



**PROFILS D'ENTREPRISE**

Le perfectionniste  
en quête d'inaccessible



**L'OPTION INTÉRIM**  
un levier efficace en  
sortie de crise ?



**GREEN BUSINESS**

Pourquoi  
il faut « acheter  
responsable » ?

ecoreseau.fr

N° 81 ÉTÉ 2021

# EcoRéseau

ENTREPRENDRE | INNOVER | POSITIVER

# Business

BELOW: S.206 - Suisse: 915 - Canada: 899 5 011 - Maroc: 55 011 - Dom: 5 011 - Tom: 7 501 011

L 15626 - RT - F - 5,00 € (R)



**NUMÉRO  
DOUBLE**

## IDENTITÉ ET MARQUES

POURQUOI CHANGER ?  
(OU PAS)



**EXCLU**

« FAIRE EN SORTE QUE LES MARQUES  
SOIENT IMMORTELLES. » Jacques SÉGUÉLA

horlogerie & joaillerie



**La RM 60-01 Automatique Chronographe Flyback**

Richard Mille présente une nouvelle édition limitée de 80 pièces, la RM 60-01 Automatique Chronographe Flyback Les Voiles de St Barth, preuve de son engagement durable en faveur de l'une des régates internationales les plus connues dans les Caraïbes. Impossible d'imaginer une montre qui soit mieux adaptée aux besoins spécifiques des skippers du monde entier. Animée par le calibre RMAC2 à remontage automatique, elle possède 55 heures d'autonomie. Avec son chronographe à fonction flyback, son affichage surdimensionné de la date situé à 12 heures et son guichet indiquant le mois, elle est le compagnon idéal des navigateurs en haute mer. **185 000 CHF** ex VAT [www.richardmille.com/fr](http://www.richardmille.com/fr)

**Rejoignez le mouvement !**

Disponibles en pré-commande depuis le 1er juin et jusqu'à épuisement, les 100 exemplaires « Attitude Or » - avec cadran numéroté peint à la main - seront remis à leur propriétaire en novembre 2021. Equipée du nouveau calibre « Initial » (EPM03) avec remontage à double sens et doté d'une réserve de marche de 65 heures, la Pequignet Attitude relève une nouvelle fois le défi industriel de la fabrication Française, depuis le bastion de Morneau, en proposant ce nouveau boîtier or rose. Vous l'aurez compris, haute horlogerie française et savoir-faire sont au rendez-vous. **9000 €** [www.pequignet.com](http://www.pequignet.com)



mode & accessoires

**Neeroco, nouveau e-shop inspirant !**

Neeroco, ce sont des pièces résolument fashion, chic et glamour qui viennent du monde entier. Des créateurs très en vogue qui font déjà un carton sur les réseaux sociaux. Près d'une trentaine de créateurs sont à découvrir sur [neeroco.com](http://neeroco.com) avec des collections de pièces éco-responsables, sur mesure, fait main ou exclusives, très mode et intemporelles. Sur [neeroco.com](http://neeroco.com), le style c'est avant tout un état d'esprit fun, libre et bohème, qui dévoile une personnalité débordante de sensualité sans jamais vraiment se prendre au sérieux. <https://neeroco.com>



**Short de bain Rugby style**

Ce short de bain conçu en toile légère et résistante s'inspire du design Barbarian iconique des maillots de rugby. Un montage coupé-cousu, composé de quatre coloris emblématiques Eden Park, signe son allure sportive actuelle. Muni d'une ceinture élastiquée et d'une doublure en filet, il offre style et confort à vos baignades estivales. **110€** [www.eden-park.com](http://www.eden-park.com)



**Marvis, Mint Original**

L'été, il y a toujours la fille aux yeux menthe à l'eau. Et puis, il y a le garçon aussi. Celui au short couleur menthe pastel en coton extensible. Avec un look aussi frais, il est d'ailleurs impossible de ne pas le repérer celui-là. Les shorts Originaux Mr Marvis, fabriqués à partir d'un coton Oeko-Tex de haute qualité (avec 2% d'élasthanne), disposent d'une finition douce inégalée. Disponible du XS au 3XL. **79€** [www.mrmarvis.fr](http://www.mrmarvis.fr)



**Splendide Médusa**

Nomad Jewels crée des bijoux talismans qui nous accompagnent quotidiennement, en journée relax ou au travail, tout comme pour une soirée glamour. Médusa est une bague merveilleuse, un seul exemplaire a été créé. En or rose, tanzanite et baguettes saphirs roses. **9680€** <https://nomadjewels.ch>



**Une colombe au poignet**

Anna Rivka, la créatrice de la Maison, a toujours aimé les bijoux de fantaisie et de joaillerie fine. Conçus avec soin dans des matières nobles comme l'or, l'argent ou le laiton, ses créations sont les réminiscences de toutes les références artistiques qui peuplent sa mémoire. Une ligne, une courbe, un motif suffisent à faire de ses pièces de subtils héritages de l'histoire du bijou. Ci-contre fabuleux bracelet en laiton doré au motif de colombe émaillé blanc, **250€** [www.anna-rivka.fr](http://www.anna-rivka.fr)



**UN PULL VIVIFIANT !**

Maison Montagut propose des pulls pour femme aux matières douces et naturelles. Pulls à col V, col rond, ou col roulé sont dessinés dans des formes plus ou moins larges. Pull robe, pull tunique ou pull long viendront compléter votre dressing. La jauge varie également : vous trouverez des pulls à grosse maille pour un look décontracté ou encore des pulls en laine mérinos extra fine si vous souhaitez une tenue plus raffinée. Coup de cœur pour ce pull été jaune, modèle Nelsya, 100% coton bio fin, **145€**. [www.montagut.com](http://www.montagut.com)

**Nooz, Essential Solaires**

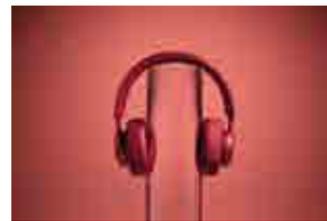


Nooz Optics propose de (re)découvrir sa gamme de solaires Essential Solaires, pensées autour de 3 principes : - Praticité au quotidien : les montures sont protégées dans un étui ultra-plat qui se glisse dans la poche. - Protection optimale : 100% des verres sont polarisés et 100% UV Cat3. - Confort : une monture ultra-légère de 12 grammes seulement. Disponibles dans les 2 modèles phares Cruz (la ronde) et Dino (la carrée) à **49,90€** [www.nooz-optics.com](http://www.nooz-optics.com)

design & architecture

**GLEEPH, L'APLI DES COUPS DE CŒURS LITTÉRAIRES !**

Gleeph, une nouvelle application mobile lancée en 2019, permet à ses utilisateurs de partager leurs coups de cœurs littéraires et d'échanger sur leurs dernières lectures. Depuis son lancement déjà 12 millions de livres ont été enregistrés par les utilisateurs dans près de 13 000 étagères virtuelles. L'objectif de Gleeph est également de ramener les lecteurs en librairie, afin que les échanges ne soient pas que virtuels mais également réels avec des libraires passionnés par leur travail. C'est fort d'un réseau de près de 1000 librairies que Gleeph permet à ses utilisateurs de trouver leurs prochaines lectures près de chez eux. <https://gleeph.net>



**URBANISTA MIAMI**

Urbanista, la marque audio lifestyle suédoise, présente Urbanista Miami, un casque sans fil à contrôle actif de bruit disponible en quatre couleurs élégantes. Miami est le dernier né de la gamme de casques à contrôle actif de bruit de la marque. Il est à la hauteur de son slogan, « Conçu pour la vie en mouvement ». Combinant un ajustement confortable et un son

cristallin, il permet d'isoler avec simplicité et fiabilité. Urbanista Miami offre à ses utilisateurs la possibilité de bloquer complètement le monde extérieur ou d'entendre l'environnement sans interrompre l'expérience d'écoute. **149€** [www.urbanista.com/miami](http://www.urbanista.com/miami)

bien-être

**Gommage et pommade océanique !**

On prend le large en s'abandonnant aux notes marines de ce gommage aquatique. Algue laminaire, sels marins et huile végétale de tournesol, c'est l'idéal pour profiter à la fois d'une double action exfoliante et reminéralisante. Tout ou presque dans la vie de sirène nous fait rêver, à l'exception tout de même de cette queue d'écaillés aux antipodes de la peau douce qu'on recherche pour notre part. Pour nous en assurer, on mise nous aussi sur les trésors marins, à commencer par l'eau d'algue et l'extrait de perle présent au cœur de cette pommade à l'apaisant parfum aquatique. <http://www.baijashop.com>



**My Veggie Detox**

Les compléments alimentaires peuvent être un moyen de stimuler l'élimination des toxines qui ont pu s'accumuler dans l'organisme à un moment donné. myVeggie® propose une cure détox qui peut donner un petit coup de pouce à l'organisme pour déloger les capotons. L'association de plantes de myVeggie Détox permet de favoriser naturellement l'élimination rénale de l'eau, de drainer et éliminer l'eau et les toxines. **18,90€** [www.myveggie.fr](http://www.myveggie.fr)



**Des perroquets dans votre salon**

Faites dans l'originalité avec le buffet 2 portes 2 tiroirs noir et imprimé perroquets ! D'inspiration classique, ce meuble de rangement est doté de 2 tiroirs et de 2 portes, pour organiser aussi bien votre vaisselle que votre linge de maison. Côté déco ? Ce meuble présente une façade digne d'une toile de peinture... Pour un ensemble harmonieux, n'hésitez pas à l'associer à un style d'intérieur sobre avec des meubles de préférence teintés noirs ! H81 x L86 x PR42 - **299€** [www.maisonsdumonde.com](http://www.maisonsdumonde.com)



**Un masque high tech pour mieux respirer**

Airpop présente Active+, le premier masque intelligent au monde avec capteur Halo. Il fait le lien entre l'air environnant et la respiration de l'utilisateur pour l'aider à mieux comprendre sa santé respiratoire. Le capteur est en effet capable de suivre les données relatives à l'air inspiré et expiré de l'utilisateur et de les corriger en temps réel à celles de la qualité de l'air ambiant et de sa localisation. Le capteur Halo va alors indiquer avec précision à son porteur quand le filtre du masque Active+ doit être changé. Les filtres remplaçables se clipsent dans le masque et sont si efficaces qu'ils bloquent plus de 99 % de toutes les particules PM 0,3 - y compris la poussière, les allergènes, les particules fines et microbiennes. **149,99 €** [www.airpophealth.com](http://www.airpophealth.com)



**CHI NEI TSANG : L'ART DU MASSAGE VISCÉRAL**

Ce massage viscéral permet de se reconnecter à soi, ce modelage permet par un toucher doux et profond de manipuler l'énergie de l'abdomen. En médecine traditionnelle chinoise c'est l'organe du pur et l'impur ou entre ce qui doit être stocké et rejeté. Les nœuds débloqués laissent place à une énergie vitale, appelé Qi et permet de maintenir l'équilibre de notre corps le Yin et le Yang. Le Chi Nei Tsang soulage la peur, les douleurs au cou et au dos et des épaules. La praticienne s'attèle durant 40 mn sur le ventre et estomac puis 20 mn sur les méridiens des bras, cuisses, jambes et pieds. 1h - **90€** <http://lanqi-spa.com>



**Juice Plus, une cure de vitalité !**



Cette entreprise spécialisée dans le bien-être et la nutrition végétale, propose depuis plus de 30 ans une gamme de compléments alimentaires 100% végétaliens à base de fruits et légumes. Ces compositions, élaborées par des experts en nutrition, conviennent à un large éventail de personnes : des familles aux sportifs en passant par les seniors qui souhaitent maintenir un mode de vie sain et équilibré. Pour concevoir les gélules Omega, Fruit, Légumes et Baies rouges, Juice Plus+ s'approvisionne principalement auprès de producteurs locaux. Les capsules sont fabriquées à base de plantes sans ingrédients OGM, sans gluten, sans colorants ni conservateurs artificiels. Adoptez un mode de vie plus sain, pour longtemps ! [www.juiceplus.com/fr/fr](http://www.juiceplus.com/fr/fr)

évasion

LES SOURCES DE DIEULEFIT : AU CŒUR DE LA DRÔME PROVENÇALE

Situé à quelques pas du village de Dieulefit, le parc Réjaubert grand domaine de 40 hectares accueille aujourd'hui Les Sources de Dieulefit, un large domaine hôtelier orienté plein Sud, avec vue sur le lac et les montagnes. Deux piscines de grande taille vous réjouiront : une piscine intérieure chauffée et une piscine extérieure. A la demande, soins et modelages sont proposés (massages bien-être, shiatsu et réflexologie). En extérieur, deux courts de tennis, un terrain de volley, un terrain de pétanque et le somptueux parc vous permettront de pratiquer votre footing ou toute autre activité sportive. Ici et en toute période de l'année, bougez, respirez et reconnectez avec la nature ! Un pied à terre idéal pour visiter la Drôme provençale, dont le magnifique village de Dieulefit, réputé pour sa poterie.

<https://dieulefit.popinns.com>



Un 4 étoiles... surprenant et coloré !

"Le CasaRose" est un lieu intimiste sur le bord de la rivière Siagne, situé à Mandelieu La Napoule près de Cannes. Avec ses 56 chambres dont 16 suites, Jean-Christophe La Rose a eu une vision avec son équipe d'architectes, Laurent Boggio et Eric Boyer. Quant à la décoration, elle a été confiée à François Dumas (Atelier 55) et le résultat est particulièrement réussi avec une ambiance rétro référence aux années 50-70 qui se pratiquait à Palm Spring et à Beverly Hills, tout en couleur : des couleurs pastels acidulées, du jaume au bleu, du rose à l'orange et au vert, une couleur par chambre. Les rayures, qui nous évoquent les oeuvres de "Daniel Buren", sont là pour casser les codes. Le mobilier vintage et les créations d'artisans locaux rappellent le riche patrimoine de la région (céramique de Vallauris et verrerie de Biot). Le restaurant est quant à lui entouré par une nature exubérante avec cactus géants, cyprès, mûriers, citronniers et orangers qui font office de réconfort sous un soleil de plomb. La carte fait la part belle aux produits de la mer et de la région.

Enfin, la piscine est protégée par des parasols en paille de style rétro, avec à proximité le bar avec DJ pour les plus audacieux. En résumé, un lieu qui peut vite devenir le rendez-vous incontournable de la région.

<https://hotelcasarose.fr/>



Slow Travel by Demeures de Campagne

Nos modes de vie évoluent. L'époque invite plus que jamais au « slow travel », à la déconnexion douce près de chez soi, au ressourcement dans la nature, aux plaisirs « locavores »... Sensibles à ces bouleversements de fond, les fondateurs de Demeures de Campagne créent

une nouvelle collection d'adresses de week-end. Un ensemble de « maisons » situées à moins de 1h30 de Paris, intégrées dans des sites exceptionnels connectés à la nature. Pour une parenthèse de deux ou trois jours en couple, ou avec sa tribu. Ci-contre, demeure de Fontainebleau. [www.demeures-de-campagne.com](http://www.demeures-de-campagne.com)



Bulle de bien-être à Verchant



Le Domaine de Verchant est idéal pour une douce échappée. Composé de 26 chambres, suites et appartements luxueux de 30 à 90m<sup>2</sup> donnant sur le parc ou les vignes, chacune des habitations réussit la subtile alliance d'une architecture ancienne et d'un design contemporain. Le restaurant gastronomique vous promet des saveurs dignes des plus grandes tables. La Plage, avec son restaurant et sa magnifique piscine à débordement, célèbre le

plaisir de la farniente au soleil. Cette douceur de vivre se retrouve aussi dans le Spa, véritable cocon de plénitude sur près de 2000m<sup>2</sup>. L'hôtel dispose de somptueuses salles de réception, pouvant recevoir jusqu'à 500 personnes. [www.domaineeverchant.com](http://www.domaineeverchant.com)



Elysia, délicatement luxueux

L'hôtel Elysia est le tout premier établissement 5 étoiles du groupe Inwood Hotels, un véritable bijou. Amour, rêverie et poésie caractérisent

ce nouvel écrin parisien ; l'architecte d'intérieur Oscar Lucien Ono signe une décoration douce, élégante et raffinée. Des chambres luxueuses et baignées de lumière, un restaurant de haute volée, un Spa - salle de gym haute technologie et massages sur-mesure, vous serez charmés par ce petit palace de poche ! 35 rue de Berri 75008 Paris

[www.hoteleyasia.fr](http://www.hoteleyasia.fr)



Une belle adresse aux abords du lac Léman

Jacques Gras vient de passer la main à Jean-Edern Hurstel pour reprendre la direction du Floris à Anières aux portes de Genève et d'Annemasse. Un juste retour aux sources pour Jean-Edern qui avait effectué son apprentissage auprès du chef. Après un passage chez Paul et Marc Haeblerlin, Alain Senderens, Alain Passard et Alain Ducasse, il est nommé directeur de la restauration du Péninsula Paris. En 2018, il ouvre son propre établissement "Edern" à 2 pas des Champs Elysées. C'est alors qu'il rencontre Lionel Roques, fondateur de la Franco American, présent dans le secteur de l'événementiel, du tourisme d'affaires et de la culture qui va lui offrir l'opportunité d'une association pour reprendre le Floris. Son credo "le sens du Vivre Ensemble". Véritable lieu de vie, restaurant, bar, lounge, terrasse et lac, le Floris est une bonne alternative au restaurant classique. Que ce soit la clientèle individuelle où l'on se retrouve en famille ou entre amis ou bien les événements d'entreprises, l'adresse a déjà ses habitués. Dans la partie bistrot surnommée "la Pinte du Floris" et transformée en chalet, on peut déguster des spécialités suisses, des produits du terroir, locaux et de saison. Un sourcing auquel le chef est très attaché. Sur la terrasse, on peut admirer les bateaux qui évoluent sur le lac Léman et savourer un moment de tranquillité et de convivialité tout en dégustant les plats signature de la maison comme la quenelle de brochet du lac et les célèbres bonbons de foie gras.

Simplicité, authenticité et décontraction sont des qualités que Jean-Edern aime particulièrement chez les autres. Cette institution genevoise mérite de perdurer dans le temps.

[www.lefloris.com](http://www.lefloris.com)



SPIEGELAU DEFINITION

RAVINET D'ARC  
Tél.: 01 47 38 37 46  
[info@ravinetdarc.fr](mailto:info@ravinetdarc.fr)  
[www.ravinetdarc.fr](http://www.ravinetdarc.fr)

Retrouvez-nous sur  
[www.spiegelau.fr](http://www.spiegelau.fr)



UNE VÉRITABLE RÉVOLUTION!  
L'EXTRÊME FINESSE ET LÉGÈRETÉ DU SOUFLÉ BOUCHE EN SOUFLÉ MÉCANIQUE.

## Les dîners d'écoréseau Business



## Dîner la Tête dans les étoiles au Ciel de Paris

### CONCEPT & LIEU

Le nouveau décor du Ciel de Paris est signé Noé Duchaufour-Lawrence, qui l'a imaginé troublant et intemporel : Paris Grand Écran. Un spectacle vivant dont la Ville-lumière est la vedette.

Chaque élément de la scénographie participe de la cohérence recherchée : le bar-galet poli par la lumière avec ses assises caramel ambré et ses matières texturées aux teintes sourdes, impose sa magie dans une vision vaporeuse. Il sera naturellement dédié au champagne, dont l'effervescence est signe de conquête mais toujours symbole de joie et de fête.

Le Ciel de Paris bénéficie d'un panorama exceptionnel sur la ville, avec des vues uniques, changeantes selon l'heure, la lumière et les données climatiques. Du haut de ses 210 mètres, la vue sur Paris et au-delà - jusqu'à 40 kilomètres par temps clair - y est exceptionnelle.

Restaurant Le Ciel de Paris Tour Maine Montparnasse 56<sup>ème</sup> étage 33, avenue du Maine 75015 Paris [www.cieldeparis.com](http://www.cieldeparis.com)

### gastronomie

## ESSENTIELLE ECOLE DE CUISINE ALAIN DUCASSE



La transmission est au cœur des valeurs d'Alain Ducasse. En choisissant d'ouvrir en mai 2009 à Paris une école de cuisine d'un nouveau genre, il crée l'événement en permettant au grand public d'accéder à son savoir-faire jusqu'alors réservé aux professionnels. Un bon plat de bistrot, une cocotte de légumes, un wok de poulet, un délicat et très chic turbot en matelote ou un financier aux framboises sont au menu pour être enseignés par des chefs passionnés. Une

gamme variée de cours, en adéquation avec les aspirations d'aujourd'hui : le retour des valeurs simples, fondamentales et notamment celle de la cuisine comme partage social et accomplissement de soi.

64, rue du Ranelagh 75016 Paris [www.ecotecuisine-alainducasse.com](http://www.ecotecuisine-alainducasse.com)

## Exquise terrine au pastis de Forcalquier

Solange Telme fabrique ses terrines en Haute-Provence comme sa famille l'a toujours fait depuis 1947. Elles sont remplies à la fourchette afin de faire passer la qualité avant la productivité. Tous leurs ingrédients (à l'exception de certaines épices) sont d'origine française. Préparation sans colorant, sans exhausteur de goût, sans conservateur. 100gr, 6,90€ [www.mb-1830.com](http://www.mb-1830.com)



### Le menu

#### Nos entrées

Déclinaison de tomates

- Tomates multicolores, sélection du Chef
  - Espuma glacé mozzarella et basilic
  - Sprats fumés, vinaigrette noisette
- Velouté de homard
- Corail d'oursin. Exquis !

#### Nos plats

- Rougets & Pétoncle, sur un riso aux algues et coquillages, beurre d'herbes, chips de panais
- Quasi de veau, cuit lentement et rôti, pommes de terre Ratte, jus de veau à la moutarde de Gretz

#### Notre dessert

- Minestrone de fruits frais de saison
- Sorbet citron vert
- Panacotta à la vanille
- Confit d'abricot / romarin
- Glace et sorbet

Menu Balcon à partir de 68€ hors boisson

### EN CUISINE

Venez bousculer vos sens au sommet de l'exception parisienne. Dégustez la cuisine du Chef Christophe Marchais, mêlant tradition française, délicatesse et créativité.

A 47 ans, à la tête d'une équipe de 35 personnes, Christophe est passionné par les voyages. Ses années de pratique à l'étranger lui ont permis d'acquérir la distance idéale pour réinterpréter les grands classiques de la gastronomie, avec un zeste d'audace et parfois même d'insolence.

### SERVICE

Agréable, très réactif, discret.

## Climber Wood Swiss Spirit Special Edition 2021



Cet élégant couteau de poche rend hommage à la Suisse via les motifs gravés sur ses côtes en noyer. Avec ses 12 fonctions et son design unique, ce couteau n'est fabriqué qu'à 12.000 pièces pour le monde entier, ce qui le rend rare et précieux. Présenté dans une boîte cadeau et accompagné d'un certificat, c'est le cadeau ou le souvenir parfait, et c'est aussi un remarquable objet de collection.

85 € [www.victorinox.com](http://www.victorinox.com)

## Rainbox Apero

Lancé en mars 2021 et à destination des entreprises, RAINBOX est un concept innovant de box à thématiques livrables dans toute la France pour les employés d'une même entreprise. L'idée : « rassembler à distance ». De la Rainbox traditionnelle "apéro" à la "mixology", en passant par les Rainbox "mon potager" ou "blind test entre collègues" : tout est savamment pensé pour faire vivre un moment convivial, fun et original au bureau ou en visioconférence avec ses collègues. [www.getrainbox.com](http://www.getrainbox.com)



### vins à déguster (avec modération)



#### TOURAIN ROSÉ, LA BROSSETTE

Les cépages Gamay et Cabernet Franc permettent au Domaine de la Brossette de vinifier un Touraine rosé et un Touraine rouge certifiés Ecocert.

Le Touraine Rosé jouit d'un nez engageant, gourmand, privilégiant les petits fruits rouges. Une bouche ronde, charnue, friande, dont on apprécie la fraîcheur et le fruit. Une belle persistance où s'affirme son caractère minéral. 8,50€ <https://brossette.joeldelaunay.com/fr/>



#### Cuvée Irancy 2018

L'Irancy Simonnet-Febvre est vinifié avec le cépage traditionnel pinot noir assemblé avec 5% de César, plus vieux cépage cultivé en France que l'on ne trouve plus qu'à Irancy.

Paré d'une belle robe pourpre, parfumé de fruits rouges et évoluant en bouche vers les fruits confits, ses tanins fondus rendent l'ensemble harmonieux. L'assemblage avec le César permet de produire des vins très colorés, charpentés et de bonne garde. 14,20€ [www.simonnet-febvre.com/fr/boutique/](http://www.simonnet-febvre.com/fr/boutique/)

#### Carius Rouge 2018 Cru Cairanne (Les Grandes Serres)

Cet assemblage - Grenache, Carignan, Syrah et Mourvèdre - croque le raisin; il offre ce qu'on adore dans le cru Cairanne : un fruit gourmand mais sans lourdeur sur des notes de griottes et cassis, de poivre blanc, une bouche soyeuse, élégante et salivante et rafraîchissante. Accompagnera viandes rouges grillée, fromages affinés.

8 € en vente au domaine (04 74 59 50 33)

#### Château de France blanc 2018

Cet AOP Pessac-Léognan blanc jouit d'un nez aux arômes mellifères mêlant miel et cire d'abeilles et de fruits de l'été avec une note automnale de coing. En bouche, il y a de l'ampleur et du gras et aussi une acidité qui apporte cet équilibre et une finale d'une grande pureté.

60 € <https://chateau-de-france.com>



#### Domaine des Hunaudières AOP Luberon - Vin Bio

Le domaine est en plein cœur du Parc Régional du Luberon, à Partuis. Les 17 hectares menés en agriculture biologique, classés en AOP, se nichent au milieu d'un parc forestier. Les vendanges sont faites la nuit pour garder la fraîcheur des raisins. Pressurage direct, fermentation en cuve inox et élevage sur lies pendant 4 à 6 mois caractérisent cet assemblage de Syrah, Grenache noir et blanc.

D'une couleur rose pâle, la bouche est équilibrée et fraîche avec une finale acidulée. Au nez : pêche blanche, genêt et fleurs blanches sont au rendez-vous. Un vin d'apéritif et qui peut accompagner une viande blanche et des fromages frais.

6,50 € chez Intermarché



#### Côteaux du Vendômois Grillé d'Aunis

La robe rouge intense et brillante dévoile un nez charmeur de bouquet frais ainsi que des arômes de fraise et de petits fruits noirs.

Après aération, la cuvée révèle un fond d'épices légèrement réglissé avec un soupçon de notes grillées et de poivre noir.

La bouche est ronde et chaleureuse. Les tanins soyeux et enveloppants. Le tout sur un bel équilibre avec des saveurs de groseilles, d'épices et de gingembre. La bouche se termine sur de belles notes de poivre noir. 10,60€ <https://allianceceloire.com>



#### NOUVEAU CONDRIEU ROCHE COULANTE 2019

Cette nouvelle cuvée est issue d'une sélection parcelle de Condrieu du lieu-dit du même nom de 3,5 ha, issue des plus vieilles vignes de Condrieu du domaine (plantation 1956 et 1979). Le nez est minéral, floral avec une note de miel. La bouche est ample, veloutée, fraîche, gourmande, épicée, saline jusque dans la jolie longueur, du citron confit en finale.

39 € [www.domaine-pichon.fr](http://www.domaine-pichon.fr)



## LE COUP DE CŒUR



### Par Alain Marty

Président et fondateur du Wine & Business Club et animateur de In Vino Sud Radio

## Château Le Bouïs

Depuis 30 ans, les vignerons du Pays d'Oc contribuent à la notoriété de cette belle indication géographique protégée et au succès des vins de cépages. 58 cépages sont autorisés par ce label et le territoire s'étend sur 120 000 hectares de vignes entre mer et montagne. Aujourd'hui, nous allons découvrir le Château Le Bouïs.

Aux portes du massif de la Clape, le Château Le Bouïs vous accueille depuis près de 300 ans. C'est sur l'unique et remarquable terroir des Corbières, que les 49 hectares du domaine sont implantés, exposés au sud, et face à la mer. Frédérique Oliviv a lancé un projet œnotouristique pour toutes celles et ceux qui veulent célébrer Le Bouïs dans toute sa majesté.

Zoom sur la cuvée Confidences Rosé 2020 en IGP Pays d'Oc. Ce vin révèle une palette aromatique équilibrée entre la douceur des fruits à chair blanche et une finesse florale. En bouche, une attaque fraîche ouvre sur une bouche fruitée, tendre et équilibrée avec une dominance de pêche.

L'élégance de cette cuvée s'assemblera à merveille avec des poissons grillés, des desserts sucrés ou encore des entrées telles que de la tapenade. Ce rosé est à servir à 11°C et se déguste avec facilité et pour toutes les occasions. ■■■