

Le Chef Giuliano Sperandio remporte la deuxième édition du concours culinaire « En cuisine avec Aveine »



Paris, le 8 novembre 2022. Hier, s'est déroulée la **deuxième édition du concours culinaire « En cuisine avec Aveine »**, une compétition qui met le vin à l'honneur. Les Chefs **Alan Taudon**, Chef du restaurant **l'Orangerie** (1 étoile au Guide Michelin) de l'hôtel Georges V, **Giuliano Sperandio** Chef du restaurant **Le Taillevent** (2 étoiles au Guide Michelin) et **Thomas Chisholm**, Chef du restaurant **ChoCho** se sont affrontés à huis clos et ont **imaginé deux accords mets/vin autour d'une même cuvée, aérée différemment avec l'aérateur de vin connecté Aveine. Accompagnés de leurs sommeliers**, respectivement, **Sandrine Heraud**, sommelière consultante, **Pietro Kent**, sommelier pour Le Taillevent, et **Anthony Pedrosa**, sommelier chez Chocho, les Chefs ont surpris plus d'une fois le jury avec des paris audacieux et un travail autour des fruits de mer, du champignon et de la fraise de veau.



« En cuisine avec Aveine, c'est l'occasion d'apporter un nouveau souffle aux concours culinaires en plaçant le vin au cœur du challenge. L'aération apporte une dimension complètement distincte au vin et au plat que l'on déguste. C'est formidable de pouvoir s'amuser à aérer une cuvée différemment pour vivre de multiples voyages gustatifs. »

Nicolas Naigeon, fondateur d'Aveine.



addfczgv

Derrière l'envie de réunir les secteurs de la gastronomie et de la sommellerie dans un concours, « En cuisine avec Aveine », c'est surtout l'envie de (dé)montrer l'importance et la place du vin dans une expérience gastronomique. Un moyen aussi de faire comprendre de manière ludique aux épicuriens, amateurs de vins et néophytes tout l'intérêt de l'aération. Une étape souvent négligée par manque de temps ou par oubli, mais qui s'avère indispensable pour laisser le vin s'exprimer pleinement et délivrer tous ses arômes. Avec sa technologie brevetée de micro-oxygénation, l'aérateur connecté Aveine reproduit de façon instantanée le niveau d'aération idéal du vin, entre 0 et 24 heures et fait de chaque dégustation un moment mémorable.

Le jury, composé de 3 professionnels du secteur : Sophia Lafaye, journaliste pour Sommeliers International, Jean Dusaussouy, journaliste pour En Magnum, expert des accords mets et vins et Omar Dhiab, Chef de son restaurant éponyme et lauréat de la 1ère édition de "En cuisine avec Aveine", a eu pour mission d'élire les deux accords mets/vin les plus réussis. Et c'est le Chef Giuliano Sperandio qui s'est illustré dans cette compétition avec deux plats audacieux : grenouilles à la sauce pimentée et caviar, suivi d'une sole rôtie et fraise de veau confite accompagnée de cocos de Paimpol. Ses créations étaient accompagnées d'un Trebbiano d'Abruzzo, 2007 de Valentini, aéré à 1 heure puis 2 heures. Un temps d'aération court qui a su révéler toute la palette aromatique de ce vin italien, ode aux origines du Chef Giuliano Sperandio et de son sommelier.

« L'aérateur de vin connecté Aveine permet de redécouvrir ses vins préférés de manière inédite. En jouant sur le temps d'aération, on peut créer de véritables émotions. »

Omar Dhiab, gagnant de la première édition "En cuisine avec Aveine" et Chef du restaurant Omar Dhiab.



A PROPOS D'AVEINE

Aveine un bijou de technologie imaginé par un passionné de vin. C'est naturellement autour d'une bouteille que naît en 2018 l'idée d'un produit qui réinvente la dégustation de vin. Nicolas Naigeon fondateur d'Aveine, s'est donné pour mission de faciliter la compréhension du vin en démocratisant l'art de la dégustation, en s'affranchissant des connaissances techniques et en réduisant le temps de préparation, le tout à l'aide d'un objet simple et performant.

www.aveine.fr . Instagram . Facebook @aveineofficiel