

Pétillants Naturels



Lancement du cycle "**Pétillants Naturels**" à la Villa Rabelais.
Une série de soirées-dégustation qui mettront en lumière la richesse et la diversité des pétillants naturels à travers diverses régions françaises et internationales.

Programme des soirées :

- Jeudi **6 février** : **Les pétillants naturels en Auvergne-Rhône-Alpes**
- Jeudi **6 mars** : **Les pétillants naturels en Bretagne et Normandie**
- Jeudi **3 avril** : **Les pétillants naturels en Lorraine et dans le Nord**
- Jeudi **15 mai** : **Les pétillants naturels du centre de la France**
- Jeudi **5 juin** : **Les pétillants naturels d'ailleurs**

Intervenante : Julie JOYEZ
(organisatrice d'événements autour du patrimoine alimentaire)



Villa Rabelais,
116 bd Béranger 37000 Tours

Tarifs

Plein : 25€

Réduit* : 10€

*étudiants et bénéficiaires des minima sociaux

6 février 18h30-20h - Les pétillants naturels en Auvergne-Rhône-Alpes

Une invitation à la curiosité : Clairette de Die, Cerdon du Bugey... sont autant d'appellations méconnues ou parfois sous-estimées, mais à (re)découvrir. Et d'ailleurs on produit aussi beaucoup d'autres types de pétillants naturels dans la région !

6 mars 18h30-20h - Les pétillants naturels en Bretagne et Normandie

Dès que l'on pense au grand Ouest, il nous vient des arômes de beurre salé caramélisé mais aussi ceux de la pomme ou de la poire fermentée ! Une escapade au pays des cidres et des poirés, que l'on trouve parfois même en Appellation d'origine contrôlée.

3 avril 18h30-20h - Les pétillants naturels en Lorraine et dans le Nord

Tandis que certains s'amuse à faire pétiller le miel ou la mirabelle de Lorraine avec d'autres fruits, d'autres taquent la pomme de l'Avesnois. Et paf, ça fait des bulles du grand Nord !

15 mai 18h30-20h - Les pétillants naturels du centre de la France

Des bords de Loire au Poitou, fruits et végétaux inspirent productrices et producteurs, qui les travaillent avec passion. Des boissons pétillantes à la teneur en alcool parfois proche de zéro, avec la limonade de sureau par exemple.

5 juin 18h30-20h - Les pétillants naturels d'ailleurs

Les "pét'nat" sont devenus un phénomène mondial en quelques années : des États-Unis à la Géorgie, en passant par l'Afrique du Sud, on découvrira que la méthode ancestrale est aussi un mode de production qui enthousiasme la scène internationale.

Intervenante : Julie JOYEZ

(organisatrice d'événements autour du patrimoine alimentaire)

La méthode ancestrale consiste à mettre en bouteille un liquide qui n'a pas terminé sa fermentation.

Celle-ci arrivant à son terme, le gaz ainsi produit reste à l'intérieur du contenant et crée des bulles naturellement, sans ajout de levures. C'est la façon la plus ancienne d'obtenir une boisson effervescente, elle ne requiert que de l'attention et de la précision pour mettre en bouteille le jus au moment le plus adéquat. "Qui l'eût cru ?" propose un voyage-dégustation au pays de la méthode ancestrale en cinq escales.

Inscription et règlement : julie.joyez@gmail.com

obligatoire