

## Plus de 70.000 visiteurs pour la première édition du Wine and Dine Festival de Hong-Kong

70.000 visiteurs se sont précipités les 30, 31 octobre et le 1er novembre à la première édition du festival organisé par l'office de tourisme hongkongais dans le cadre de l'opération « Hong-Kong Food & Wine Year » Un succès bien au-delà des prévisions les plus optimistes des organisateurs.



de « Wine Hot ? ». Les visiteurs ont également été séduits par la charcuterie, le fromage basque et dérivés du canard gras...

Séduit par la fête du vin bordelaise le Hong-Kong Tourism Board voulait faire partager à la population locale la convivialité qui se crée autour des dégustations de vins et des spécialités culinaires. « Avec la suppression des taxes sur le vin, Hong-Kong est un lieu idéal pour consommer du vin et peu de hongkongais connaissent le produit. Notre volonté est de faire découvrir à la classe moyenne hongkongaise que le vin n'est pas un produit de luxe mais un élément de convivialité à partager entre amis avec un bon repas » ! indiquaient les organisateurs.

Si l'événement était plutôt orienté vers les adultes, des ateliers éducatifs (cuisine, œnologie, peinture sur bouteilles pour les enfants) et des spectacles offraient la possibilité de venir se divertir en famille dans ce village géant installé sur la promenade ouest de Kowloon en bord de mer face à l'île Victoria. Un village composé de plus d'une centaine de stands de vin (répartis entre ceux de « l'ancien monde » et ceux du « nouveau ») occupés par une majorité de petites sociétés d'importation locales et une cinquantaine de stands de dégustation de produits régionaux du monde entier. La présence française était la plus importante avec notamment de nombreux producteurs de la région Aquitaine. Déjà habitués aux vins de Bordeaux, les hongkongais ont pu découvrir la qualité des vins de petits producteurs régionaux proposés généreusement à la dégustation, notamment sur les stands de « Mr. Chatté » ou

Ainsi pendant trois jours le stand du truculent artisan charcutier basque Pierre Oteiza n'a pas désempilé, les gourmands se bousculant pour avoir des tranches savoureuses de saucisson servies comme lors de la dernière garden party de l'Elysée dans des cornets façon frites ! Résultat : 600 kilos de charcuterie basque consommés, 200 kilos de fromage, 200 de salaisons et 200 de dérivés du canard... « C'est la première fois que je viens à Hong-Kong et c'est extraordinaire ! Les chinois raffolent de mes produits, je suis très heureux c'est excellent pour l'avenir » se réjouissait Pierre Oteiza dont les produits seront dorénavant importés à Hong-Kong par Classic Fine Foods. L'hôtellerie et la restauration hongkongaise n'étaient pas en reste, les restaurateurs traditionnels hongkongais faisant déguster d'excellentes spécialités locales.

La population hongkongaise n'a visiblement pas boudé son plaisir à faire le tour des stands et à déguster sans modération dans une ambiance joyeuse et festive. Une véritable marée humaine aux joues rosissant au fil des dégustations... Un immense succès pour les organisateurs qui prévoient 20000 visiteurs pour cette première édition et qui en comptaient 70000 à la fermeture le dimanche soir. La place de capitale gastronomique régionale semble se confirmer pour Hong-Kong.

Par Philippe Dova

## Du liège pour vos bateaux !

En 2000, Dominique Radier, artisan français fort de plus de 25 ans d'expérience dans le métier du bois, trouve une formule miracle permettant au liège d'être utilisé comme revêtement pour les bateaux avec une résistance suffisante pour pouvoir durer. Seacork venait de naître. Cette formule a aujourd'hui fait ses preuves et est devenue incontournable dans le milieu des plaisanciers. Facile à poser, ce revêtement assure aux ponts de bateaux un véritable confort mais permet également d'allier esthétique et originalité. A Hong-Kong deux jeunes Français représentent la marque et tentent de la valoriser auprès des plaisanciers asiatiques. Distributeurs exclusifs, Marianne Lehodey et son mari Romain ne comptent pas leurs heures pour vanter les mérites de ce matériau miracle. De Shanghai à Hong-Kong en passant par la Malaisie, ils arpentent les salons professionnels pour présenter ce qu'ils considèrent être l'avenir du revêtement de bateau tout en s'occupant de leur fils Louis, bientôt âgé de deux ans. Marianne est arrivée à Hong-Kong il y a huit ans et y rencontre Romain quelques années plus tard. Ce dernier venu passer des vacances sur l'île, décide dès sa rencontre avec Marianne de ne plus repartir. Ensemble à la vie et au bureau, ils ont créé la société Seacork Asia Limited en parallèle avec une autre société dédiée, elle, à la vente et l'installation de spa Alventi (sauna infrarouge). « Les deux se complètent et nous proposons à nos clients un choix de matériaux pour leur spa, ils peuvent avoir du teck ou du liège », indique Marianne. « Ce produit est de très grande qualité mais surtout très écologique en comparaison du teck », explique-t-elle. Ils obtiennent même le contrat pour la préparation d'un bateau du film « Batman » en Malaisie. Après un passage difficile dû à la



crise économique, les affaires semblent reprendre depuis le mois de mai.

Les atouts de ce revêtement sont multiples. Il est résistant à l'eau et aux températures extrêmes et reste insensible aux différents produits chimiques couramment utilisés sur un bateau. « Ce qui est primordial et indispensable à savoir pour les plaisanciers ou les professionnels c'est que le seacork est un antidérapant naturel. Il apporte également un grand confort, inégalable, sous le pied », précisent Marianne et Romain. « De plus, la pose est très simple et ne nécessite pas d'outillage particulier, elle peut même être effectuée par le propriétaire du bateau. », tient à ajouter Marianne. Souhaitant se diversifier, Marianne et Romain étudient la possibilité d'étendre les bienfaits du seacork aux terrasses et autres roof top hongkongais. Affaire à suivre...

25523331

Par Catya Martin

25539111

Informations :  
www.seacorkasia.com  
www.alventispa.com

