



Le tour du monde des vins bio et naturels

« Bollywood » s'invite à l'hôtel Best Western Premier Regent's Garden**** pour la 8e escale de son voyage œnologique : **l'Inde**. Ce voyage a été entrepris en janvier 2010 dans les salons de l'hôtel. Alors à vos saris !

A découvrir, une sélection de vins bio et naturels du monde entier triés sur le volet par des cavistes avisés et expérimentés.

Le principe : tous les deux mois, l'hôtel change de destination, pour une dégustation de vins rouges, blancs ou encore liquoreux.

Une manière sympathique de découvrir une terre, une région, une culture forte, sa personnalité, à travers ses vins. Tout cela accompagné de clins d'œil culinaires du pays à l'honneur.

La grande particularité des vignobles étrangers réside dans la découverte de nectars uniques.

Un changement de décor qui embarque amateurs et curieux dans un tour du monde des vins bio et naturels. Une expérience unique !

A la découverte des vins indiens

Et pourquoi les vins indiens? Parce qu'on produit du vin en Inde et depuis très longtemps... Des écrits attestent de la présence de la vigne il y a 3000 ans en Inde. Cependant le développement de la culture des cépages « domestiqués » date du XIVe siècle lors de leur introduction par les Perses au nord du pays. Cette viticulture a lentement gagné le sud du pays, pour s'accélérer ensuite avec l'arrivée des missionnaires chrétiens. Cependant la viticulture comme entité commerciale n'a réellement débuté que dans les années 1970.

Un voyage gustatif qui réserve bien des surprises et promet de découvrir des goûts et des saveurs étonnants. Un dépaysement garanti !

Au programme, des vins issus de l'agriculture raisonnée, organique et/ou « naturelle ».

Cette 8^{ème} escale sera mise en scène par le **Musée du vin de Paris** et orchestrée par Monique Josse, professeur de dégustation, conférencière et experte en vins.

Plus qu'une cave traditionnelle, le **Musée du vin de Paris**, présent depuis 1984, est une invitation à l'exploration œnologique. Sa raison d'être est de transmettre sa passion pour le vin et l'art de la table. Pour cela, ce lieu unique, charmant et insolite, situé dans les anciens caveaux de l'Abbaye de Passy à Paris, accueille les connaisseurs et les amateurs curieux de s'initier à de nouvelles saveurs. Véritable vitrine sur le monde du vin avec une cave riche de plus de 400 références, le Musée du Vin sait subtilement mettre en valeur la qualité des vins proposés. Une dégustation unique en perspective.



Les vins qui seront présentés...

- Sula
- Wine Grover

Ces deux vins se déclineront en plusieurs couleurs et en plusieurs cépages.

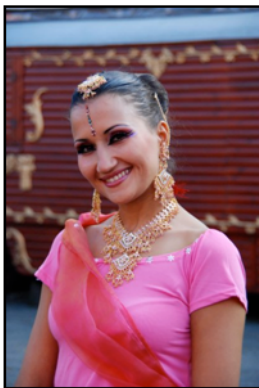
Une dégustation haute en couleurs

Les convives seront plongés dans une ambiance digne d'un film bollywoodien. Des danseuses animeront cette soirée festive au rythme des musiques traditionnelles et folkloriques indiennes. Tout cela chorégraphié et mis en scène par **Halima Messili**. Elle sera accompagnée d'**Abi Rajah**, danseuse du Bharata natyam depuis quinze ans et professeur de danse pour de nombreuses associations à travers la France et l'étranger. Elle intègre en 2008 la comédie musicale *Saawariya the show*. Elle est aujourd'hui l'une des fameuses danseuses du spectacle *Les Déesses du Gange*. Sans oublier, **Aurely Vingadassamy**, danseuse principale des *Déesses du Gange* qui marque les esprits par sa grâce et sa beauté. Après avoir expérimenté différents styles de danses, elle revient à ses origines indiennes et se spécialise en Bollywood. Aurely est aujourd'hui une référence dans la transmission du Bollywood auprès des danseurs professionnels et de ses élèves.

Abi Rajah et **Aurely Vingadassamy** intègrent la compagnie EXOTICOLOR en 2010.



Halima Messili, danseuse et professeur de danse spécialisée latine, crée sa propre compagnie EXOTIKOLOR en 2010. Sa compagnie se consacre à la danse indienne, orientale, africaine, caraïbes avec la salsa, argentine avec le tango. Des échassiers, cracheurs de feu et charmeuses de serpent prennent part aux spectacles de la compagnie. Elle participe aussi à de nombreux événements musicaux et anime de nombreux shows.





Le Regent's Garden : luxe et développement durable

Un vent vert souffle à présent sur les tentures et hauts plafonds de cette demeure historique.

Premier établissement parisien à avoir obtenu l'Ecolabel européen, en 2006, le Regent's Garden évolue aujourd'hui dans un univers écologique, où l'émotion ambiante est celle de la plénitude avec l'idée phare que le développement durable est un acte de vie qui véhicule des valeurs saines. Il peut s'enorgueillir d'avoir mis en place une « nouvelle charte qualité » qui conjugue prestations, services haut de gamme, et respect de l'environnement. Et inspire ainsi à ses hôtes les notions de plaisir et de sens qui accompagnent une démarche éco-responsable.

Des ampoules basse énergie au récupérateur d'eau de pluie, du recyclage des déchets aux matériels éco-compatibles, l'hôtel Regent's Garden s'efforce de multiplier ces attitudes significatives.

A propos de Best Western Premier

Best Western Premier est la première chaîne internationale d'hôtels proposant au minimum 4* en Europe et 5* en Asie. BWP garantit une véritable authenticité dans chaque pays où un établissement est présent. Les hôtes sont assurés de vivre une expérience unique, remplie de surprises et de découvertes. Le style de vie local est mis à l'honneur, tout en assurant confort et enrichissement personnel. Chaque hôtel partageant son histoire et un peu de l'histoire du pays avec ses hôtes.



Tél. 01 42 23 18 92

Chloé Redler - chloe@comunange.com

Angélique Warain - angelique@comunange.com

www.comunange.com



Hôtel Best Western Premier
Regent's Garden
6, rue Pierre Demours, 75017 Paris
Tél : 01 45 74 07 30