

n° 4



La Gazette

Janvier 2008

ROLLAND COLLECTION

Depuis 2006



2008

DE
A

Amour
 Bonheur
 Convivialité
 Délices
 Emotion
 Fantaisie
 Gains
 Humour
 Innovation
 Justice
 Kilo (-)
 Liberté
 Magie
 Nouveauté
 Optimisme
 Paix
 Qualité
 Respect
 Santé
 Tolérance
 Union
 Vitalité
 Watts
 XXXL
 Yang
 Zoom sur 2008

Que ces vœux
 alphabétiques vous
 accompagnent tout
 au long des 366
 jours, même dans
 le désordre, et vous
 permettent de
 déguster un super
 an 8 sans
 modération!

L'abus de
 bien-être n'est pas
 dangereux pour la
 santé...

*May these alphabetical
 wishes accompany you
 during all 366 days,
 even in random order,
 and allow you to taste a
 super 8-year without
 moderation!*

*The abuse of well-being
 is not dangerous for your
 health...*

Amor (Love)
 Best (the)
 Conviviality
 Delight
 Emotion
 Fantasy
 Gains
 Humour
 Innovation
 Justice
 Kindness
 Liberty
 Magie
 Novelty
 Optimism
 Peace
 Quality
 Respect
 Shape
 Tolerance
 Union
 Vitality
 Watts
 XXXL
 Yang
 Zoom on 2008



MEILLEURS VŒUX & BONNE ANNÉE

(BEST WISHES & HAPPY NEW YEAR)

Janvier 2008

The

ROLLAND

 COLLECTION

 en argentine ...



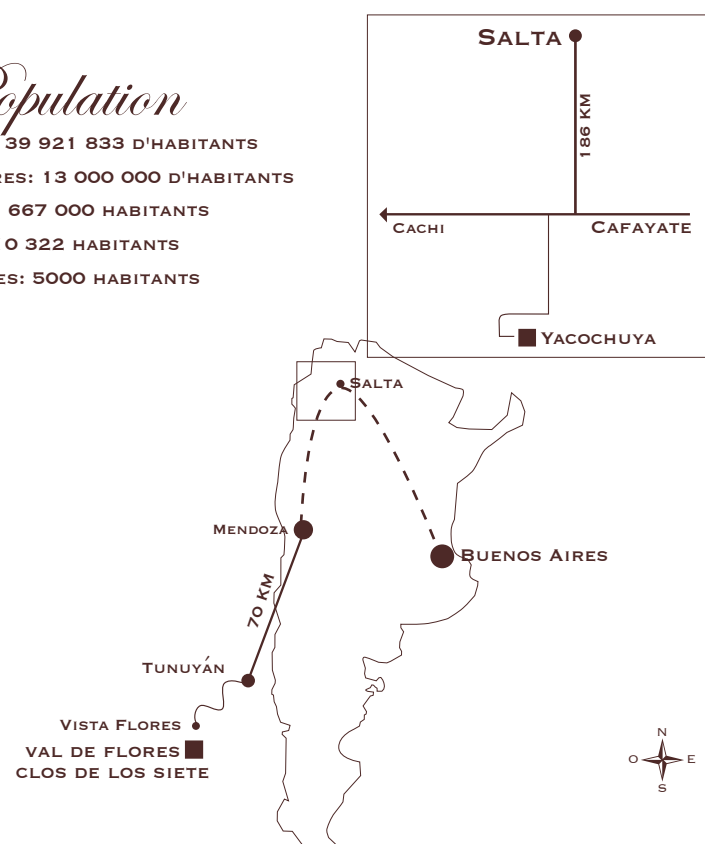
Dimanche 11 Novembre 2007, la ROLLAND COLLECTION Team, composée de Michel (Super-Chef), Dany (Chef en Chef), Stéphanie (Chef-Comptable), David (Chef-Commercial), Camille (Baby-Chef) et Marie (Chef-Graphiste), décolle pour 13h d'avion, afin de parcourir les 11000 km qui la sépare de Buenos-Aires en Argentine. Un beau baptême de l'air pour Camille 18 mois... Et une expérience pour tous, pas que pour nous d'ailleurs! oui il paraîtrait que nous étions un peu chargés, cf Air France... Lundi 12 novembre, enfin arrivés, à nous l'Argentine!... enfin pas tout à fait encore, mais une fois qu'on aura récupéré toute l'équipe un peu dispersée dans l'avion, superposé valises, bagages à main, poussette, siège auto... et trouver 2 voitures pour nous véhiculer. Heureusement Super-Chef est là, on n'est pas super-chef sans raison, l'expérience et l'organisation ça sert!!! Cette fois-ci c'est parti : "IL ETAIT UNE FOIS L'ARGENTINE"

Bien sur vous avez compris que nous ne partions pas en vacances mais que nous allions travailler! Notre premier rendez-vous est à Buenos-Aires, pour le lancement du nouveau bébé de la Rolland Collection: "MARIFLOR Pinot noir". Pour des bordelais de souche, le pinot représente le prince bourguignon au charme inégalable ailleurs que sur ses terres, et avec des humeurs d'enfant gâté, difficile à apprivoiser. Mais quoi de plus excitant que d'essayer de réaliser le rêve sous forme de challenge à 1000m d'altitude, dans la Vallée de Uco - 4 ha de vignes plantés en 2002 - Mariflor Pinot est né avec le millésime 2005. Notre présence au complet dans la capitale argentine nous permet aussi de saluer les petits lutins de la Rolland Collection (merci à Gustavo et Luis) qui travaillent dans l'ombre toute l'année pour la commercialisation locale notamment de nos vins argentins. Elle nous permet aussi de remercier les cavistes et restaurants qui ont confiance en notre savoir-faire et en nos produits. Après trois jours, il est temps de reprendre l'avion pour nous diriger vers le nord-ouest plus précisément à Cafayate. Le dépaysement est total, pas de doute on est en Argentine, pas que Buenos-Aires ne soit pas typique, mais Cafayate, et ses cactus, ses no-man's land et sa culture, sont un peu plus

Géographie

Population

ARGENTINE: 39 921 833 D'HABITANTS
 BUENOS AIRES: 13 000 000 D'HABITANTS
 MENDOZA: 1 667 000 HABITANTS
 CAFAYATE: 10 322 HABITANTS
 VISTA FLORES: 5000 HABITANTS



l'image d'Epinal de ce pays. Nous sommes attendus avec impatience à l'aéroport de campagne par la famille Echart - nos amis et associés pour "Yacochuya". Au programme: visites des vignes, dégustations et planning pour les vendanges qui arriveront vite. Rappelons que les 14 hectares de vieux malbec de Yacochuya se situent à 2035 m d'altitude. Un endroit magique qu'il est plus que conseillé de visiter si vous passez par là. Les paysages, la culture et l'accueil y sont incroyables et la cuisine du nord époustouflante.

C'est déjà l'heure pour nous de redécoller, direction MENDOZA, 1000 km plus au sud. Quelques heures de vol plus tard, changement de décor, différent mais toujours typique, c'est là qu'apparaît l'incroyable Cordillère des Andes. A peine posés, 2h de voiture vers le sud nous séparent du Campo de "Clos de los Siete" et de "Val de Flores", situés à Vista Flores. Des vignes à perte de vue au pied de la Cordillère. Un spectacle incroyable à toute heure de la journée. Après avoir posé nos valises à la bodega Monteviejo chez Catherine Péré-Vergé, que l'on remercie énormément pour sa patience, car une tribu au complet ça prend de la place, il est temps pour les cavaliers (3 dans l'équipe), de chausser les bottes et de partir à la conquête des 800 hectares du campo au triple galop dans les allées, un pur bonheur...

La Gazette

ROLLAND COLLECTION

Le lendemain de notre arrivée le travail reprend, mais aujourd'hui c'est Super chef qui a le plus de pression, puisqu'il s'occupe de notre Val de Flores - élu en 2004 "meilleur vin étranger de l'année" par Michel Bettane et Thierry Desauve (Paris - décembre 2007) - et de l'assemblage de "Clos de los Siete". Après avoir rassemblé tous les échantillons, des heures et des heures de dégustation s'annoncent, et enfin le verdict tombe: il y aura plus d'un million de bouteilles en 2007, quel record ! Nous fêtons cela à Monteviejo, avec tous les associés présents de Clos de los Siete et tous les œnologues autour d'empanadas et d'un asado (cf: page des gourmands). Rappelons que tout se fête en pays latin, et il revient à la mémoire de Michel le formidable hommage que lui rendirent ces mêmes jeunes techniciens, en Mars 2005, pour célébrer ses 50èmes Vendanges (merci Marcelo). Le jour suivant grande excitation sur le terrain: la première réunion de chantier pour la construction de la "Bodega Rolland" a lieu sous la tente avec plans, architectes et entrepreneurs: première pierre en mars 2008, (merci à Rodolfo et Magdalena en charge du projet).

Le lendemain, de bon matin, rendez-vous de toute la famille au petit vignoble de "Val de Flores". Toujours un enchantement pour les yeux, d'admirer ses allées de vieux Malbecs bordées de rosiers et d'oliviers au pied d'une Cordillère enneigée, tout ça baigné d'un soleil radieux sans aucun nuage au tableau... Après avoir fait le tour des vignes, il est temps pour notre équipe de jouer les mannequins : une séance photo nous attend dans ce même décor. Ça paraît simple mais ça ne l'est pas, et après quelques fous rires dus à des problèmes de lunettes de soleil, un manque d'habitude aussi sûrement, notre photographe annonce la fin de la séance, au grand soulagement de princesse Camille, et miraculeusement en plus il y a quelques bonnes photos (cf: page de gauche!).

Un petit tour du Campo à cheval, et puis s'en vont. Retour à MENDOZA, où s'annonce une journée passionnante, puisqu'à l'Hôtel Hyatt est organisée une dégustation des 300 meilleurs vins d'Argentine, réalisée par Super-chef dans le but de réactualiser le livre "Vinos de Argentina" (3ème édition) coécrit par Enrique Chrabolowsky et Michel Rolland.

Pendant ce temps, chacun s'occupe de ses activités: le chef commercial fait le tour des établissements où nos vins sont présents, le chef comptable s'occupe des chiffres et le chef graphiste rencontre l'imprimeur qui s'occupe de nos étiquettes. Chef en chef discute avec l'œnologue Gabriela du fonctionnement du laboratoire et d'organiser un cours de tango pour tous, au pied levé!...(merci à elle si disponible).

Notre aventure argentine s'achève mais pas notre voyage. On refait les valises et 35 mn de survol de la Cordillère nous amènent au Chili.

Nous sommes accueillis comme des rois par une autre famille formidable: Marnier-Bournet, à Casa Lapostolle. Une Bodega incroyable dans un endroit idyllique: c'est à "Clos Apalta" que nous terminerons l'expédition sud-américaine après un feu d'artifice d'attentions.

Le prochain rendez-vous avec l'Argentine est pris pour Mars et sera encore prétexte à une célébration pour Dany et Michel (1988-2008): 20 ans de passion pour ce pays, sa culture, ses paysages, ses terroirs et ses habitants si accueillants.

notre ancêtre illuminé (Antoine de Tounens), a su s'épanouir, sublimé par les terroirs le long de la Cordillère des Andes. Il dut y être bien conduit, bien maîtrisé grâce à une cour de vassaux exigeants - nous fûmes de ceux-là dès que nous mîmes le pied en Argentine. De Cafayate, dans la Vallée Calchaquie jusqu'au sud de Mendoza dans la Vallée de Uco, le malbec offre sa complexité et sensualité dans les vins de Yacochuya et Val de Flores, au travers de vieux ceps peu productifs et une nature protectrice qui permet une culture quasi organique.

It's Sunday, 11th November 2007, and the ROLLAND COLLECTION Team, made up of Michel (Big Boss), Dany (Head Boss), Stéphanie (Finance Boss), David (Sales Boss), Camille (Baby Boss) and Marie (Graphics Boss), are setting off for 13 hours on a plane to cross the 11000 km separating us from Buenos Aires in Argentina. A wonderful first flight for 18 month-old Camille... And an experience for all, not just for us. Yes, it appears we were a bit over the weight limit (cf: Air France)...

Monday 12th November. Argentina is finally beckoning. Well, actually, not quite yet - once we have found the whole team, all somewhat dispersed in the plane, piled up our cases, hand luggage, pushchair and baby car seat, not to mention located 2 cars to take us around. Luckily, Big Boss is here (if he's called Big Boss, there must be a reason...) Experience and organising ability come in useful.

Finally, we're off and it's "ONCE UPON A TIME IN ARGENTINA"

But of course you knew that we weren't going on a holiday - we were going to work!

Our first meeting was in Buenos Aires, for the launch of the new baby in the Rolland Collection: "MARIFLOR Pinot noir". To people born and bred in Bordeaux, Pinot is like the Burgundy prince whose charm is unequalled anywhere outside his own territory, with the character of a spoiled child and difficult to tame. But what could be more exciting than to try to realise a dream by taking on a challenge. At an altitude of 1000 m, in the Uco Valley, - 4 hectares of vines planted in 2002 - "Mariflor Pinot" was born with the 2005 vintage. The presence of all our team in the capital of Argentina allowed us to say hello to those beaver away on the Rolland Collection, (thank you, Gustavo and Luis), working in the background throughout the year on local sales, particularly our Argentinean wines. It also allows us to thank the wine merchants and restaurants who have faith in our savoir-faire and in our products. And it's an opportunity to talk about polo and tango (and watch and listen, too).

After three days, it's time to take to the air again to travel to the north-west, to Cafayate. The change of scenery is marked - there is no doubt that we are in Argentina (not that Buenos Aires is not typical, but Cafayate and its cacti, its no-man's land and its colourful mountains is the image most people have of this country).



The Malbec

Cépage très ancien du Bordelais et de Cahors, il a vu son avenir renaître dans les sols argentins. C'est lui le vrai "Roi de Patagonie" qui, contrairement à

The Etchart family – our friends and partners for "Yacochuya" – is waiting impatiently at the local airport. On the programme are visits to the vineyards, tastings and planning for the harvests, which will soon be here. Remember that the 14 hectares of old Malbec for Yacochuya are situated at an altitude of 2035m. It's a magical place and should be visited if you are in the area. The scenery, culture and welcome are amazing and the northern cuisine is superb. It's already time to take off again towards MENDOZA, 1000 Km further south. Several flying hours later, a change of scenery, different, but still typical, and the amazing Andes appear. Once we touch down, there are two hours by car to the south, to Campo de "Clos de los Siete" and "Val de Flores", situated in Vistaflores. Vines everywhere in the foothills of the mountains. An incredible sight at any time of the day. Once we drop off our luggage at Catherine Péré-Vergé's Bodega Montviejo (we would like to thank her most sincerely for her patience – an entire "tribe" takes up a lot of space) it is time for the three horsemen in our team to put on their boots and to set off at a gallop to conquer the 800 hectares of the campo – pure heaven!... The day after our arrival work begins again, but today it's Big Boss who is under the most pressure, as he is looking after our Val de Flores – voted "Best Foreign Wine" in 2004 by Michel Bettane and Thierry Dessauve (Paris - December 2007) - and the assemblage of "Clos de los Siete". Once all the samples are brought together, there are hours and hours of tasting, and finally, the verdict is announced – there will be more than a million bottles in 2007 – what a record! With all the associates of Clos de los Siete and all the oenologists present, we celebrate in Montviejo with empanadas and an asado (see gourmet's page). Don't forget that in Latin countries, everything is cause for celebration and it reminded Michel of the wonderful homage paid to him by these same young technicians, in March 2005, to celebrate his 50th vintage (thank you, Marcello). The day after, great excitement on the site: the first meeting for building the "Rolland winery" takes place under tents with maps, architects and contractors: first stone expected for march 2008.

The next day, early in the morning, the whole family meet in the little vineyard of "Val de Flores". It's always a feast for the eyes to look at the rows of old Malbecs with their borders of roses and olive trees at the foot of the snowy Andes, everything bathed in radiant sun, without a cloud in sight. Having seen the vines, it is time for our team to play at being models – a photo shoot was set up against this background. It might seem simple, but it isn't, and after a few fits of giggles related to problems with sunglasses, and probably also due to our lack of experience, our photographer announces the end of the shoot, to the great relief of Princess Camille. Miraculously, there are some good photos (as you can see on the page on the left!). A quick tour of the Campo on horseback and we are off again. Back to MENDOZA, where the day is set to be very interesting, as a tasting of the 300 best wines from Argentina is organised at the Hyatt Hotel. Big Boss had set this up with a view to updating "Vinos de Argentina" (3rd edition), a book co-authored by Enrique Chrabolowsky and Michel Rolland.

Everyone is busy with their own activities; the sales boss visiting establishments selling our wine, the finance boss dealing with figures and the graphics boss meeting the printer who deals with our labels. Head boss is discussing the operation of the laboratory with Gabriela, the oenologist, and organising an impromptu tango lesson for everyone (thanks to her, Rodolfo and Magdalena)!

Our Argentinean adventure is coming to an end, but not our trip. We repack our cases and fly for 35 mins across the Andes to Chile.

We are greeted like royalty by another wonderful family – the Marnier-Bournet, in Casa Lapostolle. An incredible Bodega in an idyllic place. We end our South-American expedition in "Clos Apalta" having been lavished with attention.

The next rendezvous with Argentina will be in May and will be another excuse for celebration for Dany and Michel (1988-2008): 20 years of passion for this country, its culture, its scenery, its terroirs, and its inhabitants who are so welcoming.

The Malbec

Very old grape-variety from Bordeaux and Cahors, it was reborn in the Argentinean soils. It's the real "King of Patagonia", which, in opposition to our illuminated ancestor (Antoine de Tounens), knew how to come out, sublimated by the terroirs along the Andes. It had to be well managed, well controlled thanks to a demanding vassal court - we have been some of them as soon as we set foot in Argentina. From Cafayate to the Valle Calchaquí down to the south of Mendoza in the Uco Valle, Malbec gives its complexity and sensuality in the Yacochuya and Val de Flores wines, from old low producing wine stocks and a protecting nature which allows an almost organic culture.



LE POLO



Le polo, comme le football, le tennis, le basquet, le hockey et le rugby, est un sport qui est pratiqué en Argentine avec un grand professionnalisme et à un niveau international...

L'Argentine a une grande surface de terres fertiles, excellentes pour élever les "pur-sang", se référant aux juments et aux poulains de race exclusive et qui ont un rendement considérable dans le monde de la compétition.

Ce sport arriva avec les immigrants anglais qui s'installèrent en Argentine. L'importante qualité des chevaux fut fondamentale pour l'expansion du Polo dans les pampas.

Le 30 août 1875, le premier match officiel de Polo se joua en Argentine dans "l'Estancia Villanueva", à Ranchos, dans la province de Buenos-Aires. La majorité des joueurs étaient anglais, ainsi que le propriétaire de "l'Estancia".

A l'époque, ce sport était à la mode en Angleterre, il fut rapidement adopté par les Argentins, grands cavaliers.

Une chronique d'un journal de cette époque commentait: "Le Polo est particulièrement adaptable à un pays de centaures comme l'Argentine, où les terres sont plates comme des échiquiers et où les chevaux ont un entraînement de lutte dans des conditions adaptées".

En 1895, la première délégation de joueurs de polo argentins joua à Londres, avec une conduite excellente. Dès lors, le Polo argentin maintient une première place parmi les équipes internationales, avec 9 des 10 meilleurs cavaliers au monde.

Polo, like football, tennis, basketball, hockey and rugby, is a sport which is practised in Argentina with great professionalism and at international level.

Argentina has a lot of fertile land, excellent for raising thoroughbreds, pedigree mares and foals which perform extremely well in competitions.

The game arrived with the English immigrants who settled in Argentina. The great quality of the horses was very important for the expansion of polo in the pampas.

On 30th August 1875, the first official polo match was played in Argentina in the "Estancia Villanueva", in Ranchos, in the province of Buenos Aires. Most of the players were English, as was the owner of the "Estancia".

At the time, the sport was fashionable in England and it was quickly adopted by the Argentineans, who were great horsemen.

An article in a newspaper of the time made the following comment: "Polo is particularly adaptable to a country of horsemen like Argentina, where the land is flat like a chessboard and where the horses are trained for competition in suitable conditions". In 1895, the first delegation of Argentinean polo players played in London and performed extremely well. Since then, Argentinean polo maintains top rank among international teams, with 9 out of the 10 best riders in the world.

UN RÉSUMÉ EN
images ➔

La Gazette

◆ ROLLAND COLLECTION ◆



De gauche à droite - Chargés! - Quartier La Boca à Buenos-Aires et ses couleurs incroyables - Lancement Mariflor - La Brigada avec le propriétaire - Le Tango, une vraie culture - Printemps à Buenos-Aires - Baby-chef découvre Buenos-Aires - David et Gustavo pour le lancement de Mariflor - La Boca, quartier en dehors du temps - Les vignes de Yacoehuya - et les cactus grand, très grand - Entre empanadas/coea et empanadas/yacoehuya, le choix est vite fait - Les familles Echart et Rolland - Réunion au sommet! - Santiago fait cuire les empanadas - A Yacoehuya on respecte la nature - Chef-graphiste part à l'imprimerie - Baby-chef découvre les lavandes de Yacoehuya - Deux cavaliers - La vallée cahehaque... - Déclinaison de Yacoehuya - Debriefing sur la terrasse de Montejejo - La future vue de la Bodega Rolland - Réunion pour la construction de la Bodega - Chef-comptable et Baby-chef sont émerveillés par notre groupe très local - Marcello et David à Val de Flores - Un des nombreux asado - Les vignes de Val de Flores - Chef en Chef prend ses marques - Bodega Apalta - Rencontre surprenante! - Baby-chef future winemaker? - oh des gauchos! - Photo de famille Bournet-Rolland & co.

Ces
ARGENTINS
 CÉLÈBRES



1-Eva Peron, 2-Carlos Gardel, 3-Diego Maradona,
4-Mafalda, 5-Ernesto Che Guevara, 6-Juan Manuel Fangio

Carlos Guardel

11 décembre 1890 - 24 juin 1935

Carlos Guardel est né en France sous le nom de Charles Romuald Gardes. Sa mère, Berthe, célibataire et sans argent, embarque en 1893 avec son jeune fils pour Buenos-Aires. Vivant dans les quartiers pauvres, il découvre les chanteurs ambulants. Il quitte l'école en 1906, il se concentre sur le chant et se produit régulièrement au café O'Rondemann en 1910. Son nom de famille devient Guardel. En 1911, il rencontre José Razzano avec lequel il crée un duo qui devient rapidement populaire. De 1914 à 1925, il se tourne vers le tango chanté avec des chansons qui font souvent scandale du fait des paroles sulfureuses. En 1925, Guardel entame une carrière solo et partage son temps entre l'Argentine et l'Espagne puis fait un triomphe à Paris en 1928. Le tango se popularise dans toute l'Europe puis aux États-Unis: Carlos en est la star incontestée et débute même une carrière cinématographique en tournant dans plusieurs longs métrages musicaux pour la Paramount. Début 1935, Carlos Guardel repart en tournée en Amérique Latine mais perd la vie dans un tragique accident d'avion. L'Argentine entière pleure son héros qui reste encore aujourd'hui une icône du tango et de la culture sud-américaine.

Juan Manuel Fangio

24 juin 1911 - 17 juillet 1995

Pilote automobile argentin. Cinq fois Champion du Monde de Formule 1, il a dominé la discipline reine du sport automobile dans les années 50, étant jusqu'à ce jour le seul pilote à avoir été sacré Champion du Monde dans 4 écuries différentes. Grâce à ses exploits et à son pourcentage unique de victoires sur Grands Prix disputés (24 victoires sur 51 Grand Prix, record absolu), qui ne sera probablement jamais égalé, nombreux le considèrent comme le plus grand pilote de l'Histoire.

Eva Peron dite Evita

7 mai 1919 - 26 juillet 1952

L'icône du Buenos-Aires des années 50 est née sous le nom de Maria Eva Duarte - enfant illégitime d'un riche propriétaire terrien et d'une humble cuisinière. Jeune comédienne ambitieuse, elle monte à quinze

ans dans la capitale. Son mariage avec le général Peron bouleverse sa vie. Durant les sept années de la présidence de son époux, elle dirige en star populiste les Ministères du Travail et de l'Aide Sociale argentins. Elle distribue à tour de bras tout ce dont les pauvres, ceux qu'elle appelait les "deseamisados", les sans-chemise, n'auraient jamais osé rêver: une protection sociale, des logements, des voitures bon marché. Tout cela est à fin de propagande. Le contraste est en effet saisissant: cette femme qui se veut la bienfaitrice du peuple est d'une superficialité sans égal, elle expose avec fierté sa collection de 1000 paires de chaussures et sa garde-robe à la page. En 1952, à l'âge de 33 ans, l'animatrice de radio et improbable chanteuse comédienne devenue épouse de dictateur meurt d'un cancer.

Ernesto "Che" Guevara

14 juin 1928 - 9 octobre 1967

Issu d'une famille de la bourgeoisie argentine, Ernesto Guevara partage son temps entre le sport et la lecture. Il quitte rapidement ses études de médecine entamées à 20 ans, pour parcourir l'Amérique Latine, où il observe la misère et la tristesse. Lors de ses voyages, il se politise et s'attache aux idées révolutionnaires et marxistes notamment au Guatemala lorsque Jacob Arbens Guzman et son régime progressiste est renversé par les Américains. Lors d'un voyage au Mexique en 1956, il rencontre Fidel Castro qui est alors un jeune avocat. Les deux hommes débarquent en compagnie de quatre-vingts hommes sur l'île de Cuba. La révolution est engagée. En janvier 1959, le régime est renversé. Guevara occupe les postes les plus importants du nouveau gouvernement; il est le penseur du groupe, mais aussi le plus violent partisan des exécutions des anciens membres du régime. A la surprise générale, il abandonne ses fonctions en octobre 1965.

Il souhaite amener le socialisme dans sa version cubaine dans le monde. Annoncé disparu, le "Che" a finalement repris les armes en Bolivie. Sa lutte est sans issue, en 1967 son destin est scellé. Capturé dans la forêt, il est exécuté. Symbole de la révolution cubaine et de l'anti-impérialisme, le "Che"

est une figure emblématique de l'histoire du XXe siècle, qui fait encore aujourd'hui l'objet de controverses.

Diego Maradona

30 octobre 1960

Diego Maradona est considéré par les Argentins comme un véritable Dieu du football dans un pays où ce sport est une religion. Pour indication, la seule ville de Buenos-Aires compte près de 20 clubs de première division et autant de stades. Diego Maradona intègre sa première équipe nationale "Argentinos Juniors" en 1976. Son ascension est alors fulgurante, les clubs et les victoires se succèdent: Boca Juniors avec une victoire en 1981, l'Espagne et le FC Barcelone où son équipe remporte plusieurs titres en 1983. Vient ensuite l'Italie et le SC Naples avec lequel il jouera de 1984 à 1991 en remportant de nombreux championnats dont la Coupe de l'UEFA en 1989. La véritable consécration a lieu avec la victoire de l'équipe d'Argentine en 1986 contre l'Allemagne durant la Coupe du Monde au Mexique. La suite de sa carrière se fait moins glorieuse au tournant des années 90. Malgré ses déboires, Diego Maradona est toujours resté dans le cœur des Argentins. Il a été élu en 1999 sportif du siècle en Argentine avec à son actif 333 buts et 88 sélections en équipe nationale.

Mafalda

1964

Observatrice astucieuse du monde des adultes, Mafalda, le personnage magistral, née de la plume de Quino en 1964, s'est convertie en une des "figures" les plus importantes de l'histoire de l'humour en Argentine. Son créateur est estimé comme l'un des principaux artistes graphiques du pays et au monde... Mordante comme peu de gens, Mafalda représente l'effervescence politique et sociale caractéristique des années 60 et 70. Fille de mai 68, cette vraie philosophe de la vie condamne avec humour et ironie la corruption, la bureaucratie, l'injustice et les maux de ce monde dans une époque convulsionnée pour prôner les valeurs morales et éthiques comme la paix, l'égalité et l'intégration sans distinction de croyance, de race ou de religion, dans un discours "innocent".

Those FAMOUS ARGENTINEANS

Carlos Gardel

Born in France, he arrived in Argentina in 1893 with his mother, where he became a famous tango singer. This led to several musicals with Paramount. He died tragically in a plane crash. To this day he represents tango and South American culture.

Juan Manuel Fangio

An Argentinean racing car driver, five times world champion, he dominated the sport in the 50s. To date, he is the only driver to have been world champion with 4 different teams. Many consider him to be the greatest driver of all time.

Eva Peron, aka "Evita"

The wife of General Peron, and an icon in Buenos Aires in the 50s. Like a working-class heroine she headed the ministry of labour and social affairs during her husband's presidency and offered things they had never dreamed of to the poor. This was all for propaganda purposes. She was not only a benevolent figure to the people, but also a radio announcer, a singer/actress and wife of a dictator. She died of cancer at the age of 33.

Ernesto "Che" Guevara

Born into the Argentinean bourgeoisie, he set off to travel through Latin America and discovered misery and sadness. He became politicised and committed to revolutionary and Marxist ideas. He met Fidel Castro in 1956, and got involved with him in the Cuban revolution. After the overthrow of the regime, he held the highest posts in the government. He was executed in 1967. A symbol of the Cuban revolution and anti-imperialism, Che is an emblematic figure in 20th century history and is still controversial today.

Diego Maradona

Has god-like status in Argentina, where football is a religion. He had a brilliant career, the high point of which was the victory of the Argentinean team in the World Cup in Mexico in 1986. Afterwards, and despite his problems, he remained loved by the Argentineans, and was elected sportsperson of the century in 1999 with his 333 goals and 88 appearances for the national team.

Mafalda

The cartoon character Mafalda was created by Quino in 1964. She is one of the most important humorous figures in Argentina. An astute observer of the adult world, she represents the political and social effervescence of the 60s and 70s. With humour and irony, this philosophical character denounces corruption, bureaucracy and injustice and preaches moral values such as peace, equality and integration, using "innocent" language.



A découvrir

Un hotel incroyable décoré par Philippe Starck, il est une oasis "design" près du vieux port de Buenos Aires, mais n'oublie pas la culture du pays et propose un époustouflant spectacle de Tango.

FAENA HOTEL + UNIVERSE

445 MARTHA SALOTTI STREET - BUENOS AIRES
WWW.FAENAHOTELANDUNIVERSE.COM

Le Tango

PLUS QU'UNE DANSE...
UNE CULTURE

Le tango est né à la fin du XIXe siècle en Argentine et en Uruguay, dans les quartiers populaires de Buenos-Aires et Montevideo. L'immigration européenne massive, surtout espagnole et italienne, va apporter des musiques, des mélodies, des rythmes qui vont rencontrer un phénomène "rioplatense" récent (du Rio de la Plata), la milonga.

La milonga se diffuse dès le milieu du XIXe siècle dans les faubourgs de Buenos-Aires, elle est à la fois chant et danse populaires aux accents parfois mélancoliques mais malgré tout entraînants, profonds et animés. Elle permet aux hommes venus chercher fortune, très nombreux pour un nombre de femmes très limité, de se mettre en concurrence. Du fait de la rareté des femmes, elle se danse essentiellement entre hommes.

Les influences européennes multiples et le développement de la danse comme compétition de séduction vont en faire un loisir chargé d'enjeux. Le tango se construit comme codification progressive de passes, de rythmes, de brisures de l'unification culturelle d'une population dont la diversité est source de tensions...

Chaque pas révèle et dénoue dans le même temps les drames de la pauvreté, du pays éloigné, du désir inassouvi. Au début du XXe siècle, de nombreux jeunes hommes de bonne famille aimant à s'encanailler et surtout à séduire facilement, vont découvrir le tango. Il leur est cependant impossible de pratiquer cette danse, immorale aux yeux de leur classe, avec les jeunes filles de leur milieu. C'est donc à Paris, lors de leurs voyages initiatiques de jeunes bourgeois, qu'ils initieront la société parisienne, cosmopolite et à l'affût de toutes les nouveautés, pour s'égayer à cette danse des bouges et des tripots. Très vite, le tango va être adopté par la capitale française. Choyé, il acquerra ainsi ses lettres de "bourgeoisie". C'est par ce filtre de l'aura européenne sur la bonne société argentine et uruguayenne que le tango se diffusera finalement sur ses terres natales. Le tango est une culture. Le résumer à la musique et à la danse serait évidemment réducteur.



The Tango More a culture than a dance

Tango was born at the end of the 19th century in Argentina and Uruguay in the working-class areas of Buenos Aires and Montevideo. Massive immigration from Europe, especially from Spain and Italy, brought music, melodies and rhythms which met with a recent Plata River phenomenon, the milonga.

The milonga began to become widespread in the middle of the 19th century in the suburbs of Buenos Aires; popular singing and dancing, at times melancholy but also stirring, deep and lively. It allowed the men who had come seeking fortune, and who greatly outnumbered the women, to compete with each other. Because there were so few women, it was mostly men who danced among themselves.

The many European influences and the development of the dance as a competition in seduction made it into a pastime with high stakes. The tango is constructed like a progressive codification of passes, rhythms, breaks, and the cultural unification of a population whose diversity was a source of tension.

Each step reveals and unravels at the same time the dramas of poverty, faraway home countries and unrequited desire. At the beginning of the 20th century, many young men from good families who liked to go slumming and to find easy targets to seduce discovered the tango. It was, however, impossible to perform this dance, considered immoral by their own social class, with young women from the same background. So, when they went to Paris on their young bourgeois "initiation" trips they introduced this dance, with its origins in sleazy bars and gambling dens, to Parisian society, which was cosmopolitan and always on the lookout for new distractions. The tango was very quickly adopted in the French capital. It became cherished and accepted by the bourgeoisie. In the end, it was through this European "filter" to Argentinean and Uruguayan high society that the tango finally became widespread in its native land. Tango is a culture. Clearly, to sum it up as music and dance would be simplistic.

Must see

An amazing hotel decorated by Philippe Starck, an oasis of design near the old harbour in Buenos Aires, but which does not forget the culture of the country and puts on an astounding Tango show.



LA PAGE

GOURMANDE

 (The gourmet page)

L'ARGENTINE UNE CELEBRATION POUR LES PAPILLES

 (Argentina a treat for your taste buds)

Entrée LES EMPAÑADAS

Petit chausson de pâte farci de viande hachée, d'œufs et d'oignons, assaisonnés de poivre, de paprika et de cumin. La farce peut varier suivant les régions. C'est un délice: d'ailleurs certains records ont été battus pendant le séjour, mais nous garderons secret le nombre avalé et surtout le nom du gagnant, un indice cependant si vous avez bien lu la gazette, certains ont plus d'expérience que d'autres, c'est aussi valable pour ces petits croissants exquis...

Small pastries stuffed with minced beef, raisins, olives and onions, seasoned with pepper, paprika and cumin. The stuffing varies according to the region. They are delicious - and moreover, some records were broken during our stay, but we will not reveal the number eaten, or the name of the winner. We will give you a hint, however. If you read the newsletter attentively you will know that some have more experience than others, with regard to this delicious little croissant too...

- Ingrédients farce:

- 1 kg de viande hachée de bœuf
- 2 kg d'oignons blancs
- 500 g de margarine ou beurre
- 6 œufs durs coupés en lamelles

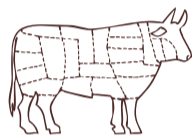
- Condiments: sel, poivre, origan, piment.

- Pâte: feuilletée ou brisée en bloc

Recette

- Nettoyer les oignons, les couper en lamelles et faire cuire à la vapeur pendant 15 mn.
- Egoutter. Dans une cocotte, faire chauffer le beurre, ajouter les oignons et faire cuire pendant 20 mn toujours en remuant.
- Ajouter les condiments, la viande, remuer et laisser cuire environ 15 mn. Laisser refroidir la préparation. La farce se prépare généralement la veille pour la rendre encore plus onctueuse.
- Préparer des ronds de pâte fine de 10 cm de diamètre environ.
- Disposer une cuillère à soupe de préparation de viande sur un côté du rond et mettre une lamelle d'un œuf dur. Refermer la pâte sur la préparation et plier les côtés en petits chaussons.
- Passer un peu de jaune d'œuf en surface sur vos empanadas.
- Mettre au four dans un plat à 180°C environ 15-20 mn jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Plats



LE BOEUF

 dans tous ses états

Le fameux bœuf argentin, n'est pas un mythe. "L'asado" est un moment incontournable de la vie argentine. La viande est grillée, les morceaux sont divers, il est très difficile de donner un équivalent français car la viande n'est pas coupée dans le même sens. Nous pourrions en parler pendant des heures, mais l'asado est un moment à vivre, et la viande est inoubliable, nos papilles salivent rien que de l'évoquer. Alors si vous allez en Argentine, les valeurs très très sûres sont le Bife de Lomo, le Bife de Chorizo, l'Entraña, les Costillas.

A Buenos-Aires, dans le quartier San Telmo, coeur historique de la capitale, se trouve un restaurant incontournable pour manger une parillada (grillade): LA BRIGADA. Un endroit où le temps s'arrête, où la viande est à l'honneur, tendre, très tendre: les serveurs la découpent à la cuillère... Bovins et beaux vins, "Val de Flores" est à la carte, de quoi passer un moment inoubliable!

A découvrir absolument...

www.labrigada.com

The famous Argentinean beef is not a myth. "Asado" is an absolute must in Argentina. The meat is grilled, using various cuts. It is very difficult to give a French equivalent as in France the meat is not cut in the same way. We could talk about it for hours, but asado must be experienced and the meat is unforgettable - our mouths are watering just talking about it. So, if you go to Argentina, the absolute sure bets are Bife de Lomo, Bife de Chorizo, entraña and Costillas. In Buenos Aires, in the San Telmo quarter, the historic centre of the capital, there is an unmissable restaurant where you can eat a parillada (grilled meat): LA BRIGADA. This is a place where time stands still and where meat is king and is very tender, so tender the waiters cut it with a spoon. Beef and good wine - "Val de Flores" is on the wine list - all the ingredients for an unforgettable meal. An absolute must... www.labrigada.com

Photo: Santiago prépare la braise pour l'asado.

Dessert LA DULCE DE LECHE

Littéralement de la confiture de lait. Du lait, du sucre ! Un concentré de calories, du pur bonheur! Incontournable...

Literally, milk jam. Milk and sugar! Concentrated calories, pure bliss! Not to be missed...

A boire LE MATÉ

Le MATÉ est une infusion typique d'Amérique du Sud. C'est une part importante de la culture, et il est normal dans ces régions de voir des gens gens boire le maté dans les rues, respectant un rituel traditionnel.

La plante utilisée, le "yerba maté" parfois appelé "thé du Paraguay" est une espèce sud-américaine dont les feuilles que l'on torréfie et pulvérise, fournissent, infusées en eau chaude, une boisson aux effets semblables au thé ou au café. Celui-ci se boit dans un Maté, composé simplement d'une calabasse et d'une bombilla (paille métallique filtrante), ou de créations beaucoup plus artistiques.

MATÉ is a typical South American infusion. It plays an important part in the culture and in these regions it is common to see people drinking maté in the street, respecting a traditional rite.

The plant used, "yerba maté" sometimes called "Paraguayan tea" is a South American species whose leaves are roasted and pulverised, and are infused in hot water, producing a drink with similar effects to tea or coffee. It is drunk in a Maté, made up of a gourd and a bombilla (metallic filtering straw), or much more artistic creations.



WWW.ROLLANDCOLLECTION.COM