

# MINUTY <sup>SAS</sup> x JA

*Une rencontre autour de Prestige*

MINUTY A LE PLAISIR D'ANNONCER SA COLLABORATION  
AVEC UN CHEF À L'UNIVERS AUSSI SOLAIRE QUE LE SIEN :

**JUAN ARBELAEZ.**

La famille Matton-Farnet qui cultive l'excellence depuis quatre générations et fait rayonner l'art de vivre unique de la Provence au travers de ses cuvées à la fraîcheur exquise, collabore sur sa gamme Prestige avec Juan Arbelaez, le plus français des Chefs colombiens, prônant une cuisine accessible et de partage. Déclinée sur Prestige Rosé et Prestige Blanc, cette collaboration est avant tout une rencontre de passionnés autour d'une même envie, celle de distiller le soleil au travers de bons produits.

Retrouvez dès maintenant la gamme Minuty Prestige au Bazarro à Tignes, la table événementielle du Chef qui a ouvert ses portes au début du mois de décembre. Par la suite, de délicieuses surprises viendront ponctuer l'année.

à suivre...



© Alvaro Canovas



© Guillaume Savary

## A PROPOS DE MINUTY :

Depuis quatre générations, la famille Matton-Farnet cultive l'excellence et fait rayonner l'art de vivre unique de la Provence au travers de ses cuvées à la fraîcheur exquise. Du Golfe de Saint-Tropez aux plus belles tables du monde entier, une gorgée de Minuty est la promesse de moments partagés où le plaisir est roi.

C'est avec grande fierté que la propriété, familiale depuis 1936, est aujourd'hui présente dans plus de 100 pays, offrant au plus grand nombre le plaisir et la légèreté de ses vins rosés, blancs et rouges. Un héritage et un savoir-faire historique qui garantissent une qualité irréprochable aux vins de Minuty, qu'il s'agisse des vins de propriété issus directement du domaine viticole familial ou des vins de marque.

## A PROPOS DE JUAN ARBELAEZ :

Entrepreneur audacieux, à 35 ans Juan Arbelaez incarne cette nouvelle génération de chefs qui font bouger les lignes et bouleversent les conventions. En cuisine, en van ou sur une planche de surf, le chef Juan Arbelaez diffuse son énergie survoltée de plateaux en fourneaux.

Homme d'affaires de 200 employés, fan de coriandre absolu, c'est aussi un écolo dans l'âme, soucieux de la planète comme de l'océan. Pas d'a priori, pas d'interdit... Juan Arbelaez apporte un regard neuf et non formaté sur la gastronomie parisienne et au sein de ses 12 établissements. C'est aux détours des pistes de ski de Tignes que vous pouvez découvrir sa dernière adresse : Bazarro. Une cuisine colorée, des spécialités Colombienne le tout dans une ambiance festive aussi chaude que la Colombie.