

## Badoit Rouge fête son entrée en CHR

**La célèbre eau, dont la version intensément pétillante, déjà présente sur le marché GMS depuis 2004, a été élue produit de l'année en 2005, investit désormais les tables des restaurants en bouteille 50 cl verre consignée.**

Depuis maintenant plus de 150 ans, Badoit, on le sait, entretient une complicité de bon aloi avec le secteur de la restauration en raison de ses qualités organoleptiques particulières, qui lui confèrent de très fines bulles, un léger goût salé et une très bonne digestibilité imputable à la présence de bicarbonates. Danone, leader *ex aequo* avec Nestlé du marché des eaux minérales en volume, est déjà confortablement installé sur le marché de l'eau pétillante avec Badoit Verte. La Badoit Verte, « *l'eau des digestions légères* », est ainsi en tête sur le marché de la restauration traditionnelle. Comme nous le confirme Nathacha Le Bescond, chef de groupe Badoit chez Danone France, « *celui-ci constitue en quelque sorte son territoire historique, avec 43 % de parts de marché volume pour le service à table en 2005 (contre 34% pour San Pellegrino, son concurrent direct) et 36 % en parts de marché volume*

*pour l'ensemble du CHD* ». Rien d'étonnant donc à ce que Badoit sache le premier anticiper les attentes des consommateurs et des professionnels du CHR, leur goût émergent pour une pétillance forte, « *leur souhait de ne plus avoir à choisir uniquement entre eau plate et eau gazeuse* », ajoute-t-elle.

### Déguster l'eau comme le vin

Le 16 janvier 2007, la marque du groupe Danone recevait les journalistes chez Senderens, 9 place de la Madeleine, dans un salon particulier à l'atmosphère orientalisante, orné d'or mat et paré de boiseries blondes. L'on célèbre et l'on fête ainsi le lancement attendu en CHR d'une eau qui a su conquérir notoriété et parts de marché dès 2004 – date de son lancement en GMS – mais aussi, avec la complicité de Dominique Laporte, sommelier du lieu, élu Meilleur Sommelier de

France 2004, celui d'une démarche pédagogique novatrice en termes de connaissances et de plaisirs gustatifs. « *L'eau, nous expliquait Dominique Laporte, n'est pas considérée à la table à son juste niveau.* » De fait, au cours de ce repas, le sommelier, dégustation à l'appui, va s'appliquer à en administrer la preuve. En préambule, Dominique Laporte insista donc sur la nécessité de servir l'eau à 11°C ou 12°C et non glacée comme on le voit trop souvent, car le froid nuit à la pétillance, au moment du réchauffement.

### Le « champagne de l'eau »

Après un *blind test* de cinq eaux différentes à température constante, dont il s'agissait de retrouver les noms, l'on procéda à l'examen de la pétillance des eaux, sensible aussi bien visuellement (taille de la bulle, cheminement, qualité du cheminement et persistance)

que gustativement (qualité tactile de la bulle, durée de la pétillance en bouche et impression laissée en bouche). Le cours pouvait alors commencer. Badoit, « *une belle marque, un beau produit naturel* » selon le sommelier, « *véritable champagne de l'eau* » se prêtait admirablement à l'exercice « *en raison de ses qualités organoleptiques particulières et de l'équilibre subtil entre bicarbonates de calcium et bicarbonates de magnésium* ». Pour commencer, on s'appliqua à évaluer l'accord respectif de la Badoit Verte et Rouge, avec deux vins différents : le Côtes-du-Rhône rouge Parallèle 45 de P.Jaboulet Ainé 2005 relayé par la Badoit Rouge et le Castille et Leon blanc Sardon del Duero Rivila Abadia Retuerta 2003 qui trouve en Badoit Verte un partenaire idéal à la finale rafraîchissante.

### Badoit et le repas

Ensuite, avec la complicité de l'équipe et du personnel du restaurant Senderens ce furent pas moins de douze plats, allant de l'entrée au dessert, en passant par l'entremets, le poisson cru ou cuit, les légumes, les viandes et les fromages, dont on s'appliqua à déterminer l'harmonie avec les deux eaux de Badoit. La démonstration fut patente. Dorénavant, les professionnels de la restauration peuvent jouer auprès de leurs clients de la double carte d'une même eau gazeuse à la pétillance variable, « *finement ou intensément pétillante* ». Gageons que les prochaines leçons d'EAUnologie, programmées prochainement sur les sites parisiens de l'Atelier des Chefs (dates consultables sur le site [www.labullebadoit.fr](http://www.labullebadoit.fr)) attireront nombre de restaurateurs et de clients passionnés qui pourront ainsi échanger des avis éclairés sur les mérites respectifs de la Badoit Rouge et de la Badoit Verte.

**Zoé Weller**



Dominique Laporte, Meilleur Sommelier de France 2004, chez Senderens

## Une eau remarquable à plus d'un titre

L'eau de Badoit est une eau minérale naturellement gazeuse, qui jaillit à Saint-Galmier, près de Saint-Etienne, dans la plaine du Forez, au cœur du Massif central. Appréciées dès l'antiquité pour ses vertus curatives, comme en témoignent les vestiges de thermes gallo-romains retrouvés à proximité, les eaux de la source ont connu un regain de popularité au XVIII<sup>e</sup> siècle, comme le rappelle la mention 1778, inscrite sur l'étiquette de la nouvelle bouteille. Notons à ce propos que les eaux sont conditionnées en bouteilles de verre et acheminées sous cette forme jusqu'aux restaurants à partir du XIX<sup>e</sup> siècle.

### Le sens de l'étiquette

<b>BADOIT</b> <b>Dominique LAPORTE</b> Meilleur Sommelier de France 2004 vous initie à l' <b>EAUnologie</b> avec BADOIT	<i>Bulles fines et légères</i> <i>Nez discret et frais</i> <i>Attaque ronde et veloutée</i> <i>Bonne longueur en bouche</i> <i>Effervescence délicate</i> <i>Finesse aromatique</i> <i>Finale rafraichissante</i> En parfait accord avec tous les mets fins, BADOIT se marie par exemple idéalement avec les textures délicates des poissons et légumes.
<b>BADOIT</b> <b>Dominique LAPORTE</b> Meilleur Sommelier de France 2004 vous initie à l' <b>EAUnologie</b> avec BADOIT	<i>Bulles fines et abondantes,</i> <i>formant de nombreuses cheminées</i> <i>depuis la base du verre</i> <i>Nez élégant et frais</i> <i>Attaque soyeuse, fraîcheur marquée</i> <i>Effervescence intense pour une belle</i> <i>ampleur en bouche et réveil du palais</i> <i>Finale très rafraichissante</i> BADOIT ROUGE se marie idéalement avec les viandes, les fromages et les saveurs sucrées des desserts.

