

*LES ACCORDS SANS ALCOOL DE L'ÉCRIN,
UN VOYAGE GASTRONOMIQUE NO-LOW
AU CŒUR DE L'HÔTEL DE CRILLON, A ROSEWOOD HOTEL*



L'Écrin, la table gastronomique étoilée au Guide MICHELIN de l'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel, orchestrée par le trio de Chefs du Palace, propose en plus de l'accord mets-vins une nouvelle expérience de pairing sans alcool.

Le Chef étoilé Boris Campanella, le Chef Sommelier Xavier Thuizat et le Chef Pâtissier Matthieu Carlin composent ensemble une nouvelle offre aux accords sans alcool qui entraînent les plus fins épiciuriens vers la découverte de saveurs inédites.



Le Thé vert « UJI » Ujien Gotas, le Thé Pu er Sheng Cha Théiers de 500 ans d'âge, le Café grand Cru Geisha de Panama et les élixirs sans alcool signés Matthias Giroud, co-fondateur de l'Alchimiste Group, s'invitent au cœur de l'Hôtel de Crillon et dévoilent de nouvelles associations gastronomiques pour un accord parfait.

Cette expérience se vit telle une invitation culinaire à travers les voyages et rencontres de Xavier Thuizat aux quatre coins du monde, qui l'ont formé à de nouvelles méthodes de production complexes. Une véritable source d'inspiration à l'origine de nouvelles alliances gastronomiques pour les dîners d'exceptions de L'Écrin où celles-ci se marient et se construisent en parfaite harmonie.

Le Thé vert «UJI» Ujien Gotas, originaire de Kyoto dans les grands crus, tannique et végétal, créé l'émotion avec l'iode et le végétal des préparations du Chef étoilé Boris Campanella telles que :

- L'huître de pleine mer au beurre noisette, mijotée d'orge torréfié, café sans café.
- Les coquillages d'Erquy mijotés au cresson, gnocchis de pomme de terre monalisa au parmesan, écume de mer.
- Le chou-fleur de la Sarthe rôti, condiment au curry vert, semoule acidulée au vinaigre de coriandre.
- Les asperges vertes de Didier Ferreint, sabayon végétal au caviar osciètre de Madagascar.

Le Café grand Cru Geisha de Panama de Monsieur Jamison Savage, grande star du café Geisha, est produit sur les côteaux des volcans, l'un des cafés les plus recherchés au monde, qui lui donne une typicité particulière. Extrait avec la méthode V60 proposant des cafés clairs et délicats avec seulement 0,3% de caféine, il est très complexe et épicé, et se mariera avec des viandes blanches charnues ou viandes rouges moelleuses comme :

- Un veau de lait de Savoie rôti en cocotte, endive braisée puis rôtie, condiment gingembre noir, vrai jus grassouillet.
- Des ris de veau grillottés puis glacés au jus, pistaches.
- Un bœuf wagyu Bourguignon piqué d'anchois fumée, cuit au sautoir, pomme soufflée.
- Une tourte de poularde de Bresse de la maison Miéral au foie gras de canard, trévis radicchio et poire de la Sarthe.

Le Thé Pu er Sheng Cha, Théiers de 500 ans d'âge est un thé terreux et légèrement fumé qui est d'une rare complexité. D'usage réservé aux ambassades et faisant état de trésor national chinois, le Palace a été honoré de pouvoir acquérir 400g de ce thé hors du commun de la récolte 2013. Toute son essence se révèle avec des champignons ou du poisson blanc puissant. En cuisine, le Chef propose de l'associer avec :

- Du foie gras de canard de Chalosse, poché et doré, accompagné des agrumes de la famille Arnaud et d'un double consommé de canard.
- Des ormeaux d'Erquy cuits au beurre noisette et accompagnés d'une sauce mousseuse acidulée, marine et de salicornes.
- Une tarte croustillante aux artichauts, comté millésimé, artichaut à la Juive et Cynar.





Matthias Giroud, co-fondateur de l'Alchimiste Group a également créé et développé deux élixirs no-low : le Five à base de Vermouth sans alcool, de shiso et de bois du Brésil qui s'allie parfaitement avec certains poissons ou fromages. Côté sucré, le Rouge Passion s'harmonisera lui avec des créations à base de fruits de la passion, fruits rouges ou cacao.



INFORMATIONS PRATIQUES

Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel
10 place de la Concorde - 75008 Paris



HÔTEL DE CRILLON, A ROSEWOOD HOTEL

Senda Baccar
senda.baccar@rosewoodhotels.com
01 44 71 15 01