



Barton & Guestier
DEPUIS 1725



ASSEMBLAGE Newsletter

N°47 - JULY 2013

Рубрики:

[1 -Издательская](#)

[2 –Новшества](#)

[3 - Горящее](#)

[4 – События и Рынки](#)

[5 – Новые награды](#)

[6 – Свежее из прессы](#)

[7 – Полезная практика](#)

[8 - Сочетание вина и трапезы](#)

[9 - Люди](#)

[10 - Планы](#)

[11- B&G История](#)

ИЗДАТЕЛЬСКАЯ от Филипа Мариона

Искусство Жизни с B&G

Мы были рады встречи с многими из Вас на Vinexpo и в Château Magnol, где мы вместе насладились еще одним замечательным моментом искусства жизни «Art de Vivre» с B&G !

Наш почти 290-летний опыт научил нас, что ничто не пробуждает уникальный характер вин лучше, чем его сочетание с блюдом. Алхимия ароматов, вкусов и текстур, в сочетании с трапезой создает особый накал эмоций при дегустации. Чествуя такой подход к **союзу вина и трапезы, и в более широком смысле "Искусство Жизни" мы сделали это философией нашей компании.**



Наше французское и бордосское наследие дает нам полное понимание вин и гастрономии, которые являются неотъемлемой частью Искусства Жизни или, как говорят французы "Art De Vivre". Конечно, есть в этом Искусстве Жизни, что-то большее чем еда и вино, это удовольствие собраться всем вместе, разделить момент и эмоции в духе взаимного уважения национальностей, культур и убеждений.

Искусство жизни с B&G это то, что мы передаем в Château Magnol, в нашей винной школе «Знаток вин» с 1989 года, и это то, чем мы хотим поделиться на Ваших рынках.

Поэтому, с большим удовольствием в этом выпуске Ассамбляж, мы представляем Вам новую рекламную кампанию [«Wine & Dine, it's B&G time» - «Время угощения, Время B&G»](#) и наш «Кулинарный Passerport» от шеф-повар Фредерик Прувуае. Кроме того, Вы найдете в этом выпуске резюме с [Vinexpo, эксклюзивную сессию советов о сочитании вина и еды от Доминик Лапорт, Лучший сомелье Франции, список ресторанов по всему миру, где можно найти вина B&G и многое другое.](#)

И самое главное, наслаждайтесь и Bon appétit,

Be my Guest! Будь моим Гостем!

Филипп Марион
Комерческий директор

- **Новая рекламная кампания B&G**

Новая визуализация рекламной кампании Barton&Guestier «**Время Вина и Угощения, Время B&G**» является реальным приглашением испытать магию сочетания вина и трапезы, где бы Вы ни находились. От Парижа до Нью-Йорка и от Токио до Москвы, эта реклама подчеркивает удовольствие нахождения правильных сочетаний, независимо от блюда. Благодаря широкой гамме высококачественных вин тщательно сделанных и подаренных Вам командой виноделов B&G, Barton & Guestier может предложить вина, которые соответствуют каждому типу кухни, от традиционной французской гастрономии до самых экзотических вкусов со всего мира.

Часы могут быть легко адаптированы к любому городу и типичному блюду любой части мира!



Подпись "Be my Guest" - "Будь моим гостем", которая уже давно присутствует на Fanpage B&G на Facebook (www.facebook.com/bartonguestier), является истинным приглашением разделить моменты или угощения вместе.

Новая рекламная кампания уже запущена в международной прессе, как Wine Enthusiast и Decanter, а также представлена аэропорте города Бордо.

Этот плакат можно запросить на сайте Бартон и Гестье в ПроКлубе B&G www.barton-guestier.com/ru

- **Кулинарная книга В&G**

Эта привлекательная кулинарная книга предлагает аппетитные рецепты от шеф-повара Фредерика Прувуае, каждый рецепт подобран под соответствующее вино коллекции Barton & Guestier Passeport.

Каждое из 19 наименований вин этой гаммы предложено с региональными, легко воспроизводимыми рецептами – они специально адаптированы шеф-поваром Фредериком для международного использования.

Вы также найдете рекомендации сочетания сыров с вином от Фредерика, а он большой любитель сыра (**все секреты шеф-повара в специальном интервью**).



Печатная версия кулинарного паспорта доступна:

- По-французском - В & G Ref 0428
- На английском - В & G Ref 0429

Скоро на Русском и Испанском языках по запросу у Вашего дистрибьютора.

Электронная версия на сайте www.barton-guestier.com.

- **Ведерки для льда Королевского размера от В&G**

Эта большая корзина для льда вместит от 6 до 10 бутылок и большие форматы. Логотип В & G в золоте и "алмазное" украшение очень элегантно отражает свет, что делает этот предмет отличным украшением банкета, вечеринки и дегустации.

Доступен под В&G Ref N ° 0427 - 53,80 €.



А Вы в списке?

Представленные по всему миру вина Barton & Guestier можно найти в лучших ресторанах и гостиницах. Для нас большая честь знать, что наши вина представлены в Ваших винных картах. В Индонезии в отеле JW Marriott в Медан, у нас даже есть B&G Tower где представлены все вина B&G!

Взглянуть на список можно ниже, возможно Вы найдете и Ваш ресторан! Страны указаны в алфавитном порядке.

Если Вас еще нет в списке, сообщите нам, и помогите дополнить его! Просто отправьте письмо на petra.frebault@barton-guestier.com с информацией о Вашем ресторане или отеле. Не стесняйтесь, отправляйте фотографии Ваших винных карт или фото шеф-повара или Вашей команды с бутылкой B&G! Для нас очень важно знать наших клиентов в лицо для создания более крепких отношений.



Канада	CN-Tower	Ирландия	Amber Spring Hotel	Польша	Four Points Sheraton
Эквадор	Oliveto Restaurante		Ashford Castle	Пуэрто-Рико	Gran Melia
	Restaurante Rincón de Francia		Barbertstown Castel		Ritz Carlton
	Restaurante Hotel Oro verde.		Belissimo		Sheraton PR Convention Center
Иордания	Bistro One		Clarion group		Apsara
	Blue Fig		Eala Ban	Остров Тринидад	Chaud Restaurant
	Brick Lane		Flemmings Restaurant		Crews Inn Lighthouse Restaurant
	Bristol Hotel		Gemelles Restaurant		Hakka Restaurant
	Cantaloupe Restaurant		Katie Dalys		Lattitude Restaurant
	Casper & Gambini's		K-Club		More Vino POS
	Centro		Lautreck Restaurant		More Vino South
	Crowne Plaza Hotel		Millstones Restaurant		Paprika Restaurant and Lounge
	Dubliner's Irish Pub		Roly's Bistro		Skippers at Trinidad Yatch Club
	Fakhr El-Din Restaurant		Sligo		Texas De Brazil
	Four Seasons Hotel		The Blue Heaven Hotel		Valpark Chinese Restaurant
	G Club		The George boutique hotel		Dragon Susi Hotel
	Grand Hyatt Hotel		The Grand Merick Hotel	Кипр	Kybelia Restaurant
	Houston's Restaurant		The Granville Hotel		Mahsen Restaurant
	InterContinental Hotel		The Radisson Farnham Estate Hotel		Malpas Hotel
	Kempinski Ishtar		The Shack Restaurant		Mercure Hotel
	Le Royal Hotel		The Shelbourne Park Hotel		Merit Hotels
	Levant Restaurant		Tra Ban		Merit Park Hotels
	Marriott Dead Sea Spa & Resort	Ямайка	Hotel Four Seasons		Merit Royal Hotel
	Marriott Hotel		Liguanea Club		Niyazi's Restaurant
	Millennium Hotel		Saffron Indian Cuisine.		Niyazi's Restaurant
	Movenpick Hotel		Al Qasr Metropole Hotel		Savoy Hotel
	Murphy's House of Rock	Россия (Калининград)	Restaurant "Chaihana"		Shyna Fish Restaurant
	O Six		Restaurant DOLCE VITA		Boy Bistro Restaurant & Bar
	Oobé		Restaurant/bar/karaoke "Planeta"	Острова Теркс и Кайкос	Cayaba Restaurant
	Regency Hotel		TABASKO Restaurant		Grace Bay Club
	Ren Chai	Голандия	Grand Hotel Huis ter Duin		Hemingway's Restaurant & Bar
	Romero Restaurant		Hotel de l'Europe		Opus Restaurant & Wine Bar
	Rovers Return		Restaurant-Café In de Waag		Pelican Bay Restaurant & Bar
	Shaman Lounge		Hotel Barcelo Managua		Entertainment center " Misto"
	Sheraton Hotel	Никарагуа	Hotel Crowne Plaza Managua	Украина	Gloria Jeans Coffes
	Sky Lounge		Hotel Hilton Princess		Grand Pettine
	Switch 51		Hotel Holiday Inn Select		Khreschatyk Club
	Teatro		Hotel Villas De Parlermo		Korsar
	The Living Room		Hotel Intercontinental Plaza Real		Mozart Restaurant
	The Lodge		Restaurante El Eskimo		Mozart Hotel
	Trattoria		Restaurante La Marsellaise		Night Club "Moloko"
	Vinaigrette		Restaurante Los Ranchos		Night Club «Zolotoy Nosorog»
	Winter Valley Warwick Resort & Spa		Restaurante La Piazzetta		Sady Pobedy
	Yoshi		Akademia" Restaurant		Svecha
	Pizzeria Mama Mia	Англия	The Folly		The red Lobster Restaurant
Венесуэлла	Caracas Hotel Palace		Bar Restaurant A Capella		Trattoria Gustosa
	Club Nautico De Maracaibo	Республика Беларусь	Bar-café "latte"		Le Petit Bistro
	Eurobuilding internacional, C.		Billiard Club "Classic"	Республика Беларусь	Cafe-bar "Sphere-bowling"
	Hotel Renaissance La		Café "Chapiteau"		Café "Fresh cafe"
	Hotel Tamanaco, C.A		Café "Coffeberry"		Café "Olivo"
	Pestana Caracas Hotel & Suites		Café "Grand Cafe"		Hotel "Europe"
	Restaurant Avila Tei		Café "Kabanchik-2"		Hotel "Orbit"
	Restaurant Bar El Barquero		Café "Turkish kebab house"		Night club "Dozari"
	Restaurant Belle Vue		Restaurant "Pripjat"		Night club "Energy"
	Restaurant La Estancia		Restaurant "Shliahetski maentak"		Night club "Laguna"
	Restaurant Lasserre		Restaurant "Zhuravinka"		Restaurant "Bella Rosa"
	Restaurant Le Coq d'Or		Restaurant-club "Vernissage"		Restaurant "Gostiny Dvor"
	Restaurant Leal 61, C.A		Sushi bar "Eurasia"		Restaurant "In Vino"
	Steak House De Lee Hamilton				Restaurant "Old traditions"
	Bar "Laguna"				

VINEXPO

Успешная хотя дождливая Vinexpo

Вот лишь несколько цифр об этом выпуске Vinexpo 2013 : 48 000 посетителей из 148 стран, 2400 участников из 44 стран.

Для B&G это означало 5 интенсивных дней, около 180 встреч и дегустаций на 70 м² стенда, а в Château Magnol: 3 сказочных ужина с участием 150 гостей из 35 стран, большая дегустация и обед для 60 партнеров виноделов со всей Франции, производителей вин B&G ...



Vinexpo стала прекрасным поводом для представления «Сочетание вина и трапезы», как части философии компании и новой рекламной кампании «Время Вина и Угощений, Время B&G», а также, приуроченного к выставке PR события - сессии дегустаций для прессы и клиентов с Домиником Лапорт, Лучшим сомелье Франции.



Это было также время для нашей торговой и маркетинговой команды представить вниманию гостей новые гаммы и новинки рекламы. Например, Гастрономическую коллекцию, гамму вин АОС B&G Passeport, 3х литровые BIB B&G Reserve, базовую гамму Игристых вин B&G Блан де Блан и Розэ и новый дизайн Розового Игристого вина класса Премиум, новую упаковку для Флёр де Винь, исторические марки вин B&G 1725, Френч Том, и новую позицию в гамме Томас Бартон – коммунального АОС Сен-Жюльен. Некоторые новые идеи – пока мы храним их в строгом секрете - также были протестированы. Ждите новостей в ближайшее время!



А в это время в Шато Маньоль дождливая погода не помешала непринужденной обстановке, за исключением аперитива, который пошел в Зале "Salle 1725", а не в саду. Ужины в понедельник и вторник состоялись в престижном винном погребе Томас Бартон, который, к сожалению, оказался слишком мал, чтобы принять огромную делегацию гостей из Канады в среду.

На каждом ужине был предложен изысканный кулинарный тур по Франции и ее регионам, созданный шеф-поваром Фредериком Прувае.





Wine & Dine,
it's B&G time!

PARIS NEW YORK
TOKYO MOSCOW

Be my Guest

Barton & Guestier
DEPUIS 1753



Tonight's culinary trip

A marbled layered terrine of scallops, **haricots** green vegetables and red bell peppers served with a gourmet sauce of the sea
LOBSTER & SHRIMP MASCADOT 2012

Puffed pastry layered with succulent poultry and curry spices
CHICKEN & TURKEY CÔTES DU RHÔNE 2011

From the South-West of France, slow cooked duck meat accompanied by its own au jus, fide gras, and a savory vegetable mixture of eggplant, squash, onion and tomato
CHATEAU MAGNOL 1993, CRU BOURGAIN

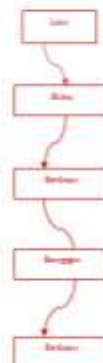
Chosen from a delectable selection of chasses from Burgundy
B&G PASSPORT POUILLY-FRANCAIS 2012
B&G PASSPORT SAUTERNAIS 2010
THOMAS BARTON RESERVE SAINT-EMILION 2011

Azielle Gourmande

Chef - *Patrice Prunoyeur*

Château Magnol
Mercredi 19 juin 2013

The gourmet dinner:
Your starter guests:



Marché de Saint-Jacques et son coquille de homard
LOBSTER & SHRIMP MASCADOT 2012

Mille-feuille de volaille aux épices
CHICKEN & TURKEY CÔTES DU RHÔNE 2011

Canard du Sud-Ouest au fide gras accompagné d'un riss de légumes et de son jus de canard
CHATEAU MAGNOL 1993, CRU BOURGAIN

Français de Bourgogne
B&G PASSPORT POUILLY-FRANCAIS 2012
B&G PASSPORT SAUTERNAIS 2010
THOMAS BARTON RESERVE SAINT-EMILION 2011

Azielle Gourmande





Во время следующей Vinexpo в 2015 году мы будем отмечать 290-летие нашей компании, и было бы здорово, если бы Вы смогли присоединиться к нам по этому поводу. Следите за новостями в этой электронной газете!



B&G Réserve Cabernet Sauvignon 2012

- БРОНЗОВАЯ МЕДАТЬ
International Wine Challenge 2013 (Англия)
- СЕРЕБРЯНАЯ МЕДАЛЬ
Grand Prix Vinex (Чехия)



B&G Réserve Pinot Noir 2012

- РЕКОМЕНДОВАНО
International Wine Challenge 2013 (Англия)



B&G Réserve Sauvignon Blanc 2012

- БРОНЗОВАЯ МЕДАТЬ
International Wine Challenge 2013 (Англия)

Original B&G Sauvignon Blanc 2011

- ГИД Я ПОКУПАЮ - GUIDE НАСЧЕТТЕ 2013 (Франция)

Original B&G Merlot

- РЕКОМЕНДОВАНО – 2 звезды
Savoir Vivre (Германия)



B&G Passeport Bordeaux Rouge 2011

- РЕКОМЕНДОВАНО
Decanter World Wine Awards 2013 (Англия)
- ЛУЧШАЯ ПОКУПКА – WINE ENTHUSIAST USA

B&G Passeport Bordeaux Blanc 2012

- БРОНЗОВАЯ МЕДАЛЬ
Decanter World Wine Awards 2013 (Англия)



B&G Passeport Côtes de Provence Rosé 2012

- ЗОЛОТАЯ МЕДАЛЬ
Sélections Mondiales Канада 2013
- Золотая медаль
США– Ultimate Wine Challenge 2013
- СЕРЕБРЯНАЯ МЕДАЛЬ
Мировой конкурс - Concours Mondial du Rosé (Франция)
- СЕРЕБРЯНАЯ МЕДАЛЬ
Concours Mondial de Bruxelles 2013 (Бельгия)



B&G Passeport Vouvray 2011

- ЗОЛОТАЯ МЕДАЛЬ
Guide Gilbert & Gaillard 2013
- США Ultimate Wine Challenge 2013
Лучша покупка в соотношении ЦЕНА - КАЧЕСТВО

B&G Passeport Rosé d'Anjou 2011

- ЗОЛОТАЯ МЕДАЛЬ
Guide Gilbert & Gaillard 2013



B&G Passeport Saint-Emilion 2010

- 87 баллов – WINE ENTHUSIAST США
- Выбын в TOP 100 лучших Бордо TODAY'S BORDEAUX (Германия)

B&G Passeport Graves Blanc 2011

- 87 баллов – WINE ENTHUSIAST США

B&G Passeport Margaux 2010

- 87 баллов – WINE ENTHUSIAST США
- Выбын в TOP 100 TODAY'S BORDEAUX (Германия)

B&G Passeport Sauternes 2010

- 87 баллов – WINE ENTHUSIAST США
- Выбын в TOP 100 TODAY'S BORDEAUX (Германия)



Les Charmes de Magnol Bordeaux Blanc 2012

- СЕРЕБРЯНАЯ МЕДАЛЬ
Мировой конкурс Совиньон блан 2013 (Франция)

Les Charmes de Magnol Rosé 2011

- ГИД Я ПОКУПАЮ - GUIDE НАСЧЕТТЕ 2013 (Франция)

Les Charmes de Magnol Médoc 2011

- USA Ultimate Wine Challenge
Very good / Strong recommendation

Château Magnol 2011

- 87 баллов – WINE ENTHUSIAST США
- USA Ultimate Wine Challenge : Очень хорошо/
Настоятельно рекомендовано

Château Magnol 2010

- Награжден: 87 баллов на дегустации с Andreas Larsson –
Лучший Соммелье Мира 2007
Награжден: 87 баллов на дегустации с Markus Del Monego –
Лучший Соммелье Мира 1998
на 100% дегустации в слепую Blind tasting – Журнал « TASTED MAGAZINE»



Prince 2011

- Awarded 4 glasses (4/5) – Guide Hubert (Франция)

Thomas Barton Réserve Saint-Emilion 2011

- БРОНЗОВАЯ МЕДАЛЬ
Decanter World Wine Awards 2013 (Англия)

Thomas Barton Réserve Médoc 2011

- РЕКОМЕНДОВАН
Decanter World Wine Awards 2013 (Англия)



Thomas Barton Reserve Privée Médoc 2009

- СЕРЕБРЯНАЯ МЕДАЛЬ
Decanter World Wine Awards 2013 (Англия)

Thomas Barton Reserve Privée Médoc 2010

- Награжден: 89 баллов на дегустации с Andreas Larsson – Лучший Соммелье Мира 2007
- Награжден: 88 баллов на дегустации с Markus Del Monego – Лучший Соммелье Мира 1998 на 100% дегустации в слепую Blind tasting – Журнал «TASTED MAGAZINE»

Salmon & Trout 2012

- БРОНЗОВАЯ МЕДАЛЬ
New Brunswick Wine Excellence (Канада)
- BEST BUY : Wine Enthusiast - USA

Chicken & Turkey 2011

- ЛУЧШАЯ ПОКУПКА : Nejlepší nákup Wine & Degustation 2013 (Чехия)
- ЛУЧШАЯ ПОКУПКА: Wine Enthusiast – США

Chops & Burgers 2010

- ЛУЧШАЯ ПОКУПКА : Wine Enthusiast – США



- B&G Premium Sparkling Chardonnay
ЗОЛОТАЯ МЕДАЛЬ
Prague Wine Trophy 2013 – (Чехия)

Château Magnol рекомендованный Андреасом Ларссоном, лучший сомелье мира, в Tasted Magazine, был представлен в сочетании с идеальным рецептом от французского шеф-повара Эдуарда Лубе.




ÉDOUARD LOUBET

DOMAINE DE CAPELONGUE - Les Chevâtes - Chemin des Chevâtes - 84430 Séguret en Provence - France - Tél. +33 (0)4 90 75 80 75 - reservation@capelongue.com - www.capelongue.com

RACK OF LAMB WITH CLAPARÈDES SERPOLET (SHEPHERD' PURSE OR WILD THYME), ROASTED IN A CAST IRON CASSEROLE WITH AN INFUSION OF SILVER QUEEN (LEMON SCENTED THYME)

Ingredients	4		
FOR THE MEAT		MEAT	
• 2 Racks of lamb with 6 ribs		Clean and trim the racks by removing the meat between the ribs, remove the backbone if the rack is still attached to it. Set aside the trimmings for making the broth or stock. In the cast iron casserole heat together one spoon of butter and a spoon of oil. Season both sides of the lamb ribs. Wait for the butter to be warm enough before placing the lamb in the casserole. Colour the two side of the meat and then place the dish in an oven at 250°C for 3 minutes. The lamb should remain between underdone and pink. Remove the lamb from the casserole and pour off the fat.	Put 2 soup spoons of sugar, 3 sprigs of rosemary and 3 sprigs of the thyme to caramelize in the cooking casserole. Add a soup spoon of chicken stock. Deglaze the casserole with the broth or stock of lamb and thicken with potato starch. Pass the sauce through a conical sieve. Put a branch of the thyme used in the recipe in the sieved sauce and allow to infuse.
FOR THE SAUCE		SAUCE	
• 1 onion • 1 carrot • 1 stalk • 3 sprigs of Silver Queen of Laurus-Scented Thyme • 1 branch of bay leaf • 15 litres of red wine • Boneings of the racks of lamb • salt and pepper		Make a broth or a stock with the trimmings of the two racks. First sauté the trimmings of the lamb together with the onion and the carrot, cut in cubes. Allow to turn an attractive golden colour and deglaze with red wine. Moistened with 2 litres of water and allow to simmer for 2 hours. Pass through a conical sieve.	GARNISHING Advice concerning an accompanying dish, choose a light gratin of potato or marrow or squash.
			FINISHING TOUCHES Trim the lamb by removing any dry pieces on the racks. Cut the rack in slices along the small ribs, serving 5 per person. Place the slices of rack of lamb attractively on a serving dish, one slightly across the other, in a circle. Heat under the salamander, coat the meat with the sauce and add a bouquet of thyme as decoration.



By Andreas Larsson

CHATEAU MAGNOL
HAUT-MÉDOC - FRANCE

2010

Medium deep, ruby red colour. Pure and fresh nose with some mineral notes, crushed berries, blackcurrant, dark plum and discreet oak. The palate is vivid and fresh with a classic, austere structure, pure fruit and good length.

Летний выпуск журнала Tasted Magazine 2013 представил подборку рецептов от известнейших шеф-поваров мира, в сочетаниях с вином рекомендованным Андреасом Ларссоном, лучший сомелье мира 2007 года.

Château Magnol 2010 был его выбор для сопровождения каре ягненка, рецепт от шеф-повара Эдуарда Лубе, французский шеф-повар с 2 звездами в гиде Мишлен. Он получил степень 18/20 от Гиды «Gault & Millau», которые избрали его шеф-повар года в 2011 году.

Узнайте больше о его знаменитом ресторан Domaine de Capelongue в Bonnieux-en-Provence здесь: <http://www.capelongue.com/uk/index.php>.

СОЧЕТАНИЕ ВИНА И ТРАПЕЗЫ

Удивительное сочетание мировой гастрономии с винами V&G были найдены Домиником Лапорт, Лучший сомелье Франции.

В среду 19 июня на стенде Vinexpo Доминик Лапорт создавал необычные сочетания вина и трапезы под восхищенные и удивленные взгляды журналистов, блоггеров и клиентов V&G.

Целью этого PR события было проиллюстрировать, что вина Barton & Guestier идеально подходят любому типу кухни, не зависимо от страны, места и шеф повара.



По этому случаю, выбор международных угощений с винами Barton&Guestier был следующим:
Из Азии (Япония): сашими из лосося
Из Европы (Франция): Брилья-Саварен (французский сыр)
Из Северной Америки: тартар из буйвола ...

Доминик Лапорта: *"Важно отметить, что существует более чем одна идеальная пара вина и продукта. С точки зрения соответствия нет неправильных ответов. Каждый человек имеет свои собственные предпочтения и правильный выбор зависит от личного вкуса. Не каждый реагирует одинаковым образом на сладость, горечь, кислотность или соленость. Мне нравится демонстрировать это, выбирая разные вина и испытывая реакции людей"*



Для сашими из лосося, Доминик Лапорт выбрал V&G Réserve Совиньон Блан и V&G Passeport Шабли. Сначала участники попробовали вина без еды, что бы воспринять и запомнить различия между винами: свежий и ароматичный Совиньон Блан с цитрусовыми нотами, конечно, полностью отличается от Шабли - 100% Шардоне - с его очень округлой и маслянистой структурой. При дегустации каждого вина с лососем, участники обнаружили различия : с Совиньон Блан, ароматичность цитрусовых ноток слегка покрывала вкус рыбы, в то время как с Шабли вкус рыбы жирная текстура рыбы подчеркивалась.
 С точки зрения "Предпочтений", участники разделились на 2 группы, точно так, как Доминик объявил изначально.

Для сочетания с Брилья-Саварен, Доминик выбрал V&G Passeport Вувре и V&G Passeport Розэ д'Анжу, два полу-сладких вина из долины Луары. Гости были удивлены этим выбором но очень хотели попробовать. Кроме того, большинство из них признались, что никогда не попробовал розовые вина с сыром. Сыр Брилья-Саварен сделан из коровьего молока и имеет кремовую текстуру и 75% жирности. Сочетание с обоими винами подчеркнуло эту сливочно-кремовую текстуру, Розэ д'Анжу сильнее чем Вувре подчеркивает легкую солоноватость сыра. Доминик объяснил, что жир, сахар и алкоголь являются частью одной группы, и именно поэтому кремовая текстура сыра идеально сочетается также со сладкими винами.





С тартаром из мяса буйвола, Доминик предложил V&G Réserve Каберне Совиньон и V&G Passerport Медок. V&G Каберне Совиньон выражается ароматами черной смородины с мягкими ванильными нотами, а V&G Passerport Медок, купаж Каберне Совиньон и Мерло, более насыщенный, обладает мощной танинной структурой. Тартар был приготовлен с соусом из масла, соли и перца. Сочетание с V&G Каберне Совиньон не влияет на вкус тартар, в то время как терпкость Медока балансирует и противопоставляется жирности тартар, усиливая вкус самого мяса.

Нет необходимости говорить, что дегустация сопровождалась увлеченной дискуссией. Не стесняйтесь создать свои собственные дегустационные эксперименты, предлагать два вина для одного блюда ... розовые вина с сыром ... выбор за вами!



Доминик Лапорт является Лучший сомелье Франции 2004 и большим любителем вина и гастрономии.

ЛЮДИ

Интервью с:



Фредерик Прувуае
Эксклюзивный Шеф-Повар Château Magnol

Вы всегда мечтали стать шеф-поваром?

Нет не совсем, это было в 1975 году, когда я получил подтверждение о том, что я был принят одновременно в Международную Школу Отельного Бизнеса Ле Туке в Париж Пляж, а также в "Школу Буль" (известную французскую школу изобразительного и ремесленного искусства) в Париже. В то время я был довольно неплохой дизайнер. И, наконец, я выбрал Школу Отельного Бизнеса, потому что на тот момент было больше возможностей найти работу, я ни разу не пожалел об этом.

Кто или что помогло Вам стать Шеф-поваром?

Когда мы были молодыми, мои братья и я часто были одни дома, так как мой отец занимался политикой, а моя мать следовала за ним, так что вопрос всегда стоял: кто будет готовить сегодня? В начале это был мой старший брат, но очень быстро я взял эту роль на себя.

Вы много путешествовали на круизных судах, прежде чем начать работать в B&G. Это было важно для Вас?

Да, я много путешествовал, когда был молодым. Это началось, когда я пошел во флот и плавал в течение 8 месяцев по Индийскому океану. Именно там меня захватила страсть путешествий. Когда я начал свою карьеру я регулярно переключался с суши на море и, когда был "на земле" чаще всего швартовался в Швейцарии и Великобритании. Я люблю открывать новые горизонты, новые культуры и новую пищу. Опыт работы на круизных судах и, конечно, опыт "кушать местную прищу", когда я был не на дежурстве, незабываем.

В чем сегодня Вы находите вдохновение?

Большую часть времени я нахужу вдохновение, когда я иду в ресторан или во время просмотра кулинарных шоу на ТВ. Вообще говоря мои (множество!) Книги Рецептов также являются отличным источником. Мне не нравится современная молекулярная кухня, я предпочитаю традиционную кухню.

Есть ли у Вас любимые ингредиенты, травы или специи?

Я действительно люблю готовить рыбу и соусы к рыбе. Мои любимые травы это базилик, среди всех специй я предпочитаю куркуму, тмин и "Piment d'Espelette" (перец из пиренейской деревни Espelette), но, конечно, я разумен с точки зрения количества 😊

Назовите один продукт, который всегда имеется в Вашем холодильнике?

Сыр! Я просто люблю сыр, но только качественные сыра.

Вы часто ходите в рестораны?

В прошлом я ходил очень мало, но только в 1 или 2-звездочных рестораны (Звезды гида Мишлен), где я получал свое вдохновение. В настоящий момент я стараюсь ходить чаще, но выбирать менее дорогие, но все еще очень хорошие рестораны.

А готовить дома? Какой Ваш любимый рецепт?

Ежедневным приготовлением пищи занимается моя супруга, но когда мы приглашаем друзей, то я на кухне хозяин.

У меня нет определенного любимого рецепта, но я должен признать, что я обожаю, Крем-Брюле собственного приготовления.

При создание рецепта Вы немедленно думаете о сочетании с вином?

Я всегда думаю о вине при создание рецепта и при работе с ингредиентами. Я всегда представляю себе наилучшее сочетание, но это не всегда легко.

Какое Ваше любимое вино (B&G)?

Я люблю Совиньон блан и B&G Сансера является, а если бы мне пришлось выбирать красное вино, то это Château Magnol.

Какие изменения произошли в Шато с момента Вашего прихода?

За многие годы Шато Маньоль стал настоящим сильным инструментом коммуникации и продвижения для винам Barton & Guestier, и это мне очень нравится. Кроме того, само здание, благодаря различным реставрационным работам, становится все более и более красивым, это дополнительный плюс к престижу Barton&Guestier в целом.

Что, по Вашему, было самым успешным в Вашей карьере?

Первую большую похвалу, которая мне запомнилась, я получил от г-на Пьера Эллиота Трюдо (Премьер-министр Канады): "Виртуозная работа", сказал он. Еще один комплимент был от г-н Бронфмана (владельца группы Seagram), после ужина с друзьями, он написал мне благодарственное письмо и поставил свою подпись в меню. А после этого, я получал многочисленные благодарности во время гастрономических туров, особенно в Сингапуре и Бангкоке.

Что стало для Вас самым большим разочарованием?

Всегда трудно угодить всем гостям при составлении единого меню, и я уверен, что иногда не всем гостям нравится то, что я приготовил. Мне хорошо запомнилось падение тарелок помнил на кухне, которое произвело много шума, в этот момент за столом были герцог Кентский и г-н Ален Жюппе (мэр г. Бордо). Они от души посмеялись, но я чувствовал себя плохо весь день.

Можете ли вы назвать некоторых известных шеф-поваров, которые гостили в Шато?

В 1992 году я имел честь встретиться с господином Аленом Пик (Alain Pic). В то время все журналисты писали об этом событие, так как Ален должен был стать приемником отца, но в конце концов, его сестра Анна-Софи взяла на себя управление ресторанами. Сегодня она процветает. В 1994 году я подготовил специальный ужин с Тум (Toum), знаменитым шеф-поваром из Таиланда. А в 1999 году во время Vinexpo, это был Поль Бокюз, которые приехали сюда. Он мой кумир, мой пример. По этому случаю, он подписал самую первую в моей жизни поваренную книгу (приобретенную годами ранее) и написанную им!

С чего началось Ваше увлечение старыми ресторанными картами?

Это была случайность. Я любил ходить по блошиным рынкам, там я и приобрел первый экспонат моей коллекции - меню 1910 года, а потом еще одно, 1890 года. В начале меня привлекал год выпуска и внешний вид самого меню, но позже я искал содержание самого меню, меня всегда это очень вдохновляет!

Вы можете увидеть некоторые фотографии старых меню по ссылке. [H](#)

В 1978 году Фредерик закончил кулинарный ВУЗ в Ле Туке на севере Франции. За свою долгую и успешную кулинарную карьеру он работал во многих престижных ресторанах мира: в Швейцарии - Volkshaus Hotel, на лазурном побережье Франции в «Oustau de Bauparière» (2 звезды гида Мишлен) с известным шеф-поваром Раимондом Тюилье, а так же в Лондоне в ресторане « La Gamin ».

В течение нескольких лет Фредерик совершенствовал свой талант на океанских лайнерах «Массалиа» и «Мермоз», а с 1984 года обосновался в Бордо, где работал в известном ресторане Отеля Софитель.

ПЛАНЫ

Назначьте встречу с Бартон и Гестье на следующих выставках:

- **20-25 Октября 2013 – TFWA – Cannes – Франция**
B&G contacts:
philippe.marion@barton-guestier.com –
marina.julien@barton-guestier.com
- **10-14 Февраля 2014 – Prodexpro – Москва - Россия**
B&G contact: Alexandra.vnukovskaya@barton-guestier.com
- **19 Марта 2014 – France Under One Roof – Лондон - Англия**
B&G contact: Ignacio.marcos@barton-guestier.com
- **23-25 Марта 2014 – Prowein – Дюсельдорф - Германия**
B&G contacts: philippe.marion@barton-guestier.com - Alexandra.vnukovskaya@barton-guestier.com
- **Март 2014 – TANG JIU HUI 2014 – Шенгду – Китай**
B&G contact: carlos.varela@barton-guestier.com.cn
- **6-10 Апрель 2014 – Duty Free Show of the Americas – Орландо - США**
B&G contacts: audrey.clos@barton-guestier.com – philippe.marion@barton-guestier.com
- **27-29 Мая 2014 – Vinexpo Hong Kong**
B&G contacts: carlos.varela@barton-guestier.com.cn – philippe.marion@barton-guestier.com



В&Г ИСТОРИЯ

История Barton & Guestier увлекательна и богата. Почти три века вин, этикеток, рынков, людей и увлечений ...

Ниже Вы найдете много интересных и необычных старинных ресторанных карт!

Приятного просмотра!

M E N U

Vapeur Eyriaud-des-Vergnes

14 Mai 1888

HORS - D'ŒUVRE

Timbales à la Montglas

Poisson de mer sauce ravigote

Filet à la Montmorency

CHAPONS DE BRESSE AU CRESSON

SALADE RUSSE

BONNE GLACÉE

M. Morel



MARTIN CALUPEL
ROBERT BOUTIER



Potage Printanier
Mors-d'Œuvre variés
Tranche de foie gras truffé
Lamproie Bordelaise au vin vieux
Ris de Veau aux Petits Pois
Cœur de Filet mignon sur canapé
Purée de Champignons

Salade Russe

Bombe glacée

Desserts

CAFÉ · LIQUEURS

VINS

St-Emilion rouge et Graves St-Emilion sur table

Château Lucas 1924

Château Trimoulet..... 1923

Château Pavie..... 1919

MOUSSEUX

**SYNDICAT DU COMMERCE
DE LA MORUE**

HOSTELLERIE DE PLAISANCE

SAINT-EMILION

8 Juin 1929.



FRANCE TOUJOURS

MENU

Potage Royal
 Langouste Bellevue
 Poularde de Bresse
 Paté de Foie gras truffé
du Périgord
 Salade Mimosa
 Fromages
 COUPE DE FRUITS AU KIRSCH
 PLOMBIÈRE
 FRUITS
 CAFÉ

VINS
 Vin du Rhin
 Châteauneuf du Pape
 Champagne
 LIQUEURS

330 R. I

L' CABON

DINER DU 24 NOVEMBRE 1939



Jean-Baptiste Oudry (1686-1755)

Musée du Louvre

Palais de l'Élysée

Dîner

offert en l'honneur de

Son Excellence Monsieur Leonide I. Brejnev
Secrétaire Général du Comité Central
du Parti Communiste de l'Union Soviétique
Président du Praesidium du Soviet Suprême de l'U.R.S.S.

par

Monsieur le Président de la République
et
Madame Valéry Giscard d'Estaing

Mardi 21 Juin 1977

Foie gras glacé à l'essence de truffes

Navarin de homard aux légumes de printemps

Selle des Alpilles farcie à la Duxelle

Gâteau de choux-fleurs Mont d'Or

Salade panachée

Nougatine glacée à la fraise, coulis de fraise des bois

Château Suduiraut 1967

Chablis 1^{er} Cru 1975

Château Gruaud-Larose 1964

Taittinger Comtes de Champagne 1970

*l'Orchestre à Cordes
de la Garde Républicaine de Paris*

dirigé par

le Lieutenant-Colonel Bentry

interprétera pendant le concert

<i>2^e Symphonie</i>	<i>Ch. H. Blainville</i>
<i>Sonate opus 38 pour cordes</i>	<i>Bodin de Boisvertier</i>
<i>3^e Symphonie en Sol Majeur</i>	<i>Allinoni</i>
<i>Suite en Ut Majeur</i>	<i>Sully</i>
<i>Nocturnes</i>	<i>Glogouzeux</i>
<i>Les Indes Galantes</i>	<i>Rouveau</i>
<i>Symphonie "alla rustica"</i>	<i>Vivaldi</i>
<i>Suite de pièces</i>	<i>Marchand</i>

Lavis brun, avec rebuts de gouache blanche, sur papier bleu. H. 0,194; L. 0,231.

Le dessin fait partie d'un recueil de vingt-sept paysages d'Oudry, donné au Musée en 1930.
Le frontispice de cette suite, qui marque les débuts de l'aérien dans le paysage, porte de sa main :
« Livre de dessin d'après nature et de genys » et la date « 1754 ».



CHATEAU MAGNOL

June 21st, 1993



Barton & Guestier
depuis 1725

*In 1725, THOMAS BARTON AND DANIEL GUESTIER SAILED AWAY ABOARD
THE "GRANDE NAVÉE" TO CONQUER THE WORLD. TODAY, 268 YEARS LATER,
BARTON & GUESTIER IS REPRESENTED IN 125 COUNTRIES.*

*WE INVITE YOU TONIGHT TO JOIN US ON A FABULOUS CRUISE IN THE WORLD OF GASTRONOMY.
LET US BE YOUR GUIDE AMONG THE TABLES FROM NORTH AMERICA,
LATIN AMERICA AND THE MYSTERIOUS ORIENT WHERE YOU WILL DISCOVER, FOR EACH DISH,
A WINE FROM BARTON & GUESTIER AS ITS PERFECT COMPANION.
3 GUEST CHEFS HAVE FLOWN IN AND ARE HERE TONIGHT
TO PRESENT YOU SOME OF THEIR SPECIALITIES.*

Chef Christopher Gross

CHRISTOPHER'S

Phoenix Arizona

In 1989, Christopher was named one of America's 10 Best New Chefs
by Food and Wine Magazine.

In 1988, he was the only Chef from Arizona to compete in the Bocuse d'Or Competition
in Chicago. He is also co-founder of "Toque Blanche",
an international association for Chefs.

Chef Ho Pui Yung

SPRING MOON RESTAURANT - THE PENINSULA HOTEL

Hong Kong

Located in the Heart of the Hong Kong Business Center, this Palace belongs to the prestigious
chain "The Leading Hotels of the World". Its Chinese Restaurant, the Spring Moon is a
modern reflection of Hong Kong's creativity and culture.

Chef Armando Silva Pacheco

RESTAURANT DE ANDREA

Mexico

The Andrea family has owned Hotels and Restaurants for 3 generations. Armando Silva
presently runs the gastronomic restaurant in downtown Mexico
and is also responsible for a Culinary school.

Follow us in the "EUROPE OF CHEESE".

***Jean d'Als "Fromager-Affineur"** has selected the best cheeses
from France and Europe and has aged them in natural caves
before presenting them to you tonight.*

End your gastronomic peregrinations with a touch of sweetness.
Chef Frédéric Prouvoveur from Château Magnol will help you in sampling
some succulent preparations, among them
the famous "Canelés de Bordeaux" and the "Macarons de Saint-Émilion".

*The preparation of the dishes and the service organisation are carried out by the students
and the teachers of the Culinary and Hospitality School of Science (Bordeaux).
Proviseur: Monsieur Prosper - Chef de Travaux: Madame Bourillon.*

With the collaboration of Denis Franc "Parillon des Boulevards" and Aliénor Aquitaine.

*In partnership with **AIR FRANCE** *

M E N U

UNITED STATES OF AMERICA

MINI TUNA HAMBURGER
CHRISTOPHER'S ARIZONA SAGEWOOD-SMOKED SALMON
HICKORY-SMOKED SQUAB WITH MISSOURI SORGHUM

ASIA

China:
STEAMED SUI MAI
PAN-FRIED LOQUAT BEAN CURD
MINCED BEEF CAKE WITH GINGER AND GREEN ONIONS
SAUTEED SLICED PORK WITH CARROT
AND BLACK MUSHROOMS

INDONESIA:
BEEF BROCHETTES SATAY

INDOCHINA:
SPRING ROLLS

INDIA:
LAMB CURRY

LATIN AMERICA

MEXICO:
MOLE FROM NICO
STEW OF HUACHINANGO
CORNISH HEN QUEEN XOTCHIL
GUACAMOLE

ARGENTINA:
PORK FEIJODA

CARIBBEAN ISLANDS:
MARINATED SEA BREAM FILETS WITH COCONUT MILK

EUROPE OF CHEESES

BROCHETTE OF FRESH FRUITS
MARMELADE "VIEUX GARÇONS"
SAINT-EMILION MACAROONS
CANELES OF BORDEAUX

V I N S

White Wines

1725 de BARTON & GUESTIER
GRAVES TRADITION
SAUTERNES TRADITION
CHABLIS
MACON-VILLAGES
SANCERRE
VOLVRAÏ

Red Wines

FONSET-LACOUR BORDEAUX
ROSE D'ANJOU

Red Wines

1725 de BARTON & GUESTIER
MEDOC
MARGAUX TRADITION
SAINT-JULIEN TRADITION
CHATEAU MAGNOLE
SAINT-LORIS BLEU/ROUGE
CHATEAUNEUF DU-PAPE