



LES VINS DE
Bergerac

**Communiqué C.I.V.R.B.
Juillet 2010**

**Lancement de l'édition 2011 du Prix Ragueneau
Prix alliance mets-vins autour de la Truffe de Sainte-Alvère et des
Vins de Bergerac**

LA TROISIEME EDITION DU PRIX RAGUENEAU SE PREPARE

Le CIVRB - Conseil Interprofessionnel des Vins de la Région de Bergerac - et la Mairie de Sainte-Alvère-en-Périgord préparent le Prix « Ragueneau » 2011.

**Le prix culinaire Ragueneau récompensera l'équipe (un chef et un sommelier) qui réalisera l'alliance mets-vins la plus réussie de ces deux produits nobles :
La truffe de Sainte-Alvère-en-Périgord et le vin de Bergerac.**

Après une sélection sur dossier (composé de la recette accompagnée de sa photo et du commentaire du vin), 5 équipes auront pour mission de réaliser un plat et un amuse-bouche avec de la truffe de Sainte Alvère.

Les nouveautés 2011 :

Pour cette édition le thème du plat sera le bœuf de Coutancie (élevage bovin haut de gamme du Nord de la Dordogne) et l'ingrédient principal de l'amuse-bouche sera le foie gras IGP Périgord.

Marie Rougier, chef un macaron Michelin du restaurant la Tour des Vents à Monbazillac sera la commissaire du concours pour cette édition.

Le responsable des vins devra sélectionner les vins de Bergerac, parmi les nombreuses appellations du vignoble : Bergerac, Pécharmant, Montravel, Monbazillac, Saussignac, Rosette et commenter l'alliance mets-vins sur le plat principal et l'amuse-bouche.

Les modalités sont détaillées dans le règlement complet disponible sur demande au CIVRB, (tél : 05 53 63 57 57, e-mail : contact@vins-bergerac.fr, adresse : 1 rue des Récollets 24100 BERGERAC)

Les épreuves pratiques se dérouleront le 17 janvier 2011 au Lycée Hôtelier Jean Capelle à Bergerac. Les chefs finalistes réaliseront les mets qui seront dégustés par le jury et les candidats sommeliers livreront aux membres du jury un commentaire sur l'alliance mets-vin.

L'équipe lauréate recevra un trophée décerné par un jury composé de chefs étoilés, de sommeliers et de journalistes.

Les prix décernés :

1^{er} prix : 3 000 euros - 2^{ème} prix : 1 000 euros
du 3^{ème} au 5^{ème} prix : 12 magnums et 24
bouteilles des AOC des vins de Bergerac

* Le règlement complet est déposé à la SCP Lamouret-Lemasson, huissiers de justice, 105 rue Neuve d'Argenson, 24100 Bergerac.

(Règlement complet et dossier de candidature sur demande au CIVRB, 1 rue des Récollets 24100 BERGERAC)

Le marché aux truffes de Sainte-Alvère (au nord-est du vignoble de Bergerac) :

Dans le cadre de ce concours les équipes finalistes seront accompagnées lundi matin 17 janvier 2011 au Marché de Sainte-Alvère pour choisir leurs truffes sous la houlette du Président du Jury. Chaque chef candidat sera assisté lors du concours d'un commis, élève du Lycée Hôtelier de Jean Capelle.

Le cavage des truffes se faisant traditionnellement le week-end, les lots soumis à la vente lors du marché du lundi à Sainte-Alvère sont de première fraîcheur. Tous les lots présentés sont contrôlés par le commissaire du marché avant l'ouverture. Le Maire, Philippe Ducène et quelques producteurs à la recherche de nouveaux débouchés ont cherché à valoriser une production offrant toutes les garanties de qualité au consommateur.

Ainsi pour répondre à une demande pressante de l'évolution des marchés et mieux se faire connaître, la Municipalité de Sainte-Alvère a fait appel aux nouvelles technologies et prolonge son Marché aux truffes par un marché électronique, le premier en France digne de ce nom. L'achat en ligne en toute sécurité permet de recevoir sous 48 heures à domicile des truffes du Périgord de première qualité.

Pour plus d'information sur le marché de Sainte-Alvère : www.sainte-alvere.com.

CIVRB
Marie-Pierre TAMAGNON
1, rue des Récollets –
24100 BERGERAC
tél. 05 53 63 57 51
mariepierre.tamagnon@vins-bergerac.fr

CONTACTS PRESSE

LA MAISON LINK
Karine BRICOUT / Lidwine LALLEMANT
24 Rue Chaptal – 75009 PARIS
tél. : 01 53 32 11 79 / 01 53 32 11 78
karine.bricout@linkrp.eu / Lidwine.lallemant@linkrp.eu