



Octobre 2015

Reportage de la télévision japonaise à la tonnellerie Radoux

La tonnellerie Radoux accueillera une équipe de la télévision japonaise le mardi 3 novembre 2015 dans le cadre d'une nouvelle émission sur la chaîne MBS.

Le principe de l'émission est le suivant : trois étudiants japonais découvrent la France où ils ne sont jamais venus et se rendent dans trois entreprises de Charente Maritime. Leur visite est organisée et encadrée par le Chef Dominique Bouchet, né à Jonzac, installé à Paris 8^{ème} ainsi qu'à Tokyo.

L'équipe de télévision et les trois étudiants commenceront leur immersion en France par la visite de la tonnellerie Radoux.

Ils seront accueillis à 10h à la tonnellerie à Jonzac où, après une présentation générale du métier de tonnelier, ils participeront au montage « en rose » traditionnel, à la chauffe et s'essayeront au roulage d'une barrique !

L'après-midi sera consacré à la visite d'une propriété viticole, le château Tertre Roteboeuf à Saint Emilion, où François Mitjaville leur présentera les étapes de l'élaboration d'un grand vin et les initiera à l'art de la dégustation.

Les étudiants ne connaissent pas le programme qui leur a été réservé, le but étant qu'ils s'imprègnent d'un pays inconnu, de sa manière de vivre et qu'ils appréhendent des domaines d'activités propres à la région où le Chef Bouchet a décidé de les amener, en l'occurrence les Charentes, sa terre natale, pour en valoriser son savoir-faire.

En septembre dernier, trois étudiants français se sont rendus au Japon pour un scénario similaire.

MBS fait partie du Groupe TBS, dont les émissions sont diffusées sur tout le territoire japonais et celle-ci le sera le 3 janvier 2016.

CONTACTS PRESSE

Si vous souhaitez vous rendre à la Tonnellerie Radoux le mardi 3 novembre 2015, veuillez prendre contact avec **Sophie Roussov** au 06 27 48 37 43, sophieroussov@nouvlr.fr.

Pour toute information concernant le film et les autres lieux de tournage, veuillez contacter **Françoise Barbin-Lecrevisse** au 06 09 16 33 97, francoise@barbin-lecrevisse.com