

**3 AU 8 FÉVRIER 2023**

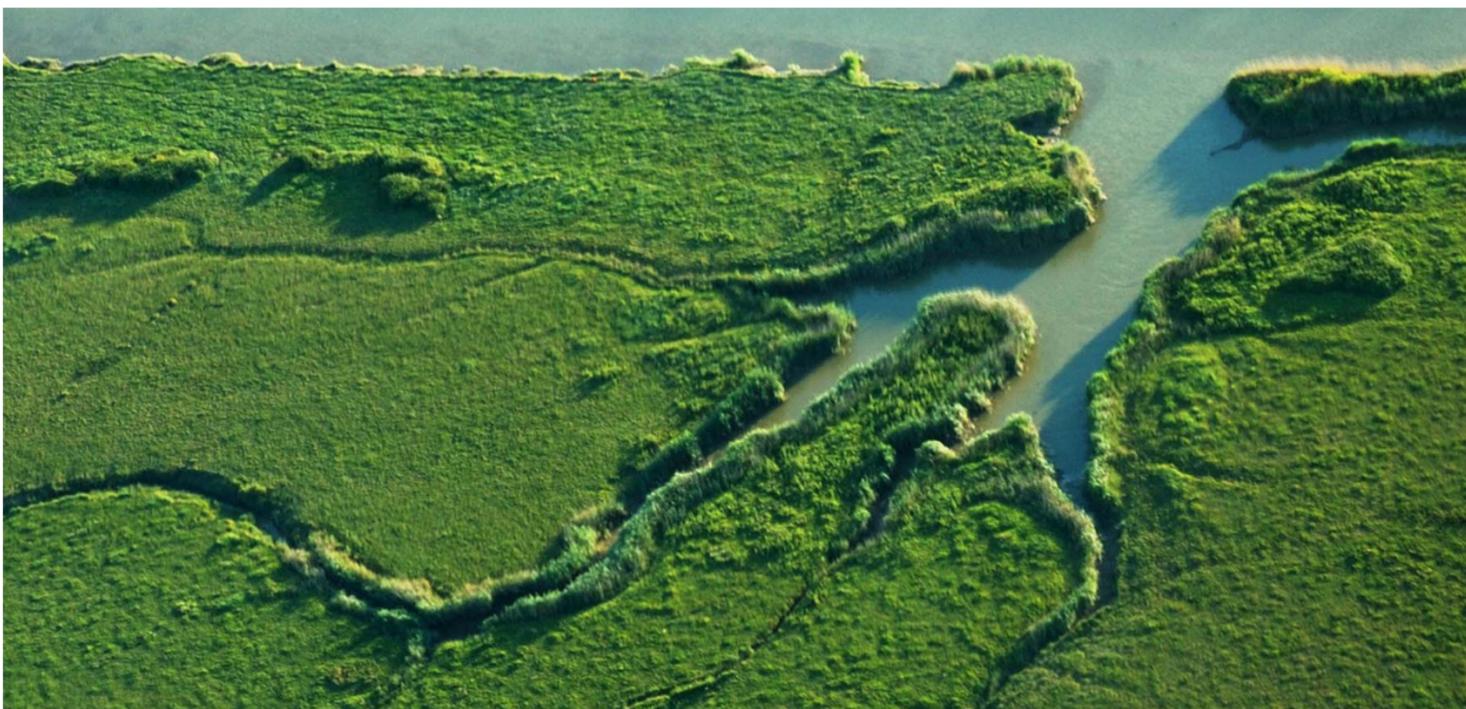
# **LA DIVE BOUTEILLE**

Professionnels du vin et de la gastronomie, nous vous invitons au plus grand Salon de vins naturels au Monde. L'occasion unique d'embrasser le Monde du vin naturel français par la plus intime et gigantesque porte possible. Le festival se déroule dans la vallée de la Loire, dans les plus belles caves de Saumur... Une chance de déguster tout un pays d'Est en Ouest, du Nord au Sud, dans une atmosphère avant tout amicale et jubilatoire. Ces pérégrinations à degrés variables – cuisine paysanne angevine et rencontres gastronomiques au fil de l'eau, sont avant tout un voyage du "bien boire", comme dirait Rabelais, encadré par des experts, qui seront là pour vous transmettre le vin, la cuisine et une France qui sait accueillir, recevoir, et donner.

Salomé – lumineuse vigneronne-œnologue, née en Géorgie. Paul, chef cuisinier amoureux des pays amoureux de leurs terroirs. Mamouka, ancien cuisinier géorgien pour l'Armée Rouge, au temps de la campagne Afghane. Bogdan, célèbre poète tchèque et directeur du bar à vins le plus pointu de Prague. Fabien et Christophe, qui parcourent la France en quête de métaphysique à l'assiette. Des professionnels, mais avant tout un équipage d'amis. En marge de ces libations uniques, nous souhaitons rencontrer des âmes et des lieux. Nous jouerons avec l'esprit du moment, versant quelques gouttes vermeilles sur les terres du père de Gargantua.



Et les chemins conduisent naturellement à la flânerie, aux chemins de traverse, que nous nous autoriserons de prendre, pour que les rencontres gardent leur incandescence spontanée. Il y aura des soirées près d'un feu chantant, à frapper nos verres pleins de jus d'octobre. Nos doigts s'enfonceront joyeusement dans des pâtons de pain, que nous enfournerons ensemble. Nous serrerons des poignes épaisses et calleuses. Mangerons chez des chefs, et cuisinerons ensemble le soir. Les plats mijotés du soir parfumeront nos débats.



Les abords de la Loire sont une terre vivante, brûlante d'un feu bien à elle. Incarnée par des vigneronniers porteurs d'Histoire, que l'on retrouve en mordant dans ses tables fabuleuses. Une immersion en France comme vous ne l'avez encore jamais vécu. La France se mange.

La France se boit.



# RÉSERVATION

**2 500€ PAR PERSONNE ET 4 500€ PAR COUPLE**  
POUR TOUTE RÉSERVATION, VEUILLEZ NOUS CONTACTER

## **le prix comprend**

- logements (gîte de qualité dans la Loire)
- nourriture et boisson (notamment dégustations de nombreux vins)
- expertise en vin et cuisine
- vivez un voyage œnologique et gastronomique avec des professionnels
- déjeuners chez l'habitant, avec des chefs, vigneron, en dehors des circuits touristiques
- entrée privilégiée dans le plus important festival de vins naturels indépendant au Monde
- voiture privée, service chauffeur
- expériences sur-mesure, créées spécialement pour ce tour
- rencontre avec des artisans vigneron
- cuisines régionales : perchoise, parisienne, angevine, saumuroise...
- des invités surprises

## **Ne comprend pas :**

- billets de train/d'avion
  - logement à Paris (nous pouvons néanmoins suggérer et réserver des logements)
- 
- 

# ITINÉRAIRE



## 3 février

Arrivée et prise en charge à l'aéroport de Paris. Départ vers Angers en voiture. Repas le midi dans une ferme-château, ancienne résidence de la Comtesse du Barry, de la famille Borghèse et la famille Mortemart depuis deux siècles. La ferme restaurant se trouve dans les anciennes écuries du domaine où, dans les années 70, Niki de Saint Phalle et Tinguely, imaginèrent certaines de leurs œuvres monumentales. Une mise en bouche. Puis nous traverserons Orléans et ses chefs d'oeuvre gothiques pour un café, et Chambord pour une halte, avant de rejoindre Vincent, "cuisinier de campagne" comme il se définit. Cuisine de Touraine chaleureuse, dans le cadre magnifique d'une maison bourgeoise: volailles de près de 3h en croûte de pain basse température est l'une de ses spécialités... Nuit au logement.

## 4 février

Petit déjeuner, et direction le premier Salon viticole où Thierry Puzelat, grand nom des vins nature, nous a convié, La Pénitente. Plus confidentiel, il invite de grands noms, comme Jean Foillard, mais aussi des cidreries, spiritueux (Cognac), et des vins d'Europe (Slovénie, Italie, Espagne...) et d'ailleurs (Géorgie, Chili...). L'après-midi nous irons à Angers, pour d'autres rencontres oenologiques. Soirée à la maison, où les chefs s'activeront aux fourneaux en votre compagnie.

## 5 février

Journée digestive, entre les châteaux de la Loire. Promenade, et pique-nique dans le parc naturel régional Loire-Anjou-Touraine. Repas le soir au logement, concocté par les soins des chefs.



## 6 février

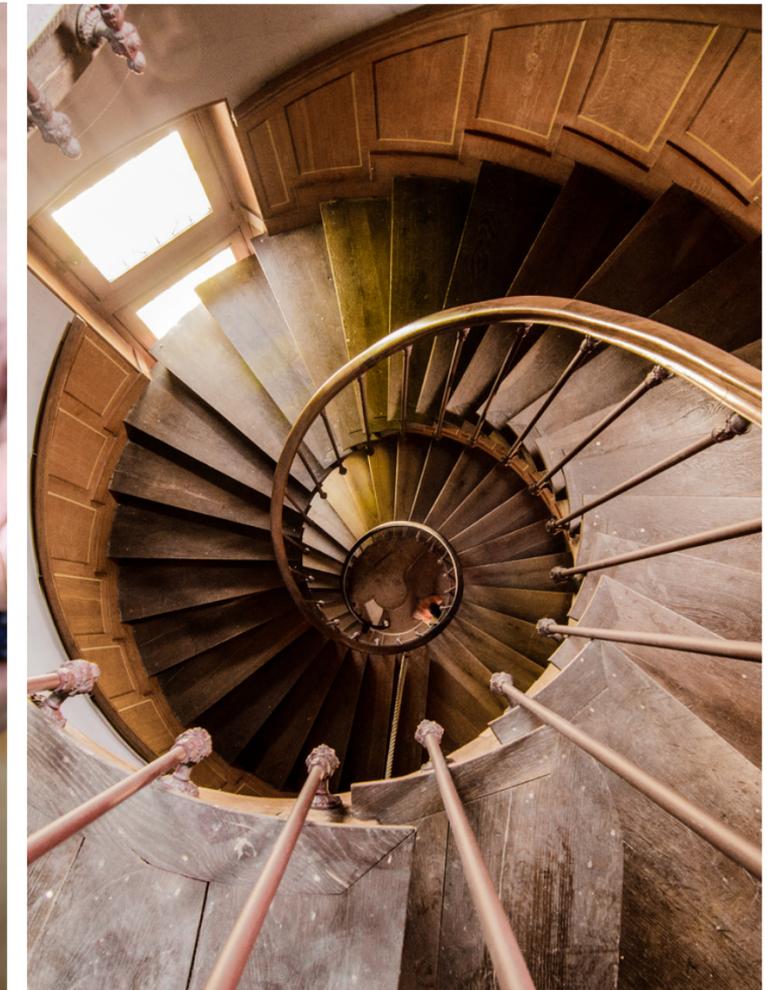
Petit déjeuner, et rendez-vous à La Dive Bouteille, dans les somptueuses caves Ackerman. Le soir, repos dans votre logement. Feu de cheminée, discussions, et jeux autour de l'univers du vin.

## 7 février

Petit déjeuner, et départ en fin de matinée. Le midi nous déjeunerons au bord de la Loire chez un jeune chef, qui s'approvisionne quotidiennement de produits pêchés en Loire, et transforme le local sur place. Cuisine aussi raffinée qu'espiègle. Retour à Paris. Soirée gourmande, suivie d'une déambulation nocturne dans les rues de la capitale, à découvrir des vins naturels dans les meilleurs bars consacrés.

## 8 février

Petit déjeuner parisien, avec des viennoiseries de haut vol. Accompagnement à la gare/à l'aéroport



# NOTRE ÉQUIPE



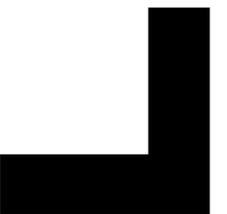
**Salome** est une vigneronne et œnologue aussi pétillante que géorgienne, en recherche permanente. A ses côtés, le vin devient un jeu passionné, et les conversations prennent une tessiture romanesque.



Littéraire et gourmand. Discret et éloquent. **Fabien** traverse la France et le Monde en quête d'assiettes, d'Histoires et de poésie. Il aime le verbe et sa fantaisie, et son présumé sérieux cache en lui un disciple authentique de l'école rabelaisienne.



Poète et tenancier de bar à vin en la ville de Prague : **Bogdan** vous raconte l'Europe des Habsbourg comme personne, avec un lyrisme et cette passion toute slave qui brûle en lui. Un solide compagnon de pichet.





**Christophe** est un voyageur-rabelaisien, poursuivant infatigablement sa quête de bons vins, de bonnes tables, et d'écriture. Originaire de Lyon, sa connaissance du paysage gastronomique français nourrit joyeusement les conversations nocturnes.



La modestie incarnée. **Mamouka** a déjà vécu des dizaines de vie, dont il ne parle jamais spontanément. Aussi bien chef cuisinier pour l'Armée Rouge à l'époque de l'URSS, que chauffeur en Géorgie, ses mains épaisses sont aussi délicates que son Être.



Auteur et cuisinier passé par des grandes tables triplements étoilés (Astrance, Okuda, Hyo Tei...) entre France et Japon, **Paul** aime ressentir la géographie à travers les savoir-faire de la table, du boire, et du manger.

# UNE TABLE DANS LE MAQUIS

## TÉLÉPHONE

+33 610 417 177

## EMAIL

[info@unetabledanslemaquis.com](mailto:info@unetabledanslemaquis.com)

## ADRESSE

3, avenue Saint-Charles

98000 Monaco

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

