



AVEC OU SANS ALCOOL, ON TRINQUE !

Ségolène dans sa cave
©Sophie Bourgeix

La Cave Parallèle, à Aix-en-Provence, et le Bibine Club, à Marseille, proposent une sélection de boissons pour accompagner les repas de fête. Avec ou sans alcool.

C'est en plein centre d'Aix-en-Provence, à deux pas du palais de justice et du Cours Mirabeau, que vient d'ouvrir la première cave sans alcool de la ville : La Cave Parallèle.

Entrepreneuse dans l'âme, Ségolène Bakès a quitté le monde de la communication pour ouvrir le commerce qu'elle aurait aimé fréquenter : une cave sans alcool moderne et conviviale, où les clients bénéficient de conseils personnalisés.

Pour les fêtes, Ségolène conseille de commencer par un vin désalcoolisé pétillant et d'enchaîner avec une proposition, qui ira sur le foie gras, le poissons, les fruits de mer comme un sauvignon avec une légère touche boisée.

Un rouge un peu tannique se mariera bien avec un poulet de Bresse par exemple. Et pour terminer le repas, elle suggère par un lemondello sans alcool.

« L'idée ce n'est pas forcément de faire un repas totalement sans alcool mais de l'alléger tout en se faisant plaisir quand même s'amuser. C'est une vraie

alternative qui est proposée avec des nouveaux accords boisson - plat à servir dans de jolis verre », explique Ségolène Bakès.

LE CHOIX DE LA CAVE PARALLÈLE POUR UN REPAS SANS ALCOOL

Apéritif

- Lacoste blanc effervescent : 35 € la bouteille de 75cl
- French bloom rosé : 34 € la bouteille de 75cl ; existe aussi en 37.5cl ; 20 € la bouteille

Fruits de mer / poissons

- Domaine de la Grenaudière : Phénomène, 14.50 € la bouteille de 75cl : cépage Melon de Bourgogne

Plats type dinde farcie/chapon

- Château Sauman : l'o'dacieux 2018 : 25 € la bouteille de 75cl

La Cave parallèle
8 rue Portalis, - 13100 Aix-en-Provence
06 21 09 11 34
www.lacaveparallele.fr

LA SÉLECTION DU BIBINE CLUB



Sarah Armitano - ©François Dufour

Après trois années passées à vendre des boissons sur internet Sarah Armitano et Romain Llobet ont ouvert leur cave-épicerie, au 26 rue Decaze, à Marseille, à deux pas de la plage des Catalans. Un endroit avant tout convivial pour un apéro entre amis qui va s'agrandir courant 2025 avec une cour intérieure et une offre de petite restauration.

Voici la sélection du Bibine club avec et sans alcool.

BLANCS

Délit - Domaine Le Crouzet, Languedoc - 15€

Vigneron : Sébastien Bru

Cépage : 100% Colombar

Un vin blanc sec aux arômes surprenants, mêlant réglisse et fruits exotiques. En bouche, il offre des notes de pomme dorée et de citron, suivies de beurre et une pointe de vanille à mesure qu'il se réchauffe, tout en gardant une belle fraîcheur. Parfait pour un apéritif ensoleillé, avec des fruits de mer, du poisson grillé, des légumes rôtis, des plats exotiques ou des fromages comme un chèvre coulant.

Blanc - Maison Troupeau, Vallée du Rhône - 16€

Vigneron : Simon Gastrein

Un blanc élégant aux arômes de fleurs blanches et de fruits à noyau. En bouche, les notes florales se mêlent à celles de fruits jaunes et d'abricot sec. Fraîcheur et tension sont au rendez-vous.

À savourer dès l'apéritif, avec un poisson cru, une volaille ou encore un soufflé au fromage et un plateau de chèvres.

BULLES

Tohu Bohu - Domaine Les Errances, Ardèche - 20€

Vignerons : Maité Perrocheau & Warren Truchon

Un pétillant naturel vibrant de fraîcheur, avec des notes de coing et d'agrumes. Sa bulle fine et sa légère touche sucrée en finale le rendent irrésistible.

À déguster à l'apéritif, avec des fruits de mer, du crabe, du poulet en sauce, ou des desserts aux fruits comme une tarte ou une glace.

Orange / Vin blanc de Macération Macération De La Coste - Chai des Mimosa, Roussillon - 20,50€

Vigneron : Hugo Barkshire

Un vin exubérant et délicat aux arômes de coing, pêche et fleur d'oranger. Finale vive qui rafraîchit le palais. Disponible en petites bouteilles de 50cl, parfaites pour un apéro entre amis.

À servir frais, avec des gambas, de la pintade, un agneau rôti ou des fromages affinés.

ROSÉ

T'as voulu voir Hambourg - La Maison dans les Vignes, Vaucluse - 14€

Vigneron : Julien Besson

Un rosé frais et légèrement pétillant, aux notes de litchi, nectarine et fleurs d'amandier. Sa rondeur en fait un rosé à savourer toute l'année, en bonne compagnie.

À déguster à l'apéritif, avec des poissons, viandes blanches, ou un plateau de charcuterie et fromages. Cela vous étonnera peut-être, mais il est délicieux sur une fondue.

ROUGES

Bac de Las Coves - Domaine La Mariota, Roussillon - 27€

Vignerons : Cecilia Diaz, Guillermo Campos

Ce rouge classique séduit par ses arômes de fruits noirs, ses notes fumées et une touche de kirsch. Idéal avec des viandes rouges, du thon, des plats épicés ou gratins, et même un dessert aux fruits rouges. On le conseille vivement en accompagnement d'une bonne pompe à huile !

Moon Walk - Domaine Aozina, Roussillon - 19€

Vigneron : Damien Petitfils

Un rouge qui ne laisse personne indifférent, avec ses arômes de fruits noirs et violette. À déguster avec des viandes grillées, fromages affinés ou plats méditerranéens.

Terre Mère - Clos des B, Var - 37€

Vignerons : Gwendolyn Berger, Jacques Branger

Terre Mère allie fruité et structure, avec des arômes de cassis, myrtille et mûre. Ample et croquant, il se distingue par une note d'amande amère en finale. Pas

besoin de carafe, il gagne en profondeur au fil de la dégustation.

À savourer avec des volailles, gibiers, lasagnes ou même un clafoutis de fruits rouges. Il marchera également très bien avec la buche de Noël au chocolat.

BOISSON SANS ALCOOL

Blanc - Granith, Ardèche - 13,70€

Producteurs : Bertrand et Mariela Michat

Ingrédients : Thé vert au jasmin et rose, Paige, réglisse, zestes de combava

100 % bio, naturelle et végétale, cette boisson apporte un équilibre parfait à vos repas. Élaborée artisanalement avec des infusions de plantes aromatiques bio et enrichie d'un hydrolat de géranium rosat, de verjus et d'un soupçon de sucre de canne équitable, chaque gorgée est un vrai voyage. Avec sa teinte jaune paille dorée et ses arômes de fleurs blanches, boisés et épicés, elle s'accorde à merveille avec une multitude de plats.

Et en bonus ? C'est 8 fois moins sucré qu'un jus de fruits ou un soda. À tester sans modération !

Existe aussi en rouge et bulles rosées. •

Bibine Club,
26 Rue Decazes, 13007 Marseille
0491904011
bibineclub.fr

Stéphanie Freedman

Le 9/10 fête Noël !

Les quartiers des 9^e et 10^e arrondissements de Marseille vous invitent à partager la magie de Noël avec un programme festif, gratuit et ouvert à tous !

LANCEMENT DES ILLUMINATIONS :

Rendez-vous le vendredi 29 novembre dès 17 h au parc Maison Blanche Charles Aznavour (13009) pour admirer les illuminations de Noël qui transformeront le parc en un lieu enchanteur.

MARCHÉ DE LA TRUFFE ET DES DÉLICES DE NOËL :

Samedi 14 décembre de 9 h à 17 h, places Robespierre et de l'Église (13009) se couvriront de stands gourmands. Retrouvez des produits d'exception, des spécialités de Noël, et des truffes pour tous les goûts. Un moment à partager pour dénicher des idées gourmandes.

NOËL À MAISON BLANCHE :

Mercredi 18 décembre, de 10 h à 19 h, dans le parc Maison Blanche Charles Aznavour (13009) accueillera petits et grands pour une journée pleine d'animations, d'ateliers créatifs, de spectacles et de surprises. Idéal pour passer une journée festive en famille.

FÊTE DE LA LUMIÈRE :

Samedi 21 décembre dès 17h, le parc Maison Blanche Charles Aznavour (13009) vous invite à un événement magique pour une célébration lumineuse et féerique. Un moment à ne pas manquer pour démarrer les festivités de fin d'année !

Ne manquez pas ces rendez-vous qui illuminent les 9/10 !

Fêtons Noël

LANCEMENT DES ILLUMINATIONS

Vendredi 29 novembre dès 17h
Parc Maison Blanche Charles Aznavour

*Photos avec le Père Noël

*Parade lumineuse de ballons
*Vin/Chocolat chauds

MARCHÉ DE LA TRUFFE ET DES DÉLICES DE NOËL

Samedi 14 décembre de 9h à 17h
Place Robespierre à Mazargues

*Produits artisanaux et gourmands
*Vin/Chocolat chauds

NOËL À MAISON BLANCHE

Mercredi 18 décembre de 10h à 19h

Salons et Parc Maison Blanche Charles Aznavour

*photos avec le Père Noël

*Rezeaux flambeaux
*Feu d'artifice
*Chiens-garde
*Danse
*Vin/Chocolat chauds

FÊTE DE LA LUMIÈRE

Samedi 21 décembre dès 17h

Parc Maison Blanche Charles Aznavour

marseille9-10.fr

Mairie Maison Blanche: 9/10

mairiemaisonblanche

La Marseillaise
LaProvence

bleu
BFM
Marseille

MAISON BLANCHE
MARSEILLE
MAIRIE D'ARRONDISSEMENTS 9-10

*Atelier création
*Carte de Noël
*Présentoirs en bois
*Séances de méditation
*Atelier de cuisine
*Atelier de peinture
*Atelier de danse