



Paris - Bassin de la Villette



La Bougeotte fait son retour au bassin de la Villette !

Ateliers dégustation à bord, concerts... Une belle programmation automnale sur la péniche-bar à vin

Septembre 2022 - La Bougeotte est de retour au 5 quai de l'Oise et a prévu, cette année encore, de séduire les palais de ses clients avec une sélection de vins (majoritairement natures et en biodynamie) toujours plus éclectique, de délicieux tapas et cocktails à la française et des animations conviviales pour rythmer l'automne !

Le bar-cave à vin fottant propose notamment des ateliers dégustation pour découvrir tous les secrets des vins dans un cadre singulier. Zoom.

Du bon vin sourcé durant la traversée, des tapas gourmands, une ambiance chaleureuse sur l'eau : un concept unique à Paris
Installé sur la terrasse pour profiter de l'été indien ou niché à l'intérieur cosy de la péniche, on déguste la délicieuse sélection de vins notamment bios, natures et en biodynamie de Charles Delalande, ancien marin et propriétaire de la Bougeotte. Il propose plus de 150 vins français sur sa carte, qu'il sélectionne lui-même lors de l'itinérance estivale du bateau vers Dijon, ou cette année, vers Auxerre. En effet, il profite du voyage pour dénicher toujours de nouvelles pépites à faire découvrir à ses clients.

On retrouve également à la carte les populaires vins orange ou encore les Pet Nat, des vins pétillants naturels ! Ainsi que de nouveaux cocktails, nés cet été et toujours à base de vins tels que l'Habibiscus, à base de vin rosé d'hibiscus et de tonic. La Bougeotte propose également une sélection de bières et de boissons sans alcool.

Apprendre la dégustation du vin, sur une péniche !

Tel est le programme des nouveaux ateliers proposés par La Bougeotte. Deux fois par mois, La Bougeotte propose des ateliers dégustation de vins animés par la caviste de la péniche, Julie. Durant 2h, les amateurs de vin découvrent une sélection autour d'une thématique annoncée comme « les cépages méconnus », « les vins orange » ou encore « le Beaujolais ».



Cantal, Jambon Truffé, Croques, ravioles, Rillettes de Sardine ou encore Huitres livrées par un ostréiculteur de Normandie, La Bougeotte propose de délicieux tapas à la Française pour accompagner ses vins.





Paris - Bassin de la Villette



Crédit Léa Boeglin

« *Nous dégustons les vins, parfois à l'aveugle, avec quelques tapas finement sélectionnés pour se marier avec les vins. L'idée est ensuite de partager ensemble nos ressentis, apprendre à reconnaître les arômes, de transmettre des conseils* », complète Julie.

Prochains ateliers :

- 24 septembre : premier atelier de la saison, sous le thème des pépites de l'Auxerrois, suite à l'itinérance estivale de la Bougeotte dans cette région.
- 8 octobre : Fan de Ch'nin
- 22 octobre : Les vins orange (blancs de macération)
- 5 novembre : Découverte des cépages méconnus
- 19 novembre : Le Beaujolais
- 10 décembre : Les Bulles

Les ateliers se tiennent de 13h à 15h au tarif de 30 €. Places limitées à 12 personnes.

Inscription sur place, par téléphone ou sur Instagram.

Des karaokés Live !

Et pour réchauffer les soirées d'automne qui arrivent, La Bougeotte organise tous les 2^{èmes} mardis du mois des Karaoké Live avec Bleumec à la guitare pour accompagner le public dans une ambiance chaleureuse !

A propos de La Bougeotte :

Créée en 2019 par Charles Delalande, La Bougeotte est une cave et bar à vin itinérant situé dans le bassin de La Villette à Paris de septembre à juin, et en Bourgogne l'été. La Bougeotte propose un concept de bar à vin fottant singulier puisqu'elle source ses vins de façon éco-responsable lors de son voyage vers la Bourgogne en rencontrant les producteurs et vigneron en direct dans les différentes vallées traversées.

Plus d'informations : <http://peniche-labougeotte.com>

Facebook : PenicheLaBougeotte

Instagram : penichelabougeotte