gastronomie

Des ateliers de vin pour tous à Notre-Dame-La-Riche

L'institution privée s'enrichit d'une Wine & Spirit School, avec au programme cours et ateliers de dégustation de vins et alcools, du débutant à l'expert.

Par définition, le Français est celui qui s'y connaît en vins ! Mais la science de la dégustation n'est pour autant pas innée.

Le territoire infini de la dégustation d'un vin ou d'un alcool est toujours à explorer. Pour preuve, la modestie des sommeliers face à un verre à tester ou à commenter. Certains se disent d'ailleurs incapables, parfois, de reconnaître la couleur d'un vin lors d'une dégustation à l'aveugle !

Thierry Nérisson, directeur de l'école hôtelière, initiateur de l'école du vin, et Benoît Visse, le directeur.

(Photo NR)

> " Déjà bien apprendre à tenir son verre "

Fort de ce constat, Thierry Nérisson, directeur-enseignant du restaurant d'application de Notre-Dame-La Riche, La Gabarre, de l'Institution Notre-Dame-La-Riche, a eu l'idée d'ouvrir la Wine & Spirit School. Bien qu'amateur de bières plutôt que de vins, *« car je suis du Nord »*, le directeur de l'établissement, Benoît Visse, l'a suivi dans son projet, fier d'ajouter cette nouveauté à son programme déjà riche. *« Notre école va de l'enfant de deux ans et demi qui va à la crèche jusqu'à la personne de 40 ans, en passant même par une agence de voyages pédagogique »*, a-t-il notamment justifié lors de la présentation du lancement de l'école Wine & Spirit, organisée dans ses locaux, jeudi.

Une soirée qui a réuni des chefs d'entreprises et des amis vignerons du cru de Thierry Nérisson (*) avec des fiches à remplir, comme des pros. *« Il n'y avait rien à Tours jusqu'à présent. Et j'ai eu envie d'apporter à la fois mon savoir, mon réseau de vignerons et ma connaissance de toutes les instances du vin afin de donner des formations de vins et d'alcools pour tous les niveaux »*, explique celui qui est aussi un ancien sommelier de chez Bardet, un producteur de vin, un spécialiste du poivre.

Des cours qui s'adressent donc aussi bien à celui qui veut briller en société (et éviter toutes les bêtises qui peuvent se dire !) que celui qui veut en faire son métier. *« Nous sommes dans l'attente de la certification de dimension internationale WCT, qui permet d'acquérir et de valider une expertise sur les vins et régions viticoles françaises »*, a même précisé Benoît Visse. *« Déjà les gens vont apprendre à tenir un verre, il faut toujours débuter par le début »*, prévient le passionné Thierry Nérisson, qui s'appuiera sur la carte des vins du restaurant de l'école, élaborée aux trois-quarts avec des vins de petits propriétaires bio ou en biodynamie, dont 70 % de vins de Loire.

« Nous allons aussi organiser une formation d'une journée de formation, validée ou non, par un examen à la fin de la journée. N'hésitez pas à réserver pour vos salariés », a conclu le directeur de Notre-Dame-La Riche, avant de proposer un demi de bière aux derniers participants ! Des dégustations de boissons houblonnées étant à l'étude.

Evelyne Bellanger

> Cours et ateliers de dégustation de la Wine & Spirit School. Entreprises : cours de 2 h, de 18 h à 20 h, le mardi, 60 € par personnes. Particuliers : cours de 2 h, 50 € par personne. Atelier le samedi, de 4 h, 100 € par personne. Groupes de 8 à 10 personnes, cours sur mesure possible.
> Restaurant d'application La Gabarre, 23 rue de la Bourde.

(*) Philippe Brisebarre (vouvray), Jean-François Mériau, Catherine Dhoyle-Deruet (vouvray), Wilfrid Rousse (chinon) et une petite sélection d'alcools de Gabriel Lecoustey.

exposition

Un hommage au compagnon-poète

Le fond d'Alphonse Fardin a été récemment donné au musée du Compagnonnage.

Le musée du Compagnonnage organise une exposition sur Alphonse Fardin (1859-1929), Normand le Bien Aimé du Tour de France, un compagnon cordonnier-bottier. Inspiré par les combats et les talents littéraires de compagnons comme Perdiguier, Escolle ou Guillaumou, il prend lui aussi la plume et le crayon pour servir le compagnonnage, dans une période de profondes transformations.

Le « fond Fardin », issu d'une récente donation au musée, révèle de nombreux manuscrits, contenant des poèmes, des pièces de théâtre, des souvenirs du Tour de France, mais aussi et surtout, le précieux dessin original du Temple compagnonnique, fameuse lithographie allégorique qui participa à la construction de l'imagerie compagnonnique. Des extraits de ces manuscrits sont mis en paroles dans l'exposition par l'aspirant cordonnier-bottier des Devoirs-Unis Quentin Simond.

Deux conférences en lien avec cette exposition sont organisées. La première sur le compagnon-poète qu'était Alphonse Fardin, par Nicolas Adell et Martine Auroy-Nicoud, le mardi 6 octobre, à 20 h, dans la salle des mariages de l'Hôtel de Ville. La deuxième portera quant à elle sur les compagnons cordonniers-bottiers de l'Ère Nouvelle du Devoir. Sur la période s'étalant entre 1853 et 1889, Jean Philippon racontera l'histoire d'une scission dans le compagnonnage, le vendredi 23 octobre, à 20 h, dans la salle polyvalente des Halles.

> Du 3 octobre jusqu'au 10 janvier 2021.
> Au musée du Compagnonnage au 1, square Prosper-Mérimée.
> Tél. 02.47.21.62.20.

dans la ville

> **Marchés.** Maine, Velpeau, Rabelais : de 8 h à 12h.
> **Musée des Beaux-Arts.** Journée de gratuité : Un palais, des œuvres, une collection, à 11 h, visite flash, à 14 h 30, 15 h 30 et 16 h 30, place François-Sicard. Tarifs : 6 €, 3 € (samedi). Tél. 02.47.05.68.73.
> **Salon national des fleuristes.** Épreuves de la Coupe de France des fleuristes, de 9 h à 13 h et de 15 h 15 à 20 h 30, au palais des congrès, boulevard Heurteloup. Entrée libre.
> **Pink Run Tours.** Course de 5 km pour Octobre Rose, départ à 10 h 30, du lac de la Bergeonnerie. Inscription : 10 €.
> **Les 18 heures de Saint-Julien.** Concert de musiques sacrées d'Orient et d'Occident de l'Ensemble musical pour la paix, à 17 h, à l'église Saint-Julien, rue Nationale. Libre participation
> **Le Train du rugby 2023.** Lundi, de 10 h 30 à 18 h, à la gare.
> **Dédicace.** Lundi, rencontre avec Diane Meur autour de son livre « Sous le ciel des hommes », à 19 h 30, à La Boîte à livres, 19, rue Nationale.
> **C'est au Tour(s) du peuple.** Lundi réunion à 19 h 30, au Serpent Volant, 54, rue du Grand-Marché.
> **Lig'Air.** Hier, indice atmosphérique bon, (3). Polluants en cause : poussières. Prévision : stabilité. Lig'Air : tél. 02.38.78.09.49. www.ligair.fr

> **La ligne des abonnés.** Tél. 02.47.31.70.45 (prix d'un appel local) du lundi au vendredi, de 8 h à 18 h et le samedi, de 8 h à 12 h. Mail : abonnements@nrco.fr.

lèche-vitrine

Autour du CBD

Une boutique vient de s'installer sous l'enseigne Ultimate 1968, place de la Résistance. Ouverte par Driss Benallabou, elle propose des produits à base de CBD et de CBG. Une gamme de produits : fleurs séchées pour infusion, huile, produits pour cigarette électronique... pour les sportifs et contre le stress. Ultimate 1968 propose en outre une gamme de vêtements : T-shirt, casquette, sweet...

> Ultimate 1968. 5-7 place de la Résistance. Tél. 07.52.41.63.75. Ouvert mardi, mercredi de 11 h à 20 h 30, et jeudi au samedi de 12 h à 22 h.

Inès à l'accueil.

Délivré à 0f12c9e6-e74d-49c2-b968-38beb0f4d519 le 2020-10-5 17:13:15