



SOIRÉE DU
CERCLE WINE BUSINESS TOURS

Jeudi 1er octobre 2026



Pour tous vos événements externes ou internes



***2 partenaires de confiance mutualisent leur expertise
pour vous accompagner***



*Depuis 20 ans,
le Spécialiste des Cadeaux d'Affaires
de Prestige et Cadeaux d'Entreprises
Haut de Gamme*



*Depuis 40 ans,
de l'idée à l'efficacité,
l'Architecte de vos communications
& de vos événements*



Pascal EVANNO
06 95 79 83 84
pascal.evanno@businessgifts.fr
BUSINESS-GIFTS.INFO



Eric SCICLUNA
06 07 48 39 32
erics@cep-socotic.com
CEP-SOCOTIC.COM

PROGRAMME



Isabelle Quainon

19 : 00 – Accueil au **Champagne Abelé 1757**

20 : 00 – Dîner élaboré par le Chef **Jean-Marc Lozay**, Propriétaire du Château de Beaulieu, associé à une dégustation des vins du **Château Carbonnieux**, en présence d'**Eric Perrin**, propriétaire

20 : 30 – Intervention de **Isabelle Quainon**, Directrice des Ressources Humaines de Veolia

Résultat du jeu du millésime mystère...

23 : 00 – Clôture de la soirée

*La soirée est animée par **Eric Scicluna**, Dirigeant fondateur de CEP-SOCOTIC, Membre du Club de la Presse Centre-Val de Loire*



CHÂTEAU CARBONNIEUX

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES
PESSAC-LÉOGNAN



Château Carbonnieux

Chemin de Peyssardet,
33850 Léognan

carbonnieux.com

Tél : +33 (0)5 57 96 56 20

info@chateau-carbonnieux.fr

MENU

Velouté de Potimarron au Foie Gras de Canard
Chaud
Chips de Panais

1 **Château Carbonnieux**, Grand cru classé de Graves,
2024

Lieu Jaune Rôti Façon Meunière
Fondue d'Endives aux Baies de Timut
Beurre Blanc aux Œufs d'Avruga

2 **Château Carbonnieux**, Grand cru classé de
Graves, 2022

Pigeonneau « Maison Bellorr »
Filet en Croustille d'Aubergine
Petite Cuisse Confite
Jus Corsé au Chasselas de Moissac

3 **Château Carbonnieux**, Grand cru classé de Graves,
2019

4 **Château Carbonnieux**, Grand cru classé de Graves*

*À vous de découvrir le millésime de ce vin

Clafoutis Mirabelles de Lorraine, Pistaches et
Amandes
Crème Fouettée Mascarpone-Amaretto

5 **Moelleux**, méthode « Sauterais », 2023

Poilâne®

CONTEMPORAIN PAR TRADITION



Depuis sa création en 1932, Poilâne est une icône parisienne de l'artisanat boulanger. Nos pains au levain naturel, appréciés pour leur saveur unique et leur longue conservation, sont parfait pour vos tartines matinales, vos sandwiches gourmets et vos plats raffinés. Appéciez également nos pâtisseries boulangères et nos biscuits, symboles d'excellence et de tradition.

www.poilane.com

DEPUIS 1991...



Depuis 1991, le Cercle Wine Business a accueilli plus de **1000 personnalités** du monde de l'économie, de la gastronomie et du vin :

Christine Lagarde, Rodolphe Saadé, Christel Heydemann, Muriel Pénicaud, Matthieu Pigasse, Yannick Bolloré, Michel-Edouard Leclerc, Anne Lauvergeon, Natacha Polony, Jean-Marie Messier, Clara Gaymard, Jacques Attali, Laurent Dassault, Jean-Bernard Lévy, Rachida Dati, Pierre-André de Chalendar, Thierry Breton, Maxime Saada, Nicolas de Tavernost, Xavier Bertrand, Gilles Pélisson, Jean-Paul Agon, Pierre Gattaz, Arnaud de Puyfontaine, Thierry Marx, Frédéric Mazzella, Luc Ferry, Geoffroy Roux de Bézieux, Patrick Pouyanné...

winebusiness.club

Château
de
Beaulieu
Hôtel Restaurant Spa

www.chateaudebeaulieu37.com



Tranquillité et Douceur de Vivre en Touraine



67 Rue de Beaulieu 37300 Joué-Lès-Tours

Tel : 02 47 53 20 26 - Email : reservation@chateaudebeaulieu37.com

LE CERCLE

Fondé en 1991, le Cercle Wine Business constitue le **premier réseau européen de chefs d'entreprise et de professions libérales amateurs de vins.**

Les 1 100 membres se réunissent chaque mois à Paris dans les salons du Bristol, du Ritz ou du Shangri-La Paris, autour de personnalités du monde du business, de la gastronomie et du vin.

Le CWB poursuit **3 objectifs** :

- Retrouver les **meilleurs vins et vignerons français** à l'occasion de dîners réalisés par des chefs d'exception
- Être un support de **fidélisation**, en permettant aux membres de pouvoir bénéficier d'invités extérieurs au Cercle à chaque soirée (clients, prospects, journalistes, VIP, partenaires...)
- Permettre d'**élargir son réseau relationnel** en rencontrant de nombreux chefs d'entreprise français et internationaux

Le CWB est présent dans 13 villes en **France** (Paris, Bordeaux, Lille, Lyon, Marseille, Nantes, Nice, Rennes, Strasbourg, Toulouse et Tours) et à l'**international** (Luxembourg, Barcelone, Madrid, Bruxelles et Genève).

Le **Cercle Wine Business Tours** se réunit au **Château de Beaulieu** autour d'un **dîner-dégustation de grands crus**, élaboré par le chef Jean-Marc Lozay. Chaque manifestation accueille une **personnalité** du monde économique et un **vigneron**.

Prochaine soirée à Tours :
Jeudi 26 novembre 2026



REMERCIEMENTS



MAISON FONDÉE À REIMS

ABELÉ 1757

CHAMPAGNE

Château
B^{de} Beaulieu
Hôtel Restaurant Spa



BUSINESS GIFTS

2026/2027

Paris – Faubourg au Bristol

Mardi 13 octobre

Mercredi 25 novembre**

Nantes à l'Atlantide 1874

Jeudi 8 octobre

Jeudi 3 décembre

Strasbourg au Buerehiesel

Jeudi 5 novembre

Mardi 23 mars 2027*

Bordeaux au Chapon Fin

Mercredi 18 novembre

Mercredi 27 janvier 2027*

Marseille à l'InterContinental

Jeudi 26 novembre 2026

Jeudi 8 avril 2027*

Lille à la Laiterie

Jeudi 8 octobre

Jeudi 4 février 2027

Tours au Château de Beaulieu

Jeudi 26 novembre

Genève

En Novembre*

Paris – Champs-Élysées au Shangri-La

Jeudi 15 octobre

Mardi 17 novembre

Lyon au Mariott

Mardi 2 février 2027

Mardi 12 octobre 2027

Nice à la Maison Albar – Le Victoria

Jeudi 3 décembre

Mardi 8 juin 2027*

Rennes à la Maison Ronan Kervarrec

Jeudi 18 février 2027

Mardi 5 octobre 2027

Luxembourg au Sofitel Le Grand Ducal

Jeudi 15 octobre

Mardi 24 novembre

Toulouse aux Jardins de l'Opéra

Mercredi 14 octobre

Mercredi 18 novembre

Barcelone au Via Veneto

Jeudi 22 octobre

Bruxelles au AMIGO –Rocco Forte Hotels

Jeudi 5 novembre

*Date à confirmer, susceptible d'être modifiée

** Au Lutetia Paris

*** Au Shangri-La Paris



MAISON FONDÉE À REIMS

ABELÉ 1757

CHAMPAGNE



Prendre le temps

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.