

LES GRANDES DISTILLERIES PEUREUX INAUGURENT LEUR NOUVELLE AMBASSADE GRIOTTINES®

L'INAUGURATION

10 ans après l'intronisation de leur **1ère Ambassade** à **La Pyramide** à Vienne, les Grandes Distilleries Peureux inaugurent le **lundi 16 Mai 2022** leur **5ème Ambassade** au **Château Mont Joly**, demeure de **Romuald Fassenet, Chef étoilé Michelin et Meilleur Ouvrier de France** en présence des autres Ambassadeurs Griottines®.

"*Passation et transmission*" en ce jour où Romuald Fassenet viendra **reprendre le flambeau de Jean Michel Turin** qui aura fièrement apposé la plaque Ambassade Griottines® de son intronisation en 2014 jusqu'à son dernier souffle en 2020. "*C'est un vrai honneur, je suis très ému d'avoir cette plaque accrochée sur ma Maison et je sais que la bienveillance naturelle de Jean Michel m'accompagnera*" - Romuald Fassenet.

Cette journée sera également l'occasion de **découvrir en avant-première le recueil de recettes** réalisées par les **4 Chefs Ambassadeurs** que sont Patrick Henriroux, Christian Pilloud, Cédric Bongéot et Romuald Fassenet autour de Griottines®.



A PROPOS DE ROMUALD FASSENET

Après un cursus classique au lycée hôtelier de Poligny, dans le Jura, Romuald Fassenet intègre **La Tour d'Argent** en tant que chef de partie avant de rejoindre **Les Elysées du Vernet** sous la tutelle du chef Alain Solivères, en 1998. Il a alors 26 ans. Suivra ensuite un court passage par **New York** dans un bistrot français avant le retour au pays, d'abord à l'hôtel **Chappet** d'Annecy puis comme second chez **Jean-Paul Jeunet**, à Arbois. Tout ira ensuite très vite. En **2002**, il fera l'acquisition avec son épouse Catherine du restaurant **Le Bec Fin**, à Dole, puis remportera le concours de **MOF en 2004**. Deux ans plus tard, son restaurant sera gratifié d'une **étoile Michelin** et, en **2007**, le couple **rachètera le Château du Mont-Joly**, à Sampans. Désormais, Romuald Fassenet poursuit sa quête de la perfection. Il cultive son inspiration culinaire au quotidien et transmet avec brio son savoir-faire aux autres à travers par exemple, l'accompagnement de l'équipe du Japon au Bocuse d'Or, et ce depuis 2009. Son coaching est un grand succès puisque l'équipe a remporté un prix à chaque compétition. Il se tourne désormais vers un nouveau challenge en devenant le coach de l'équipe Australienne.

QU'EST-CE QU'UNE AMBASSADE GRIOTTINES® ?

Bernard Baud, Président des Grandes Distilleries Peureux, a souhaité par la création des Ambassades Griottines®, à la fois **récompenser le travail des grands chefs** de par le monde et leur confiance mais également permettre aux gastronomes d'**identifier les plus belles tables mettant en valeur Griottines®**... Griottines® est un symbole de la gastronomie, et donc de la convivialité, du partage...c'est avant tout un état d'esprit, tant aux Grandes Distilleries Peureux que chez leurs partenaires qui ont choisi à travers Griottines®, la qualité, le savoir-faire à la française et finalement le goût des bonnes choses, du vrai. Cet état d'esprit se retrouve dans toutes les Ambassades Griottines®, et cette plaque reconnaissable par son logo de petites griottes peut être perçue comme un **point de repère des vraies valeurs**. Une alchimie que recherchent les Grandes Distilleries Peureux au travers de ses Ambassades Griottines®.

A PROPOS DES AUTRES AMBASSADES GRIOTTINES®

"*A chaque nouvelle Ambassade Griottines®, c'est un peu du patrimoine franc-comtois qui est valorisé à travers ces maisons de Grands Chefs*".

En **2012**, les Grandes Distilleries Peureux inaugurent leur **1ère Ambassade Griottines®** au monde, à **La Pyramide à Vienne**, 2 étoiles Michelin, dont le chef, Patrick Henriroux, est aussi le parrain de l'Institut Griottines® à Fougerolles. La **2ème Ambassade Griottines®** naît en **2013**, au **restaurant Mon Plaisir** étoilé Michelin, de Christian Pilloud, à Chamesol. Retour ensuite en terres hautes-saônoises avec Jean-Michel Turin qui devient en **2014** la **3ème Ambassade** avec son restaurant au **Château de Vauchoux** et enfin en **2015**, c'est **La Résidence** au Val d'Ajol, non loin de la Distillerie qui accède à ce titre bien mérité !