

Beau succès pour la première soirée à La Michelle



Des vins nouveaux et déjà deux médailles pour la cave. Dans le local des cuves, le duo Alcaz. René Bergès est censé avoir pris sa retraite, mais, a eu grand plaisir à relever le défi de réaliser un repas à base de produits locaux en accord avec les vins de Jean-François. / PHOTOS E.P.

Pour leur première soirée organisée dans les chais du domaine La Michelle, Jean-François et Nelly Margier ont reçu 110 convives. "J'ai voulu partager avec vous l'aboutissement d'une aventure de deux ans, qui m'a permis de réaliser cette cave, et c'est l'occasion pour moi de vous remercier de votre soutien et de

vos confiance. D'autres soirées seront proposées pendant tout l'été, avec des thèmes différents. Aujourd'hui, c'est René Bergès, de la Table de Beaurecueil, qui a concocté le menu, autour de nos vins", a indiqué le producteur.

Chacun a donc reçu un plateau confectionné à base de produits régionaux de saison, ac-

compagnés de vins du domaine, et s'en est délecté, installé en plein air autour de caisses faisant office de tables; au menu, tomate crue farcie de brandade, aubergine confite avec une mousseline provençale au coulis de tomate, hure de bœuf braisé au chutney de figues et fromage de chèvre de Meyreuil.

Dans le local des cuves transformé en salle de spectacle, le duo Alcaz, baladins des temps modernes, a interprété des chansons d'amour de leur composition ou d'auteurs connus. Le dessert, un gâteau au chocolat et fruits rouges, a été servi à la fin de leur prestation.

Élisabeth PERCHE