

La Cadole du sommelier au long cours

Philippe Gantois a fait le tour du monde en bateau, comme maître d'hôtel dans la Marine nationale. Il a aussi servi au ministère de la Défense en qualité de sommelier. Revenu à la vie civile, à l'approche de la quarantaine, il a choisi de reprendre un hôtel-restaurant sur ses terres d'origines. Ce fut La Cadole, à l'entrée de Bar-sur-Seine. Avec son épouse Michèle, il marque de son empreinte, de son expérience et de sa bonhomie cet établissement, tout en exploitant une parcelle de vigne issue de sa grand-mère, dans la Côte des Bar.

« *Je partage mon temps entre mes deux passions* », explique celui qui a passé le BPREA Vigne et Vin pour conduire sa petite exploitation dans les règles de l'art, après avoir aussi décroché un diplôme à la fac d'œnologie de Bordeaux. Pour la vinification, il fait équipe avec son ami Thomas Cheurlin, de Celles-sur-Ource. A sa table, on



peut évidemment déguster les meilleurs vins de la région, dont ceux de la maison Cheurlin-Dangin. Ils accompagnent une trilogie de saint-Jacques et gambas, du saumon sur lentillons, un steak de requin frais ou un filet de flétan au beurre blanc... (nostalgie des océans). Mais aussi une bonne cuisine du terroir où les asperges (de Chappes) côtoient l'andouillette (de Troyes) en chemise à la crème

de chaource ou encore la noix de joue de bœuf. La carte change avec les saisons, ce qui fait le bonheur des touristes comme des Barséquanais. La Cadole accueille en outre les dégustations du Club d'œnologie de la Côte des Bar et l'on peut choisir de dormir dans ce Logis de France (2 cheminées) après avoir suivi le patron dans une exploration des bulles champenoises. Entre autres. Tél. : 03 25 29 86 65

Le Moulin de Dosches déborde d'énergie

Sur le balcon du Lac, il faut aller visiter le moulin qui surplombe la commune de Dosches. Bâti par Erwin Schriever et l'association Les Moulins à vent champenois, c'est non seulement un nouvel emblème du tourisme durable, mais aussi un lieu pédagogique fort autour du pain, de l'énergie, de l'écologie. Qui plus est, cet été 2010 voit l'ouverture du Jardin ancien du moulin, composé de deux parties : le jardin simple composé de plantes médicinales et le jardin des délices. Lieu privilégié du repos, du plaisir et de l'amour, il est principalement fleuri de roses et de fleurs diverses.

Enfin, notez qu'en septembre, plusieurs rendez-vous vous attendent sur place : les 10, 11 et 12 avec Les Musicales d'Orient, le 19 avec la Journée du Patrimoine Culturel. Et, à la télé cette fois, avec la diffusion du reportage réalisé autour d'Erwin Schriever et de sa construction dans *Des Racines et des Ailes* sur France 3.

<http://moulinedodosches.free.fr>

Michel Vignal, chef d'entreprise, président du Medef Aube

Qui suis-je ?

J'aime : **la vie**

Je déteste : **la maladie**

Mon regret : **ne pas vivre plus longtemps**

Je collectionne : **les vinyles et les tourne-disques**

Ma passion : **la peinture, l'architecture**

Principal trait de caractère : **la franchise**

Mon principal défaut majeur : **la franchise**

Fautes que je pardonne : **celles qui ne sont pas intentionnelles**

Quel don de la nature auriez-vous aimé recevoir ? **parler plusieurs langues avec facilité**

J'aurais aimé être : **un coureur cycliste**

L'invention la plus importante à vos yeux ? **l'électricité**

A table !

Au petit déjeuner : **café, confiture, orange, yaourt, pain beurré, jus d'orange**

Les plats que je préfère : **tagine aux pruneaux**

A table, j'aimerais inviter : **le peintre Jack Vettriano**



Propos recueillis par Michel Moyne