

Quimper en bref

Le Club des œnophiles du Braden est né



Pour étayer ses propos et élargir la palette des goûts, Remy Ferrand choisit des vins variés.

Ils ont failli s'appeler les Papilles du Braden, voire les AOC (Amicale des œnophiles conviviaux), ou les Gwynouphiles eus Bradenn. Le verdict est tombé vendredi, lors de la deuxième des cinq séances de la formation œnophile proposée par l'Association des habitants du Braden : les trente participants dégusteront ensemble sous la bannière, plus sobre, du Club des œnophiles du Braden (avec modération).

Depuis novembre, ils boivent les paroles de Remy Ferrand, Bourguignon d'origine et Breton d'adoption, animateur de longue date d'ateliers d'œnologie et membre actif des

Amis de la vigne du Braden. Après une première séance dévolue aux techniques et grands principes de dégustation (robe, premier et deuxième nez, zones de goûts de la langue...), la deuxième – période de fêtes oblige – s'est attardée sur les effervescents. On y a notamment appris que l'Alsace est la première région productrice de bulles, que crémants, vouvrais et champagnes partagent les mêmes techniques d'élaboration et que, contrairement à la croyance populaire, la finesse des bulles n'a rien à voir avec la qualité du vin. Après tout ça, on sait qui sera en charge du vin à Noël...

Horaires des marées

Quimper-Corniguel

Pleine mer : 3 h 15 - 15 h 39

Basse mer : 8 h 51 - 21 h 16

Bénodet

Pleine mer : 2 h 43 - 15 h 05

Basse mer : 8 h 52 - 21 h 16

Coefficients : 65 - 68

