



L'Hôtel Bleu à Carry-Le-Rouet accueille Célia Debatty en tant que Sommelière de son restaurant gastronomique l'Oursin

Carry-Le-Rouet, Septembre 2024 - [L'Hôtel Bleu](#) a le plaisir d'annoncer l'arrivée de Célia Debatty au poste de sommelière de [son restaurant gastronomique L'Oursin du chef Ilane Tinchant](#). Âgée de 22 ans, Célia se distingue par une expérience solide dans l'univers de la gastronomie, ayant travaillé dans plusieurs établissements prestigieux à travers la France et la Belgique tels qu'Alain Bianchin 1* à Bruxelles ou encore La Mère Germaine 1*, institution culinaire française centenaire.

Féruce d'équitation, Célia Debatty est diplômée de l'Institut IPES Wavre avec une spécialisation en option « Jockey ». Elle a su développer des caractéristiques communes qui l'ont dotée d'un savoir-faire exceptionnel dans le domaine du vin, tels que le sens de l'équilibre, la précision et minutie, l'endurance et la concentration, la sensibilité et la perception fine, le rapport avec le vivant, et surtout la passion pour les beautés de la terre vivante. Son parcours professionnel est marqué par des expériences qui lui ont permis d'acquérir une expertise approfondie en matière de vin et de service en salle, qu'elle met désormais au service des clients de l'Hôtel Bleu.

Célia Debatty se distingue par son dynamisme, sa motivation, et sa passion pour les vignobles et les vignerons, qui font des vins une denrée exceptionnelle. Ces qualités lui ont permis de créer des accords mets-vins raffinés en collaboration avec Manon Rizzo, la directrice de salle de l'Oursin, et lui permettent chaque jour de conseiller avec précision et justesse les clients de l'Oursin. Manon Rizzo souligne : « *Avec Célia Debatty, c'est une véritable alchimie entre le vin et la gastronomie que nous offrons à nos clients. Son talent pour expliquer les vins et les rendre accessibles à tous est remarquable.* »

La carte des vins, élaborée par Célia Debatty et Manon Rizzo, est une belle représentation des pépites régionales et des plus beaux crus classiques français. Les vins locaux sont sélectionnés directement auprès des producteurs, avec des rosés et blancs de Cassis, des blancs ou rouges IGP Méditerranée, des Coteaux d'Aix-en-Provence, du Verdon avec son IGP Coteaux du Verdon, ainsi que des vins de Corse. Ces terroirs méditerranéens, mis à l'honneur, s'allient avec justesse et élégance à la cuisine d'auteur du chef Ilane Tinchant.

Parmi les sélections, on trouve le Rosé Julien Castell, Cuvée 2020 "For My Dad", choisi pour « la philosophie et l'approche bienveillante du vigneron dans son "vignoble comestible" à la Cadière d'Azur, ainsi que pour le caractère puissant, l'identité et la tendresse de son vin. »

Autre joyau, le San Armettu Rouge Myrtus 2022, issu d'un domaine familial au Sord-Ouest de l'Île de Beauté, est un vin « profond, épicé et structuré », offrant un contraste avec le Sciaccarellu.

Enfin, le Charles Heidsieck Brut Réserve est sélectionné pour son « élégance, soutenue par une richesse et une gourmandise inégalées, offrant une approche gustative parfaite pour débiter un repas. »

Avec cette nouvelle collaboration, l'Hôtel Bleu réaffirme son engagement à offrir une expérience culinaire exceptionnelle, où l'art du vin tient une place centrale.

Pour plus d'informations www.hotelbleucarry.com