

AVEINE présente « En cuisine avec AVEINE », un concours culinaire qui met le vin à l'honneur.



Avec pour ambition de révolutionner les dégustations de vin, la marque d'aérateurs connectés Aveine lance son évènement « En cuisine avec Aveine » : une compétition où les Chefs, accompagnés de leur sommelier, vont devoir imaginer deux accords mets/vin autour d'une même cuvée, aérée différemment. La première édition se déroulera le 5 juillet 2021, avant de revenir à l'automne prochain. L'occasion d'apporter un nouveau souffle aux concours culinaires en plaçant le vin au cœur du challenge.

« En cuisine avec Aveine », c'est l'envie de (dé)montrer l'importance et la place du vin dans une expérience gastronomique. Le concept est simple : autour d'un même ingrédient décliné en deux plats, une cuvée de vin aérée de deux façons différentes avec Aveine. Une façon d'initier des relations fortes entre Chefs et métiers de la sommellerie en laissant à chacun son espace d'expression.

Un moyen aussi de faire comprendre de manière ludique aux épiciers, 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 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.



Adrien Cachot, finaliste de la saison 11 de Top Chef

« Le vin, au même titre que la gastronomie, ça provoque des émotions, ça fait voyager, ça transporte. C'était important pour nous de montrer à travers un évènement régulier que lorsqu'on associe les deux qu'on les laisse pleinement s'exprimer, les dégustations prennent une autre dimension, beaucoup plus forte. »
Nicolas Naigeon, fondateur d'Aveine.



Julien Dumas, Chef au restaurant Le Saint James Paris (1 étoile au Guide Michelin)



Omar Dhiab, Chef au restaurant Loiseau Rive Gauche (1 étoile au Guide Michelin)



Pour cette première édition, ce sont trois Chefs de renom qui vont s'affronter à huis clos : **Adrien Cachot**, finaliste de la saison 11 de Top Chef, **Omar Dhiab**, Chef au restaurant Loiseau Rive Gauche (1 étoile au Guide Michelin) et **Julien Dumas**, Chef au restaurant Le Saint James Paris (1 étoile au Guide Michelin).

Le jury, composé de 3 professionnels du secteur : **Sophie Menut**, rédactrice en Chef du magazine **Cuisine & Vins de France**, **Marine Delcambre**, journaliste à **GQ** et **Nicolas Naigeon**, fondateur d'**Aveine**, aura pour mission de déterminer les deux accords mets/vins les plus réussis.

À PROPOS D'AVEINE

Aveine a vu le jour en France en 2018. C'est le fruit de la rencontre de deux entrepreneurs aux profils très variés, réunis par leur passion du vin et des nouvelles technologies. Et c'est naturellement autour d'une bouteille de vin que naît l'idée d'un produit qui réinvente la dégustation de vin. Nicolas Naigeon (CEO) et Miranda Delmotte (Head of Sales) se sont 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



Un évènement à suivre tout l'été sur les réseaux sociaux de la marque Aveine.