

Les rencontres apéritives* de l'ORM

JEUDI 1^{ER} JUILLET 2010
de 18h à 20h
à Un Tout Petit Monde

10 bd Garibaldi 13001 Marseille

← Attention nouveau lieu

« Servir jusqu'à ravir...
et réjouir les palais »

Sylvie Monchatre et **Jacqueline Giraud-Eyraud**

Rencontre inattendue entre une sociologue
et une sommelière-conseil.

- La première enseigne la sociologie à l'université de Strasbourg, elle présentera son ouvrage « Êtes-vous qualifié pour servir ? », La Dispute, 2010.
 - La seconde, ex vice-présidente de l'ORM et jeune retraitée, expliquera les procédés d'élaboration des vins « biodynamiques ».
- Comme à l'habitude, exposés et débats seront agrémentés de boissons apéritives. Ainsi, le geste se joindra à la parole... Cette fois, ce sera l'occasion de découvrir et de goûter des vins biodynamiques.

* APÉRITIF, IVE
adj. et n.m. – 1750 s du bas latin
ape(l)itivus, de aperire « ouvrir ».

Les rencontres apéritives de l'ORM

Servir, est-ce l'enfer ou le paradis ?

Le plaisir d'un travail à soi ou la servitude d'un engrenage d'où il s'agit de s'extraire... mais comment ?

Ils sont plus de 200 000 serveurs dans la société française et plus de 500 000 employés et ouvriers dans le secteur de l'hôtellerie-restauration. Tous s'affairent à nous servir mais que savons-nous d'eux ?

Sylvie Monchatre mettra l'accent sur la manière dont ils ont été enrôlés dans ces emplois, sur les conditions dans lesquelles ils pratiquent cette activité, qui peut les ravir au point de ravir aussi, parfois, leur existence...

Déguster un vin biodynamique c'est :

- ressentir les équilibres fraîcheur / chaleur / sucré / salin
- avoir en bouche tout le terroir de la vigne qui l'a fait naître
- comprendre enfin d'où vient la différence et savourer l'émotion

Comment s'élabore un vin biodynamique ?

Jacqueline Giraud-Eyraud apportera quelques explications sur le procédé et nous invitera à déguster dans la perspective de réjouir nos palais.

Merci de bien vouloir confirmer votre présence
avant le 25 juin, par mail à info@orm-paca.org,
ou au 04 96 11 56 56

