

# À l'assaut des 5 clichés NULS SUR LES BULLES

▶ Cinquième importateur du monde, le Belge ne dit jamais non à une flûte.

▶ Amusons-nous un peu avec un petit quizz. Quelle boisson est associée à la fois à l'élégance, à la classe et à la fête? Pas besoin de vous creuser les méninges, c'est le champagne.

À l'occasion du 1<sup>er</sup> Champagne Expérience, ces dimanche et lundi à Bruxelles, Thomas Colart, associé à Benjamin Duploup dans C de Champagne, qui importe les bulles, a accepté de défaire quelques clichés qui ont la peau dure.



Thomas Colart.

Sans vouloir vous abrutir de chiffres, il n'est pas anodin de rappeler que le Belge est et reste un grand amateur de champagne.

La Belgique est le cinquième pays importateur, sans parler des nombreux compatriotes qui effectuent un saut de l'autre côté de la frontière pour faire le plein de caisses. Plus de 90 % du champagne dégusté est la version brute, le rosé atteint les 3,5 %, le demi-sec à peine 1,7 % et les cuvées spéciales, 2,7 %.

Les vendanges 2018 augurent d'une excellente année mais vous ne le goûterez que dans quinze mois au plus tôt. En effet, un

vigneron ne peut pas commercialiser son champagne sans qu'il ait transité en cave durant ce délai.

Attaquons les cinq clichés.

## 1. LE CHAMPAGNE DOIT POS- SÉDER BEAUCOUP DE BULLES-

**FAUX.** "Les vignerons avec lesquels nous travaillons préfèrent l'effervescence discrète. Tout dépend du savoir-faire et des cépages utilisés. Un 100 % chardonnay

donnera forcément des bulles plus fines. Quand le champagne vieillit, le nombre et la grosseur des bulles diminuent naturellement."

## 2. LE CHAMPAGNE

### NE VIEILLIT PAS BIEN

**FAUX.** "Le vigneron doit faire un choix. Soit il mise sur la durée, soit sur la consommation rapide dans les deux ou trois ans. Quoi qu'il arrive, la loi exige qu'un champagne ne soit commercialisé qu'après quinze mois en cave. Ving-t-quatre à trente-six mois, cela paraît plus raisonnable pour la qualité."

## 3. LES GRANDES MARQUES SONT MEILLEURES QUE LES PETITS PRODUCTEURS

**FAUX et VRAI.** "La qualité des matières premières et du travail du vigneron est décisive. Néanmoins, la qualité du champagne peut être identique. Là où vous payerez le travail du vigneron et sa marge chez un petit producteur, le marketing devra se retrouver dans le

prix. Pour la Veuve Clicquot, pour citer une marque célèbre dans le monde, 30 à 50 % du prix de la bouteille vient du marketing."

## 4. LE CHAMPAGNE EST CHER-

**FAUX.** "Dans le contexte économique actuel, cela pourrait choquer mais un exemple vaut mieux qu'un long discours. Pour un champagne blanc de blanc grand cru, le prix du kilo de raisin est de 8 à 9 euros. Il faut en moyenne 1,3 kilo pour une bouteille. Ajoutez-y le travail du vigneron, les machines, les transports... La bouteille se vend TTC entre 25 et 30 euros. Retirez la TVA de 21 %, les accises... Le champagne n'est pas plus cher qu'un autre vin."

## 5. LE CHAMPAGNE EST UNE

### BOISSON POUR FEMMES

**FAUX.** "Les hommes préfèrent habituellement des boissons avec plus de goût et de caractère. Le champagne permet grâce à ses spécificités et ses terroirs une gamme étendue du goût. Il y a champagne et vins de Champagne."

Jean-Marc Ghéralle

Champagne Expérience  
Dimanche 31 mars et lundi 1<sup>er</sup> avril  
Adresse : Atomium  
Renseignements : [www.c-de-c.be](http://www.c-de-c.be)



▶ Les vendanges 2018 augurent d'une excellente année mais vous ne goûterez le champagne de celle-ci que dans quinze mois au plus tôt. © SHUTTERSTOCK

## LA SÈVE DE BOULEAU POUR accompagner le printemps

▶ Bourrée d'oligoéléments, elle est réputée pour régénérer l'organisme.

▶ "C'est un liquide nourricier idéal pour accompagner le renouveau qui accompagne le printemps", explique la naturopathe Alexandra Goemaere.

La pleine saison de récolte est à son apogée en ce mois de mars, début avril. Et en Belgique, les récoltants sont de plus en plus nombreux à travailler ce précieux liquide qui rencontre le succès.

Mais que peut nous apporter cette sève translucide? "La sève est le liquide nourricier du bouleau qui nourrit les bourgeons et les jeunes pousses. À la fin de l'hiver, l'arbre se gorge de toute la sève dont il a besoin", explique la naturopathe.

Un "remède" new age pour bobo en mal de detox? "Le bouleau est un arbre très commun dans les forêts d'Europe. Tous les peuples du Nord ont toujours utilisé la sève de bouleau à travers les âges pour se purifier", explique Cécile Adant, pharmacienne durant de nom-

breuses années et devenue responsable des formations et des informations scientifiques pour Pranarôm, la société belge spécialisée dans les huiles essentielles et Herbalgem, laboratoire de gemmothérapie. "C'est l'arbre de la sagesse dans toutes les cultures", continue-t-elle, "Elle peut être recommandée à tous les âges, sans contre-indication", insiste Cécile Adant.

**CET ÉLIXIR EST CHARGÉ** en oligoéléments et en minéraux, c'est ce qui fait son efficacité en cure. On y trouve en concentré du magnésium et du lithium qui régule l'humeur et les petites dépresses, du silicium qui fait du bien aux articulations, cheveux, peau ; du potassium pour l'équilibre du rythme cardiaque et la circulation sanguine, du calcium et du phosphore ré-

putés pour renforcer dents et os, de la vitamine C et du sélénium qui sont des antioxydants efficaces contre le stress. Enfin, la sève de bouleau a un effet diurétique et drainant. En gros, elle purifie de l'intérieur!

Le mieux est d'en prendre pendant trois semaines, à raison d'une cuillère à soupe par jour, le matin. Elle a un goût frais quoique parfois un peu doux.

**COMME ELLE CONTIENT** 0,5 à 2 % de sucre, la sève de bouleau peut se mettre à fermenter si on ne la conserve pas au réfrigérateur.

Enfin, choisissez-la fraîche et locale (elle est par exemple produite en Ardenne chez Herbalgem) et bio pour une concentration des actifs au top.

E.W.