

VIN. En marge du salon Vinexpo, la Winery Philippe Raoux propose des animations spécifiques destinées aux professionnels et au grand public

## La Winery profite de Vinexpo

La Winery d'Arsac souhaite surfer sur la vague de Vinexpo pour attirer le visiteur, et donc le chaland. A cette fin, l'établissement de Philippe Raoux met en place un programme d'animations spécifiques, calées sur les dates du salon. « Vinexpo draine tellement de monde qu'il était important pour un nouveau lieu de vie autour du vin comme le nôtre d'être présent », témoigne Sylvie Lépinay, chargée de communication. L'objectif est double : capter la clientèle de professionnels qui circule de château en château et séduire le grand public passant par l'ancienne route nationale.

Ouverte depuis la mi-mars, la Winery, après un démarrage assez calme, commence à trouver son rythme de croisière. « En semaine, on accueille entre 200 et 300 clients par jour et on peut grimper jusqu'à 2 000 personnes certains week-ends. En revanche, le panier moyen par client est moins important que prévu. On l'estime à 50 euros alors qu'on tablait sur une dépense moyenne de 80 euros par client. En même temps, ceux qui font le signe œnologique et repartent avec une bouteille n'achètent pas sur un malentendu. Quand la qualité est au rendez-vous, les gens reviennent tôt ou tard. Il faut laisser s'installer un climat de confiance. »

Avant d'amorcer le virage estival, Vinexpo doit permettre d'entrer dans le vif du sujet. Les animations débutent dès cet après-midi, 16 heures, par un cours de gastronomie. Olivier Garnier, chef du Wy, le restaurant de la Winery, sera à la baguette pour oser un surprenant accord foie gras-sangria. Avant de tenter l'aventure Raoux, il a exercé ses talents dans les cuisines du Crillon à Paris et du Relais de Margaux. Attention, le cours est payant (50 euros par personne pour deux heures) et le nombre de places limité.



Animations et dégustations sont proposées à partir d'aujourd'hui  
PHOTO ALEXANDRE SIOC'HAN DE KERSABIEC

**Concert dimanche.** Dimanche, vous partirez à la découverte (gratuite) du domaine Aldo Conterno, propriété familiale piémontaise. A cette occasion, Franco Conterno présentera le Dolcetto Il Masante 2005 et la cuvée Quartetto 2003, issue de l'assemblage de quatre cépages. Noémie Brosset (piano-chant) et Anthony Guiraud (guitare) se produiront en concert à partir de 16 heures. Le duo revisitera le répertoire français et le jazz américain.

Le début de semaine prochaine sera à l'image du week-end : animé. Lundi et mardi, sept châteaux signés Olivier Dauga seront mis à l'honneur. Parmi eux, deux crus médocains : le château Sérilhan (Saint-Estèphe) et le château Caronne Saint-Gemme (Haut-Médoc). Mardi soir, l'association Cepdivin enchaînera par une projection-débat sur le thème : quel avenir pour le terroir sur la planète du vin ? Le film « Les voix du terroir », récompensé du Cep d'or au festival OEnovidéo 2007, servira de support à la discussion. Diplômés d'œnologie, Etienne Besancenot et Florent Girou ont parcouru le monde, de mars à décembre 2005, à la recherche de la notion de terroir. Cinq mois de tournage, six pays visités et 160 personnes rencontrées nourrissent la matière de leur enquête. Les deux réalisateurs défendront leur thèse aux côtés de Stéphane Deroncourt, vigneron consultant, Joël Dupas, vigneron et philosophe et Jean-Claude Hinnewinkel, directeur du CERVIN à l'université Michel de Montaigne-Bordeaux 3. La soirée s'achèvera par une dégustation de vins chiliens et néo-zélandais. Enfin, la Maison Lanson proposera mercredi 20 juin une journée de dégustation autour de ses champagnes. A consommer bien sûr avec modération.

Sud Ouest, Edition du Médoc, 16/06/07.

En ligne : [http://www.sudouest.com/170607/vil\\_gir\\_medoc.asp?Article=160607a90085.xml](http://www.sudouest.com/170607/vil_gir_medoc.asp?Article=160607a90085.xml).  
Page consultée le 17/06/07.

Cet article est extrait du site [www.sudouest.com](http://www.sudouest.com).

Droits de reproduction et de diffusion réservés.

Copyright Sud Ouest 2003. Usage strictement personnel.