

## LES GRANDES DISTILLERIES PEUREUX INAUGURENT LEUR NOUVELLE AMBASSADE GRIOTTINES®

### L'INAUGURATION

**10 ans** après l'intronisation de leur **1<sup>ère</sup> Ambassade** à **La Pyramide** à Vienne, les Grandes Distilleries Peureux inaugurent le **lundi 16 Mai 2022** leur **5<sup>ème</sup> 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 Solivérès, 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 **1<sup>ère</sup> 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 **2<sup>ème</sup> 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 **3<sup>ème</sup> 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 !