Ployez-Jacquemart (c)P.Weber

Quinta do Noval

Situé au cœur de la vallée du Douro, le vignoble Quinta do Noval apparaît dans les cadastres en 1715. Dévasté par le phylloxéra à la fin du XIXème siècle, il est replanté et transformé par Luiz Vasconcelos Porto et obtient l'appellation de Porto Nacional Vintage en 1931. Géré aujourd'hui par une équipe engagée et passionnée, le Domaine Quinta do Noval se distingue dans une position de leader parmi les grands noms de Portos Vintage. Nouvelle venue au Salon des Outsiders, la charmante Anna de Carvalho nous a fait découvrir le Grand Millésime 2017 Late Bottle Vintage, ainsi que le Tawny Port 10 Years Old, des vins superbes et savoureux qui enchantent le palais.



Prestige'S – Quinta do Nova (c)P.Weber

Par Rodica Iliescu

RÉSEAUX SOCIAUX



mytastytravel

Suivre

Contact



447 publications

3 500 followers

737 suiv(e)s

My Tasty Travel

Édition

Winezine Wine & Cachaça Club & School Vente Privée
by @stephaneleseller @raice.cabral.leseller Drink responsibly Further
mytastytravel.com/somm-my-tasty-travel



le_salon_des_outsiders



Un moment gastronomique qui dépassera les frontières des associations entre cuisine française et vins de Bordeaux. Deux Châteaux qui font rêver les amateurs de vin du monde entier seront servis : Château Cheval-Blanc et Château Margaux. Dîner historique, signé Yannick Alléno en compagnie des directeurs de ces deux institutions du vin.



mytastytravel • Suivre



Audio d'origine



Le critique de vin Jean-Marc Quarin et son associé Fabrice Léger célèbrent cette année les 10 ans du Salon des Outsiders, du 16 au 18 novembre, à Paris. Ils nous réservent plein de surprises ...

Parmi ces surprises, le dîner inaugural signé par le chef trois étoiles Yannick Alléno, qui aura lieu au Pavillon Ledoyen, s'annonce un moment gastronomique hors norme.

Le dîner dépassera les frontières des associations entre la cuisine française et les vins de Bordeaux. Deux Châteaux qui font rêver les amateurs de vin du monde entier seront servis :

Château Cheval-Blanc et Château



12 J'aime

25 juillet

Connectez-vous pour aimer ou commenter.



In Vino Sud Radio

25 octobre · 🌐



VINO QUIZ X SALON DES OUTSIDERS 🍷

Tentez de remporter 2 places pour les 10 ans du [Le Salon des Outsiders](#) du Guide Quarin

➔ Pour participer, rendez-vous sur notre site : <https://www.invinoradio.tv/> 🍀...

[En voir plus](#)



Quand une sélection de Bordeaux réenchante le goût du vin !

PARIS

PAVILLON LEDOYEN - YANNICK ALLÉNO

LA GRANDE DÉGUSTATION

Vendredi 17 novembre 2023 : 15H00-21H00

Samedi 18 novembre 2023 : 11h00 - 19h00

DÎNER INAUGURAL :

Jeudi 16 novembre 2023 à partir de 20h00



INVINORADIO.TV

Accueil - In Vino Radio - Web radio et WebTV sur les vins & spiritueux

[En savoir plus](#)



mytastytravel [Suivre](#) [Contacter](#) ...

447 publications 3 500 followers 737 suiv(e)s

My Tasty Travel

Édition
🍷 Wine & Cachaça 🍷 Club & School 🍷 Vente Privée
by @stephanelesellier @raice.cabral.lesellier 🍷 Drink responsibly Further 🍷 🍷
🌐 mytastytravel.com/somm-my-tasty-travel



mytastytravel • [Suivre](#) ...

Pavillon au Pavillon Ledoyen

mytastytravel Super échange cette semaine avec Fabrice Léger, co-fondateur du @le_salon_des_outsiders . Il nous a raconté les débuts du salon de vins le plus confidentiel de Paris et les coulisses de l'édition d'anniversaire qui va avoir lieu au Pavillon Ledoyen les 16,17 et 18 novembre.

6 sem

🍷 🗨️ 📌

35 J'aime
2 novembre

Connectez-vous pour aimer ou commenter.

invinosudradio 44min
Ajouté à Invités S20

**DIMANCHE À 13H00 SUR
SUD RADIO**

@le_salon_des_outsiders



**FABRICE LEGER ET
JEAN-MARC QUARIN**

10 ans du Salon des Outsiders

IN VINO
radio
.TV

14:23

invinosudradio 23min

**LE SALON DES OUTSIDERS
DU GUIDE QUARIN**

PAVILLON LEDOYEN - YANNICK ALLÉNO
LA GRANDE DÉGUSTATION
Vendredi 17 novembre 2023 : 15H00-21H00
Samedi 18 novembre 2023 : 11h00 - 19h00
DÎNER INAUGURAL :
Jeudi 16 novembre 2023 à partir de 20h00

*Nous vous attendons toujours aussi passionnés,
les 16, 17 et 18 novembre 2023
pour célébrer ce dixième anniversaire !*

Jean-Marc Quarin et Fabrice Léger
Créateurs du Salon des Outsiders

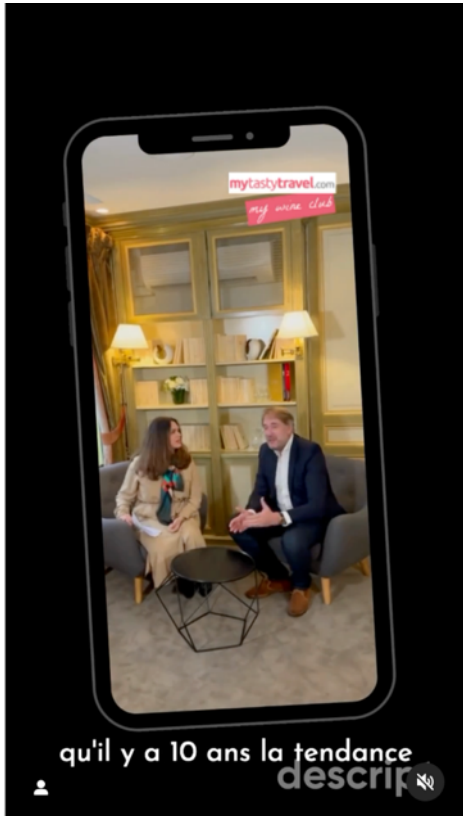
LE SALON DES
OUTSIDERS
du Guide Quarin

Envoyer message

mytastytravel Suivre Contact ...

412 publications 1,782 followers 687 suiv(e)s

My Tasty Travel
 Éditeur
 🍷 Winezine 🍷 Wine & Cachaça 🍷 Club & School 🍷 Vente Privée
 by @stephanelesellier @raice.cabral.lesellier 🍷 Drink responsibly Further 🇫🇷 🇮🇹 🇵🇹
 mytastytravel.com/somm-my-tasty-travel
 Suivi(e) par le_salon_des_outsiders, juliahdc, _chateaudajerre et 2 autres personnes



mytastytravel • [Suivre](#)

Audio d'origine



mytastytravel Interview avec Fabrice Léger, co-créateur du Salon des Outsiders qui fête ses 10 ans cette année. Il explique le choix de Paris pour les vins de Bordeaux!
 #winebusiness #winetasting #bordeauxwines

4 sem



13 J'aime
8 novembre

Connectez-vous pour aimer ou commenter.



liadinorah • Suivre • Contacter • ...

3 419 publications 77,7 k followers 4 120 suiv(e)s

Sia @liadinorah

liadinorah

Jornalista | Colunista Jornal de Brasília
Colunista Revista Insider | Revista IN Connection | Revista Evolve | @colunaliadinorah
@jornaldebrasil.com.br/blog-e-colunas/liadinorah + 1

Jornal de Brasília Brasília, sexta-feira, 10 de novembro de 2023

LIADINORAH

liadinorah liadinorah@gmail.com

FORTE DA SABEDORIA

O tempo mostrou qual é eficiente e benéfico à saúde a ligação da criatura com o Seu Criador. Forte da Sabedoria e da ação edificante. E não há melhor forma de promover essa Dinâmica Consciente do que sentir a essência imortal em humanidade. Do Livro do Sabedoria, 1463 e 4, podemos entender este valioso livro ao Prof. Celso. "Tem-se entendido aquele que tem a Dinâmica da vida por um anjo e a experiência está dada no Espírito, seu Deus, que fez os Céus e a Terra, o mar e tudo quanto reles há e que guarda a verdade para sempre".
Message de José de Paiva Netto

Inovação e...

Amantes da tecnologia e da inovação não podem perder a maior experiência imortal de Futuro que acontecerá no dia 30 de novembro, no Centro de Convenções Ulysses Guimarães. Representantes das maiores empresas nacionais e internacionais debaterão temas que preocupam e desafiam a sociedade do século XXI.

...tecnologia

É o Brasil Global Summit 2023, que trará à capital gestores que estão realmente mudando o mundo para melhor. Líderes de gigantes como Meta, Amazon, TikTok, Uber, Microsoft, Toyota, AirBNB, Itaú, Nubank e Embratel vão mostrar que o futuro já chegou.

Inflação na capital

O Instituto de Pesquisa e Estatística do Distrito Federal divulga nesta sexta-feira, às 16h30, a análise dos resultados de outubro da variação de preços dos índices de Preço ao Consumidor Amplo (IPCA), Nacional de Preços ao Consumidor (NPC), Cesta de Alimentos (CPC) e IPCA por faixa de renda.

Queda esperada

Capim rebaixou juros básicos da economia para 12,25% ao ano. A taxa está no menor nível desde maio do ano passado, quando estava 17,00% ao ano.

Orquestra Árabe

A Orquestra dos Emirados será apresentação única em Brasília, munido músicos árabes de todo o mundo, no dia 23, às 19h, no Teatro Militar Urbano. As bilhês, 20 jovens músicos vão mostrar seu talento em uma apresentação gratuita, sob a regência do maestro Ed Condé.

Produção de vinho cai

A Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) estima que a produção mundial de vinho de 2023 será a menor dos últimos 42 anos com uma redução de 7%. As condições climáticas extremas, como secas e inundações, que impactaram praticamente todas as regiões produtoras do mundo foram a principal causa dessa queda da produção. A Grécia foi o país mais afetado, perdendo 40% da safra deste ano. Somente a França teve estabilidade. O clima bom da Espanha é que a baixa produção poderá trazer equilíbrio ao mercado, que conta com muito estoque de vinho associado a uma diminuição do consumo em diversos países.

França, maior produtora de vinho

A França volta a ser o primeiro país produtor de vinho do mundo em 2023. Enquanto a produção mundial caiu, 7% neste ano, a França passou a frente da Itália, de acordo com uma estimativa da Organização Internacional da Vinha e do Vinho. Graças a uma colheita estável, o país passa a ser o principal produtor de vinho do globo. A Itália teve uma safra de 10% em 2023, devido a temperaturas altas, e às tempestades seguidas de uma grande seca.

RAICE CABRAL

antagonista.com.br/mytastytravel

O paradoxo francês

O crítico de vinhos, Jean-Marc Quarin (JMQ), em entrevista para o site *mytastytravel* com o fazendeiro francês Segardouin: "Nos últimos 10 anos, em Bordeaux, houve apenas uma pequena safra, 2013. Porém a qualidade atual é como o registro de Bordeaux e os comerciantes em geral poderão valorizar todas essas safras, todas muito boas e quase em excesso. E, na minha opinião, o aquecimento global, vai aumentar as colheitas. Depois de 2022, muitos comerciantes disseram a si mesmos que não venderão a safra 2023, pois não há mais espaço! No entanto, o produtor, e que faz um bom vinho, não vai deixar que isso aconteça".

Sinergias com cristal e bebidas

O grupo sulício Lafique, proprietário da famosa fábrica de cristal francesa de mesmo nome, adquiriu 70% da vinícola francesa Lafique-Peyraguey (Lafique). A aquisição será financiada por um empréstimo de capital, no valor de 18 milhões de euros, que deverá ser finalizado até meados de dezembro. Em 2023, o grupo, cujas atividades englobam objetos de cristal, perfumaria, hotelaria e restauração, comprou a hotel de cinco estrelas e o restaurante de Chateau Lafique-Peyraguey. Com a aquisição do vinícola, Lafique pretende "desenvolver sinergias com os setores de cristal e hotelaria", disse em comunicado. "Lafique focou em a destilar de álcool economia The Glanum". Em 2018, Lafique adquiriu 100% da destilaria e abriu um restaurante que ganhou uma estrela Michelin e uma loja onde são apresentados os seus objetos de cristal. O grupo também planeja lançar uma marca de gin em breve.

VENDA SOLIDÁRIA

"Um convite a emergir a presença e a alma. A tecnologia e a empresa Jarama Origem lançaram nesta sábado, às 19h, na loja do Oriberto Sabedoria a segunda coleção de óculos de sol com uma moda e solidária. A cada peça vendida, toda a renda é para quem precisa, desde a consulta médica até a escolha dos óculos."

liadinorah • Suivre

liadinorah Coluna desta SEXTA-FEIRA - Jornal de Brasília

#brasil
#brasiliadf
#jornaldebrasil
#politica
#educacao
#cultura
#network
#gastronomia
#birthday
#direito
#almoco
#happyhour
#diplomacia
#minhabrasil
#literatura
#aniversario

295 J'aime
10 novembre

Connectez-vous pour aimer ou commenter.

mytastytravel 2h
Ajouté à JBR >

Jornal de Brasília Brasília, sexta-feira, 10 de novembro de 2023

LIADINORAH

liadinorah liadinorah@gmail.com

FORTE DA SABEDORIA

O tempo mostrou qual é eficiente e benéfico à saúde a ligação da criatura com o Seu Criador. Forte da Sabedoria e da ação edificante. E não há melhor forma de promover essa Dinâmica Consciente do que sentir a essência imortal em humanidade. Do Livro do Sabedoria, 1463 e 4, podemos entender este valioso livro ao Prof. Celso. "Tem-se entendido aquele que tem a Dinâmica da vida por um anjo e a experiência está dada no Espírito, seu Deus, que fez os Céus e a Terra, o mar e tudo quanto reles há e que guarda a verdade para sempre".
Message de José de Paiva Netto

Inovação e...

Amantes da tecnologia e da inovação não podem perder a maior experiência imortal de Futuro que acontecerá no dia 30 de novembro, no Centro de Convenções Ulysses Guimarães. Representantes das maiores empresas nacionais e internacionais debaterão temas que preocupam e desafiam a sociedade do século XXI.

...tecnologia

É o Brasil Global Summit 2023, que trará à capital gestores que estão realmente mudando o mundo para melhor. Líderes de gigantes como Meta, Amazon, TikTok, Uber, Microsoft, Toyota, AirBNB, Itaú, Nubank e Embratel vão mostrar que o futuro já chegou.

Inflação na capital

O Instituto de Pesquisa e Estatística do Distrito Federal divulga nesta sexta-feira, às 16h30, a análise dos resultados de outubro da variação de preços dos índices de Preço ao Consumidor Amplo (IPCA), Nacional de Preços ao Consumidor (NPC), Cesta de Alimentos (CPC) e IPCA por faixa de renda.

Queda esperada

Capim rebaixou juros básicos da economia para 12,25% ao ano. A taxa está no menor nível desde maio do ano passado, quando estava 17,00% ao ano.

Orquestra Árabe

A Orquestra dos Emirados será apresentação única em Brasília, munido músicos árabes de todo o mundo, no dia 23, às 19h, no Teatro Militar Urbano. As bilhês, 20 jovens músicos vão mostrar seu talento em uma apresentação gratuita, sob a regência do maestro Ed Condé.

Produção de vinho cai

A Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) estima que a produção mundial de vinho de 2023 será a menor dos últimos 42 anos com uma redução de 7%. As condições climáticas extremas, como secas e inundações, que impactaram praticamente todas as regiões produtoras do mundo foram a principal causa dessa queda da produção. A Grécia foi o país mais afetado, perdendo 40% da safra deste ano. Somente a França teve estabilidade. O clima bom da Espanha é que a baixa produção poderá trazer equilíbrio ao mercado, que conta com muito estoque de vinho associado a uma diminuição do consumo em diversos países.

França, maior produtora de vinho

A França volta a ser o primeiro país produtor de vinho do mundo em 2023. Enquanto a produção mundial caiu, 7% neste ano, a França passou a frente da Itália, de acordo com uma estimativa da Organização Internacional da Vinha e do Vinho. Graças a uma colheita estável, o país passa a ser o principal produtor de vinho do globo. A Itália teve uma safra de 10% em 2023, devido a temperaturas altas, e às tempestades seguidas de uma grande seca.

RAICE CABRAL

antagonista.com.br/mytastytravel

O paradoxo francês

O crítico de vinhos, Jean-Marc Quarin (JMQ), em entrevista para o site *mytastytravel* com o fazendeiro francês Segardouin: "Nos últimos 10 anos, em Bordeaux, houve apenas uma pequena safra, 2013. Porém a qualidade atual é como o registro de Bordeaux e os comerciantes em geral poderão valorizar todas essas safras, todas muito boas e quase em excesso. E, na minha opinião, o aquecimento global, vai aumentar as colheitas. Depois de 2022, muitos comerciantes disseram a si mesmos que não venderão a safra 2023, pois não há mais espaço! No entanto, o produtor, e que faz um bom vinho, não vai deixar que isso aconteça".

Sinergias com cristal e bebidas

O grupo sulício Lafique, proprietário da famosa fábrica de cristal francesa de mesmo nome, adquiriu 70% da vinícola francesa Lafique-Peyraguey (Lafique). A aquisição será financiada por um empréstimo de capital, no valor de 18 milhões de euros, que deverá ser finalizado até meados de dezembro. Em 2023, o grupo, cujas atividades englobam objetos de cristal, perfumaria, hotelaria e restauração, comprou a hotel de cinco estrelas e o restaurante de Chateau Lafique-Peyraguey. Com a aquisição do vinícola, Lafique pretende "desenvolver sinergias com os setores de cristal e hotelaria", disse em comunicado. "Lafique focou em a destilar de álcool economia The Glanum". Em 2018, Lafique adquiriu 100% da destilaria e abriu um restaurante que ganhou uma estrela Michelin e uma loja onde são apresentados os seus objetos de cristal. O grupo também planeja lançar uma marca de gin em breve.

VENDA SOLIDÁRIA

"Um convite a emergir a presença e a alma. A tecnologia e a empresa Jarama Origem lançaram nesta sábado, às 19h, na loja do Oriberto Sabedoria a segunda coleção de óculos de sol com uma moda e solidária. A cada peça vendida, toda a renda é para quem precisa, desde a consulta médica até a escolha dos óculos."

grace.cabral.lesellier @JMQUARIN @mytastytravel

mytastytravel Suivi(e) Contacter ...

412 publications 1,782 followers 687 suivi(e)s

My Tasty Travel
 Éditeur
 🍷 Winezine 🍷 Wine & Cachaça 🍷 Club & School 🍷 Vente Privée
 by @stephanelesellier @raice.cabral.lesellier 🍷 Drink responsibly Further 🇫🇷 🇮🇹 🇪🇺
 mytastytravel.com/somm-my-tasty-travel
 Suivi(e) par le_salon_des_outsiders, juliahdc, _chateaulajane et 2 autres personnes



mytastytravel • Suivre ...
 Audio d'origine

mytastytravel Fabrice Léger nous explique le concept Outsider créé par @jmquarin 🍷 @stephanelesellier

#sortieparis #outsiders #winetasting #bordeauxwines #crusbourgeois #winelover #redwine

4 sem

🍷 🔍 🗑️ 📌

10 J'aime
 14 novembre

Connectez-vous pour aimer ou commenter.



mytastytravel • Suivre ...
 Audio d'origine

mytastytravel Fabrice Léger, co-créateur du Salon des Outsiders invite Raice de My Tasty à découvrir les coulisses du salon de vins de Bordeaux le plus confidentiel de la capitale qui aura lieu dans le Pavillon Ledoyen Yannick Alléno cette semaine. Découvrez les ateliers - dégustation de l'édition anniversaire

🍷 @stephanelesellier

#winefactwednesday #winelovers 🍷
 🍷 #wineenthusiastlife #winetasting #bordeauxwines #mytastytravel

3 sem

🍷 🔍 🗑️ 📌

21 J'aime
 15 novembre

Connectez-vous pour aimer ou commenter.





liadinorah • Suivre • Contacter • ...

3 419 publications 77,7 k followers 4 120 suivi(e)s

Ria @liadinorah

liadinorah

Jornalista | Colunista Jornal de Brasília
Colunista Revista Insider | Revista IN Connection | Revista Evoque | @colunialiadinorah
 jornaldebrasilia.com.br/blogs-e-colunas/liadinorah + 1

Jornal de Brasília

Brasília, sexta-feira, 17 de novembro de 2023

LIADINORAH

@liadinorah
liadinorahjornalista@gmail.com

PERENE GRATIDÃO

A gratidão é um sentimento de Amor que não se esgota da Alma. É notável o testemunho daquele homem samaritano que caiu aos pés de Jesus em agradecimento por ter sido curado da hemorragia pelo Médico Cefedee. "Então, perguntou-lhe o Cristo: Não foram des os teus?" E onde estão os nove? Não houve, porém, quem voltasse para dar glória a Deus, senão este estrangeiro? E disse-lhe o Mestre Amado Levanta-te e vai. A tua fé te salvou". Jesus Lucas, 17:17 a 19)

PIB do DF

O Instituto de Pesquisa e Estatística do Distrito Federal divulgou, às 10h, em seu canal do YouTube, o Produto Interno Bruto do Distrito Federal em 2022. O PIB é estimado pelas dígitas da produção e renda dos estados e DF, o que permite estimar o valor adicionado tanto das atividades econômicas, expresso a preços correntes, bem como seus indicadores em volume.

DIPLOMÁTICA

O governo da Venezuela concedeu agrément à embaixadora Ghisléria Maia de Oliveira para chefear a embaixada brasileira naquele país.

Racismo

O Tribunal Superior do Trabalho apertou, na próxima terça-feira, a peça final Para Meu Amigo Branco, seguida de mesa redonda com o elenco, que debaterá o racismo. O evento é aberto ao público e gratuito. Ele será realizado no Auditório Ministro Américo Spadolini, a partir das 19h30.

Seminário

No próximo dia 21, às 18h, acontece na Câmara dos Deputados o 1º Seminário das Frentes Parlamentares sobre "Limite dos Juros e Auditoria Integral da Dívida Pública" e "Controlo Justo Absolutivo", com o tema: "Quê está a ser feito das contas públicas? No serviço público ou no Sistema da Dívida?". Trata-se do primeiro encontro coletivo das frentes parlamentares, coordenadas respectivamente pela deputada Fernanda Melchioni e Lindbergh Farias.

Jantar Outsider

Hoje acontece um evento imper reservado para 100 convidados! Trata-se do jantar inaugural dos 10 anos do Salão dos Outsiders no chiqueiro Pavillon Leopoldo do chef de cozinha francês, Adrien. A seleção de vinhos assinada por Jean-Marc Querri conta com champagne Pyleve Jacquemar, Blanc de Blanc, millesimado 2010 e Chateau Naine 2002, Blanc, Duval-Leroy ou classé e Outsider no aperitivo, Chateau Lamet Haut Brion Blanc 2007 Pensez Lognon, na entrada, seguido de Chateau Cheval Blanc 2011 e Sunil Emilion Grand Cru - Premier Grand Cru Classé. A para acompanhar o primeiro prato: uma garrafa cortada na extração de melão e assada com fitas de cipele. No segundo prato: Bœuf Wellington com purê de batata trufada, Chateau Margaux 2004, Margaux Premier Cru Classé en 1955. E para finalizar ao lado da sobremesa: Duff de limão, Nutmeg, Champagne Pyleve Jacquemar, Cuvée Lisse de Chateauville 2004, Noite histórica, onde dois vinhos icônicos: Chateau Margaux e Chateau Blanc se saíram na companhia dos diretores de ambas as instituições.

RAICE CABRAL

Instagram: @raicecabral

Espumante inglês

Inglaterra se beneficia do aquecimento global e é um dos países com maior produção de colheita de uvas. Neste ano, o Reino Unido deve registrar aumentos de 10% da safra de uvas. Além da quantidade, 2023 também se mostra como uma safra de qualidade sem precedentes. Segundo produtores, as uvas, Chardonnay e Pinot Noir, foram colhidas com excelente maturação. A Novembro, maior vitícola de espumante da UK, anunciou que a safra deste ano será a maior de sua história, com um aumento de 17% em volume de uvas em relação ao ano passado. O Reino Unido vem se destacando na produção de espumantes e possui atualmente 342 vinícolas e 229 vinhedos, com uma produção de 12,2 milhões de garrafas em 2022, segundo dados da Wine GB.

Um milhão de euros na cesta

O investigador de negócios Tony Parker foi anunciado, em 45 minutos, 1 milhão de euros para renovar sua propriedade vinícola localizada perto de Angoulême (na França). No final de 2022, o atleta francês comprou a Chateau Neel Super Lesné e, no início deste mês, fez um apelo a investidores privados para ajudar a financiar a restauração da propriedade, através da sua empresa Chateau Nine SA. E eles responderam em massa! Em 45 minutos, a plataforma de financiamento que criou e acompanha, Bliki, angariou 1.050.000 euros de 3.427 investidores privados.

BIRTHDAY

No mesmo dia, sempre Beto Malhão Coimbra, que comemora hoje mais um aniversário. Que seja de muitas saúde, amor e alegrias e sempre volte em torno do ast.

TECELAGEM

Para abrir as celebrações dos 25 anos da marca homônima e o 14º ano do seu estúdio, a joalheira Vírgia Leiria elaborou uma deslumbrante homenagem aos clientes amigos de longa data. A renomada artista plástica e designer de jóias brinda os felizes com o lançamento da coleção Tecelagem, que será apresentada para convidados no dia 21, em cocktail no jardim da joalheira.

liadinorah • Suivre • ...

liadinorah Coluna desta SEXTA-FEIRA - Jornal de Brasília

- #brasil
- #brasiladf
- #jornaldebrasilia
- #politica
- #educacao
- #cultura
- #network
- #gastronomia
- #birthday
- #direito
- #almoco
- #happyhour
- #diplomacia
- #minhabrasil
- #literatura
- #aniversario

296 J'aime

17 novembre

Connectez-vous pour aimer ou commenter.

Grande abraço.

20 novembre • Voir la traduction

liadinorah • ...

Jornal de Brasília

Brasília, sexta-feira, 17 de novembro de 2023

LIADINORAH

@liadinorah
liadinorahjornalista@gmail.com

PERENE GRATIDÃO

A gratidão é um sentimento de Amor que não se esgota da Alma. É notável o testemunho daquele homem samaritano que caiu aos pés de Jesus em agradecimento por ter sido curado da hemorragia pelo Médico Cefedee. "Então, perguntou-lhe o Cristo: Não foram des os teus?" E onde estão os nove? Não houve, porém, quem voltasse para dar glória a Deus, senão este estrangeiro? E disse-lhe o Mestre Amado Levanta-te e vai. A tua fé te salvou". Jesus Lucas, 17:17 a 19)

PIB do DF

O Instituto de Pesquisa e Estatística do Distrito Federal divulgou, às 10h, em seu canal do YouTube, o Produto Interno Bruto do Distrito Federal em 2022. O PIB é estimado pelas dígitas da produção e renda dos estados e DF, o que permite estimar o valor adicionado tanto das atividades econômicas, expresso a preços correntes, bem como seus indicadores em volume.

DIPLOMÁTICA

O governo da Venezuela concedeu agrément à embaixadora Ghisléria Maia de Oliveira para chefear a embaixada brasileira naquele país.

Racismo

O Tribunal Superior do Trabalho apertou, na próxima terça-feira, a peça final Para Meu Amigo Branco, seguida de mesa redonda com o elenco, que debaterá o racismo. O evento é aberto ao público e gratuito. Ele será realizado no Auditório Ministro Américo Spadolini, a partir das 19h30.

Seminário

No próximo dia 21, às 18h, acontece na Câmara dos Deputados o 1º Seminário das Frentes Parlamentares sobre "Limite dos Juros e Auditoria Integral da Dívida Pública" e "Controlo Justo Absolutivo", com o tema: "Quê está a ser feito das contas públicas? No serviço público ou no Sistema da Dívida?". Trata-se do primeiro encontro coletivo das frentes parlamentares, coordenadas respectivamente pela deputada Fernanda Melchioni e Lindbergh Farias.

Jantar Outsider

Hoje acontece um evento imper reservado para 100 convidados! Trata-se do jantar inaugural dos 10 anos do Salão dos Outsiders no chiqueiro Pavillon Leopoldo do chef de cozinha francês, Adrien. A seleção de vinhos assinada por Jean-Marc Querri conta com champagne Pyleve Jacquemar, Blanc de Blanc, millesimado 2010 e Chateau Naine 2002, Blanc, Duval-Leroy ou classé e Outsider no aperitivo, Chateau Lamet Haut Brion Blanc 2007 Pensez Lognon, na entrada, seguido de Chateau Cheval Blanc 2011 e Sunil Emilion Grand Cru - Premier Grand Cru Classé. A para acompanhar o primeiro prato: uma garrafa cortada na extração de melão e assada com fitas de cipele. No segundo prato: Bœuf Wellington com purê de batata trufada, Chateau Margaux 2004, Margaux Premier Cru Classé en 1955. E para finalizar ao lado da sobremesa: Duff de limão, Nutmeg, Champagne Pyleve Jacquemar, Cuvée Lisse de Chateauville 2004, Noite histórica, onde dois vinhos icônicos: Chateau Margaux e Chateau Blanc se saíram na companhia dos diretores de ambas as instituições.

RAICE CABRAL

Instagram: @raicecabral

Espumante inglês

Inglaterra se beneficia do aquecimento global e é um dos países com maior produção de colheita de uvas. Neste ano, o Reino Unido deve registrar aumentos de 10% da safra de uvas. Além da quantidade, 2023 também se mostra como uma safra de qualidade sem precedentes. Segundo produtores, as uvas, Chardonnay e Pinot Noir, foram colhidas com excelente maturação. A Novembro, maior vitícola de espumante da UK, anunciou que a safra deste ano será a maior de sua história, com um aumento de 17% em volume de uvas em relação ao ano passado. O Reino Unido vem se destacando na produção de espumantes e possui atualmente 342 vinícolas e 229 vinhedos, com uma produção de 12,2 milhões de garrafas em 2022, segundo dados da Wine GB.

Um milhão de euros na cesta

O investigador de negócios Tony Parker foi anunciado, em 45 minutos, 1 milhão de euros para renovar sua propriedade vinícola localizada perto de Angoulême (na França). No final de 2022, o atleta francês comprou a Chateau Neel Super Lesné e, no início deste mês, fez um apelo a investidores privados para ajudar a financiar a restauração da propriedade, através da sua empresa Chateau Nine SA. E eles responderam em massa! Em 45 minutos, a plataforma de financiamento que criou e acompanha, Bliki, angariou 1.050.000 euros de 3.427 investidores privados.

BIRTHDAY

No mesmo dia, sempre Beto Malhão Coimbra, que comemora hoje mais um aniversário. Que seja de muitas saúde, amor e alegrias e sempre volte em torno do ast.

TECELAGEM

Para abrir as celebrações dos 25 anos da marca homônima e o 14º ano do seu estúdio, a joalheira Vírgia Leiria elaborou uma deslumbrante homenagem aos clientes amigos de longa data. A renomada artista plástica e designer de jóias brinda os felizes com o lançamento da coleção Tecelagem, que será apresentada para convidados no dia 21, em cocktail no jardim da joalheira.



amaury.despas

Suivre

Contacter



1 417 publications

15,7 k followers

886 suivi(e)s

French Art de Vivre | Lifestyle photography

Stately homes, cars, travel & the occasional glass of wine.

📍 France

👤 Founder @botrys.studio / wine communication

📷 Photographer

🌐 linktr.ee/amaurydespas





testwine Suivre Contacter ...

515 publications 37,3 k followers 2 400 suiv(e)s

testwine

Wine enthusiast 🇫🇷
thewinetest@gmail.com



testwine • Suivre

Le Pavillon Ledoyen



testwine Testwine score : 8,7 stars



🇫🇷❤️🇫🇷. Château Croix de Labrie 2020. Grand Cru Classé - Saint-Emilion. organic farming, and biodynamics. I was lucky enough to be able to taste this estate's wines again 🥰. Where will this château's trajectory end !! 🇫🇷. All the press and critics are unanimous (and so am I (-;)) this wine is already placed right at the top of the greatest Bordeaux wines. Top 100 wines world 2023 by James Suckling, and it continues to improve in quality every year. And yet only 10,000 bottles are produced each year. It's lace. Axelle Courdurié (that's her behind the bottles in the pic), the winemaker with her heart in the middle of her



Aimé par supertuscansommelle et autres personnes

19 novembre

Connectez-vous pour aimer ou commenter.



mytastytravel Suivi(e) Contact + ...

412 publications 1,782 followers 687 suivi(e)s

My Tasty Travel
 Éditeur
 🍷 Winezine 🍷 Wine & Cachaça 🍷 Club & School 🏠 Vente Privée
 by @stephaneleseller @raice.cabral.leseller 🍷 Drink responsibly Further 🇫🇷 🇮🇹 🇵🇹

mytastytravel.com/somm-my-tasty-travel

Suivi(e) par le_salon_des_outsiders, julahdc, _chateauléjane et 2 autres personnes

15:22

mytastytravel 1h
 Ajouté à Masterclass

Le vin est-il une science exacte ?

📍 PAVYLLON AU PAVILLON LEDOYEN

@LE_SALON_DES_OUTSIDERS

@JMQUARIN

Envoyer message ❤️ 📌