

## Idée pour les fêtes : duo gourmand du terroir suresnois

**Mon premier** est un vin blanc, dont l'origine remonte à la présence romaine sur le Mont Valérien, produit de nos jours à partir de chardonnay dans le plus grand vignoble d'Ile-de-France.

**Mon second** est un miel toutes fleurs butinées à partir des vignes qui surplombent la Seine et Paris.

**Mon tout** est un panier gourmand aussi savoureux qu'original qui ravira les papilles des amateurs et répondra aussi à la demande croissante de terroir local et de produits de proximité.

L'Office du tourisme de Suresnes propose en effet pour les Fêtes un **panier gourmand** composé d'une bouteille du Clos du Pas Saint-Maurice et d'un pot du Miel de la vigne de Suresnes, deux des nombreux produits d'un terroir franciliens en plein renouveau.



Les 5000 pieds du vignoble de Suresnes habillent ainsi sur un hectare les pentes du Mont-Valérien. Plantée à 85% de chardonnay et 15% de sauvignon, la seule vigne avec vue sur la Tour Eiffel a fait l'objet d'un travail constant de restructuration et d'amélioration depuis 1983. Le vignoble produit chaque année 5000 bouteilles d'un vin vinifié avec soin dans les installations modernes du caveau sous la vigne.



©Amarante Pueet

« **Fruité, vif et concentré**, le millésime 2012 s'associe à merveille aux fromages de nos provinces, pour s'accorder aux plus affinés » estime son vigneron Guillaume Descroix. La qualité de sa production et le soin apporté au travail de la vigne permettraient à Suresnes de prétendre à l'appellation d'IGP (Indication Géographique Protégée, qui a remplacé l'ancienne appellation « Vin de Pays ») demandée en juillet dernier par l'Association des vignerons franciliens auprès de l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité).

Le miel des vignes lui emprunte naturellement ses qualités. Dora Gal, apicultrice originaire de Hongrie, élève déjà dans les 35 ruches de son jardin du Mont-Valérien, à Nanterre, 1 million d'abeilles qui produisent chaque année entre 500 kilos et une tonne de miel. Au cours de l'été 2012 elle a également installé une dizaine de **ruches dans les vignes de Suresnes**, qui produisent, elles, 500 kilos de miel par an.



« La saison apicole commence chaque année en mars-avril dure jusqu'à fin septembre, expliquent-elle, dans cette période nous ouvrons régulièrement les ruches. Les abeilles volent environ 3 km autour des ruches pour chercher les fleurs à butiner et grâce à la grande diversité de fleurs elles produisent du miel de toutes fleurs. »

Ce duo gourmand est disponible au prix de 17,50 euros à l'Office du tourisme de Suresnes (50 boulevard Henri Sellier, 01 42 04 41 47). L'Office organisera le week-end du 14 et 15 décembre et le samedi 21, une vente plus large de produits régionaux et autres idées cadeaux régionaux sur l'avenue commerçante Edouard Vaillant.