

# i BOLLE

## D'ACTUALITÉ

**En été, on boit léger. Et on opte pour des vins fruités, tout en fraîcheur et en convivialité !**

**Trois couleurs, à servir sous le parasol et sous les étoiles:**

Pour le plaisir des sens, un camaïeu de rose et une ribambelle de notes florales et fruitées, à égrener joyeusement le temps des agapes estivales.

**Domaine Sarraux-Dessous rosé,**  
Grand cru de Luins AOC 2008  
Fr. 12.70 la 75cl  
Fr. 6.80 la 37,5cl

**Œil-de-Perdrix  
«Château de Vufflens»,**  
Morges AOC 2008  
Fr. 13.50 la 75cl

**Domaine Haut-Lirou rosé**  
Pic St-Loup Coteau du Languedoc AC  
2008 (syrah, grenache)  
Fr. 11.40 la 75cl

**Coste Brulade rosé**  
Côtes de Provence AC 2008  
(grenache, cinsault, tibouren)  
Fr. 11.40 la 75cl

Pour les inconditionnels du vin rouge, le gamay et son délicat parfum de rose, de framboise et d'épices, ou les vins de la Méditerranée, aux senteurs de garrigue, à accompagner de grillades et de légumes du soleil.

**Domaine de Sarraux-Dessous**  
Grand cru de Luins AOC 2008  
(gamay)  
Fr. 12.20 la 75cl  
Fr. 6.60 la 37,5cl

**Domaine des Cantarelles Tradition**  
Costières de Nîmes AC 2006  
(syrah, grenache)  
Fr. 10.30 la 75cl



Pour les férus de découvertes, les cépages blancs d'ici ou d'ailleurs, à décliner sur les poissons, fruits de mer et viandes blanches, et bien sûr à l'heure de l'apéritif.



**«Âme Blanche»**  
Morges AOC 2008  
(pinot blanc)  
Fr. 10.10 la 50cl

**Cuvée du Centenaire**  
Côtes du Roussillon AC 2008  
(grenache)  
Fr. 12.90 la 75cl

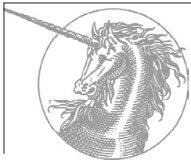
**Les Salices**  
Vin de Pays d'Oc 2007  
(viognier)  
Fr. 12.50 la 75cl

## ACCORD METS ET VINS

### Le rosé, une boisson frivole?

Ce serait méconnaître les qualités d'un bon rosé. Doté d'un pouvoir rafraîchissant miraculeux, il règne en maître incontesté sur les terrasses de l'été. Friand en apéritif, il se montre parfaitement apte à accompagner tout un repas; il suffit de le choisir plus structuré. **Convivial en diable, il s'accorde avec presque tout.** Il a certes une affinité particulière avec les viandes «roses» comme le jambon, cru ou cuit, le porc, mais se montre aussi délicieusement conciliant avec tous les poissons, les crustacés, les viandes et légumes grillés au barbecue. Sans compter les mets épicés et la cuisine asiatique au lait de coco, qui admettent difficilement un autre couleur que le rosé. **Sous des allures de séducteur, il sait aussi se faire subtil, selon le cépage à partir duquel il est élaboré.** Un rosé de pinot noir joue l'élégance, un rosé de gamay la rondeur et la gourmandise, un rosé de grenache et mourvèdre la puissance, un rosé de cinsault la délicatesse, et lorsque la syrah s'en mêle, voilà que déferlent les épices...





## LE VIN AU VERS

«Une bouteille de vin implique le partage. Je n'ai jamais rencontré un avare oenophile.»

Chifton Fadiman

### RENCONTRE

## «DÎNER DANS UN VERRE» avec ERIC GODOT

### Chef de la «Source des Saveurs», table d'hôtes de la Clinique de La Source

Homme de défi, Eric Godot a été le premier à lancer une table d'hôtes en milieu hospitalier, avec l'appui courageux de son directeur Michel Walther.

Homme de passion, communicateur, il aime les gens et se démène au quotidien pour leur seul plaisir.

Vous le trouverez tous les jours au «piano» de la Clinique, en chef dynamique et foisonnant d'idées. Contraint de jongler avec les directives des diététiciens et des médecins, il parvient à créer et orchestrer quelque cinq cents repas, colorés, parfumés, alléchants, destinés aux pensionnaires de l'établissement, pour leur plus grand bonheur.

A l'heure du déjeuner, deux fois par semaine, Eric Godot redevient son propre chef et tient table d'hôtes dans la cuisine de la clinique. Il régale dix convives, patients ou non, tous amateurs de bonne chère, qui viennent chez lui en curieux, pour y fêter une guérison, un anniversaire, ou encore pour un repas d'affaire, c'est selon. La cuisine d'Eric se déguste, certes, mais elle se vit surtout en direct. Ces moments hors du temps, dans l'ambiance des fourneaux, en quasi communion avec la brigade, entrecoupés par les apparitions d'un chef extraverti, aux réparties aussi délicieuses et inattendues que sa cuisine, sont un privilège: on réserve sa place six mois à l'avance

**Eric, un gros défaut avouable?** Deux! Le perfectionnisme poussé à l'extrême, jusqu'à m'empêcher de vivre, de dormir. Et l'égoïsme: un chef de cuisine se fait d'abord plaisir à lui-même.

**Un petit bonheur inavouable?** Deux! Mon livre «Cuisine bien-être, Source des saveurs» a obtenu les meilleures ventes en 2008 et je suis heureux d'avoir été le premier chef de cuisine gastronomique en milieu médical.



Eric Godot et Michèle Diserens

**«Le» vin qui vous a touché?** La Petite Arvine, une découverte!

**La rencontre qui vous a le plus marqué?** Jean-Louis Niqueux, chef de l'Auberge du XII<sup>ème</sup> siècle à Saché, dans mon pays d'origine, la Touraine: une révélation, déterminante dans le choix de mon métier.

**Un vœu?** Etre reconnu par mes pairs et figurer dans un guide gastronomique.

**Un accord met et vin?** Rascasse rôtie en timbale de blancs de poireaux et Pinot Blanc «Âme Blanche». Je suis littéralement

tombé amoureux du nom «Âme Blanche», sensuel, poétique, puis du vin, et j'ai construit autour un plat qui lui ressemble.

**Ce soir, vous apportez le vin.** Je choisis un vin qui m'a ému et que j'ai envie de partager, peu importe l'étiquette, un vin qui réunit les amis.

**Qu'attendez-vous d'un vin?** Du plaisir, un moment de convivialité.

**Vous détestez?** Le «je m'en foutisme», les «faux-culs».

**Les étoiles d'Eric?** Dans le regard de mes hôtes, dans le «merci, chef !», dans la bise déposée par les dames en partant.

**Qu'évoque pour vous l'expression «Dîner dans un verre»?** Les retrouvailles avec mon père. La dernière fois nous avons l'intention de déguster un fromage de chèvre avec un Bourgueil du D<sup>me</sup> Lamé Delisle Boucard (Indre et Loire). Très vite nous avons laissé de côté le fromage et terminé la bouteille en parlant de choses difficiles. Des moments de partage intense, gravés à vie.



## AGENDA

### DOMAINE DU PLESSIS À VUFFLENS-LE-CHÂTEAU



Soirée dégustation d'exception  
au Domaine du Plessis à Vufflens-  
le-Château:

**«Le Languedoc-Roussillon vu  
par Bernard Magrez»**

Mardi 15 septembre 2009  
à 18h00

Dégustation gratuite.

Le nombre de places étant limité, inscrivez-vous sans  
tarder par téléphone au no 021 801 27 74 ou par  
e-mail bolle@bolle.ch

### OENOTHÈQUE LA LICORNE À MORGES

## Dégustations gratuites Oenothèque La Licorne



Chaque mois, Michèle Diserens  
vous accueillera à l'Oenothèque  
à Morges et vous fera partager  
ses découvertes! Sans  
inscription, entrée libre. Vos  
amis sont les bienvenus!

### **Prochaines dégustations gratuites:**

*Pas de dégustations en juillet et en août,  
prochaines dates:*

### **FLEURONS DES COTEAUX ITALIENS**

**Jeudi 3 septembre 2009 de 17h à 19h**  
**Samedi 5 septembre 2009 de 11h à 16h**

### MANIFESTATION

Nous nous réjouissons de  
vous accueillir sur notre  
stand au:

**COMPTOIR SUISSE**  
**à Beaulieu, Lausanne**  
**DU 18 au 27 SEPTEMBRE**  
*Halle 18 - Stand 1873*

