

SCÈNE LA PRESSE SCHEDULE

As of March 17, may be modified without prior notice.

The *Scène La Presse* offers a schedule of interesting presentations on various subjects. Because seats are limited, we ask that you please register 30 minutes prior to the presentation at the entrance of *Scène LA PRESSE*.

THURSDAY

16h00 Sommellerie moléculaire et redéfinition de la place du vin avec la cuisine du XXI^e siècle

François Chartier, sommelier, auteur et chroniqueur *Vins & Mets au quotidien* La Presse

. Actuellement à rechercher les particules alimentaires des aliments, avec l'aide de biologistes québécois et européens, en tentant de cartographier les principes actifs des ingrédients de liaison, François Chartier exposera sa théorie et ses plus récentes découvertes. De retour de Barcelone et de Bordeaux, où il était du 8 au 16 mars, pour des rencontres exploratoires avec l'équipe du restaurant elBulli, et avec l'oenologue bordelais Pascal Chatonnet, du laboratoire Excell, ainsi que pour animer une conférence sur ses recherches, dans le cadre du salon barcelonais Alimentaria, il partagera quelques unes de ses nouvelles pistes harmoniques. Un rendez-vous à ne pas manquer pour tous les chefs, cuisiniers, restaurateurs, vignerons, sommeliers et amateurs ! www.francoischartier.ca
Exceptionnellement durée 45 minutes.

17h30 Madame Clicquot-Ponsardin, 1^{ère} femme d'affaire dans l'univers du vin... en champagne

Guénaél Revel, auteur du livre *Vins mousseux et champagnes, les 500 meilleurs effervescents du monde entier* et de *Couleur Champagne*.

. La vie et l'oeuvre de Barbe-Nicole Ponsardin, veuve à 28 ans, qui a su positionner sa maison de champagne parmi les plus grandes marques de vins dans le monde au XIX^e siècle. Guénaél Revel contera brièvement le destin d'exception de cette femme courageuse et entreprenante.

Une séance de signature suivra au Coin des *connaisseurs* Renaud-Bray au stand n° 632.

18h30 Les vins d'Italie

Jacques Orhon, maître sommelier, professeur et fondateur de l'Association canadienne des sommeliers professionnels. Conférencier, expert en dégustation et globe-trotter du vin, il parcourt depuis plus de trente ans les vignobles du monde. Il collabore régulièrement à des émissions de télévision et écrit pour de nombreux magazines. Membre du Collège des ambassadeurs du Vin au

Québec, il a publié plusieurs livres aux Éditions de l'Homme, dont *Le nouveau guide des vins d'Italie*.

Une séance de signature suivra au Coin des connaisseurs Renaud-Bray au stand n° 632.

19h30 La Sicile et la Californie : Un art de vivre

Janine Saine, journaliste et auteure de *La Sicile : Un art de vivre en 50 recettes*, récipiendaire du prix pour le meilleur livre sur la cuisine italienne du *World Cookbook Fair Awards* en 2001 et de *Wineries de Californie : Un art de vivre en 50 recettes*, récipiendaire du prix *Best Wine Photography for Books in English* du *Gourmand World Cookbook Awards* en 2004.

Une séance de signature suivra au Coin des connaisseurs Renaud-Bray au stand n° 632.

20h30 Comment vivre « Slow Food » au quotidien ?

Françoise Kayler, ex-journaliste à La Presse, porte-parole de Slow Food au Québec

FRIDAY

14h30 Les vins de Nouvelle-Zélande

Jacques Orhon, maître sommelier, professeur et fondateur de l'Association canadienne des sommeliers professionnels. Conférencier, expert en dégustation et globe-trotter du vin, il parcourt depuis plus de trente ans les vignobles du monde. Il collabore régulièrement à des émissions de télévision et écrit pour de nombreux magazines. Membre du Collège des ambassadeurs du Vin au Québec, il a publié plusieurs livres aux Éditions de l'Homme, dont *Les vins du Nouveau Monde, tome 1*.

Une séance de signature suivra au Coin des connaisseurs Renaud-Bray au stand n° 632.

15h30 Jean-Rémy Moët, le visionnaire du champagne

Guénaël Revel, auteur du livre *Vins mousseux et champagnes, les 500 meilleurs effervescents du monde entier* et de *Couleur Champagne*.

. Le portrait de Jean-Rémy Moët, dont le nom est devenu le symbole d'une région, grâce à son talent de négociant et d'homme politique. Deux siècles après sa rencontre avec Napoléon 1^{er}, sa maison Moët & Chandon est toujours la plus grande marque de champagne dans le monde. Guénaël Revel contera brièvement la vie de cet homme qui a sauvé le village d'Épernay.

Une séance de signature suivra au Coin des connaisseurs Renaud-Bray au stand n° 632.

16h30 Les vins bio

Pascal Patron, auteur du *Guide des vins bio*

. Désormais les vins bio font de plus en plus parler d'eux et attisent la curiosité. Ils cessent d'être marginaux et sortent du chai ! Ils s'affirment, s'affichent !! Face aux idées reçues, Pascal Patron se propose de vous expliquer ce qu'est un vin bio même si à proprement parler, c'est un abus de langage.

Une séance de signature suivra au Coin des connaisseurs Renaud-Bray au stand n° 632.

17h30 Les liquoreux

Jean Beaudin, pour les Vins de France

18h30 Les Vins d'Afrique du Sud

Alex Dale, Winery of Good Hope
. Venez pour un aperçu des Vins d'Afrique du Sud. Le meilleur des deux mondes !

19h30 La vraie nature des québécois

Raymond Chalifoux, sommelier conseil, formateur et chroniqueur
« *Le grand vin, une fois, c'est euphorisant.
Le bon vin, chaque jour, c'est bonheuristic.* » (R.C.)

SATURDAY

13h30 La vraie nature des québécois

Raymond Chalifoux, sommelier conseil, formateur et chroniqueur
« *Le grand vin, une fois, c'est euphorisant.
Le bon vin, chaque jour, c'est bonheuristic.* » (R.C.)

14h30 L'approche Slow Food : une réalité bien québécoise...

Françoise Kayler, ex-journaliste à La Presse, porte-parole de Slow Food au Québec

15h30 Les tendances du marché français

Jean Beaudin, pour les Vins de France

16h30 Les vins bio

Pascal Patron, auteur du *Guide des vins bio*
. Désormais les vins bio font de plus en plus parler d'eux et attirent la curiosité. Ils cessent d'être marginaux et sortent du chapeau ! Ils s'affirment, s'affichent !! Face aux idées reçues, Pascal Patron se propose de vous expliquer ce qu'est un vin bio même si à proprement parler, c'est un abus de langage.
Une séance de signature suivra au Coin des connaisseurs Renaud-Bray au stand n° 632.

18h30 Cidre de glace et fromages du Québec : un nouvel accord mets et vin

François Pouliot et Steve Beauséjour pour la Face cachée de la pomme
Démontrer le potentiel des accords cidres de glace et fromages

19h30 Le clos en Champagne, réalité et marketing.

Guénaël Revel, auteur du livre *Vins mousseux et champagnes, les 500 meilleurs effervescents du monde entier* et de *Couleur Champagne*.
. Si la notion de clos en Bourgogne est fondée, celle qui existe en Champagne est moins pertinente. Guénaël Revel fait donc le tour des parcelles rares, des cuvées de champagne qui portent un nom de clos pour mieux les démystifier, au travers des marques à qui elles appartiennent.
Une séance de signature suivra au Coin des connaisseurs Renaud-Bray au stand n° 632.

SUNDAY

12h30 Un accord gustatif surprenant : Torchon et cidre de glace

Élisé François, Aux Champs d'Élisé

13h30 Cidre de glace et fromages du Québec : un nouvel accord mets et vin

François Pouliot et Steve Beauséjour pour la Face cachée de la pomme
. Démontrer le potentiel des accords cidres de glace et fromages

14h30 Les vins bio

Pascal Patron, auteur du *Guide des vins bio*

. Désormais les vins bio font de plus en plus parler d'eux et attisent la curiosité.

Ils cessent d'être marginaux et sortent du chai ! Ils s'affirment, s'affichent !! Face aux idées reçues, Pascal Patron se propose de vous expliquer ce qu'est un vin bio même si à proprement parler, c'est un abus de langage.

Une séance de signature suivra au Coin des connaisseurs Renaud-Bray au stand n° 632.

