

PIERRE-LUC CLOUTIER

VOYAGES ▾

PLAISIRS DE LA VIE ▾

PHOTOS

COLLABOS ▾

Rdv le jour même

|| alertedebouchagedegouts.com

Toilette drain évier bouché bloqué Satisfaction et travail garantie

Manger et boire la région de la Dordogne au Sofitel. Miam.


Pierre-Luc Cloutier - Blogueur, chroniqueur, et ex-Vacancier Transat. | juin 6, 2014

Avoir su qu'autant de savoureuses bouteilles de vin me seraient présentées lors du « déjeuner-conférence » organisé par [les régions du Périgord et de la Dordogne](#), en France, je n'aurais rien prévu à mon agenda passé 14h. Ouf... J'avais la tête qui tournait devant mon ordi en sortant de là!



Le chef Alain Gardillou, chef étoilé de l'hôtel [Le Moulin du Roc](#) était au *Sofitel* pour recevoir la presse touristique, et plusieurs partenaires d'affaires, dans un lunch savoureux mettant en vedette les produits de la Dordogne. Le sommelier [Jacques Orhon](#) nous a fait découvrir des vins de la région de Bergerac, qu'il qualifie d'excellents vins au niveau du rapport qualité-prix, qui sont malheureusement dans l'ombre des Beaujolais.

FACEBOOK

**Pierre-Luc Cloutier**

J'aime 639

**Pierre-Luc Cloutier**

19 min ·

Un billet qui donne faim. Et soif.



Manger et boire la région de la Dordogne au Sofitel. Miam.

Module social Facebook

PUBLICITÉS

SAQ: rapport qualité-prix

 chacunsonvin.com

Les meilleures aubaines à votre SAQ De nouvelles aubaines chaque mois

Hôtel pas cher Jakarta

GoVoyages.com

Réservez maintenant, payez pendant votre séjour

16,99 €



Alors qu'on sirote un verre de Château Tour des Gendres Cuvée de Conti 2012 (coup de coeur – [18.05\\$ à la SAQ](#)), on nous présente la première entrée. Velouté de châtaignes et pétales de maïs à l'ail.

Air France Promotion

 airfrance.ca

Profitez des prix légers Air France
Réservez votre billet en ligne !

À VOIR



VIDÉO: Une virée en Toscane



VIDÉO: Arbre-en-arbre à Antigua



En coulisses de Yamaska: 2e rendez-vous



Yellowknife: des photos de ma première journée



Aurora Village, les aurores du Nord

ARTICLES LES PLUS COMMENTÉS





Deuxième entrée: Raviolis de radis long et crabe mariné à l'huile de noix et piment d'Espelette. Bonheur dans la bouche.



AIR MILES pour des voyages pas chers



21 choses à savoir sur Montréal expliquées aux banlieusards



5 personnes gossantes qu'on masque sur Facebook



Pourquoi j'ai passé la semaine à refuser des invitations



Médias sociaux et politique : les pièges à éviter



Niveau vin, on enchaîne avec le [Château Calabre, Montravel sec 2012](#). Moins sauvignon blanc que le précédent. Je suis FOU des sauvignons blancs, donc la première bouteille était plus dans ma pastille.



Savoureuse tourtière de ris de veau, foie gras (!!!!!) et truffe du Périgord, jus de porto. OMG.



Puisqu'il faut bien boire avec cette merveille, on passe au rouge. Deuxième coup de coeur du jour pour le Château Tour des Gendres – Gloire de mon père (j'aime le nom!) 2010 ([22.65\\$ à la SAQ](#)). Très foncé, comme je les aime, assemblage de cabernet sauvignon, merlot et malbec. Que du bon!



Très français.. on passe aux fromages « Chaumes » avec gelée de Monbazillac. On revient au vin blanc (pas dans nos habitudes de revenir au blanc après le rouge... mais pas mauvais du tout!).
[Château Cluzeau, Bergerac sec 2011.](#)

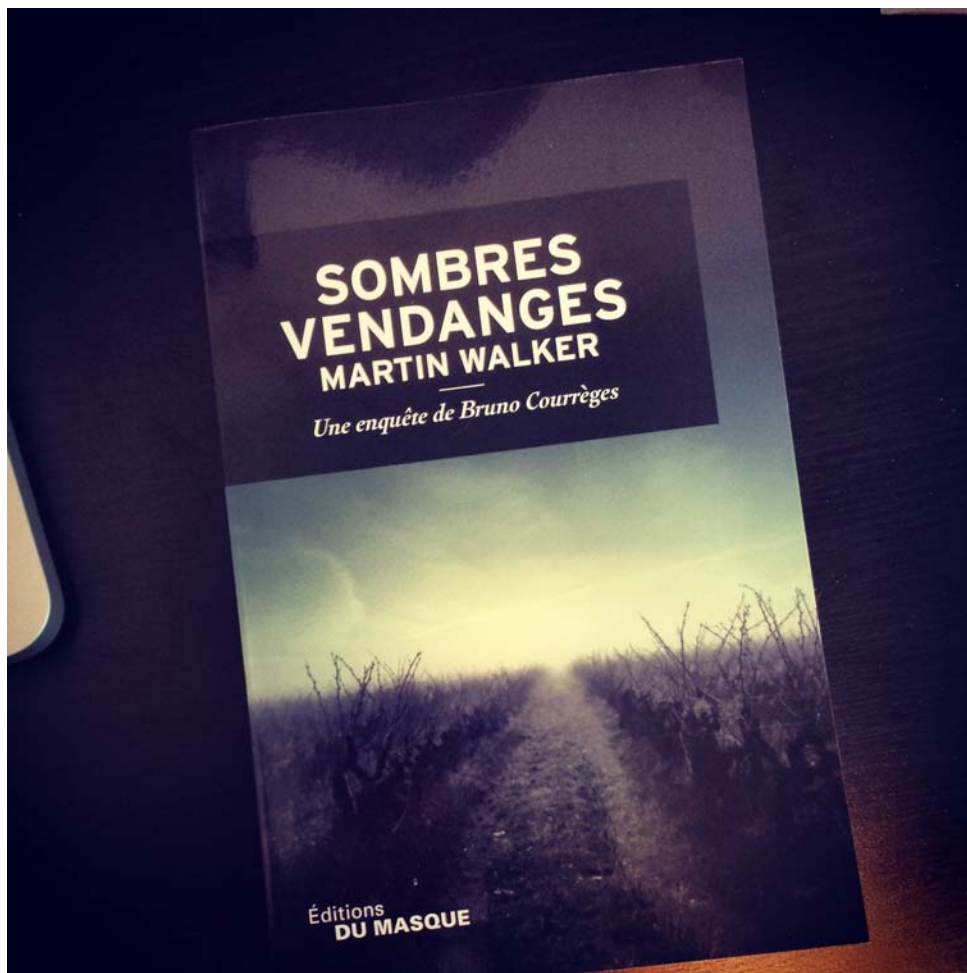


Dessert: Tarte soufflée au citron vert, fraises et sorbet au citron vert. Et pourquoi ne pas prendre un peu de vin avec ça?!?!? Vin dessert: Domaine de l'Ancienne Cure Jour de Fruit, Monbazillac 2011 (non-disponible à la SAQ). Sucré et délicieux!



Suggestion lecture!

L'auteur écossais et AMOUREUX de la Dordogne, Martin Walker, était convié à ce « déjeuner-conférence ». Il a vendu des millions de copies de ses romans traduits en plusieurs langues, dont [*Sombres vendanges*](#).



Ça se lit bien avec un verre de vin, non?



J'aime 5

À VOIR



BOUFFE /

Le Vertige: resto sur Duluth



CONSOMMATION /

Le vélo électrique VELEC X2 : mieux qu'un scooter

EUROPE /

PHOTOS: Zürich Ouest, quartier en effervescence en Suisse



LAISSER UN COMMENTAIRE

 NOM COURRIEL SITE WEB

PUBLIER

^
EN HAUT

© Pierre-Luc Cloutier 2014

Powered by WordPress • Themify WordPress Themes