

Direction de la publication AOC Corbières - Conception rédaction - Agence Clair de Lune - www.clairdelune.fr - Conception graphique - Dominique Binef - www.grafism-do.com  
 Soit mention contraire, les crédits des photos des établissements appartiennent à chaque établissement. Photo du Petit Vasco © Clair de Lune. Photo du style Corbières © N° 5 Wine Bar.



1<sup>re</sup> AOC du Languedoc  
 4<sup>e</sup> AOC de France  
 10 000 hectares  
 1 315 producteurs  
 215 caves particulières  
 23 caves coopératives  
 86 % de rouge - 3 % de blanc - 11 % de rosé

## LE STYLE CORBIÈRES

Au cœur de l'Aude, l'AOC Corbières s'étend des portes de Carcassonne aux étangs de Leucate et de Narbonne, des contreforts des Pyrénées au pied de la Montagne Noire. Ici, la créativité des vigneronnes, les vignes portées à maturité et le juste équilibre des cépages confèrent une vraie modernité aux vins de l'appellation. Le rouge est la couleur dominante avec le carignan en ADN mais il faut aussi compter avec le grenache, la syrah et le mourvèdre. Avec âme, ils séduisent par la fraîcheur, l'élégance des tanins et de délicates notes de garrigue ou de torréfaction. Les blancs, plus rares, sont travaillés sur la finesse avec des arômes floraux et une belle souplesse en bouche. Quant aux rosés, joliment gourmands, ils conviennent à l'art de vivre ensemble. D'ailleurs, quels que soient la couleur et l'instant, les vins de l'AOC Corbières invitent toujours au partage et à l'échange... Une expérience hédoniste à vivre lors du festival !

### AGENDA

#### Lundi 30 novembre

L'Atelier des Chefs (midi) 7  
 La Vinothèque (après-midi) 10  
 Le Moaï (midi) 12  
 Les Jardins de l'Olympe (midi) 17  
 Les Mecs au Camion (midi) 18  
 Michel Sarran (midi) 19

#### Mardi 1<sup>er</sup> décembre

Dis'Vin (de 18h à 20h, réservé aux étudiants de l'IAE) 4  
 Du Plaisir à la Toque (soir) 5  
 L'Atelier des Chefs (midi) 7  
 La Brasserie du Stade Toulousain (midi) 9  
 La Vinothèque 10  
 Le Genty Magre (midi et soir) 11  
 Le Moaï (midi) 12  
 Le Temps des Vendanges (à partir de 18h30) 15  
 Les Jardins de l'Olympe (midi et soir) 17  
 Les Mecs au Camion (midi) 18  
 Michel Sarran (midi) 19

#### Mercredi 2 décembre

Du Plaisir à la Toque (soir) 5  
 L'Atelier des Chefs (midi) 7  
 La Brasserie du Stade Toulousain (midi) 9

#### La Vinothèque 10

Le Genty Magre (midi et soir) 11  
 Les Jardins de l'Olympe (midi et soir) 17  
 Le Moaï (midi) 12  
 Les Mecs au Camion (midi) 18  
 N° 5 Wine Bar (à partir de 20h) 20

#### Jeudi 3 décembre

Côté Vin (à partir de 19h) 3  
 Du Plaisir à la Toque (midi et soir) 5  
 L'Atelier des Chefs (midi) 7  
 L'Envie du Sud (de 17h à 20h30) 8  
 La Brasserie du Stade Toulousain (midi) 9  
 La Vinothèque 10  
 Le Genty Magre (midi et soir) 11  
 Le Moaï (midi) 12  
 Le Petit Vasco (à partir de 20h) 14  
 Les Fortes Têtes (de 19h30 à 21h) 16  
 Les Jardins de l'Olympe (midi et soir) 17  
 Les Mecs au Camion (midi) 18  
 Michel Sarran (midi) 19  
 N° 5 Wine Bar (à partir de 20h) 20  
 Philibert (de 19h à minuit) 21

#### Vendredi 4 décembre

Chai Vincent - La Boutique (de 17h à 21h) 2  
 Du Plaisir à la Toque (midi et soir) 5  
 L'Atelier des Chefs (midi) 7

#### La Brasserie du Stade Toulousain (midi) 9

La Vinothèque 10  
 Le Genty Magre (midi et soir) 11  
 Le Moaï (midi) 12  
 Le Monde du Vin (de 9h30 à 18h) 13  
 Les Jardins de l'Olympe (midi et soir) 17  
 Les Mecs au Camion (midi) 18  
 Michel Sarran (midi) 19  
 N° 5 Wine Bar (à partir de 20h) 20

#### Samedi 5 décembre

Chai Vincent - La Loge (de 10h30 à 14h) 2  
 Du Plaisir à la Toque (soir) 5  
 L'Alimentation (à partir de 19h) 6  
 L'Atelier des Chefs (soir) 7  
 La Vinothèque 10  
 Le Genty Magre (midi et soir) 11  
 Le Moaï (midi) 12  
 Le Petit Vasco (à partir de 20h) 14  
 Les Jardins de l'Olympe (midi) 17  
 N° 5 Wine Bar (à partir de 20h) 20

#### Dimanche 6 décembre

Chai Vincent - La Loge (de 10h30 à 14h) 2  
 Le Moaï (midi) 12  
 Les Fortes Têtes (brunch) 16  
 Les Jardins de l'Olympe (midi) 17



## 1<sup>er</sup> FESTIVAL VINO-GASTRONOMIQUE TOULOUSE

DU 30 NOVEMBRE AU 6 DÉCEMBRE 2015

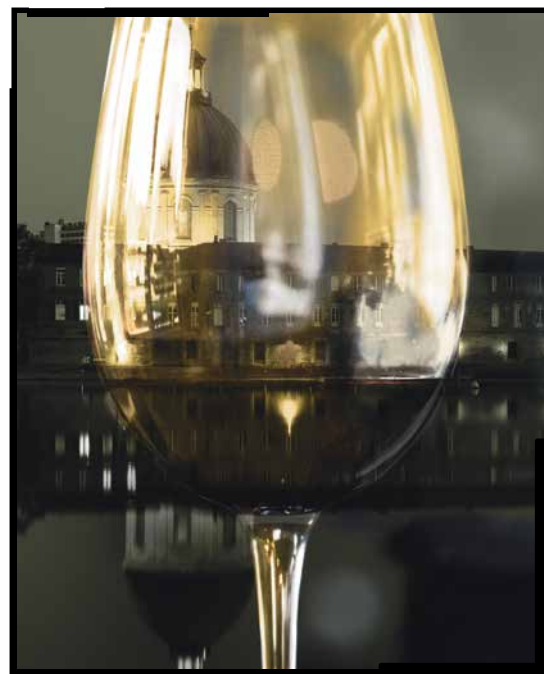


LES VINS DE L'APPELLATION

# CORBIÈRES

SUR LEUR

# 31



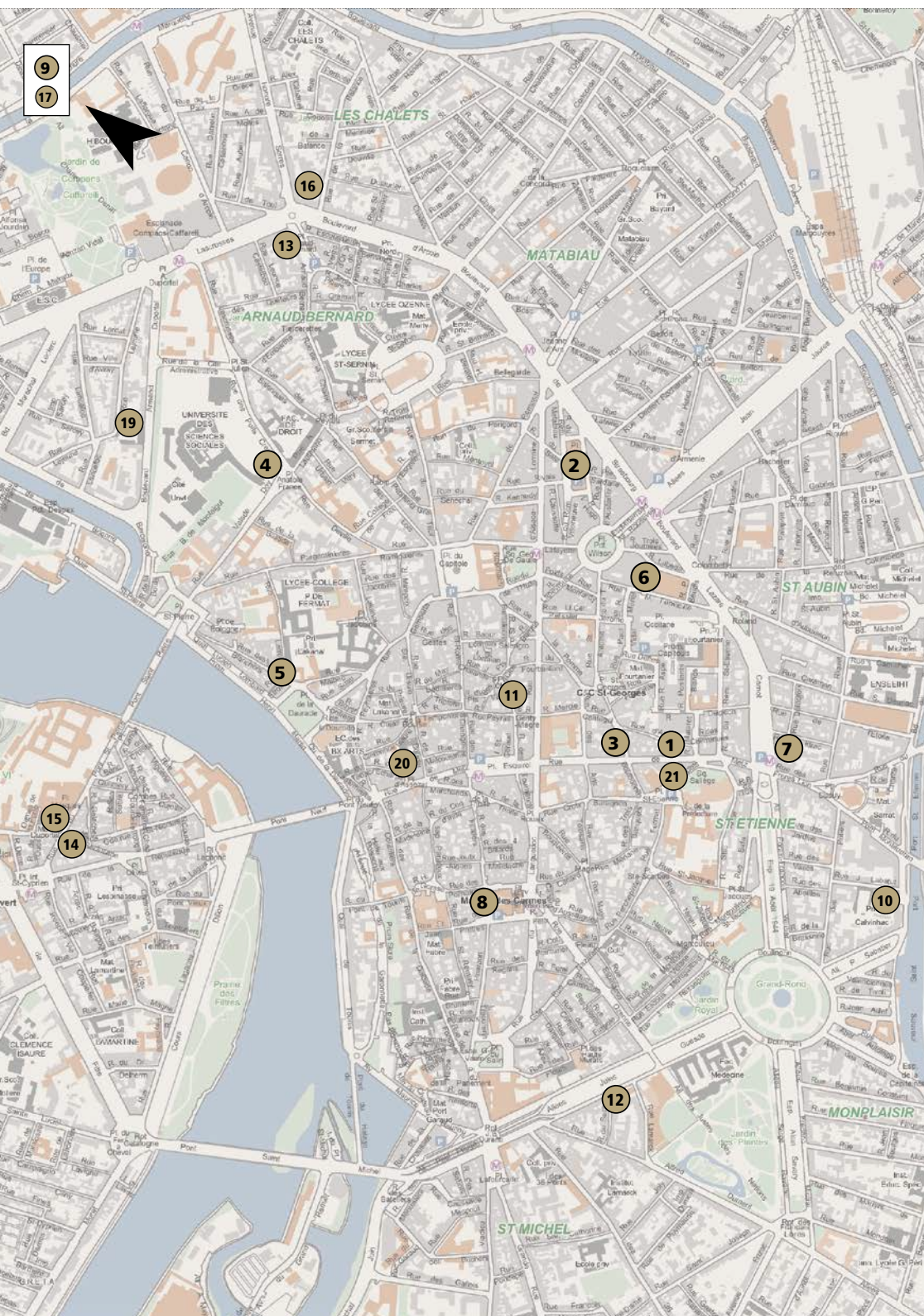
ATELIERS  
 DÉGUSTATION  
 COURS DE CUISINE  
 ACCORDS  
 METS ET VINS  
 FOOD TRUCK

20decorbieres.com  
 facebook.com/AOCCorbières

Toute une semaine de festivités, de belles histoires et de grandes découvertes, pendant laquelle une vingtaine de restaurants, cavistes et bars à vin de Toulouse vous feront partager les vins de l'AOC Corbières, la plus grande des appellations du Languedoc. Chaque jour, des instants chaleureux et sensibles pour égayer les papilles et l'âme. On vous attend !



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



### LES LIEUX À NE PAS RATER

- 1 CHAI VINCENT - LA BOUTIQUE  
38 rue d'Astorg - 05 61 12 34 51
- 2 CHAI VINCENT - LA LOGE  
Marché Victor Hugo - 05 62 30 86 46
- 3 CÔTÉ VIN  
37 rue Boulbonne - 05 34 44 95 89
- 4 DIS'VIN  
IAE Toulouse - 2 rue du Doyen Marty  
06 19 11 46 34
- 5 DU PLAISIR À LA TOQUE  
9 rue des Blanchers - 05 61 21 88 94
- 6 L'ALIMENTATION  
3 bis rue Maurice Fonvielle - 05 62 27 00 02
- 7 L'ATELIER DES CHEFS  
5 rue Idrac - 05 61 47 71 23
- 8 L'ENVIE DU SUD  
14 place des Carmes - 05 62 17 71 96
- 9 LA BRASSERIE DU STADE TOULOUSAIN  
114 rue des Troènes - 05 34 42 24 20
- 10 LA VINOTHÈQUE  
29 Port Saint-Sauveur - 05 61 62 50 05
- 11 LE GENTY MAGRE  
3 rue Genty Magre - 05 61 21 38 60
- 12 LE MOAÏ  
35 allée Jules Guesde - 05 34 31 67 85
- 13 LE MONDE DU VIN  
8 place Arnaud-Bernard - 05 61 22 60 62
- 14 LE PETIT VASCO  
21 place de l'Estrapade - 09 73 58 24 04
- 15 LE TEMPS DES VENDANGES  
9 place de l'Estrapade - 05 61 42 94 66
- 16 LES FORTES TÊTES  
4 avenue Honoré Serres - 05 61 54 14 55
- 17 LES JARDINS DE L'OLYMPE  
200 route de Blagnac - 05 61 57 02 86
- 18 LES MECS AU CAMION  
Emplacements à retrouver sur la page Facebook  
06 13 71 55 10 - F Les Mecs Au Camion
- 19 MICHEL SARRAN  
21 boulevard Armand Duportal - 05 61 12 32 32
- 20 N° 5 WINE BAR  
5 rue de la Bourse - 05 61 38 44 51
- 21 PHILIBERT  
5 rue Riguetpels - 05 61 25 20 41

### VENEZ RETROUVER NOS VIGNERONS

- Cave d'Embres-et-Castelmaure [www.castelmaure.com](http://www.castelmaure.com) 7  
 Cave de Gruissan [www.cavedegruissan.com](http://www.cavedegruissan.com) 7  
 Celliers d'Orfée [cuveesextant.com](http://cuveesextant.com) 7  
 Cellier des Demoiselles [www.cellierdesdemoiselles.com](http://www.cellierdesdemoiselles.com) 9  
 Château Beauregard Mirouze [www.beauregard-mirouze.com](http://www.beauregard-mirouze.com) 19 21  
 Château Borde-Rouge [www.borde-rouge.com](http://www.borde-rouge.com) 1 2  
 Château de Caraguilhes [www.caraguilhes.fr](http://www.caraguilhes.fr) 19  
 Château de Lastours [www.chateaudelastours.com](http://www.chateaudelastours.com) 11  
 Château du Grand Caumont [www.grandcaumont.com](http://www.grandcaumont.com) 18  
 Château du Roc [www.chateau-roc.com](http://www.chateau-roc.com) 16  
 Château Étang des Colombes [www.etangdescolombes.com](http://www.etangdescolombes.com) 14  
 Château Fond Cypres [www.fond-cypres.com](http://www.fond-cypres.com) 8  
 Château Fontiès 9  
 Château Gléon [www.gleon-montanie.com](http://www.gleon-montanie.com) 7  
 Château la Baronne [www.chateaulabaronne.com](http://www.chateaulabaronne.com) 8  
 Château La Voulté-Gasparets [www.lavoultegasparets.com](http://www.lavoultegasparets.com) 6 20  
 Château Le Bouis [www.chateaubouis.fr](http://www.chateaubouis.fr) 7 9  
 Château Les Palais [www.chatealespalais.com](http://www.chatealespalais.com) 7  
 Château Ollieux Romanis [www.ollieux.com](http://www.ollieux.com) 5 8 19 20  
 Château Trillol [www.trillol.com](http://www.trillol.com) 20  
 Château Vaugelas [bonfilswines.com](http://bonfilswines.com) 5 10 14 17  
 Château Vieux Moulin [www.vieuxmoulin.net](http://www.vieuxmoulin.net) 19  
 Clos de l'Anhel [www.anel.fr](http://www.anel.fr) 21  
 Clos Perdus [www.lesclosperdus.com](http://www.lesclosperdus.com) 7 21  
 Domaine d'Aussières [www.lafite.com](http://www.lafite.com) 3  
 Domaine de Haut-Gléon [www.hautgleon.com](http://www.hautgleon.com) 11  
 Domaine de La Cendrillon [lacendrillon.fr](http://lacendrillon.fr) 20  
 Domaine de Longueroc [www.longueroc.fr](http://www.longueroc.fr) 13  
 Domaine Ledogar 15 19  
 Domaine Espérou [www.domaine-esperou.fr](http://www.domaine-esperou.fr) 11  
 Domaine Maxime Magnon 15  
 Domaine Rémi Jalliet 5 15  
 Domaine Rouire-Séguir 12  
 Domaine Serres-Mazard [www.serres-mazard.com](http://www.serres-mazard.com) 14  
 Famille Fabre [www.famillefabre.com](http://www.famillefabre.com) 9  
 Les Promesses de la Terre [www.prometerre.fr](http://www.prometerre.fr) 20  
 Terroirs du Vertige [www.terroirsduvertige.com](http://www.terroirsduvertige.com) 4



# BELLES ADRESSES MOMENTS HUMAINS

UNE FARANDOLE DE LIEUX ET D'INSTANTS POUR VIVRE UNE SEMAINE COMPLÈTEMENT CORBIÈRES. RETROUVEZ-NOUS DANS LES PLUS BELLES ADRESSES DE TOULOUSE ET COMPOSEZ VOTRE PROPRE PROGRAMME. NOS ROUTES SE CROISERONT FORCÉMENT !



## BAVARDAGES GOURMANDS



### 1 CHAI VINCENT LA BOUTIQUE

Les vins du Sud ont leur enseigne en plein cœur de Toulouse. Choyés par une joyeuse équipe, ils y vivent leur vie de vin, prenant l'air sur la terrasse, guettant le chaland depuis les rayonnages du rez-de-chaussée ou patientant dans la belle cave voûtée aux couleurs de brique. Le vendredi du festival, Philippe Chaumont en sortira de beaux flacons signés par le Château Borde-Rouge en présence du vigneron, le temps d'un flirt avec les fromages affinés de François Bourgon, Meilleur Ouvrier de France et propriétaire de la fromagerie Xavier, la fameuse adresse de la place Victor Hugo. **Vendredi 4 décembre de 17h à 24h**



### 2 CHAI VINCENT LA LOGE

Le caviste a aussi ses aises au marché Victor Hugo ! Là, c'est Marina Bounoure, la sommelière de la bande, qui distille ses conseils aux habitués ou aux clients de passage. Joviale, elle est devenue une figure emblématique du marché couvert et c'est souvent chez elle que se tient l'apéro du week-end : tout le monde s'y côtoie, un verre dans une main et une assiette de charcuterie ou une douzaine de Gillardeau dans l'autre. Justement, on vous y invite le week-end du festival pour un apéro spécial Corbières avec les vins du Château Borde-Rouge. Le samedi, le vigneron sera même là ! **Samedi 5 et dimanche 6 décembre de 10h30 à 14h**



### 3 CÔTÉ VIN

Tout près de la place Saint-Georges, vous avez le choix entre le bar à vin du

rez-de-chaussée ou l'intimiste restaurant de l'étage. Dans tous les cas, produits frais et joliment cuisinés pour des plats dans le vent ainsi qu'une sélection de vins à se pâmer. Christophe Baron et Magali Fregac aiment quand c'est bon et ça se voit. Et ça se verra durant le festival avec une dégustation en présence du **Domaine d'Aussières le jeudi soir. Jeudi 3 décembre à partir de 19h**



### 6 L'ALIMENTATION

Bar à tapas, resto, épicerie... Situé près de la place Wilson, le nouveau foodstore toulousain risque bien de devenir l'une de vos adresses chouchous ! Venez le découvrir le samedi du festival pour une dégustation gratuite et gourmande des vins du **Château La Voulté-Gasparets. Samedi 5 décembre à partir de 19h**



### 8 L'ENVIE DU SUD

Chez François Trauque, un sacré gars lui-même originaire des Corbières. La cave ? Une adresse incontournable sise place des Carmes, spécialisée dans les bonnes choses à boire. Les vins, souvent ensoleillés, sont classés par goût, ce qui facilite la discute car, chez François, on déguste et on bavarde. Le jeudi du festival, on débouchera une sélection de cuvées venues du **Château Fond Cypres, du Château la Baronne, et du Château Ollieux Romanis**. À noter qu'un prix promotionnel sera proposé pour l'achat de bouteilles sur place. **Jeudi 3 décembre de 17h à 20h30**



### 10 LA VINOOTHÈQUE

« Si le vin disparaissait de la production humaine, il se ferait dans la santé et dans l'intelligence un vide, une absence plus affreuse que tous les

excès dont on le rend coupable. » Cette phrase de Baudelaire est la devise d'une maison réputée et conviviale où l'on trouve vins espagnols et français, avec les Pyrénées toujours en ligne de mire. Cépages oubliés, vins plaisir, vins créatifs... La wine list reflète l'éclectisme et la curiosité de Jean-Luc, William, David et Catherine qui ont choisi de vous faire découvrir, pendant la durée du festival, les belles cuvées du **Château Vaugelas à tarif préférentiel. Du lundi au samedi 10h-12h30 et 14h30-19h45 (fermé le lundi matin)**



### 13 LE MONDE DU VIN

Depuis 1993, ce caviste indépendant est l'une des bonnes adresses de la place Arnaud Bernard. Le midi, charcuterie et fromage satisfont les appétits tandis que les rayons regorgent d'un millier de références pour réjouir le chaland avec des vins qui renvoient aux quatre points cardinaux ! Le lieu, qui a ses fidèles, dispense à l'occasion des ateliers d'œnologie. Quant aux (bons) conseils, ils sont systématiques ! Le vendredi du festival, on aura notamment plaisir à goûter aux vins du **Domaine de Longuecroche. Vendredi 4 décembre de 9h30 à 18h**

### 14 LE PETIT VASCO

On se sent vraiment bien dans ce gourmand repaire de la place de l'Estrapade, en plein quartier Saint-Cyprien. Peut-être est-ce dû à Fanny, la tenancière, qui ne se sent pas au sérieux et qui a toujours le bon mot ou le sourire qu'il faut pour que vous n'avez



plus envie de repartir. Venez vous en rendre compte le jeudi lors de la dégustation-grignote des jolies cuvées du **Château Étang des Colombes et du Château Vaugelas** en présence de William de la Vinothèque (10 €, réservation obligatoire) ou le samedi pour un concours de dés

avec quelques belles bouteilles du **Domaine Serres-Mazard en jeu ! Jeudi 3 décembre à 20h et samedi 5 décembre à 19h**



### 15 LE TEMPS DES VENDANGES

Place de l'Estrapade, une cave à manger qui fait la part belle aux vins responsables, bio ou nature. Éric, l'hôte, est un passionné qui a le respect de la terre et l'amour des artisans-vignerons. Le mardi soir, il vous fera d'ailleurs déguster les vins de trois d'entre eux - le **Domaine Ledogar, le Domaine Maxime Magnon et le Domaine Rémi Jalliet** - contre une participation de 5 euros par personne. La réservation est vivement conseillée, de même que goûter à la cuisine du patron, totalement de saison et issue de matières premières rigoureusement sélectionnées qu'il fait venir de l'Aveyron ou du Pays basque. **Mardi 1er décembre à 18h30**



### 20 N°5 WINE BAR

2 000 références de vins ! Vous êtes ici à l'adresse la mieux achalandée de France. Dans un intérieur qui tient du salon cosy avec ses beaux sofas et son étage mansardé, c'est un vrai voyage gustatif qui vous attend d'autant que la carte des tapas en impose entre jambon à la truffe, foie gras fermier et saumon fumé par Daniel Raymond, le roi du saumon ! Quatre soirs du festival, Thomas Cabrol, patron de l'établissement, réservera une machine Enomatic® à un vigneron des Corbières pour une dégustation commentée des vins du domaine : **Château Trillol le mercredi, Domaine de La Cendrillon le jeudi, Château La Voulté-Gasparets et Château Ollieux Romanis le vendredi, le domaine Les Promesses de la Terre le samedi. Participation de 2 € en échange. Du mercredi 2 au samedi 5 décembre à partir de 20h**

## ASSEYEZ-VOUS, ON S'OCCUPE DE TOUT !



### 5 DU PLAISIR À LA TOQUE

David aux fourneaux, Juan en salle pour une cuisine et une ambiance qui tirent leur épingle du jeu, tandis que la créativité s'expose aussi bien dans l'assiette, étonnante mais toujours goûteuse, que sur les murs, où les artistes toulousains ont la bonne habitude d'accrocher. Toute la semaine du festival, plats, menus et accords Corbières avec les vins du **Château Ollieux-Romanis, du Château Vaugelas et du Domaine Rémi Jalliet** en guest-stars à deux pas de la place Saint-Pierre ! Le tout sans chichis et dans une bonne humeur qui ravit tous les convives ! **Tous les soirs du mardi au samedi plus les midis du jeudi et du vendredi**



### 9 LA BRASSERIE DU STADE TOULOUSAIN

Dans l'antre des Sept-Deniers, la « Brasserie du Stade » joue au large en voguant dans toutes les contrées culinaires du Sud-Ouest et parfois au-delà. On y va bille en tête aussi pour le vin, en particulier pendant la semaine du festival puisqu'on y trouvera, commentés, des flacons de la **Famille Fabre** en dégustation le mardi, du **Château Le Bouïs** le mercredi et le jeudi, du **Château Fontiès** et du **Cellier des Demoiselles** le vendredi plus la possibilité d'en commander à tarif préférentiel pour accompagner le menu du déjeuner. Ici, pas question d'oublier les

## HORS-PISTE



### 4 DIS'VIN

Quand la fac buissonnière passe par le chemin des vignes... Sise à l'IAE de Toulouse, le club Dis'Vin (wouaah le jeu de mots !) prône le plaisir de la dégustation festive et pédagogique en milieu étudiant. Le but : apprendre à mieux apprécier ce sacré jus de vigne mais aussi à mieux en parler... car le vin, non seulement ça se regarde, ça se sent et ça se boit mais ça se commente aussi ! Et il y a tant de choses à dire sur les vins de l'AOC Corbières... Amis étudiants de l'IAE, on

fondamentaux ! **Du mardi 1er au vendredi 4 décembre midi**

### 11 LE GENTY MAGRE

Une cuisine spontanée pour des classiques revisités. Dans cette ancienne écurie transformée en restaurant, le chef globe-trotter Romain Brard puise dans ses souvenirs de voyages pour dispenser une cuisine volontiers gastronomique.



Côté vin, on y propose un malin système de réglette pour ne payer que la partie de la bouteille effectivement consommée. À tester lors du festival en compagnie de trois vins de l'AOC Corbières proposés selon le principe des accords mets et vins : **Château de Lastours, Château Haut-Gléon et Domaine Espérou. Du mardi 1er au samedi 5 décembre**

### 12 LE MOAI

Self gastronomique du Museum d'histoire naturelle, on y mange avec vue sur le Jardin des Plantes. Ou comment s'accorder une pause loin du tumulte urbain. C'est dans cet îlot tout vert que le chef Julien Braillon propose une cuisine de fraîcheur. Les produits sont sélectionnés avec soin, essentiellement locaux et cuisinés du matin. Bonnes surprises : le vin de la semaine



pendant les sept jours du festival sera issu du **Domaine Rouire-Ségur** et il sera même possible de gagner des entrées au Museum. **Tous les midis**



### 16 LES FORTES TÊTES

Peut-être, mais elles font aussi les fines bouches, précieuses. « Elles », ce sont Céline et Pierre, qui se régaleront avec une cuisine savoureuse composée de produits frais, parée de vins bien choisis comme ceux du **Château du Roc** qui seront servis le jeudi (dégustation en présence de la vigneronne) et le dimanche selon l'intéressant principe d'un verre offert pour un brunch commandé ! Le principe de celui-ci ? « Un brunch avec des recettes ramenées directement des États-Unis, agrémentées à la sauce toulousaine. » Comment résister ? **Jeudi 3 de 19h30 à 21h et dimanche 6 décembre à partir de 11h**



### 17 LES JARDINS DE L'OLYMPÉ

Au bord de la Garonne, dans un jardin de verdure, de beaux produits d'élite sélectionnés jusqu'aux épices : les viandes rouges sont salées au sel de Maldon et les poissons au sel d'Himalaya. Poivres de plusieurs sortes, choisis parmi les meilleurs au monde : poivre Kampot du Cambodge et poivre Sichuan. Le résultat : des assiettes chaleureuses et soignées. En décembre, le vin du mois sera issu du **Château Vaugelas. Tous les midis plus les soirs du mardi au vendredi**

### 19 MICHEL SARRAN

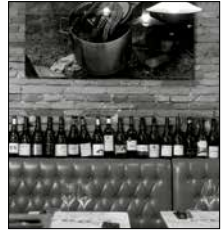
La table de référence de la ville rose, avec ses deux macarons au Michelin, a pris demeure dans une maison familiale et bourgeoise, intime et charmante. Ici, la cuisine, de haut vol, se



montre généreuse. « Je veux que ma cuisine ait du goût, titille, chatouille le palais », explique Michel Sarran, dont l'inspiration se balade entre Méditerranée et Sud-Ouest. Durant la semaine du festival, le menu Capitole (servi le midi, 55 € vin de Corbières offert) sera ainsi accompagné de vins de l'Aude, choisis par le sommelier Pierre Colin, un ex du Georges V. Au programme : **Château Beaugard Mirouze, Château de Caraguilhes, Château Ollieux Romanis, Château Vieux Moulin et Domaine Ledogar. Réservation conseillée. Tous les midis du lundi 30 novembre au vendredi 4 décembre**

### 21 PHILIBERT

Ce bistrot génère un bon feeling dès la porte franchie. C'est qu'on se plaît chez Fabien et Noémie ! Mention spéciale pour les viandes, en provenance de la **bocherie St Georges**, qui en remontent même aux fins gourmets. Pour rien au monde, on ne ratera la dégustation du jeudi avec les vins et les vigneronnes du **Château Beaugard Mirouze, du Clos de l'Anhel et des Clos Perdus. Jeudi 3 décembre de 19h à minuit**



### 18 LES MECS AU CAMION

Des burgers artisanaux à déguster au son de la playlist de Bon Entendeur, façon ghetto blaster ! Anciens joueurs de rugby, Charles, Adrien et

