

Bleu Wine Expo → Le salon professionnel de la fédération à Marseille avec une fréquentation correcte.

La référence qualité

Six cents visiteurs ont parcouru, les 26 et 27 janvier à Marseille, les allées du salon professionnel Bleu Wine Expo. Cette deuxième édition du salon des vignerons indépendants de Provence et du sud vallée du Rhône a donc dépassé la fréquentation de 2007, même si le chiffre de 700 visiteurs espérés n'a pas été atteint. On se souvient que la première édition avait surpris par le succès rencontré auprès des 500 visiteurs français et étrangers (principalement des cavistes, sommeliers et restaurateurs) alors qu'on n'en attendait que 300 sur les deux jours. Cette année, on a en fait assisté à une progression un peu plus modeste des entrées : 400 le lundi et 200 le mardi aux premières estimations. Entre les pré-inscrits qui ne sont pas venus et les non-inscrits qui se sont présentés, le total des 600 visiteurs est à retenir. Pas mal du tout...

On retiendra par ailleurs de cette édition 2009 l'excellente tenue des 113 vignerons présents qui ont proposé des produits souvent remarquables à la grande satisfaction des professionnels de la distribution et de la restauration.

L'écrin somptueux du palais du Pharo offrait le cadre idoine pour ces vins de la Méditerranée qui gagnent à être mieux valorisés. La conjonction des qualités du cadre et



De g. à d., Robert Pitte (Sorbonne), Antoine Gerbelle (RVF) et Gaëlle Macloux, Thomas Montagne.

des produits confirme le positionnement haut de gamme d'un salon qui sait imposer une identité forte et originale à travers un nom : Bleu Wine Expo, salon international aux couleurs de la Méditerranée. Bleu pour souligner, avec un léger décalage, cette originalité qui permet d'appréhender "l'autre façon de voir le vin".

Le temps fort de ce salon était le colloque du 27 janvier de 15 h à 18 h, justement : "l'autre vin, entre tradition et actualité". Celui-ci mettait en lumière des thèmes d'actualité tels que de nouveaux modes de consommation, de conditionnement, de l'alcool, le glaçon, le vin compact sur la consommation des vins étrangers, les personnalités de la profession, le professeur à la Sorbonne, le cuisinier Lionel Lévesque, le rédacteur en chef de la revue des Vins de France, un caviste, M. Bouchon, Gaëlle Macloux, le sommelier Philipp... Une quarantaine de professionnels ont pu assister à ce colloque. Comme toute, une discussion entre éminents spécialistes de devenir du vin. Des interventions pertinentes sur le rôle des producteurs et le marketing. Chacun a pu donner, par exemple, de compétences industrielles de la production du vin avec le passage à capsule à vis et au bouchon de liège, des raisons historiques de la production du liège, chacun a pu reconnaître le poids des traditions culturelles. Le rituel de l'ouverture d'une bouteille de vin...



Grand succès pour le chef de cuisine Roger Merlin, du Conservatoire des Cuisines de Camargue, qui faisait découvrir les produits du terroir aux visiteurs.