

JUIN 2019

VINS DE MONTAGNE ET SAINT-GEORGES

La confrérie se jumelle avec le véritable camembert



Parmi les nouvelles ambassadrices des vins de Montagne Saint-Émilion (à la gauche de Michel Bosc) : Catherine Henry, Pascale Allier et Michelle Gadenne.

Un jumelage et l'intronisation de sept nouveaux ambassadeurs ont marqué le Chapitre de la Fleur des Vignerons de Montagne Saint-Émilion et Saint-Georges Saint-Émilion.

Anne-Marie CHARIOL

C'est à Parsac que la confrérie des Vignerons de Montagne et Saint-Georges Saint-Émilion tenait en ce jeudi de l'Ascension son chapitre solennel de la Fleur, entraînant dans son sillage de nombreuses autres confréries vineuses et gastronomes... amoureux et défenseurs des vins du Bordelais, palombes, huîtres, bœufs de Bazas, asperges etc... Sans oublier la confrérie des Chevaliers du camembert véritable moulu à la louche mise à l'honneur

à plusieurs centaines de kilomètres de sa Normandie natale pour le savoir-faire de ses représentants quand il s'agit de faire un produit authentique. Une confrérie composée d'une petite douzaine de membres.

En effet, partant du fait qu'un bon camembert peut tout à fait accompagner un grand Montagne, et vice versa, les deux confréries ont décidé de se jumeler. Michel Bosc pour les Vignerons de Montagne et Saint-Georges Saint-Émilion et Jean-Marie Cambefort pour les Chevaliers du camembert ont co-signé la charte d'engagement. Les deux confréries vont ainsi faire la promotion des deux produits en les accordant, favoriser la reconnaissance des produits, les associer dans la gastronomie « dans le respect de l'image de chacun ».

Sept intronisations

Dans la foulée de ce jumelage, les Vignerons de Montagne Saint-

Émilion ont accueilli en leur sein deux Chevaliers : Michelle Cambefort grand Cellérier de la confrérie et Dominique Vignot dignitaire et échevin. Elles n'étaient pas les seules à rejoindre les Vignerons qui ont aussi accueilli Jean-Jacques Jammet et Roland Depauw belge flamand et trois « Locales de l'étape » qui se sont avancées devant le pupitre du Grand Chancelier. Il y avait là la maire de Montagne Catherine Henry dont les qualités ont été vantées « *bienveillance, rigueur, énergie, intégrité, générosité etc.* ». « *Elle connaît le vin, car sa famille est dans le vin, elle nous comprend* ». Il y avait aussi Pascale Allier, CPE au lycée viticole de Libourne Montagne où elle contribue à organiser la fête des terroirs et où les résultats aux examens sont bons, « *c'est une force pour Montagne* ». Il y avait enfin Michelle Gadenne, hôte du jour dans sa somptueuse propriété du château de Musset.

Le Résistant
du 6 juin 2019



La délégation des Chevaliers à Montagne était composée de Michelle Cambefort, grand Cellérier, de Jean-Marie Cambefort, grand maître et maître de la renommée et de Dominique Vignot, dignitaire et échevin.



Marion Hebert à droite et Lucie Tallet lors d'une interview radio.

PHOTO K.P.

Elles se préparent déjà pour le Raid Amazones

Leur équipe est surnommée « Ni fast ni furious ». Marion Hebert, domiciliée à Montagne, et Lucie Tallet, d'Angers (49), effectueront la 20^e édition du Raid Amazones, qui se déroulera du 11 au 20 octobre 2019 au Vietnam, au profit de leur association Bas les pailles, dont l'objectif est d'éduquer sur la pollution des pailles en plastique.

Le Raid Amazones est une épreuve multisport 100 % féminine qui a lieu chaque année dans un pays différent depuis 19 ans. Ce raid féminin est accessible à toutes avec au programme trail, canoë-kayak, VTT, run & bike, chasse au trésor et tir à l'arc en équipe. Marion, passionnée par l'écologie, est engagée dans une démarche de réduction des déchets depuis trois ans. Elle a maintenant besoin d'un nouveau défi : partir à l'aventure, se dépasser, tout en communiquant sur l'absolue nécessité de préserver la planète par de petits gestes individuels.

C'était pour Marion le défi parfait. Pour cela, elle court depuis deux ans maintenant et améliore ses performances constamment, ce qui la « booste » pour continuer avec la perspective de se frotter au

canoë et au VTT. Sa coéquipière, Lucie Tallet, est passionnée de voyages et de langues étrangères. Elle ne manque pas une occasion de mettre sa valise dans un avion et le sport fait partie de son quotidien sans oublier la pratique de danses latines. Lucie aime se lancer des défis et le Raid Amazones est celui de l'année 2019.

Pour Marion Hebert et Lucie Tallet les raisons de participer à cette péripétie sont de vivre une aventure, de faire des découvertes, partager et de vivre les valeurs portées par le Raid : le dépassement de soi, le courage, la solidarité et relayer le message de l'association qu'elles soutiennent.

Pour les aider à réaliser cette aventure, elles ont besoin de financements et elles proposent différentes formules de don. Quel que soit le niveau de participation, l'événement permettra aux donateurs de bénéficier de sa couverture médiatique et d'un crédit d'impôts.

Karine Poullain

Renseignements auprès de Marion
au 06 63 09 47 50
ou Lucie au 06 50 09 06 89.

Sud-Ouest
du 7 juin 2019

Une grande table ouvre à Montagne

La Réserve du presbytère a ouvert ses portes après des travaux dans le restaurant situé près de l'église. Au menu, d'excellents produits cuisinés par un chef formé dans les plus grandes maisons.

↳ **Béatrice FERRER**



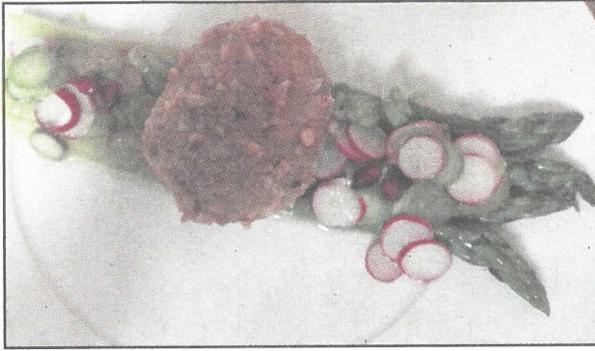
Nathalie Geday, la femme d'affaires qui travaille depuis plusieurs mois à la création d'un très bel hôtel dans le centre de Montagne, a rouvert le restaurant installé dans l'ancien presbytère après rénovation. Toute la déco a été entièrement revue et une terrasse en façade complète celle, clôturée, qui donne sur le jardin et le parking à l'arrière. Comme elle s'y était engagée lors de la présentation au conseil municipal, la feuille de route du cuisinier se décline autour d'un menu le midi entièrement préparé par le chef à partir de produits frais et de saison et une formule gastronomique le soir. Les habitants du Lussacais ont découvert Jean-François Robert au château Siaurac il y a quelques années. Il y pratiquait une cuisine

↳ **Le chef entouré des responsables de salle et d'un cuisinier.**

gastronomique dans les règles d'un art qu'il a appris chez Alain Dutournier et Bernard Loiseau entre autres. Le chef a le souci de la perfection, et travaille ses produits, sa cuisine inventive est aussi un hommage aux richesses locales. Au menu en ce moment le midi, en entrée un velouté de petits pois à la menthe, croustillant de canard et poire acidulée ou encore une vinaigrette d'asperges vertes, œuf frit aux noisettes, en plat principal le poisson du jour rôti, riz basmati au chorizo et petits pois sauce vierge aux fines herbes, ou bien le suprême de poulet/jeune rôti et pour ceux qui n'en démontent pas, le cœur de rumsteck aux frites

maisons, petits légumes croquants et jus gourmand est le plat signature du chef. Les desserts, avec le sorbet végétal créé par le cuisinier, sans crème mais délicieux, les abricots poêlés au romarin, sorbet à la verveine, feuille craquante complètent ce menu du midi à 19 euros pour deux plats et 26 euros pour trois. Une fleur de capucine sur la soupe à la menthe, un brin de romarin sur les abricots et des plats copieux, de saison mais parfaitement équilibrés.

Le menu gastronomique du dîner fait la part belle aux produits plus luxueux, foie gras mi-cuit, médaillons de lotte, pigeon de Dordogne, filets de maigre, noix de veau de



L'œuf frit aux noisettes

lait et même du caviar moyennant un supplément. Parmi les desserts très travaillés de la carte le grand classique soufflé Grand Marnier, macarons fruits rouges, sorbet fromage blanc, le sablé aux fraises du moment, ... De la tulle très fine, à la ganache, tout est préparé dans la cuisine du restaurant à partir de produits locaux.

Montagne accueille désormais l'une des grandes tables du Libournais.



Poisson du jour, riz basmati au chorizo et petits pois.



Abricots poêlés au romarin.

Pratique

La Réserve du Presbytère
22, grand-rue 33570 Montagne
05 57 79 03 43
contact@lareservepresbytere.fr
Actuellement ouvert du mardi au samedi le midi et le soir.

Le Résistant

du 20 juin 2019

MONTAGNE / RÉSERVE DU PRESBYTÈRE

LE RESISTANT
du 20 au 26 juin 2019

Comme un air de Toscane...

Isabelle Geday a découvert Montagne via le rallye Prestige Tour, une rencontre comme un coup de foudre qui donne naissance à de beaux projets : le restaurant La Réserve du Presbytère inauguré samedi dernier et un Resort hôtel campagne et chic à venir dans quelques mois.

Béatrice FERRER

On vous présentait le projet en fin d'année dernière, la municipalité unanime avait validé la création d'un ensemble hôtelier de qualité Espace des Mûriers avec hôtel, spa, piscine et autres aménagements respectueux du site de 600 m² et du village. À l'origine de ce projet, Isabelle Geday, une femme d'affaires spécialisée dans les résidences tourisme qui a fait appel à ses équipes pour créer un Resort campagne et chic. Samedi soir, elle inaugurait le restaurant La Réserve du Presbytère qui vient de rouvrir après des travaux. Elle a découvert Montagne via le rallye Prestige Tour « *Les paysages sont magnifiques, les maisons, cela ressemble à la Toscane, avec un calme et une sérénité propices aux vacances. « Je suis issue d'une famille d'hôteliers restaurateurs, mes grands-parents, ont travaillé jusqu'à 78 ans passés, tous les jours, mon enfance a été bercée de cet amour du travail bien fait de la cuisine maison* ». L'acquisition du restaurant (Le Résistant du 13 juin) est une coïncidence, car l'établissement était libre. « *Nous avons*



Souriante, avec un mot gentil pour chacun Isabelle Geday (à gauche) a accueilli les entreprises qui ont fait les travaux, les voisins, les élus de la municipalité, les représentants de la communauté de communes et de l'Office de tourisme du grand Saint-Émilionnais...



La Réserve du Presbytère dispose désormais de deux terrasses.

décidé de tout refaire, d'aménager une terrasse devant, de revoir toute la décoration, dans un style post-colonial avec une touche de bleu... La salle à l'étage peut accueillir jusqu'à 45 personnes pour des repas, des expositions, des séminaires.» Côté Resort « on va cultiver l'esprit vacances, avec de grandes chambres pour les familles, des parkings gratuits, un mini-golf,

une piscine ».

Comme une halte de bien être au cœur du vignoble de Saint-Émilion et à quelques kilomètres de la cité médiévale, près de Bordeaux, dans un espace calme et beau.

Pratique

La Réserve du Presbytère
22 grand-rue Montagne
05 57 79 03 43

Au cœur de la guerre 39-45



Les élèves ont été attentifs aux explications du général sur la Deuxième Guerre mondiale. PHOTO K.P.

C'est avec beaucoup d'enthousiasme que les enfants de l'école de Montagne ont retrouvé, vendredi dernier, le général Cousine pour une conférence sur la Deuxième Guerre mondiale.

Talents d'orateur

Avec de nombreux documents et un talent certain d'orateur, le général Cousine a captivé son jeune auditoire et permis à ces élèves d'imaginer ce que fut ce conflit qui a déchiré la planète entière

entre 1939 et 1945. Reprenant les éléments qui ont suivi l'armistice de 1918, il a expliqué combien ce premier conflit a fait le lit à l'arrivée en Europe et en URSS de dictateurs à l'origine de cet embrasement mondial.

Cette intervention s'est terminée par une « Marseillaise » chantée à pleine voix et la traditionnelle photo dans la salle du Conseil municipal où avait lieu cette conférence.

Karine Poullain

Sud-Ouest

du 21 juin 2019

MONTAGNE / 1^{ER}-13 JUILLET

Festival Terre de Cultures

Théâtre de rue, spectacles, danse, animations créatives, prix littéraire, bal guinguette... riche programme que celui du festival Terre de Cultures du 1^{er} au 13 juillet à Montagne.

Anne-Marie CHARIOL



Les frères Peuneu en ouverture du festival Terre de cultures le 1^{er} juillet.

Le festival Terre de Cultures piloté et organisé par la Communauté de Communes du Grand Saint-Émilionnais se déroulera sur la commune de Montagne à l'Espace des Mûriers du 1^{er} au 13 juillet 2019.

Au programme: spectacles éclectiques 100 % gratuits, riches et variés, un village festif autour des créations réalisées toute l'année par les écoles, les centres de loisirs, les ados et les seniors du territoire et regroupées dans l'exposition permanente.

Ce festival est construit tant par les institutions, que par les habitants et les associations tout au long de l'année et il est restitué lors d'une quinzaine festive et conviviale!

Les temps forts

Lundi 1^{er} juillet à 18h30 Les Frères Peuneu. Deux personnages débordés et débordants, moitié sportifs, moitié artistes, moitié sauvages, présentent un spectacle à base de jonglerie au quotidien, d'indiens pacifistes et de vélo d'enfant acrobatique. Une touche de performance, une pointe de tendresse, quelques spaghettis et surtout beaucoup de surprises!

Mercredi 3 juillet à 10h. Contes du Japon avec Madame le conte
Vendredi 5 juillet à 20h30 Anna Legrand. Pour parler de tous ces petits actes sexistes que nous ne voyons pas tellement ils se font

nature-elle-ment, on peut parler de « *sexisme intégré* » qui a su s'implanter dans le secteur artistique avec des archétypes binaires comme la muse et le génie, l'artiste et la dilettante.

Samedi 6 juillet de 9h à 12h Atelier parents/enfants en coopération avec les P'tits Lutins. 14h -16h30 Accueil ateliers créatifs public; 17h-18h Lectures et contes « *Les Mamies malicieuses* » par Laura Truant de l'association L'Arbre Soleil; 18h-18h45 Remise du Prix Littéraire; 18h45-19h30 Lectures et contes « *Les Fables de la Fontaine* » par Laura Truant.

Dimanche 7 juillet de 10h à 18h Journée défis familles. Grand jeu comprenant des énigmes, des jeux de stratégie, de réflexion, d'adresse et de joyeuses performances sportives à pratiquer par « *équipe* » en famille! Possibilité de pique-niquer sur place, prévoir son panier.

18h30 « *Cartable* ». C'est la rentrée, avec son lot de stress et d'excitation! Mme Tapis, professeure des écoles, découvre sa nouvelle classe de CE1...

Mardi 9 juillet à 20h30 Schizzo,

duo chorégraphique pour un illustrateur et une danseuse, par Elsa Moulineau de la Compagnie Mutine.

Mercredi 10 juillet à 14h30 Contes français et occitans par Bireboc et Barabaou de la compagnie Gueille-Ferraille.

Vendredi 12 juillet à 20h30 « *Le vin show* » par l'Horrible compagnie. éloge au vin, célébré dans la poésie comme une source d'inspiration, de partage et de festivités.

Samedi 13 juillet de 10h à 18h. Journée défis familles: Jeux d'un autre temps, journée de compétition et de duels intergénérationnels... Concours de clafoutis de saison (inscription le matin avant 11h). Jeux traditionnels... Relais des anciens.

20h. Bal guinguette animé par Yoe.

Pratique

Les réservations pour les spectacles sont ouvertes via le site weezevent. Toutes les infos sur le site internet de la Communauté de Communes.

<https://www.weezevent.com/terre-de-cultures-2019>

Le Résistant
du 27 juin 2019