

# Le coin de l'épicurien

Actualités, agenda des sorties et bons plans passés en revue

## GASTRONOMIE

### La Tavalota d'Ascona

Le samedi 6 janvier 2024, Ascona organise une grande Tavolata le long de la Piazza G. Motta, où la raclette sera légion. Une animation musicale, un bar à vin et un marché culinaire seront également au rendez-vous.

► [www.amascona.ch/eventi](http://www.amascona.ch/eventi)

### Quinzaine de restauration IGP

Du 3 au 18 février 2024, la Quinzaine IGP célèbre sa troisième édition. Pour l'occasion, le public peut apprécier des spécialités IGP accompagnées de vins suisses. Ainsi, les restaurateurs engagés font découvrir l'étendue du patrimoine culinaire national. La marque IGP garantit l'origine suisse de la



matière première et un savoir-faire régional ancestral. Saucisson vaudois IGP, Viande séchée du Valais IGP ou encore Saucisse à rôtir de Saint-Gall IGP sont quelques-unes des spécialités à savourer dans les restaurants participants.

► [www.igpgastrowochen.ch/fr](http://www.igpgastrowochen.ch/fr)



## VIN ET VIGNERON

### Nouveauté chez Bolle

La Maison Bolle, à Morges, dévoile sa nouvelle étoile, Monoceros. Une cuvée rouge en édition limitée de l'excellent millésime 2020. Cet assemblage est inspiré par la constellation de Monoceros (La Licorne) qui illumine le ciel nocturne. Avec l'élaboration de ce cru élevé en barrique durant vingt mois, constitué de Gamaret, Galotta et Divico en Vaud AOC, l'équipe de la Maison Bolle sous la direction de Jean-François Crausaz, cherche à illuminer les papilles des dégustateurs. Les notes de dégustation : robe d'un rouge profond, bouquet de prunes sauvages et note iodée, puis arômes épicés. Une bouche dense et fruitée avec une trame tannique ferme, sur une texture soyeuse. Un cru de haute volée.



Série limitée à 999 bouteilles, présentées en coffret individuel, à CHF 67.-. Disponible à l'œnothèque La Licorne à Morges et en ligne.  
► [www.bolle.ch](http://www.bolle.ch)

### Consécration pour la Cuvée Louis-Edouard Mauler

Après avoir remporté de nombreuses distinctions, dont le 1<sup>er</sup> rang au Grand Prix du Vin Suisse dans la catégorie « Vins mousseux » avec le millésime 2014, la Maison Mauler obtient de nouvelles consécration pour sa cuvée phare, avec le digne successeur estampillé du millésime 2016. Ainsi, la Cuvée Louis-Edouard Mauler Brut 2016 s'est vu attribuer la distinction suprême de « Meilleur Effervescent » au Mondial des Pinots 2023 et se distingue avec des médailles d'or au Mondial de Bruxelles 2023 et à la Sélection neuchâteloise 2023. Cette cuvée est issue exclusivement du cépage pinot noir, de vignes neuchâteloises. Élaborée selon la méthode traditionnelle, la Cuvée Louis-Edouard Mauler présente un nez subtil de fruits secs et de brioche



toastée. En bouche, la bulle est fine et élégante, expressive et puissante. Parfait compagnon pour des mets de fêtes et des apéritifs d'exception. Disponible en ligne au prix de CHF 39.50/bouteille.

► [www.mauler.ch](http://www.mauler.ch)

### Les vins vaudois en offre de fête

Pour les fêtes, les vins vaudois mettent les petits plats dans les grands en proposant des offres spéciales et des coffrets découverts. Pour tout achat dès 3 bouteilles un bon de CHF 20.- est offert, et pour 6 bouteilles le bon est de CHF 50.-, à faire valoir sur un prochain achat ou à offrir. Cette promotion dure jusqu'au 31 décembre, et elle s'applique également sur les deux coffrets. Pour les amateurs de bulles, trois bouteilles sont sélectionnées dans un coffret pour faire pétiller les fêtes. Pour accorder les crus aux plats, on choisira le coffret regroupant deux bouteilles de vin blanc, deux rouges, un vin doux et un mousseux. À commander sur la vintothèque en ligne 100 % vaudoise.

► [www.vaudvins.ch/fetes](http://www.vaudvins.ch/fetes)

