

Paris, le 6 septembre 2010,

L'Union des Côtes de Bordeaux multiplie les opérations promotion en Chine, un marché stratégique dans sa conquête de l'international

En 2004, l'Union des Côtes de Bordeaux et le chef Jean-Pierre Xiradakis du restaurant *La Tupina* décident de s'associer pour valoriser les vins des Côtes de Bordeaux et la cuisine du sud-ouest à l'international. Aujourd'hui, ce sont 24 chefs prometteurs, futurs ambassadeurs des vins des Côtes de Bordeaux, qui ont été intronisés à travers le monde. L'axe promotion et formation reste un enjeu important sur les marchés stratégiques à l'instar de la Chine où **un partenariat exceptionnel avec les frères Pourcel vient de débiter au restaurant événementiel 6^{ème} Sens dans le Pavillon France de l'exposition universelle de Shanghai.**



Jean-Pierre Xiradakis, restaurant *La Tupina*,
et Jacques Pourcel.

Objectif Chine !

Etant donné la croissance des importations de vins de Bordeaux sur le marché asiatique, l'Union des Côtes de Bordeaux, en collaboration avec *La Tupina*, a décidé de mener **deux actions en Chine** à la rentrée sur le thème de la gastronomie.

Le 7 septembre 2010, dans le cadre de l'ouverture d'une école de sommellerie dans le Lycée hôtelier de **Wuhan**, l'Union des Côtes de Bordeaux proposera à une cinquantaine d'étudiants des **ateliers dégustation/formation réalisés sur la thématique des vins de Côtes de Bordeaux et la cuisine du sud-ouest**. Un moyen unique de toucher de jeunes sommeliers en devenir, futurs prescripteurs des vins des Côtes de Bordeaux.

Du 6 au 13 septembre, c'est une semaine dédiée aux vins des Côtes de Bordeaux et à la cuisine du sud-ouest qui sera proposée au restaurant événementiel 6^{ème} Sens des frères Pourcel dans le Pavillon France de l'exposition universelle de Shanghai. Avec plus de 1000 couverts par jour, c'est donc **7000 visiteurs** qui dégusteront un Menu Découverte « Cuisine de *La Tupina* & vins de Côtes » :

Entrée : terrine de foie gras de canard
Poisson : cod fish façon Tupina (ail)
Viande : Gigot d'agneau de « 7 heures »
Dessert : pain perdu, glace vanille



L'ensemble de ces mets sera proposé en accord avec les vins des Côtes de Bordeaux.

Le 10 septembre, La Maison Pourcel, le restaurant permanent des frères Pourcel à Shanghai, servira de cadre à un déjeuner sur cette thématique, en présence d'Alain Juppé, Maire de Bordeaux, et de chefs d'entreprises chinois.

« Accords au Sommet » : un événement gastronomique et culturel unique

Depuis maintenant 6 ans, de jeunes chefs, reconnus pour leur talent et leur engagement conforme à l'esprit du chef légendaire Jean-Louis Palladin, sont récompensés et sélectionnés pour venir découvrir l'univers gastronomique et viticole de la région de Bordeaux, grâce à un partenariat exceptionnel entre les Côtes du Bordeaux, le restaurant *La Tupina*, et la Fondation Jean-Louis Palladin. **24 chefs ont ainsi été intronisés dans leurs pays respectifs, de l'Europe aux Etats-Unis en passant par l'Asie.** Le dernier en date, **Didier Reibel** a été intronisé le 29 juin dernier lors d'une soirée de prestige au *Kempinski Hôtel* à Saint-Pétersbourg, en présence des délégations officielles des Mairies de Bordeaux et de Saint-Pétersbourg, de la CCI de Bordeaux, de négociants, de viticulteurs et d'importateurs locaux. Les lauréats ont pour la plupart déjà été reçus en terre bordelaise : une occasion unique de bénéficier d'une formation exceptionnelle à travers l'échange avec des chefs et des vignerons français.

Objectif principal : établir des liens gastronomiques et œnologiques avec des chefs du monde entier afin de promouvoir les vins de Côtes de Bordeaux à l'international.

Aujourd'hui, l'Union des Côtes de Bordeaux souhaite faire vivre davantage ce réseau de chefs à travers une campagne baptisée ***Accords au Sommet***, grâce notamment à une série de publi-reportages valorisant chaque chef à travers une de ses recettes phares en accord avec les vins de Côtes de Bordeaux. Un livret recette sera également édité pour la Fête du vin de Hong-Kong.

A propos de l'Union des Côtes de Bordeaux

Représentant **14% de la production des vins de Bordeaux** et **1500 professionnels**, l'Union des Côtes de Bordeaux regroupe **4 appellations : Blaye, Cadillac, Castillon et Francs.** Situés sur la rive droite de 2 rivières, la Garonne et la Dordogne, et sur des terroirs de coteaux, les vins des Côtes de Bordeaux ont des conditions d'ensoleillement idéales. Ces vins de qualité, principalement rouges (97%), sont des vins fruités et friands avec le merlot comme cépage principal. Les blancs sont très expressifs avec le sauvignon blanc comme cépage principal.

www.bordeaux-cotes.com

Union des Côtes de Bordeaux

1, Cours du XXX juillet
33000 BORDEAUX
T: 05 56 00 21 99

Contact presse

Jennifer Potts - Agence Cap & Cime
T. 01 55 35 08 16 / F. 01 44 50 50 21
M : jpotts@capetcime.fr