

MAISON
FABER LASCOMBES

RESTAURANTS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE • JEUDI 1^{ER} FÉVRIER 2024

LES PRIMEURS ÉTOILÉS • 4^{ÈME} ÉDITION

Semaine étoilée à la Terrasse Rouge !

DU LUNDI 22 AU JEUDI 25 AVRIL 2024

La présentation du millésime 2023 du Château La Dominique à Saint-Émilion sera une nouvelle fois l'occasion pour la Maison Faber Lascombes d'organiser les PRIMEURS ÉTOILÉS en partenariat avec la propriété et le laboratoire Rolland & Associés.

☞ Parallèlement à l'ambiance studieuse et feutrée des dégustations, nous créons pour le déjeuner un moment de fête et de partage autour des grands vins bordelais et de la belle cuisine française. ☞

Nicolas Lascombes

1 UN JOUR, UN CHEF ÉTOILÉ !

Chaque jour, un Chef étoilé propose le plat signature du déjeuner. François Duchet - chef de La Terrasse Rouge -, Djordje Ercevic - chef exécutif - et leur équipe se chargent d'en accompagner la réalisation et d'harmoniser une entrée et un dessert à base de produits locaux de saison.

C'est donc à table que professionnels du vin, presse nationale et internationale et acheteurs du monde entier pourront "refaire le millésime" et philosopher sur le plaisir et les émotions du bien boire et du bien manger.

Ces déjeuners avec vue sur vignes sont bien évidemment ouverts au Grand Public amateur de Grands Crus et de bonne chair qui pourra partager ces moments uniques à 80 euros le menu.

Pour cette 4^{ème} édition, quatre Chefs ornés d'étoiles et animés par une passion partagée pour le terroir, dévoilent avec générosité leurs prouesses culinaires.



LUNDI 22 AVRIL
Gilles Dudognon

1 étoile au Guide Michelin
Nieul - Haute-Vienne

Chef-Propriétaire de la Chapelle Saint Martin depuis 1986, Gilles Dudognon a affiné son art entre Limoges, Bordeaux et Paris. Sa cuisine, vivante et sincère, exprime une passion pour le terroir et l'authenticité en célébrant les saveurs naturelles, partageant ainsi l'essence de ses régions à travers son restaurant.



MARDI 23 AVRIL
Christian Le Squer

3 étoiles au Guide Michelin
Paris - Île-de-France

Chef constamment en quête d'excellence, Christian Le Squer honore ses racines bretonnes et se voit récompensé par 20 ans de trois étoiles au guide Michelin. Sa cuisine, naviguant entre la Terre et la Mer, fusionne avec liberté, tradition et modernité, définissant ainsi une gastronomie française d'exception, véritable art de vivre à la française.



MERCREDI 24 AVRIL
Michel Sarran

1 étoile au Guide Michelin
Toulouse - Haute-Garonne

Chef étoilé originaire du Gers, Michel Sarran mêle avec talent terroir du Sud-Ouest et influences internationales dans sa cuisine. Depuis l'ouverture de son restaurant à Toulouse en 1995, il incarne la gourmandise avec des créations rigoureuses et subtiles. Son parcours culinaire, jalonné de distinctions, en fait une figure emblématique de la scène gastronomique.



JEUDI 25 AVRIL
Stéphane Carrade

2 étoiles au Guide Michelin
Pyla-sur-Mer - Gironde

Chef étoilé du Sud-Ouest, Stéphane Carrade façonne depuis 3 ans une cuisine unique au Skiff Club de l'hôtel H(a)ïtza, témoignant de sa passion dévouée à l'excellence culinaire. Sa gastronomie, fusion d'authenticité et d'innovation, est récompensée par ses 2 étoiles, incarnant la quintessence de son savoir-faire.



LA TERRASSE ROUGE

TABLE DU CHÂTEAU LA DOMINIQUE
SAINT-ÉMILION

INFOS PRATIQUES

Les Primeurs Étoilés
du 22 au 25 avril 2024

Déjeuner en présence
du Chef étoilé de 12h à 15h,
Dîner de 19h30 à 21h30

Menu déjeuner à 80 euros
(entrée, plat étoilé, dessert)
Réservation au 05 40 12 92 16
ou contact@laterrasserouge.com

La Terrasse Rouge | 1 La Dominique
33330 Saint-Émilion

#PrimeursÉtoilés

2 À PROPOS
DES PARTENAIRES ORGANISATEURS

• LA TERRASSE ROUGE

Une architecture d'exception signée Jean Nouvel pour ce restaurant créé, développé et managé par le tandem Stessy & Nicolas de la Maison Faber Lascombes. Situé au cœur du vignoble de Saint-Émilion, il est installé au-dessus des chais du Château La Dominique.



• CHÂTEAU LA DOMINIQUE

Grand Cru Classé de Saint-Émilion, le Château La Dominique - d'une superficie de 29 hectares - est la propriété de la famille Fayat depuis 1969.



• LABORATOIRE ROLLAND & ASSOCIÉS

La dégustation des primeurs du Laboratoire Rolland & Associés - créée il y a près de quinze ans - rassemble plus de deux cents vins de Bordeaux et d'ailleurs.

L'équipe d'œnologues - Alexandre Béra, Jean-Philippe Fort, Mikaël Laizet, Sophie Maltaverne, Michel & Dany Rolland, et Julien Viaud - présente le millésime en primeurs, offrant une occasion unique de déguster entre professionnels en un seul lieu.



MAISON
FABER LASCOMBES

RESTAURANTS

FAMILIA • LE 7 RESTAURANT • BRASSERIE BORDELAISE
LE PUY PAULIN • HÔTEL DE LA PLAGE • LA CHAPELLE
LA TERRASSE ROUGE • BICHETTE • ROMÉO
LE RELAIS DU CAP • L'ÉPICERIE BORDEAUX