



BELLES BOUTEILLES | **AFFINITÉS**

TOUS LES CUISINIERS ÉTOILÉS ONT LEUR MARQUE
DE PRÉDILECTION

Le mariage d'amour des chefs et du champagne

LES CHEFS DES GRANDES TABLES ÉTOILÉES ET LES MAISONS
DE CHAMPAGNE ONT DEPUIS LONGTEMPS TISSÉ DES LIENS INDÉFACTIBLES,
CERTAINES AYANT MÊME CONTRACTUALISÉ LEURS RELATIONS. ENSEMBLE,
ILS ARRIVENT À TRANSCENDER LE FAMEUX ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE.

PAR FRÉDÉRIC DURAND-BAZIN

Lorsqu'en juin 2014 Yannick Alléon a rejoint l'Élysée pour devenir le premier chef de cuisine du palais présidentiel, nous avons travaillé avec Yannick Alléon sur l'opération lancée par le chef de cuisine du palais présidentiel.

mis en œuvre son concept de cryo-extraction, une façon moderne de servir les vins par exemple.

nous avons travaillé avec Yannick Alléon sur l'opération lancée par le chef de cuisine du palais présidentiel.

Le mariage d'amour des chefs et du champagne est une opération lancée par le chef de cuisine du palais présidentiel.

Le mariage d'amour des chefs et du champagne est une opération lancée par le chef de cuisine du palais présidentiel.

Le mariage d'amour des chefs et du champagne est une opération lancée par le chef de cuisine du palais présidentiel.

Le mariage d'amour des chefs et du champagne est une opération lancée par le chef de cuisine du palais présidentiel.

Le mariage d'amour des chefs et du champagne est une opération lancée par le chef de cuisine du palais présidentiel.

Le mariage d'amour des chefs et du champagne est une opération lancée par le chef de cuisine du palais présidentiel.

Le mariage d'amour des chefs et du champagne est une opération lancée par le chef de cuisine du palais présidentiel.

Le mariage d'amour des chefs et du champagne est une opération lancée par le chef de cuisine du palais présidentiel.

Le mariage d'amour des chefs et du champagne est une opération lancée par le chef de cuisine du palais présidentiel.

Le mariage d'amour des chefs et du champagne est une opération lancée par le chef de cuisine du palais présidentiel.

Le mariage d'amour des chefs et du champagne est une opération lancée par le chef de cuisine du palais présidentiel.

Le mariage d'amour des chefs et du champagne est une opération lancée par le chef de cuisine du palais présidentiel.

Le mariage d'amour des chefs et du champagne est une opération lancée par le chef de cuisine du palais présidentiel.

Le mariage d'amour des chefs et du champagne est une opération lancée par le chef de cuisine du palais présidentiel.

Le mariage d'amour des chefs et du champagne est une opération lancée par le chef de cuisine du palais présidentiel.

Le mariage d'amour des chefs et du champagne est une opération lancée par le chef de cuisine du palais présidentiel.

Le mariage d'amour des chefs et du champagne est une opération lancée par le chef de cuisine du palais présidentiel.

Le mariage d'amour des chefs et du champagne est une opération lancée par le chef de cuisine du palais présidentiel.

Le mariage d'amour des chefs et du champagne est une opération lancée par le chef de cuisine du palais présidentiel.

Le mariage d'amour des chefs et du champagne est une opération lancée par le chef de cuisine du palais présidentiel.

Le mariage d'amour des chefs et du champagne est une opération lancée par le chef de cuisine du palais présidentiel.

Le mariage d'amour des chefs et du champagne est une opération lancée par le chef de cuisine du palais présidentiel.

Le mariage d'amour des chefs et du champagne est une opération lancée par le chef de cuisine du palais présidentiel.

Le mariage d'amour des chefs et du champagne est une opération lancée par le chef de cuisine du palais présidentiel.



LEIF CARLSSON

100 % pinot meunier... »

L'amour pour le champagne et l'attachement à une maison peuvent aussi naître d'une rencontre. Comme celle qui a réuni Dominique Bouchet, chef étoilé à Paris et au Japon, et Pierre Mignon, de la maison de champagne du même nom. « J'ai découvert Pierre il y a vingt ans à travers son champagne, que je buvais au Westminster, rue de la Paix, après mon service au Crillon. J'adorais son Brut Prestige. Mais je ne l'ai rencontré qu'après avoir ouvert mon restaurant dans le VIII^e arrondissement. Il m'a proposé de me faire mon champagne, et j'ai

accepté, à condition de faire ensemble les assemblages. On a commencé par le zéro-dosage, dont j'étais un fan absolu pour son côté purement minéral, avant que nous fassions ensemble le blanc de blancs grand cru. Je l'adore ! J'ai mis ce champagne à la carte de tous mes restaurants. Il est minéral, floral, pas vineux, on peut le boire à tous les moments, du lever jusqu'au coucher. » Il faut dire que sa cuisine avec peu de beurre ou de crème, à base de produits de la mer, est idéale avec le blanc de blancs. « Mon accord idéal avec ce champagne ? Un carpaccio de saint-jacques avec du caviar ou un turbot poché sauce hollandaise. Tous les gens qui le boivent au Japon en sont fans.