



Un autre regard sur le web

# Côté Loisirs.com 100% Mag !

Art de vivre - Tourisme - Bien-être - Nature

## Reportages

En collaboration avec les services de presse

## Reportages

En collaboration avec les services de presse

### On a aimé



Prix : 420 € pour 2 personnes  
Tél. : 02 47 97 00 06.  
[www.manoirdorestigne.com](http://www.manoirdorestigne.com)

Accès : A10/A85, 5 km de Bourgueil. Offre spéciale week-end coocooning au château : 2 nuits pour le prix d'une en chambre double luxe, apéritif de bienvenue, petits déjeuners au coin du feu, 1 dîner pour deux en table d'hôtes, boissons incluses. Du 17 novembre au 23 décembre.

### Manoir de Restigné : week-end de charme au cœur du vignoble de Bourgueil

A la limite de la Touraine et de l'Anjou, cette magnifique demeure seigneuriale des XVI, XVII et XVIII<sup>es</sup> siècles a ouvert il y a quelques mois son restaurant gastronomique, le Chai. A peine franchie la grille du château, vous voici dans le jardin à la française qui mène, à travers ses murs en pierre de tuffeau, à la jolie façade flanquée de deux pavillons, d'une orangerie et d'une tour d'enceinte.

A l'intérieur, une symphonie de couleurs couvre les murs de violet, lavande, anis ou framboise dans un choix subtil et osé, tandis que le mobilier joue de l'ancien sur des airs contemporains. Il faut dire que François-Michel Duguet, le propriétaire, est un fana d'opéra et qu'il a marqué la décoration de sa touche personnelle. Dans l'enfilade des salles et des salons, on remarquera en particulier le charme de la salle à manger Merlot aux entre-poutres violines et aux boisées d'un blanc cernusé. Au restaurant, c'est Pierre Legrand le maître.

Un chef qui a fait ses preuves chez Lucas Carton, Taillevent, à L'Arpège et chez Alain Ducasse ne peut décevoir. Sa carte est légère et innovante, les saveurs recherchées et le bio en bonne place. Vous pourrez y déguster un fameux suprême de canard aux pralines accompagné d'une mousseline de légumes anciens et de foie gras en pastillade. Léger c'est promis. ➔ Catherine GARY



Silk & Spice, 6, rue Mandar, 75002 Paris  
Menu découverte Epice et Riche : 32 €  
Tél. : 01 44 88 21 91  
[www.groupsilkandspace.com](http://www.groupsilkandspace.com)

### Silk & Spice, le nec plus thaï parisien !

Le lieu vous plonge d'emblée dans un raffinement très étudié. L'ambiance est douce, les lumières tamisées, le mobilier mêle subtilement l'exotique au contemporain. Vous voilà embarqué pour un joli voyage fait de tradition et de modernité. Les deux cuisiniers thaïlandais ont opté pour la créativité. Sur fond d'une cuisine traditionnelle dont l'excellence est unanimement appréciée, ils vous invitent à découvrir de délicieuses inventions gustatives.

Ils viennent ainsi de "lancer" les mets Epice et Riche autour du piment, une plante paraît-il magique dotée de bienfaits étonnants auxquels vous serez initiés en le goûtant autour de saveurs salées aussi bien que sucrées. Rassurez-vous, elles ne vous emporteront pas la bouche, elles sont traitées tout en douceur. Nous vous recommandons la Soupe orange au piment rouge, bouillon de bar en ligne, filet de bar suivie de Bâtonnets d'agneau grillés au curry vert. Et pour finir en beauté, une Poêlée de fruits frais en tulipe et son caramel épice... Un régal ! ➔ Catherine GARY

### On a détesté... Salon Cuisinez, à fuir



Si la cuisine suscite un véritable engouement, elle est devenue une manne pour les entreprises du secteur, et du n'importe quoi du côté des chefs, car il en est qui ont l'audace de le prétendre sans en avoir l'envergure. Enseigner la cuisine ne s'improvise pas, combinant à la fois une longue expérience et une réelle aptitude pédagogique. La rédaction de Côté Loisirs.com a visité le Salon Cuisinez ! à son ouverture, comptant y passer l'après-midi pour se délecter d'un programme plutôt alléchant.

Une heure plus tard, nous quittons le salon, franchement déçus. Si nous nous attendions à trouver de vrais espaces, aménagés à l'instar des écoles de cuisine dignes de ce nom, nous pourrions résumer ce salon à une exposition-vente de Matériel de Cuisine. Quatre marques (Krupps, Kenwood, Magimix et Cuisinart) animent des ateliers sur des stands confinés, bien trop petits pour y recevoir les participants attendus.

### On reste sur notre... faim

C'est donc un vrai "foutoir" à la limite des règles d'hygiène minimales (pas d'eau courante, réfrigérateurs bien cachés et atmosphère surchauffée). Le seul « amphi » spacieux est celui de « Chef en Cuisine » mais hélas on doit se contenter de démonstrations, donc d'animations. On notera également la présence des blogueuses (Mercotte et autres) qui officient grâce au soutien de Philips et de Yoplait. Où sont donc passées les Ecoles de Cuisine ?

Elles sont pourtant de plus en plus nombreuses tant sur Paris qu'en régions... Seul l'Atelier des Chefs a pu s'offrir un stand mais l'entreprise est presque digne d'une multinationale – hélas le chef était plus occupé à vendre du matériel de cuisine qu'à animer son cours. On reste donc complètement sur notre faim avec la « Cooking Attitude à la Française ». Le prix d'entrée est de 10 € pour les adultes et 7 € pour les 6-18 ans). C'est cher pour ce qu'on y fait et surtout pour ce qu'on y apprend.

➔ Corinne PRETEUR

## Gaillac, fête son vin

Du jeudi 20 au lundi 24 Novembre, le Gaillac Primeur fête ses 31 millésimes. Durant ces 5 jours, le précieux nectar des vignes sera à l'honneur pour une grande fête aux couleurs du Sud Ouest. A Toulouse et dans le vignoble de Gaillac, néophytes et amateurs découvriront les notes de la cuvée 2008. Au programme : week-end festif, découverte ou sportif. Il y en aura pour tous les goûts !

➔ Service presse Com.Les Filles

La sortie officielle du Gaillac Primeur a lieu traditionnellement le 3ème jeudi du mois de novembre. Blanc ou rouge, le Gaillac est le seul primeur du Sud Ouest à arborer fièrement une AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), garantie de sa qualité supérieure. Pour ce 31ème millésime, le Gaillac Primeur revêtira à nouveau sa traditionnelle bouteille, « la Gaillacoise ». Aujourd'hui synonyme de fête, il symbolise toute la convivialité des gens du Sud-Ouest et leur joie d'appartenir à ce terroir.

Pour conserver le plus longtemps possible un peu de sa bonne humeur, le Gaillac Primeur se consomme non seulement frais, dès sa sortie, mais se conserve durant toute l'année suivante ! Ce précieux nectar est d'ailleurs particulièrement apprécié lors des premières grillades de l'été suivant.

### Le Gaillac rouge

Commercialisé depuis 1978, le Gaillac Primeur Rouge tire toute sa richesse d'un cépage unique, le Gamay. Les grappes, cueillies à pleine maturité par des vignerons emprunts de traditions ancestrales, sont traitées avec soin jusqu'à la macération. Cette étape essentielle donnera au Gaillac Primeur toute sa puissance aromatique. Le résultat ? Un vin souple et léger. Sa robe chaleureuse se pare de couleurs déclinées du rubis au grenat, et renferme des parfums puissants de fruits rouges, aux subtiles notes de cerise, framboise, et arômes de fruits mûrs.

### Le Gaillac blanc



### Au programme...

➔ Portes ouvertes du jeudi 20 au lundi 24 novembre. Pour s'offrir une escapade dans le vignoble gaillacois, à 30 minutes de Toulouse, une cinquantaine de vignerons ouvrent leurs portes et font découvrir leur amour du Gaillac Primeur à travers de nombreuses animations. Liste des vignerons sur demande ou sur : [www.vins-gaillac.com](http://www.vins-gaillac.com)

➔ La Rando du Primeur, dimanche 23 novembre Une occasion de découvrir en famille le vignoble de Gaillac et la beauté de ses paysages, et de déguster le Gaillac Primeur chez les vignerons. Deux circuits de randonnée vous sont proposés autour de Lisle sur Tamn : 17

Plus rare puisqu'il ne représente que 6% de la production, mais non moins délicieux, le Gaillac Primeur est décliné également en blanc. Il est élaboré à partir de trois cépages : Muscadelle, Sauvignon et Loin de l'oeil. Sa robe limpide cache des arômes d'agrumes et de pêches blanches. D'année en année, la qualité et la saveur délicate du Gaillac Primeur Blanc confortent sa position sur le marché des vins primeurs. Comme son homologue Rouge, il peut se conserver plusieurs mois ou se savourer frais dès sa sortie.

**► Plus d'informations**

**Office de Tourisme de Gaillac : 05 63 57 14 65**

**Maison des Vins : 05 63 57 15 40 - [www.vins-gaillac.com](http://www.vins-gaillac.com)**

km et 23 km. De 8h à 10h : inscription et départ à la salle PJ Salvette de Lisle sur Tarn (à côté du lac). Tarif 3€/pers (Gratuit pour les enfants - de 12ans). A 13h30 et 14h30 découverte de la ville (4km) : 1 !

**Renseignements : Gaillac Rando - Tél. : 05 63 57 13 39**

**► La rando cyclotouriste.** Si vous choisissez de parcourir le vignoble en vélo, nous vous offrons le choix entre de nombreux circuits, de 20 à 80 km, accessibles à tous! Des dégustations de Primeur vous attendent également dans les caves à l'occasion des Journées Portes Ouvertes. Inscription et départ à 8h Salle Bouzinac, près de la place Jean Moulin à Gaillac. Repas 13€, dès 13h à la salle Bouzinac.

**Réservation avant le 19 novembre : Robert Bousquet - Tél. : 05 63 41 01 70**

**E-mail : [rcbousquet@wanadoo.fr](mailto:rcbousquet@wanadoo.fr)**

[PAGE PRÉCÉDENTE](#) Du côté des randos - 48 heures à Venise

[RETOUR AU SOMMAIRE](#)

En direct des Régions [PAGE SUIVANTE](#)

Reportages - Novembre 2008 - Côté Loisirs.com

Reportages - Novembre 2008 - Côté Loisirs.com

[Contacts](#) [Mentions légales](#) [Confidentialité](#)

Tous droits réservés - 2006/2008 - Sarl Antilope