



Grande Opération Vins 2021 - Spécial Déconfinement



Pour notre 26^{ème} grande vente de vin, nous avons décidé d'innover et de vous proposer, en ligne, nos valeurs sûres qui ne se démodent pas, quelques nouveautés, car c'est bon de découvrir de nouveaux producteurs et, cerise sur le gâteau, nos coups de cœur.

Faisons-nous plaisir en faisant du bien autour de nous.

Afin de diversifier ces plaisirs, nos vins seront accompagnés par des petites douceurs à déguster et à offrir : des œufs de Pâques, un assortiment de biscuits et de cuberdons. Trois douceurs typiques provenant d'artisans locaux qui nous font le plaisir de s'associer à nous pour vous faire cette offre.

Le bénéfice de cette vente nous permettra de venir en aide à ceux qui en ont le plus besoin, les actions que nous soutenons cette année sont listées sur la page suivante.

Faites-vous plaisir, vous leur ferez beaucoup de bien !

Pierre Kerkhofs, Président 2020-2021

Et tous les membres du RC Bruxelles Altitude : Jean-Marie Auger, Philippe Carlier, Catherine Claes, Francis De Groodt, Amandine Denis, Frédéric De Vulder, Maia Debusschere, Dominique Defoy, Stéphanie Dewuffel, Baudouin Durieux, Philippe Grandhenry, Gérard Guillou, Roland Halloy, Roland Heldenbergh, Yvan Hoehn, Benoit Hottois, Ron Kelijman, Jean-Jacques Kinnard, Michel Lempereur, Françoise Marlier, Pierre Meessen, Eric Michel, Jean-Claude Nachtergaele, Patrick Poty, Patrick Prunier, Galia Qissi, Jacques Rauïs, René Tamigniaux, Henry Troger, Patrick Verspecht, Marie-France Vienne, Marc-Jean Ghysels (Membre d'honneur)

Rotary
Club Bruxelles Altitude





Les projets soutenus

En passant commande de vins ou de douceurs dans le cadre de cette opération, vous nous aidez à soutenir les projets suivants.



CREB

Le CREB (Centre de Rééducation de l'Enfance à Bruxelles) a lancé la construction d'un second centre d'accueil pour enfants polyhandicapés sur le site d'Erasmus



Bras-dessus Bras-dessous (BdBd)

BdBd vise à rompre l'isolement des aînés et leur donner la possibilité de retrouver une place dans la société en créant un réseau de voisinage solidaire.



SOS Budget

SOS Budget lutte contre la pauvreté et apporte une assistance aux personnes en difficulté financière. Accompagnement et aide, notamment en matières administrative et financière, aux personnes défavorisées à Forest.



CF2D

Le CF2D s'attache à innover dans la création d'activités et de nouveaux emplois, la valorisation des ressources pour favoriser la solidarité socio-économique.



Les enfants de Tingraf

Les enfants de Tingraf vise à soutenir plus de 250 enfants à Tingraf, un village marocain perché à plus de 2000 m d'altitude, en leur fournissant des vêtements chauds et des chaussures pour leur permettre d'affronter le froid.



D'une Pierre dix Coups

D'une pierre dix coups soutient la scolarisation et la formation professionnelle de jeunes au Sénégal



FORESTO

Foresto est une initiative de l'asbl FOR.E.T (Formation Emploi Tremplin) qui forme des commis de cuisine et de salle. L'objectif est d'apporter des compétences professionnelles à des adultes sans diplôme afin de les amener vers un emploi durable



Sea The Plastic

SEA THE PLASTIC Deux jeunes, Aline et Damien, sillonnent l'Atlantique sur leur voilier Sanzaru pour sensibiliser à la pollution des océans par les plastiques.



Notre sélection de vins 2021



Nouveauté 2021, c'est la première fois que nous vous proposons ce vin. Découvrez-le !



Coup de cœur de l'équipe lors de la sélection des vins. Ce vin a ce petit truc en plus qui fait les grands vins !



Un de nos **best-sellers**, que vous avez appréciés et plébiscités les années précédentes. Achetez-le les yeux fermés !



Bonne affaire. Ce vin présente une qualité exceptionnelle en comparaison avec son prix.

Vins blancs



Château des Alouettes – AOC Costières de Nîmes – 2019/20

Assemblage de Grenache, Marsanne et Roussanne dont la fermentation favorise l'expression du fruit et le parfum d'agrumes et fleurs blanches. S'épanouit avec les produits de la mer.

Bouteille 75cl : **6 €**



Mas Janeil - Gros Manseng-Sauvignon – Côtes de Gascogne IGP - 2019

Robe jaune pâle. Nez explosif et frais dû à l'association des arômes de pêches blanches et des notes d'agrumes et de fleurs blanches. Bouche équilibrée. Finale fraîche sur des notes de citrons verts. Servir entre 10 et 12°C

Bouteille 75cl : **7,5 €**



Vecchia Torre – Vermentino – IGT Puglia (Italie) - 2019

Ce vin provient des Pouilles dans le sud de l'Italie et est produit à base de Vermentino. Il est vinifié en cuves inox pour garder une fraîcheur maximale. Robe jaune paille avec des reflets verts ténus. Nez intense avec de délicates notes d'agrumes, de sauge et d'herbes méditerranéennes. Harmonieux et fruité, avec une minéralité agréable. A boire avec des crustacés et des préparations de poisson.

Bouteille 75cl : **8,5 €**



Castello Pomini (Frescobaldi) - Bianco – Pomino DOC (Italie) - 2019

Ce mélange élégant et superbe de Chardonnay et Pinot Bianco vient de la région toscane la plus importante pour la culture des vins blancs à une altitude de 700m. Robe jaune paille avec des reflets brillants. Arômes de fruits blancs (poire William), de fruits secs, de fleurs blanches. Bouche corsée bien arrondie et lisse. Une finale persistante et un arrière-goût plaisant dans ses arômes. Vin équilibré. Servir entre 8 et 10°C

Bouteille 75cl : **14 €**



Gut Hermannsberg – 7 Terroirs Riesling – Nahe (Allemagne) - 2019

Un Riesling sec qui redéfinit et réinvente la catégorie des Riesling allemands. 7 Terroirs est un assemblage de Riesling provenant de 7 vignobles, tous classés grands crus ! Ce vin offre une intense minéralité fumée, une belle acidité et des notes juteuses de pamplemousse.

Bouteille 75cl : **15,5 €**



Couvent des Jacobins, Louis Jadot – Bourgogne AOC - 2018

Le Bourgogne Blanc "Couvent des Jacobins" est produit à partir du cépage Chardonnay provenant de toute la Bourgogne et en particulier de la Côte d'Or, du Chalonais et de Viré-Clessé. Dans cette cuvée, la partie élevée en cuves apporte au vin beaucoup de fraîcheur et d'arômes fruités ; la partie élevée en fûts apporte de la structure et de la rondeur. Un vin fruité et boisé avec des arômes de chair de fruit frais, de fleurs odorantes. Bouche suave, harmonieuse. Servir entre 10 et 12°C.

Bouteille 75cl : **17 €**

Demi bouteille 37,5 cl : **9 €**



Château de Favray – AOC Pouilly-Fumé – 2019

Ce millésime se caractérise par une maturité optimale offrant une expression aromatique longue et subtile sur des notes florales et de fruits blancs. La fraîcheur et la tension minérale sont bien présentes grâce à de belles acidités. Ce vin s'accorde avec poissons, coquillages, crustacés, charcuteries, viandes blanches, fromages (chèvre notamment). Généralement consommé jeune, sa conservation ira de 5 à 10 ans selon les années.

Bouteille 75cl : **16 €**

Demi bouteille 37,5 cl : **8,5 €**



Lusco Albarino – Rias Baixas DO (Espagne) - 2019

Un vin de la région de Galice, connue pour ses vins blancs bien frais produits majoritairement à base d'Albarino. Couleur jaune vif. Nez puissant avec des arômes d'épices sauvages, de fruits tropicaux et des touches florales. Vin très sec avec des notes acidulées de pamplemousse et d'ananas qui lui donne une grande vivacité. Bouche ronde, ample et soyeuse. Lusco ira très bien avec des fruits de mer, des crustacés, du poisson fumé, des sushis et du sashimi.

Bouteille 75cl : **17 €**



Louis Jadot – Marsannay - 2019

Superbe terroir situé à quelques km au sud de Dijon. Le chardonnay est planté à une hauteur de 300m. Notre Marsannay blanc a de jolis reflets dorés. Il a un nez fin, bien ouvert aux arômes de banane, ananas, citron. Souple, riche et gras, ce vin a une longueur en bouche étonnante.

Bouteille 75cl : **30 €**



13 – Les Enseignières, Bachelet Ramonet – Puligny Montrachet - 2018

Une belle cuvée de Puligny-Montrachet, marquée par la minéralité typique de cette appellation prestigieuse de Bourgogne. Le vin est racé, droit, avec une finale riche et longue agrémentée de notes boisées très flatteuses.

Bouteille 75cl : **45 €**

Vins rouges ●



Chateau Canet-Lany – AOC Corbières - 2019

Couleur grenat avec des reflets violets. Nez d'épices fraîches, de fruits rouges, avec des fines notes briochées. La bouche est ample, mais sans opulence, construite sur des tanins soyeux. La fraîcheur de la bouche fait résonner le fruit sur une longue finale, teintée d'une fine minéralité.

Bouteille 75cl : **6,5 €**



Chateau De Pennautier – AOC Cabardès - 2017

L'assemblage de cépages bordelais et de cépages méridionaux lui donne un équilibre entre puissance, finesse et élégance. Robe rouge grenat. Arômes de fruits mûrs. En bouche, une belle intensité de fruits. A boire avec toutes les viandes, ainsi qu'avec des pâtes.

Bouteille 75cl : **8,5 €**



Saint-Esprit – AOC Côtes-du-Rhône – 2018/9

Robe avec des reflets violine. Au nez, les arômes de fruits rouges, violette et de réglisse dominant. En bouche, la rondeur, l'ampleur et la finesse de ce vin en font un produit unique dans sa catégorie.

Bouteille 75cl : **10 €**
Magnum 150 cl : **20,5 €**



Montes Pinot Noir Limited Selection - Agoncagua Costa (Chili) - 2018

Robe rouge rubis. Vin aux arômes typiques du Pinot Noir classique; notes intenses de violette et de baies. Doux, agréable et élégant en bouche, finale longue.

Bouteille 75cl : **10,5 €**



Tellus Syrah – IGP Lazio (Italie) - 2017

Vin à la robe rouge aux reflets violets. Ce Syrah produit en Italie centrale est surprenant. Primo par une fraîcheur très agréable de fruits frais, de cerises, avec des notes vanillées aussi. Secundo par une longueur en bouche riche et très persistante.

Bouteille 75cl : **12 €**



Château Grand Village – AOC Bordeaux Supérieur - 2012

La famille Guinaudeau, qui produit également le célèbre Château Lafleur à Pomerol, en est propriétaire depuis le 17ème siècle. Le vignoble est établi sur un terroir argilo-calcaire typiquement Saint-Emilionais. Les travaux viticoles sont menés avec les mêmes soins qu'à Lafleur : tout est fait à la main, de la taille aux vendanges, pour assurer la meilleure expression de ce joli terroir. Le résultat est un vin séduisant et suave avec des tannins doux et une légèreté de bon aloi.

Bouteille 75cl : **13 €**



Famille Perrin - Les Cornuds – AOC Vinsobres - 2017

Arômes de violette, de fruits noirs et d'épices, de poivre noir et de réglisse. Bouche ronde et ample. Beaucoup de fraîcheur. Servir à 18°C.

Bouteille 75cl : **14 €**



Beronia Reserva – Rioja (Espagne) - 2016

Pour produire ce Reserva, les meilleurs raisins des plus vieilles vignes de Tempranillo, Graciano et Mazuelo ont été sélectionnés. Le vin passera ensuite 19 mois en fûts de chêne français et américain puis vieillira 17 mois en bouteille avant d'être mis sur le marché. Il en ressort un vin aux arômes de fruits noirs, de chocolat ainsi que des notes minérales. Frais et épicé en bouche. Beronia Reserva est rond, corsé, savoureux et persistant tout en démontrant un belle équilibre d'acidité.

Bouteille 75cl : **16 €**



Castello di Nipozzano (Frescobaldi) - Nipozzano Riserva – Chianti Rufina DOCG (Italie) - 2016

Vin emblématique du Château de Nipozzano, domaine historique de Frescobaldi situé à quelques kilomètres au nord-est de Florence, au coeur du prestigieux terroir du Chianti Rufina. Le Nipozzano Riserva est le symbole de la tradition vitivinicole toscane et du lien indissoluble avec le terroir. Un vin vibrant et harmonieux fortement lié au style du terroir. Arômes de cerises et de sous-bois. Notes florales de violette et de réglisse. Tanins larges en bouche.

Bouteille 75cl : **18 €**

Demi bouteille 37,5 cl : **9,5 €**



Chateau La Tour De By – AOC Medoc Cru Bourgeois - 2018

Né de l'assemblage entre Cabernet Sauvignon, Merlot et Petit-Verdot, Château La Tour de By présente une intense robe pourpre, des arômes fruités de cassis et de mûre, relevé d'une pointe de torréfié et d'épice. Belle attaque en bouche, une structure riche et charnue. Une finale tannique, dense et puissante. Idéalement situé sur deux croupes de graves bien exposés entre l'estuaire de la Gironde et l'océan Atlantique, le terroir du château bénéficie d'un microclimat idéal qui permet aux cépages nobles d'exprimer leur potentiel.

Bouteille 75cl : **18,5 €**

Magnum 150 cl : **40 €**



Comte de Malartic – AOC Pessac-Léognan - 2014

Vin arborant une couleur rouge cerise plutôt intense. Nez s'ouvrant sur des arômes de cassis, de cuir, de café au lait et de bois. Il évoque également des notes végétales. Laissez-vous charmer par ce rouge démontrant une agréable fraîcheur et pourvu de tannins charnus. En rétro olfaction, il s'affirme par des saveurs de fruits noirs, de vanille et de moka. Il dévoile une bouche souple qui perdure dans une finale persistante.

Bouteille 75cl : **22 €**



Coudoulet De Beaucastel – AOC Côtes-du-Rhône – 2018

Le cadastre a décidé que l'autre côté de la route est en appellation Côtes-du-Rhône et non en Châteauneuf-du-Pape, sinon ce vin serait du Château de Beaucastel ! Arômes de fruits rouges, de réglisse, de mûres, de cerises. Finale persistante, avec des arômes de thym et de garrigue. Servir à 16°C. Cette bouteille délicieuse élaborée entre autres à base de Grenache et de Mourvèdre, est la partenaire idéale pour une viande grillée ou du gibier.

Bouteille 75cl : **25 €**

Magnum 150 cl : **50 €**



Labastide Dauzac – AOC Margaux - 2015

Le second vin du grand Cru Classé Château Dauzac. Limpide, d'un rouge grenat, avec des reflets violets. Nez délicat et boisé. Notes d'épices (poivre et cacao) et de pivoine. Bouche souple et ronde, encore sur des notes de vin jeune. Arômes de cerise et de fraise. Tannins fins, bel équilibre et finale fraîche.

Bouteille 75cl : **28 €**



François De Tournon – AOC Saint-Joseph – 2016/7

Robe rubis foncé. Au nez, cette cuvée est marquée par des arômes délicats de cassis et d'épices. Très bonne structure tannique, fine et soyeuse, garante d'un beau potentiel de garde.

Bouteille 75cl : **38 €**



Chateau Pavie Macquin – AOC Saint-Emilion Grand Cru 1er Grand Cru Classé - 2013

Le Château Pavie Macquin tient son nom du grand-père des propriétaires actuels : Albert Macquin (1852-1911) qui devait, par l'usage du plant greffé, sauver le vignoble ruiné par le phylloxera. En 1994, Nicolas Thienpont est nommé gérant. Un vin superbe avec de la classe, beaucoup de fraîcheur, belle longueur, du fond. 85% merlot, 13% cabernet-franc, 2% cabernet-sauvignon. 25 hl/ha. 80% de grand vin.

Bouteille 75cl : **46 €**

Vins rosés



La vie en Rose – AOC Côtes de Provence – 2019

La Vie en Rose inspire et aspire à l'évasion, au tourbillon d'une danse, d'une valse, d'un état d'esprit léger. Vin intense qui débute sur des notes d'agrumes et enchaîne sur une jolie trame florale. Belle complexité en bouche, richesse et puissance avec une superbe dominante de pamplemousse rose.

Bouteille 75cl : **11 €**



Les coups de cœurs de l'équipe



Comme chaque année, nous avons sélectionné pour vous un bel assortiment de vins, dans une large gamme de prix, dans des appellations et des styles variés. Tout le monde y trouvera son bonheur, quel que soit son budget et ses goûts. Lors de la dégustation, certains vins nous ont particulièrement plu. Nous vous présentons ici nos coups de cœur !



Le coup de ♥ d'Yvan



Gut Hermannsberg – 7 Terroirs Riesling – 2019

Quelle découverte ! Riesling, vous pensez à l'Alsace mais savez-vous que l'Allemagne produit des Rieslings également, de grande voire de très grande qualité. Différent des Rieslings alsaciens et c'est une chance, un nez incomparable, il vous étonnera, vous charmera. Nez sur les hydrocarbures, floral, et sur un fruité d'agrumes, léger, vert, avec un côté végétal, il est issu de 7 terroirs. Laissez-vous séduire et partez à la découverte, bonne dégustation.

15,5 €



Le coup de ♥ de Baudouin



Lusco Albarino – Rias Baixas DO (Espagne) – 2019

Je ne suis pas porté sur les vins espagnols que ce soit en blanc ou rouge mais la dégustation de ce blanc (le cépage Albarino est spécifique à la Galice) fut une véritable découverte. Tant au nez qu'en bouche il laisse apparaître une vivacité et une fraîcheur très très agréable. Peut se garder jusqu'à 10 ans....

17 €



Le coup de ♥ de Benoît



Château Grand Village – AOC Bordeaux Supérieur – 2012

La dégustation de ce vin fut une véritable et très agréable surprise. Il est rare de retrouver autant d'élégance pour un vin d'appellation générique. Ce millésime 2012 est probablement à son apogée. Vous pourrez le boire tout de suite.

13 €



Le coup de ♥ de Francis



Comte de Malartic – AOC Pessac-Léognan – 2014

Merveilleux nectar au nez complexe qui attise l'envie de le déguster lentement pour découvrir progressivement les agréables saveurs qu'il développe. Pour l'anecdote, ce vin a été sélectionné à l'aveugle parmi une centaine d'autres bordeaux pour être servi dans la classe affaire de Brussels Airlines.

22 €



Faites-vous plaisir !!!

Dans cette période de confinement, il reste peu d'occasions de se distraire ou de se faire plaisir. Boire un grand vin en est une et constitue un luxe encore accessible. Offrez-vous ne fût-ce qu'une bouteille de ces deux superbes crus. Vous ne le regretterez pas !



Les Enseignières, Bachelet Ramonet – Puligny Montrachet AOC – 2018



Idéal pour accompagner un homard, une langouste ou une volaille de Bresse crémée.

Ce vin d'une appellation déjà prestigieuse serait même digne d'un premier cru et, malgré son prix, il constitue une bonne affaire.

45 €



François De Tournon – AOC Saint-Joseph – 2016/7



Un vin pour faire plaisir à coup sûr à vos convives. La bouteille de derrière les fagots que l'on réserve à des amis choisis.

Il accompagnera une viande rouge goûteuse ou un gibier.

Grand potentiel de garde !

38 €



Quelques douceurs

Cette année, en plus des vins, nous vous proposons des friandises, à commencer par des œufs de Pâques en chocolat, saison oblige. Faites-vous plaisir ou faites plaisir à vos proches avec ces quelques douceurs !



Le Roi du Cuberdon - Cuberdons

Vous connaissez sans doute le cuberdon classique, qui goûte la framboise. Davide Rosato, alias « Le Roi du Cuberdon » a décliné la recette de cette friandise traditionnelle en de nombreux parfums.

Produit réalisé entièrement artisanalement et à l'aide d'ingrédients de première qualité, sans aucun additif chimique !

Sachet de 200 g – Goût traditionnel framboise: **8 €**

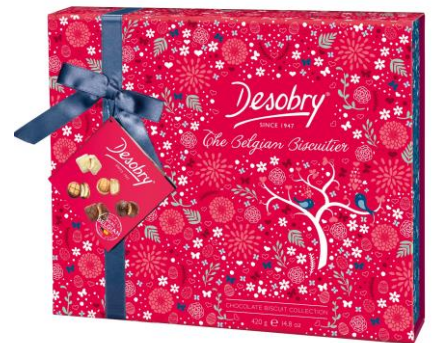
Sachet de 200 g - Assortiment de plusieurs parfums : **8 €**

Biscuits Desobry – Coffret cadeau

Le coffret « Irrésistible Collection » comprend un assortiment des biscuits suivants:

- **Perle Intense:** Délicieuse mousse au chocolat noir déposée sur un biscuit fin et recouvert de véritable chocolat belge
- **Ganache Coco:** Carré croquant fourré à la crème coco et recouvert de chocolat belge.
- **Ganache Caramel:** Carré croquant fourré au caramel beurre salé et recouvert de chocolat belge.
- **Mignardise café:** Duo de biscuits, séparés par une délicieuse crème au café.
- **Mignardise Vanille:** Duo de biscuits, séparés par une délicieuse crème vanille.

Le coffret de 420 g : **15 €**



Chocolats Bruyère – Œufs de Pâques

La société Bruyère fabrique depuis 1909 de délicieux chocolats. Pour la fête de Pâques, voici un assortiment d'œufs de toutes les couleurs (blanc, fondant noir et au lait) et fourrés à tous les goûts (pur, praliné noisette, praliné croquant, spéculos, caramel, nutella, framboise, banane, vanille, pistache...)

Sachet de 200 g : **8 €**





Comment commander ?

Nous sommes persuadés que notre sélection de vins et de douceurs vous plaira et que la lecture de cette brochure aura aiguisé vos papilles et votre appétit. Si vous êtes impatients de goûter ou d'offrir toutes ces bonnes choses, n'attendez pas pour commander. Toutes les instructions se trouvent ci-dessous.



1) Complétez le bon de commande

Complétez le bon de commande au format Excel fourni en annexe. Si nécessaire, vous pouvez le trouver sur le site du club : <https://bruxelles-altitude.rotary2170.org/fr/activities/projects/1100/grande-operation-vins-2021-special-deconfinement>.

Pour nous faciliter la tâche, merci de compléter directement le bon au format Excel (pas de scan du document complété à la main).

N'oubliez pas de bien mentionner :

- Votre nom et votre numéro de téléphone
- L'adresse de livraison
- Le nom de votre membre contact dans le club



2) Envoyez le bon de commande

Envoyez par mail le bon de commande complété soit à votre membre de contact auprès du club **ou** à notre président (pi.kerkhofs@gmail.com).

Les bons de commande doivent être envoyés le **25 mars au plus tard**.



3) Effectuez le Paiement

Le paiement doit être fait par versement bancaire sur le compte du club Rotary Bruxelles-Altitude : **BE55 0689 3884 5344**. La commande sera validée à la réception du paiement qui doit donc aussi nous parvenir pour le **25 mars au plus tard**.

Attention de bien mentionner votre nom en communication pour permettre le rapprochement entre les commandes et les paiements.



4) Attendez la livraison

La livraison sera effectuée au fur et à mesure de la réception des commandes et des paiements.

Les douceurs seront livrées avant le 4 avril, les vins seront livrés durant les premières semaines d'avril.

Dans les deux cas vous serez contactés par téléphone pour organiser cette livraison. N'oubliez donc pas de mentionner votre numéro de téléphone / GSM sur le bon de commande !



Nos partenaires

Cette opération de collecte de fonds ne pourrait avoir lieu sans le soutien engagé de plusieurs sociétés. Nous les en remercions chaleureusement. En retour, le moins que nous puissions faire était de vous les faire connaître.



Le Palais du Vin. Près d'un siècle de passion pour les grands vins

Conscient de la spécificité du marché des grands vins et de l'évolution des attentes des consommateurs, Palais du Vin souhaite proposer une large palette d'expériences aux amateurs de belles cuvées.

En plus d'un site reprenant une sélection pointue de vins livrés à domicile, Palais du Vin propose des moments privilégiés autour de master classes ou dégustations adaptées à tous. Du néophyte curieux d'en savoir plus au collectionneur à la recherche de crus uniques.

palaisduvin.be

+32 2 412 70 60

Le Roi du Cuberdon, Maître Confiseur

Le « Roi du Cuberdon » est une entreprise spécialisée dans la confection de confiseries. Passionné et soucieux de perpétuer la tradition du passé, Davide Rosato conserve précieusement les recettes artisanales datant de 1932. Depuis, il fabrique tous ses produits à la main en utilisant uniquement des ingrédients de première qualité, sans aucun additif chimique.

Ainsi, depuis 30 ans, il est le seul fournisseur de cuberdons offrant une conservation à long terme de 8 mois. Toujours à l'écoute des demandes du marché, il adapte tous ses produits dans une déclinaison de nouvelles saveurs. Tous les goûts de ses produits peuvent en effet être adaptés aux goûts et saveurs locales. Sa passion et ses méthodes de production 100% artisanales lui ont valu d'être certifié maître confiseur depuis 2000 et artisan en 2016 !



www.leroiducuberdon.be



110/3, rue aux Cailloux - Saint-Nicolas

+32 498 76 11 60



Desobry, Maître Biscuitier depuis 1947

Considérée comme l'une des biscuiteries des plus savoureuses au monde, la biscuiterie Desobry a toujours été synonyme d'excellence culinaire, de plaisir et de découverte. Tout commence en 1947, lorsque Léon Desobry cuisine ses propres recettes de biscuits dans son atelier. Aujourd'hui, Desobry est une biscuiterie familiale qui vend dans plus de 40 pays et séduit les plus grandes marques de la distribution mondiale.

www.desobry.be

1, rue du Vieux Colombier - Tournai +32 69 89 17 50

Bruyère ou la passion du chocolat

Depuis 1909, le chocolat Bruyère est synonyme de rêve, de passion mais également de créations sans limite. Grâce à une sélection de matières nobles, à des recettes traditionnelles et un savoir-faire artisanal, Bruyère fabrique à ce jour plus d'une soixantaine de pralines réputées pour leur intérieur et décoration. Le praliné noisettes est le fleuron de la marque depuis plus de 100 ans. Il est toujours produit dans les ateliers de Gosselies avec un procédé artisanal afin de garantir ce caractère authentique qui définit si bien l'entreprise.



www.bruyere.be

34, rue François-Léon Bruyère - Gosselies