



# VO X 35 7 C

LE BULLETIN DES MEMBRES DU 357C

AVRIL 2009 APRIL



## SERIE 35 7 C

### Ayaan Hirsi Ali : salle comble

Plus de 120 membres et amis se sont réunis le 25 février dernier lors de la troisième édition de la SERIE 357c, offrant à tous l'occasion de déguster un excellent repas et d'entendre la conférencière de la soirée, Ayaan Hirsi Ali. Commandité par Davies Ward Phillips & Vineberg, Gluskin Sheff + Associates, Aeroplan, CAE et Möet & Chandon, l'événement a suscité d'excellents débats sur le thème central de la conférencière, soit la nécessité pour les pays laïques et démocratiques d'exercer une vigilance accrue quant au maintien du respect de leurs valeurs face à l'influence croissante des communautés musulmanes au sein de leurs sociétés.

### *Full house for Ayaan Hirsi Ali*

*More than 120 members and friends took part in the third event of our SERIE 357c, featuring author and speaker Ayaan Hirsi Ali. Sponsored by Davies Ward Phillips & Vineberg, Gluskin Sheff + Associates, Aeroplan, CAE and Möet & Chandon, the evening inspired excellent discussions on the central theme of the speaker's presentation, which emphasized the necessity for democratic, secular countries to increase their vigilance in ensuring the respect of their values in face of pressures brought by the growing muslim communities within their society.*



Rappel à nos membres qui détiennent des billets pour la SERIE 357c: le quatrième segment de la SERIE 357c, avec le conférencier et ancien Premier Ministre de l'Espagne, José Maria Aznar, aura lieu le 7 mai 2009 à 18h15, à Ex-Centris.

*Reminder for members who hold tickets to SERIE 357c: the fourth event of the SERIE, featuring speaker and ex Prime Minister of Spain José Maria Aznar, will take place at 6:15 pm on May 7, 2009, at Ex-Centris.*

## EXPOSÉ ET DÉGUSTATION

En cette époque où nous sommes tous appelés à faire des choix de consommation écologiquement raisonnables, le **357c** vous propose une dégustation autour d'un sujet d'actualité dans le monde des vins, les cultures biologiques ou biodynamiques. Nous recevrons pour l'occasion deux producteurs français qui nous feront découvrir cette tendance : l'alsacien Philippe Kubler, qui témoignera de son récent choix pour la culture biodynamique et Jean-Paul Brun, qui abordera l'utilité du soufre dans le vin. Le tout naturellement accompagné d'une dégustation écologiquement délicieuse.

Philippe Kubler

À 27 ans Philippe Kubler a déjà des lettres de noblesse. Après avoir obtenu son diplôme d'œnologie à Bordeaux, où il a étudié sous Denis Dubourdieu qu'il accompagna jour après jour de Yquem au Clos Floridène, Philippe Kubler a pris le relais du vignoble familial "la Maison Kubler". De retour en Alsace on le surnomme 'Le Petit Mozart du Zinnkopfle' et ce avant même que le Guide Hachette ne lui donne plus d'étoiles qu'à ses voisins ou encore que la Revue des Vins de France ne le considère comme la révélation de l'année 2004.

Jean-Paul Brun

Jean-Paul Brun est un viticulteur engagé et visionnaire; son flair lui a permis de réussir brillamment malgré ses idées à contre-courant, très souvent mal perçues par ses pairs. Le Domaine des Terres Dorées produit des Beaujolais qui contribuent à redorer le blason de cette région viticole souvent décriée. Le personnage est désormais incontournable et son Beaujolais l'est



tout autant. Il faut dire qu'il vinifie à la bourguignonne, ce qui donne une allure de Pinot noir à ses remarquables cuvées. En vingt ans il a multiplié les expériences et ouvert une large gamme de vins au-delà du traditionnel.

**Mardi le 28 avril, de 18h00 à 19h30**

**\$65 par personne incluant le vin et les canapés (avant taxes et service)**

*Tuesday, April 28, 6pm to 7:30pm*

**65 \$ per person, includes canapés and wines (before service and taxes)**

**RSVP: 514 499 0357**

## EXPOSÉ AND WINE TASTING

*As consumers we must, now more than ever, make responsible choices. The wine industry is well aware of this movement and a growing number of winemakers are changing their ways to cultivate their vines accordingly. 357c is*

*happy to welcome two French winemakers immersed in the world of organic and biodynamic wines: Philippe Kubler, who will tell us what motivated him to adopt biodynamic winemaking and Jean-Paul Brun, who will explain the usefulness of sulfur in wine. Both speakers will naturally allow us to savor a few of their great organic and biodynamic wines.*

*Philippe Kubler*

*At 27 years old Philippe Kubler is already well-known in the winemaking industry. He graduated with honors from the "Faculté d'œnologie" in Bordeaux where he studied with Denis Dubourdieu in prestigious domains such as Yquem or Clos Floridène. Back home in Alsace, he has taken charge of the family vineyard, La Maison Kubler. Known as the "little Mozart of the Zinnkopfle", his reputation was established in the region well before the Hachette Guide recognized his vineyard with more stars than many of the neighboring domains.*

*Jean-Paul Brun*

*Jean-Paul Brun is a committed and visionary winemaker. His intuition has brought him great success even while his ideas and opinions are often debated within the industry. In the past 20 years, he multiplied experiments and developed a large variety of products and his Domaine des Terres Dorées produces Beaujolais wines that have helped the region regain its prestige. Using a wine making method "à la Bourguignonne", giving his Beaujolais a typical Pinot noir character, his wines are a must in any respectable Beaujolais repertoire.*



## BRUNCH DE LA FÊTE DES MÈRES

Nous vous proposons le 10 mai prochain de venir savourer notre très populaire brunch de la fête des mères. Invitez famille et amis, grands et petits; tous sont bienvenus à venir partager ce moment privilégié. Réservez votre table dès maintenant...

**Dimanche le 10 mai, de 11h à 14h**

**Prix avant taxes et service :**

**\$70/personne (12 ans et plus)**

**\$35/enfant (4 ans à 11 ans)**

**Gratuit pour les enfants de 3 ans et moins**

## MOTHERS' DAY BRUNCH

*Join us for our delicious and very popular Mothers' Day Brunch this upcoming May 10. Members are welcome to invite family and friends of all ages to share this special moment. Reserve your table today...*

**Sunday May 10, from 11am to 2pm**

**Price (before taxes and service):**

**70\$ / person (12 years old and older)**

**35\$ / child (4 to 11 years old)**

**Free for children 3 years old and younger**

**RSVP (514) 499-0357 | reservation@le357c.com**