



MAISON LAMELOISE

&



FEMMES ET VINS  
DE BOURGOGNE

RENCONTRES EXCEPTION | ELLES

Les trois étoiles ont été accordées, cette année encore, au duo qui dirige et anime depuis 2009 le prestigieux restaurant Lameloise à Chagny. La fraternité de cœur et de passion qui unit Frédéric Lamy (Directeur) et Éric Pras (Chef) confirme donc sa valeur. En maintenant le niveau d'exigence et la philosophie du lieu, ils conservent à cette institution culinaire une distinction qui lui a été accordée depuis 1979 sans presque aucune interruption.

Le souci manifesté par ce tandem de poursuivre une « tradition d'innovation » s'exprime notamment à travers le respect des produits, et en particulier des produits du terroir. Assis au cœur du vignoble bourguignon, entre Chalon-sur-Saône et Beaune, le célèbre restaurant nourrit un attachement ancien aux vins, dont il a toujours soigné la carte et auxquels il réserve une place de choix.

C'est donc tout naturellement que la maison Lameloise et l'association Femmes et Vins de Bourgogne se sont associées pour que, dans une démarche originale, la première met en exergue sur sa carte les vins de la seconde. Ainsi, pendant un trimestre, le sommelier Hubert Gaillard proposera par roulement mensuel quelques vins de domaines tenus par des femmes membres de l'association. Un tiers d'entre elles sera représenté chaque mois. Chacune proposera sur la carte un bref commentaire de son cru.

S'ouvrir à la nouveauté en portant son attention sur la générosité du terroir bourguignon, profiter des richesses de notre tradition viticole en explorant déjà l'avenir de naissances futures, rester attentif à la bonne transmission des savoirs en garantissant la vitalité de ses formes, proposer enfin de nouvelles saveurs par de nouvelles associations, tel est l'esprit de cette collaboration.

Association Femmes et vins de Bourgogne : [www.fevb.net](http://www.fevb.net)

  


# FEMMES & VINS DE BOURGOGNE



La maison Lameloise inaugure un partenariat avec l'association Femmes et Vins de Bourgogne.

Le restaurant met ainsi en avant les vins de domaines bourguignons tenus par des femmes.

## UNE ASSOCIATION

Attachées au terroir, à certaines traditions agricoles, parfois aussi à la continuité d'une culture familiale, des femmes reprennent la direction de domaines viticoles bourguignons. Pour s'unir et ne pas marginaliser leur singularité, pour mieux affirmer, en somme, leur autorité professionnelle et leur identité de femmes, elles se sont rassemblées en une association : Femmes et Vins de Bourgogne. Créée en 2000, l'association regroupe aujourd'hui une quarantaine de domaines.

Pour être originale, l'initiative n'est pas marginale. Des associations de professionnelles du vin se sont formées dans d'autres régions de France. Elles sont aujourd'hui regroupées au sein d'une fédération nationale, Femmes de Vin.



## FEMMES DE VINS ET NON VINS DE FEMMES

Loin de tout militantisme féministe, le réseau a été initié pour faire valoir et consolider la nouvelle place des femmes dans la société moderne. « Nous nous sommes rendu compte que les femmes dans le milieu du vin avaient une place de plus en plus importante et que nous pouvions apporter des avis complémentaires à la profession. » explique la présidente, Virginie Tautpenot-Daniel. « Femmes et Vins », dans cet ordre, car elles ne nourrissent pas l'ambition de faire du vin de femmes, quoi que veuille dire l'expression.

## LE VIN, UNE BOISSON D'HOMMES ?

Dans les esprits, le vin est parfois considéré comme un produit viril et masculin. Mais si l'on considère le produit en lui-même, est-ce bien le cas ? En effet qu'aimons-nous dans le vin, le goût de cuir et l'odeur de cheval ? Le rouge pompier ou une texture d'huile de moteur ? On trouve toujours un stéréotype pour lutter contre un autre.

Ce que nous aimons vraiment dans le vin, n'est-ce pas plutôt son caractère, ses rondeurs, ses parfums subtils ou les plis de sa robe ?

## FANS DE VIN

La création de ce réseau n'est pas seulement une entreprise de management obéissant à un plan marketing dont le seul but serait d'augmenter le chiffre d'affaires. Au-delà des chiffres, ces femmes veulent aussi faire valoir leur singularité, en situant par exemple leur approche à une échelle plus large que celles de leurs domaines. Les rencontres qu'elles proposent et les missions caritatives qu'elles soutiennent vont en ce sens : celui d'une ouverture au monde résolument confiante. Car le vin, par la convivialité qu'il porte, doit rayonner. Les adhérentes de cette association sont donc avant tout réunies par leur passion commune du vin de qualité.

## DEUX INSTITUTIONS POUR UN MÊME ÉLAN

Parce qu'elle porte la vie, souvent au-delà de la naissance, la femme fait le pont entre passé et avenir. À ce titre, attentive à la transmission des savoirs, elle occupe naturellement une place charnière entre la tradition d'une part et l'entreprise et l'innovation d'autre part. Elle n'a en outre rien à envier aux compétences techniques des hommes. En mettant ces atouts au service du vin, elle ouvre des promesses dont la maison Lameloise veut se faire l'écho. Les deux institutions partagent ce souci d'unir la richesse d'un patrimoine de référence et la confiance dans l'avenir et l'innovation.

Un élan comparable, pour un allant imparable.





MAISON  
LAMELOISE



« La tradition, c'est innover »

(devise de la maison Lameloise)

En équilibre sur le fil qui relie le passé et l'avenir, la maison Lameloise nous emmène dans un ailleurs où l'on se sent chez soi. L'étonnement auquel elle nous invite est une manière de surprendre en douceur. « Langoustines, chaud et froid au jus de pommes vertes, crème légère à la moutarde Fallot et caviar de France. » La rondeur des plats teintés d'une touche acidulée, leur élégante sensualité, la subtilité des harmonies ou les alliances délicates des saveurs et des textures conjuguent la tradition et l'innovation. La maison Lameloise parvient ainsi à être une institution qui se renouvelle sans cesse.

« RIEN N'EST PLUS DIFFICILE QUE LA SIMPLICITÉ »

(Jacques Lameloise)

Comme pour notre viticulture, la gastronomie Lameloise associe une haute technicité et le respect d'un savoir-faire traditionnel. Comme dans nos

RENCONTRES  
EXCEPTION ELLES





vignes, elle conjugue les savoirs et le savoir-vivre, le goût pour l'excellence des choses simples, l'attachement modeste et reconnaissant à la terre et à ses bienfaits. À la suite des cuisiniers auxquels il succède, Éric Pras donne l'avantage aux produits régionaux, dans le respect du cycle des saisons. Il considère que la simplicité est le fruit d'un long travail et d'un apprentissage, dont la nature, qui se réinvente comme toujours, nous montre l'exemple.

Parce qu'il y a un monde dans chaque monde, certains éléments naturels, choisis avec précision, nous révèlent l'évidence des autres. « Escargots "Prés de Fontaines", ravioli potagère, navets fanes et jeunes pousses. » Utilisés avec la science et le soin requis en de subtiles harmonies, ni trop ni pas assez, les produits semblent n'avoir attendu que cela.

À ce prix l'évidence est la simplicité.

#### UN PARTENARIAT D'EXCEPTION

Quand la plus grande maîtrise technique se fait oublier sous la double exigence de la simplicité et de l'émotion, le virtuose cède la place à l'artiste. Comme le photographe, cette cuisine révèle ce que nous n'avions pas vu, parfois à côté de nous. Comme le musicien, il compose des harmonies. Comme le peintre, il dessine des formes et marie des couleurs. Comme le sculpteur il joue sur les textures. Quand l'apprenti sorcier cherche l'ailleurs d'un autre monde, dangereuse alchimie, Eric Pras cherche lui à révéler.

En proposant nos vins à cette table, nous mettons au service d'une cuisine haut de gamme, un savoir et une sensibilité qui peuvent prétendre être entendus et parler à voix haute.

Ce partenariat est une chance et une reconnaissance.

Savourons.

Maison Lameloise. Restaurant - Hôtel\*\*\*\*

36 place d'armes - F - 71150 Chagny en Bourgogne

Tel : +33 (0)3 85 876 565 - Fax : +33 (0)3 85 870 357

<http://www.lameloise.fr/fr/>

