



Léo Lagrange
COLOMIERS

La parole aux sections du Club Loisirs Léo Lagrange :

GOURMANDISE & ŒNOLOGIE



❖ Découvrez l'art de la dégustation avec notre section Gourmandise et Œnologie !

Née en 2016 de la passion d'un œnophile Jean-Claude GRIS, notre section a su s'entourer d'une équipe dynamique et engagée.

D'abord dédiée à l'œnologie pendant 2 ans, elle a naturellement élargi ses horizons à la gastronomie, car, avouons-le, le plaisir du vin se sublime avec de délicieuses saveurs !

❖ Notre équipe : des bénévoles engagés

- Président : Jean-Claude GRIS
- Vice-présidente : Sandrine MARTIN
- Trésorière : Martine GREGOIRE
- Secrétaire : Jean-François ALLANIC

Dominique PAL réalise également des montages vidéo de certaines de nos soirées, immortalisant ces moments précieux.



❖ Nos ateliers du goût : une expérience sensorielle unique

Nos ateliers du goût sont des moments de découverte et de partage autour de thèmes variés : éveillons nos papilles et enrichissons nos connaissances. Ces rencontres se déroulent chaque deuxième mardi du mois, de 19 h 30 à 21 h 30, à la salle Jack London de COLOMIERS (prêtée gracieusement par la municipalité).

❖ Une ambiance conviviale et accessible à tous

Que vous soyez novice ou connaisseur, nos ateliers sont ouverts à tous les adultes désireux de s'immerger dans l'univers de la dégustation.

Notre section, forte de 20 membres, privilégie la qualité des échanges et l'intimité des rencontres.

L'adhésion à notre club s'élève à 150 € par an, payable en trois fois.

Notre section fonctionne en toute indépendance, sans subvention, grâce à la cotisation de nos membres.

[En raison de la popularité de nos ateliers et de la capacité limitée de notre salle, une liste d'attente est en place.](#)

❖ Des soirées thématiques riches et variées

En début de saison, guidés par notre œnologue Pascal (intervenant rémunéré) nos adhérents votent pour choisir les thèmes des 10 séances de l'année.

A chaque séance, Pascal nous fait découvrir les cépages du thème, tandis que certains membres apportent des plats faits maison pour accompagner les dégustations. Et nos adhérents ne manquent pas d'imagination !



Par exemple, en février, nous avons exploré les cépages tanniques du Sud-Ouest, dégustant trois vins d'abord seuls, puis en harmonie avec les mets préparés. Une expérience sensorielle inoubliable !



Nous prônons une consommation responsable, avec environ deux verres par personne lors de nos soirées.

❖ **Les arômes surprenants du vin : du cuir à l'assemblage**

Les arômes du vin peuvent parfois nous surprendre, voire nous amuser. Qui aurait cru que l'on pouvait déceler des notes de cuir ?

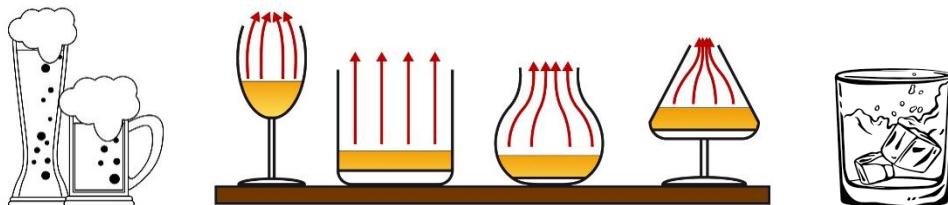
Mais attention, pas n'importe quel cuir ! On passe du *cuir mouillé*, au *similicuir*, puis au *cuir pleine fleur*, pour finir en beauté avec du *cuir reconstitué*. Trêve de plaisanterie nous ne sommes pas dans une maroquinerie !

Enfin pour tester nos connaissances, nous participons parfois à des ateliers d'assemblage où les cépages se rencontrent pour créer une symphonie de saveurs.



❖ **Des découvertes au-delà du vin**

Nous n'hésitons pas à explorer d'autres univers gustatifs, avec des thèmes autour du whisky, de la bière ou même du chocolat.



❖ **Événements et Sorties**

Au-delà de nos ateliers mensuels, nous organisons des sorties gourmandes et culturelles : découverte du foie gras en Aveyron, visite d'une distillerie de gin, dégustation d'armagnac dans le Gers...



Et pour célébrer les fêtes de fin d'année et la clôture de la saison, nous nous retrouvons autour d'un repas festif.

❖ **Un anniversaire à célébrer !**

La section Gourmandise et Œnologique s'apprête à fêter ses 10 ans !

Restez à l'écoute pour un événement exceptionnel qui marquera cette belle décennie de passion et de partage !