
Du CHAMPAGNE au menu

CHAMPAGNE ON THE MENU

PAR BY BERNARD VAN DE KERCKHOVE

TOUT UN REPAS AU CHAMPAGNE. IL Y A DE LA NOBLESSE DANS L'ACTE, DU PLAISIR DANS LA DÉGUSTATION. LES ÉTOILES BRILLEN, LA GASTRONOMIE PÉTILLE.
A WHOLE MEAL WITH CHAMPAGNE. THERE IS NOBILITY IN THE ACT, PLEASURE IN THE SAVOURING. THE STARS SHINE, THE FOOD SPARKLES.

Mory
Sako



Volaille culoiselle comme un yassa, crème de riz, oignon confit et Sole en feuille de bananier, attiéké, togarashi shishimi livèche

Il y a chez ce grand gaillard au sourire éclatant tout le plaisir, pour ne pas dire le bonheur, de cuisiner. Distingué en ce début d'année par le Michelin avec une première étoile acquise quelques mois après l'ouverture du restaurant, et doublement mis en lumière en recevant en même temps le « prix du Jeune Chef Award 2021 »

Mory Sako, jeune chef français d'origine malienne, mixe avec élégance et esprit les cultures culinaires. Remarqué à Top Chef, ce jeune ancien du Royal Manceau et du Mandarin Oriental avec Thierry Marx, fait une entrée remarquable dans l'univers des étoilés. Ses plats colorés et festifs s'allient parfaitement avec les champagnes de la Maison Charles Heidsieck.

RESTAURANT
MOSUKE
À PARIS

Poultry cooked like a yassa, cream of rice, onion confit and Sole in a banana leaf, attiéké and togarashi shishimi livèche

There is, in this great guy, a smile bursting with pleasure, not to mention happiness, to cook. Awarded the first star by Michelin at the beginning of this year, granted only a few months after the opening of the restaurant, and doubly spotlighted by receiving at the same time the "Young Chef Award 2021" Mory Sako, a young French chef of Malian origin, mixes culinary styles with elegance and spirit. Noticed at Top Chef, this young alumnus of Royal Manceau and Mandarin Oriental with Thierry Marx, makes a remarkable entry into the world of Stars. His colourful and festive dishes go perfectly with the Champagnes of the House of Charles Heidsieck.

Dominique Lory



**Asperges,
lait de brebis caillé,
citron**

Le printemps s'installe sous les plafonds historiques du restaurant le Louis XV Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris. Les asperges nouvelles, le lait de brebis descendu des montagnes caillé au moment, le citron éclatant, sûrement de Menton, il y a de la vie, de la couleur dans cette entrée pleine de fraîcheur. Noël Bajor, le chef sommelier de cet établissement mythique (Trois étoiles Michelin), recommande pour l'accompagner un Moët et Chandon Blanc 2012 grand vintage qui amène « finesse et légèreté complétées par la puissance du pinot noir et le pinot meunier. Un Champagne équilibré, frais avec beaucoup de dynamisme et sa délicatesse ».

RESTAURANT
LE LOUIS XV
ALAIN DUCASSE
À MONACO

**Asparagus,
curdled sheep's milk
and lemon**

Spring is coming under the historic ceilings of the Louis XV Alain Ducasse restaurant at the Hôtel de Paris. Fresh asparagus, sheep's milk from the mountains curdled to order, bright lemon, undoubtedly from Menton, there is life and color in this starter full of freshness. Noël Bajor, the head sommelier of this prestigious establishment (Three Michelin stars), recommends to accompany it with a Moët et Chandon Blanc 2012 grand vintage which brings "finesse and lightness complemented by the power of pinot noir and pinot meunier. A well-balanced, fresh Champagne with a lot of dynamism and delicacy".

**Ormeau, chou-rave, bonite
et riz à la japonaise**

Dans cet établissement magnifique, hôtel cinq étoiles distingué « Palace », la gastronomie prend une grande place quand Jérôme Banctel a obtenu deux étoiles Michelin pour le très élégant restaurant. Lauréat de la 7e édition du Prix Collet du livre de chef en 2019, il a justement choisi le Champagne Collet Blanc de Blancs 1er cru pour accompagner cette entrée iodée pleine de la fraîcheur d'un printemps qui a envie de s'évader.

RESTAURANT
LE GABRIEL,
LA RÉSERVE PARIS

**Abalone, kohlrabi,
skipjack and rice
Japanese style**

In this magnificent establishment, a five-star "Palace" hotel, gastronomy takes pride of place as Jérôme Banctel was awarded two Michelin stars for the highly elegant restaurant. Winner of the 7th edition of the Prix Collet du livre de chef in 2019, he chose the Champagne Collet Blanc de Blancs 1er cru to accompany this iodine starter full of the freshness of spring bursting from the plate.



Jérôme Banctel

**Saint Pierre et chair de
tourteau roulés façon
sashimi, Caviar Oscière
Kaviari, fleurette acidulée
au combawa**

Christophe Bacquié, chef du restaurant éponyme à l'Hôtel du Castellet, Trois étoiles Michelin, Meilleur Ouvrier de France, est très pointilleux dans le choix de ses fournisseurs qu'il met en avant sur ses cartes. Cette sélection rigoureuse, alliée à son travail passionné, transforme une nature généreuse en plats merveilleux. Et c'est en priorité avec des fournisseurs du cru, pour le poisson, les crustacés, les légumes, les huiles, qu'il exprime le mieux son art. Il a choisi d'accompagner ce plat superbe avec un Champagne Rare Vintage 2010 de la Maison Barons de Rothschild.

HÔTEL
DU CASTELLET
DANS LE VAR

**Saint Pierre and crab meat
rolled sashimi style, Caviar
Oscière Kaviari, tangy
combawa flavoured flowers**

Christophe Bacquié, chef of the eponymous restaurant at the Hôtel du Castellet, with three Michelin stars, Meilleur Ouvrier de France, is very selective in his choice of suppliers, who he features on his menus. This rigorous selection, combined with his passionate work, translates a generous nature into wonderful dishes. And it is primarily with these local suppliers of fish, shellfish, vegetables and oils, that he best expresses his art. He has chosen to accompany this superb dish with a Rare Vintage 2010 Champagne from the House of Barons de Rothschild.



Christophe
Bacquié



Philippe
Mille

**Saumon fumé mi-cuit,
bouquet d'asperges vertes,
sabayon au sarrasin des
Ardennes**

Au cœur de la ville, le Domaine Les Crayères doit son nom au réseau de galeries souterraines transformées en caves par les producteurs de Champagne, sur lequel il est édifié. Le restaurant Le Parc (Deux étoiles Michelin) et la brasserie Le Jardin répondent aux différentes façons d'envisager le plaisir du repas. Construisant un véritable dialogue avec ses convives, le Chef Philippe Mille joue de ses deux tables pour adapter le registre de son art aux envies de chacun. A ce travail émérite, on associe le chef sommelier Philippe Jamesse et son exceptionnel livre de cave de plus de 600 références de Champagne parmi lesquelles le Dom Ruinart Blanc de Blancs 2007, une merveille.

RESTAURANT LE PARC
DOMAINE LES CRAYÈRES
À REIMS

**Lightly cooked smoked
salmon, asparagus bouquet
and a sabayon of buckwheat
from the Ardennes**

In the heart of the city, Domaine Les Crayères owes its name to the network of underground galleries transformed into cellars by Champagne producers, on which it is built. The restaurant Le Parc (two Michelin stars) and the brasserie Le Jardin cater for different styles of dining pleasure. Building a real relationship with his guests, Chef Philippe Mille plays with his two restaurants to adapt the register of his art to the desires of each guest. To this outstanding work, we owe a special mention to the head sommelier Philippe Jamesse and his exceptional cellar book of more than 600 Champagne references, including the Dom Ruinart Blanc de Blancs 2007, a masterpiece.



Jean Denis Rieubland



Ris de veau clouté au chorizo, fricassé de girolles

Au cœur des coteaux de Champagne, terre d'inspiration et d'excellence inscrite au patrimoine de l'UNESCO, le Royal Champagne****, fier de sa nouvelle parure, accueille le restaurant gastronomique le Royal (Etoilé Michelin), et le Bistrot le Bellevue au nom si bien porté, dirigés par le chef Jean-Denis Rieubland, Meilleur Ouvrier de France. Lieu de promenades et de contemplation, on se perd à loisir dans les jardins, la roseraie, le verger ou encore le potager pour rejoindre ensuite, aux heures d'hiver, la cheminée centrale d'acier et de verre. Une coupe de Champagne ? Ce sera celui des propriétaires, Un Leclerc Briant millésimé adapté à ce plat plein de saveur.

RESTAURANT LE ROYAL
À CHAMPILLON EN
CHAMPAGNE

Veal sweetbreads studded with chorizo, fricasseed with chanterelles

*In the heart of the Champagne hillsides, a land of inspiration and excellence listed as a UNESCO World Heritage Site, the Royal Champagne****, proud of its new look, welcomes the gastronomic restaurant Le Royal (one Michelin star), and the Bistrot le Bellevue with its well-suited name, run by chef Jean-Denis Rieubland, Meilleur Ouvrier de France. A place for walks and contemplation, you can get lost leisuring in the vast gardens: the rose garden, the orchard or even the vegetable garden. Then, much appreciated during the winter, head inside for the sleek steel and glass fireplace. A glass of Champagne? It will be one made by the owners, a vintage Leclerc Briant adapted perfectly to this full-flavor dish.*

Filet de féra du lac Léman, pané d'une fine feuille de pain croustillante, puntarelle, beurre blanc mousseux à la roussette

Au cœur de la montagne, cette belle demeure familiale, fief des chefs René et Maxime Meilleur, le père et le fils, hôtel de charme Relais & Châteaux fier de ses cinq étoiles et de son restaurant triplement étoilé Michelin, est une référence d'exception. Dans ce haut lieu de l'hôtellerie, de la gastronomie et du vin (Cave anthologique de 1000 références. Les créations culinaires qui ont su distinguer la maison participent à sa renommée avec une carte renouvelée avec esprit. Ce poisson d'une fraîcheur exemplaire s'accommode avec bonheur d'un Champagne exceptionnel comme la cuvée Brut Millésimé 2014 de la Maison Taittinger dont le nez vif et frais exhale des arômes fruités et floraux, un bouquet de fleurs blanches ponctué d'arômes de fruits frais.

LA BOUITTE À SAINT MARTIN DE BELLEVILLE

Fillet of Lake Geneva féra, with a thin sprinkling of crispy bread, puntarelle and beurre blanc sauce

In the heart of the mountains, this beautiful family home, the realm of chefs René and Maxime Meilleur, father and son, a charming Relais & Châteaux hotel proud of its five stars and its Michelin three-star restaurant, is an exceptional landmark. In this renowned site of hospitality, gastronomy and wine (anthological cellar of 1000 bottles, the culinary creations that have distinguished the establishment have fully contributed to its renown with a menu that has been renewed with flair. This fish of exemplary freshness is a perfect match for an exceptional Champagne such as the House of Taittinger's Brut Millésimé 2014 vintage, whose lively, fresh scent exhales fruity and floral aromas, a bouquet of white flowers punctuated with flavours of fresh fruit.



René et Maxime Meilleur

Violet et Kokotxas de Méditerranée, gratin de riz noir de Camargue aux pignons de pin

Seulement un an après l'ouverture du restaurant gastronomique de l'hôtel (5 étoiles) Maison Albar Hotels - L'Imperator à Nîmes, la première étoile Michelin, synonyme d'excellence et de savoir-faire, est décrochée par le tandem Pierre Gagnaire et Nicolas Fontaine, chef exécutif, et leur équipe. Pour les curieux, La kokotxa (menton en euskara) est un plat typique originaire du Pays basque, à base de la partie inférieure du menton du merlu (Colin). Logan Thouillez, le chef sommelier, propose d'accompagner ce plat ensoleillé avec un Champagne Benoît LaHaye "Violaine" 2013 brut nature (biodynamie) qui offrira un contraste entre l'onctuosité du riz noir et le charnu des Kokotxas, pour aller chercher la dimension minérale et la salinité du violet.

RESTAURANT
DUENDE
À NÎMES

Mediterranean violet and Kokotxas, gratin of Camargue black rice with pine nuts

Only one year after the opening of the five-star Maison Albar Hotels - L'Imperator's gourmet restaurant, the first Michelin star, synonymous with excellence and expertise, has been awarded to the duo of Pierre Gagnaire and Nicolas Fontaine, executive chef, and their team. For those who are curious, the kokotxa (chin in Basque) is a typical dish from the Basque country, utilising the lower part of the hake chin. Logan Thouillez, the head sommelier, proposes to accompany this bright dish with a Champagne Benoît LaHaye "Violaine" 2013 brut nature (biodynamic) which will offer a contrast between the smoothness of black rice and the fleshy Kokotxas, to get the mineral aspect and the saltiness of the violet (a Mediterranean shellfish).



Nicolas
Fontaine

Pierre
Gagnaire

Coquilles Saint-Jacques au jus de clémentines

On pourrait associer le nom de Pierre Gagnaire à de nombreuses maisons prestigieuses, comme les hôtels 5 étoiles du Groupe Barrière, comme la Maison Albar l'Impérator à Nîmes, où il vient d'être distingué une nouvelle fois par le Michelin pour le restaurant Duende, sans oublier « son » restaurant au cœur de l'hôtel Le Balzac dans lequel il a trois étoiles depuis 1996. L'homme aux seize étoiles nous a réalisé un repas fabuleux dans le cadre de la maison Belle Epoque du Champagne Perrier Jouët et il était facile d'associer ces Noix de Saint Jacques colorées et le Belle Epoque 2012 Blanc de la Maison.

Scallops in clementine juice

Pierre Gagnaire's name could be associated with many prestigious establishments, such as the 5-star hotels of the Barrière Group, like the Maison Albar l'Impérator in Nîmes, where he has just been recognized once again by the Michelin Guide for the Duende restaurant. Not forgetting "his" restaurant in the heart of the Le Balzac hotel, where he has had three stars since 1996. The man of sixteen stars in total served us a fabulous meal at the Belle Epoque house of Champagne, Perrier Jouët and it was easy to match these colorful scallops with the Belle Epoque 2012 Blanc of the House.



CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

1ER GRAND CRU CLASSÉ SAINT-EMILION

La 60ème réédition.
C'est d'ailleurs ce qui compte.



L'HÉRITAGE COMME FUTUR

Millésime 2018
Réédition exclusive de l'étiquette du Millésime 1959

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.