

Nicole Bott a participé à la semaine So French So Food à Tel Aviv

Publi-reportage

Nicole Bott, directrice export du Domaine BOTT FRERES à Ribeauvillé (68) s'est rendue en Israël pour participer à la semaine gastronomique So french So Food, parrainée par Guillaume Gomez Le chef de cuisine de l'Elysée et Meilleur Ouvrier de France.

Pour cette 5ème édition, 22 chefs Français et une délégation importante de chefs Alsaciens et un boulanger étaient mis à l'honneur, véritables ambassadeurs et acteurs de l'attractivité touristique et économique de notre région, via –aussi- sa gastronomie.

5 vins du domaine BOTT FRERES ont été dégustés par des décideurs (importateurs et agents) et des contacts sérieux ont été noués. A son retour, Nicole Bott est informée officiellement de sa nomination au CRIANO et de l'obtention d'une médaille de bronze du tourisme.



Au premier Mireille Oster, Manou Massenez et Nicole Bott et les chefs Français et Israéliens de la semaine So French So Food ©SandrineKauffer

«C'était une belle expérience !» reconnaît Nicole Bott qui a déjà participé a des déplacements similaires avec la région Alsace au Japon, à Singapour, ou encore à New-York, énumère-t-elle. « Je m'étais déjà rendue en Israël il y a 4 ans avec la Chambre de Commerce de Strasbourg, pour prendre la mesure de ce nouveau marché au fort potentiel.»



De G à D : Julien Binz, Nicole Bott, Madame l'ambassadeur de France en Israël, Jean-Jacques Gell et Mireille Oster ©SandrineKauffer

"Cette année, les rendez-vous étaient très bien organisés par Business France, la CCI Alsace et l'Agence d'Attractivité d'Alsace. J'ai ainsi optimisé 11 rendez-vous pertinents et j'ai pu faire déguster 5 vins de notre domaine. Tout d'abord 60 bouteilles de notre Crémant rosé qui a été servi lors de la soirée d'inauguration à la Résidence de l'Ambassade de France en Israël aux invités, c'est à dire l'ensemble des 22 chefs présents et leurs homologues Israéliens, les officiels, les organisateurs, les partenaires et les médias français et étrangers. C'était d'ores et déjà une belle opération de visibilité! »

Parmi les autres références ; la QV.Paul, Un Riesling, un Pinot gris et un Gewurztraminer ont séduit les palais.



Manou Massenez, Guillaume Gomez, Nicole Bott et Mireille Oster ©SandrineKauffer

« J'ai vraiment une grande confiance sur les débouchés de cette mission et la présence de nos vins en Israël, commercialisés cachers ou non », souligne Nicole Bott. Elle a longuement discuté avec l'un des plus grands producteurs, importateurs et distributeurs de vins cachers au monde.

Elle a aussi noué des contacts sérieux avec un rabbin certificateur de Strasbourg. « Nous allons nous revoir, échanger, discuter, étudier le cahiers des charges et les faisabilités. Cette démarche est très intéressante, nous ferons en sorte qu'elle puisse aboutir ».

Elle explique : « Pour la fabrication d'un vin cacher, toutes les étapes, depuis la réception des raisins dans la cave, jusqu'à sa mise en bouteille, doivent être exclusivement effectuées par un rabbin certificateur, qui fait le travail du caviste sous ses instructions. Le vin n'est pas altéré par le process, mais il y a le surcoût de la certification à répercuter sur le prix de vente. »



Nicole Bott en discussion avec un importateur

Quoi qu'il en soit, les Français et les Alsaciens en Israël sont de plus en plus nombreux et ils aiment trouver sur leur table des vins des grandes régions viticoles françaises. (cachers ou non). De plus, Nicole Bott tient en perspective que le marché ne se limite pas à Israël, mais la communauté juive du monde entier et souhaite exporter ses vins à l'international, citant les USA ou encore Londres. «Ils sont en attente, il y a une forte demande ».

Chaque voyage est riche d'apprentissages, de réflexions et de remise en question », reconnaît Nicole Bott. «A chaque retour, je suis boostée, je foisonne d'idées et relance de nouveaux projets. C'est à la fois une ouverture d'esprit et une ouverture sur de nouveaux horizons d'échanges et de commercialisations. »



Nicole Bott avec Madame L'Ambassadrice de France en Israel, Marie Reine Fischer, Guillaume Gomez, Manou Massenez et Mireille Oster

Dès son retour de la semaine So french So Food, Nicole Bott est ravie d'apprendre sa **nomination au CRINAO**. «Nous sommes élus pour consulter les demandes d'IGP ou d'AOC des autres régions. Le conseil a, en quelque sorte, un rôle d'audit et d'expertise. Le bureau d'installation aura lieu le 17 mars 2017 et je connaîtrai alors la commission qui me sera attribuée. Dans un premier temps je vais écouter, apprendre, mais je serai rapidement opérationnelle», précise celle qui a déjà démontré sa grande capacité d'adaptation, notamment quand elle a été nommée adjointe du maire de Ribeauvillé, sans avoir aucune expérience communale.

Enfin, deux bonnes nouvelles qui s'accompagnent d'une troisième : une lettre du Préfet vient de lui annoncer qu'elle va recevoir la **médaille de bronze du tourisme** qui récompense les acteurs qui contribuent au développement du tourisme.

SAVE THE DATE

Deux rendez-vous sont programmés pour découvrir les vins du domaine BOTT FRERES

Le jeudi 2 mars au restaurant JULIEN BINZ lors du "dîner harmonie" animé par Pascal Leonetti

Le 13 Mars 2017 à 19h au domaine BOTT FRERES lors du "Dîner des 4 saisons" réalisé par Michaela Peters et Laurent Pellegrini.

Par Sandrine Kauffer

Crédit photos Sandrine Kauffer et DR

Domaine BOTT FRERES

13, avenue du Général de Gaulle

68 150 Ribeauvillé

Tel : (+33) 03 89 73 22 50

www.bott-freres.fr

RELIRE

Julien Binz a participé à So French So Food en Israel

Soirée d'ouverture de la semaine So French So Food

Nicole Bott reçoit l'insigne de Chevalier du Mérite Agricole

Nouveau partenaire : BOTT FRERES à Ribeauvillé

L'Alsace est invitée à Tel Aviv pour la semaine gastronomique "So French So Food"

So French So Good, semaine de la gastronomie française en Israel

Source :

<http://www.julienbinz.com>