

L'Auvergnat




DE PARIS

POUR LES PROS
DES BISTROTS
ET RESTOS
DU GRAND PARIS

N°
6906

Jeu. di
28 nov.
2019

2,20 €
pour tous

auvergnat.com   

DEPUIS 1882

ÉDITO Noël avant l'heure à Biarritz

Le Père Noël est passé à Biarritz lors du congrès de l'Umih. La hotte qu'il a préparée pour les professionnels des CHR est bien garnie : création d'un comité de filière du tourisme auquel sont étroitement associés les professionnels, réautorisation des préenseignes, assouplissement des licences IV et, même, possibilité d'en créer de nouvelles. Pour faire bonne mesure, le ministre du Budget a mis la main à la poche en positionnant la valeur de l'avantage en nature du repas patronal au niveau de celle des salariés. Bien sûr, toutes ces mesures étaient dans l'air, mais le fait qu'elles se concrétisent au moment du temps fort annuel de l'Umih montre à quel point le Gouvernement souhaite montrer à la profession qu'il est à l'écoute. Certes, les restaurateurs, hôteliers et cafe-tiers ont beaucoup moins de pouvoirs de nuisance que les cheminots pour faire valoir leurs revendications. Mais la volonté de dialogue affichée depuis une dizaine d'années par l'Umih avec les gouvernements successifs parvient à porter ses fruits. En argumentant pas à pas, Roland Hégyu et ses adhérents sont parvenus à convaincre le Gouvernement de les libérer de certains carcans qui les freinaient. Le syndicat patronal sait lui aussi se remettre en question, notamment sur le plan social. Les idées de semaine de quatre jours ou de suppression de la coupure, par exemple, qualifiées hier d'utopie, font aujourd'hui leur chemin dans les réflexions des responsables de l'Umih. Le dialogue reste source de progrès. ●

JEAN-MICHEL DÉHAIS

À LA
UNE



La disparition programmée de la Commission nationale des titres-restaurant, l'année prochaine, inquiète les restaurateurs qui, dans le cadre de la dématérialisation, souhaitent un contrôle accru de l'utilisation de ce moyen de paiement et un encadrement de la commission prélevée par les émetteurs.

PAGE 6

À DÉCOUVRIR



Vincent Billiard,
directeur général l'Hôtel
de Crillon



Christophe Muller,
président de la 11^e édition
du Trophée Jean Rougié



Ilan Ouanounou,
nouveau directeur
exécutif Promocash



Renaud Barillet,
créateur de Cultplace

CHAMPAGNES

La sélection de la rédaction

Les grandes marques de champagne nous font parfois oublier que ce vignoble est très divers et qu'il peut exprimer les différences de ses terroirs, de ses styles. Pour les fêtes, nous avons procédé à une sélection de valeurs sûres et de produits originaux

LE BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ DE CASTLENAU

Castelnau met sur le marché cette cuvée blanc de blancs millésimée 2006 issue de chardonnays de ma Montagne de Reims et de la côte des blancs. Après douze ans en cave, ce vin exprime des notes très florales et des arômes pralinés et de moka.

www.champagne-castelnau.fr



MANDOIS BLANC DE BLANCS 1^{er} CRU 2013

La maison de champagnes Mandois qui dispose de 40 ha, largement dominés par le chardonnay, dévoile son blanc de blancs premier cru, millésimé 2013. Les raisins qui constituent ce vin sont issus des terroirs de Chouilly, Vertus et Pierry. Les arômes sont dominés par des notes d'agrumes ponctuées de touches florales.

www.champagne-mandois.fr



ESPRIT NATURE F. DUBOIS, LA DÉMARCHE ÉCOLO

Nicolas Dubois, vigneron dont l'exploitation est certifiée HVE depuis trois ans, a conçu ce champagne Esprit nature comme une forme de sensibilisation des consommateurs à la cause environnementale. Cette cuvée s'engage dans le cycle vertueux d'un champagne écoresponsable. Le conditionnement, bouteille et slive, est entièrement recyclable. Pour inciter les consommateurs à retirer le slive avant de jeter la bouteille, le vigneron a placé un numéro sur la bouteille. Il suffit de le photographier et d'envoyer la photo sur un site dédié pour entraîner la plantation d'un arbre.

www.champagne-francois-dubois.com



CHASSENAY D'ARCE VERSION BIO ET BRUT NATURE

Chassenay d'Arce crée l'événement en commercialisant un champagne bio et brut nature réalisé à partir du millésime 2013. Ce vin est entièrement élaboré à partir de pinot noir et le chef de cave a choisi de n'apporter aucun dosage. Près du quart de cette cuvée a vieilli en fûts de chêne. Ce brut nature révèle une belle minéralité et des notes toastées fumées.

www.chassenay.fr



EPC EXTRA BRUT

EPC Alain Édouard, nouvelle marque de champagnes, bouscule les codes en proposant par exemple de déguster ses produits de manière friendly et décomplexée dans des blidas, les petits verres typiques champenois. Parmi les nouveautés de la marque, il faut noter cet extra-brut, un 100 % chardonnay dosé à seulement 3 g/litre qui permet d'apprécier la minéralité des coteaux du Sézannais.

www.alainedouard.fr



NOUVEL HABIT POUR LE BLANC DE BLANCS D'AYALA

Pour habiller sa cuvée blanc de blancs millésime 2013, Ayala lui a offert une bouteille transparente présentant une forme exclusive à la Maison, avec un col plus étroit et élancé, une nouvelle étiquette ronde, améliorant la lisibilité et la visibilité des bouteilles. Ce vin est composé à 62 % de raisins des grands crus de la côte des blancs (Cramant, Chouilly, Mesnil-sur-Oger) et à 38 % de premiers crus (Cuis et Vertus). Cette cuvée décline des arômes de fruits de la passion, de pamplemousse et de fruits blancs.

www.champagne-ayala.fr



LES VARIATIONS DE DRAPPIER SUR LE PINOT

La maison Drappier, dans l'Aube, sort toute une série de nouveautés cette année, dont le champagne Père Pinot où la maison décline à parts égales quatre formes de pinot (noir, blanc, gris et meunier). Les notes aromatiques de ce vin sortent des sentiers battus : cerise en bocal, pruneaux à la cannelle, cuir et bois. Dosé à 4,5 g/l, ce champagne est un extra-brut, tiré seulement en 1200 exemplaires.

www.champagne-drappier.com



LA DEMI-BULLE DE GRÉMILLET

Grémillet qui vient de présenter le premier millésime (2013) de son clos, vient de lancer un produit original, Demi-bulles. À l'exemple des crémant, ce vin a été dosé à 16 g de pression contre 25 g habituellement pour les champagnes. Composé de 70 % de pinot noir et de 30 % de chardonnay, cet assemblage offre à la dégustation une véritable douceur et effleure le palais sans agressivité.

www.champagne-gremillet.fr

