



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

# LES VINS DE PORTO S'INVITENT AUX TABLES GASTRONOMIQUES

Du 6 au 13 novembre, les chefs sommeliers et les chefs cuisiniers d'une sélection des plus grandes tables de France célèbrent l'alchimie des vins de Porto et de la gastronomie. À l'occasion de la première « Porto Week », ils proposeront dans leur établissement des accords mets-Porto qui permettront de sublimer l'expérience de dégustation.

Très appréciés des Français, les vins de Porto ont leur place sur les plus belles tables. Grâce à la diversité de styles et à la richesse des arômes, cette appellation se prête à merveille aux accords gastronomiques avec une large palette de mets, de l'apéritif au dessert.

À l'initiative du Syndicat des Grandes Marques de Porto (SGMP) et en partenariat avec l'Union de la Sommellerie Française (UDSF), la première « Porto Week » a pour vocation de faire découvrir les multiples possibilités offertes par ces vins fascinants.

Les sommeliers et les chefs d'une sélection de restaurants - étoilés pour la plupart - ont travaillé main dans la main pour imaginer l'harmonie idéale entre un plat et un vin de Porto, celle qui respectera l'équilibre des saveurs, des arômes et des textures procurant une émotion gustative inoubliable. Des associations inédites qui permettront d'élargir les horizons et amèneront à mieux comprendre les vins de Porto.

La « Porto Week » s'inscrit à la suite de la 20<sup>e</sup> édition du Master of Port, le concours qui récompense le meilleur sommelier en vins de Porto. Quatre des sommeliers participants à la « Porto Week » sont eux-mêmes des anciens lauréats de cette prestigieuse compétition, l'une des étapes importantes vers d'autres titres comme le Meilleur Sommelier de France, d'Europe ou du Monde.

## LES TABLES DE LA PORTO WEEK

L'Assiette Champenoise\*\*\*

Maison Lameloise\*\*\*

Mirazur\*\*\*

Le Petit Nice-Passedat\*\*\*

La Mère Brazier\*\*

La Table de Yoann Conte\*\*

L'Aubergade-Michel Trama\*

L'Auberge des Templiers\*

Bellefeuille - Saint James\*

Les Hauts de Loire\*

Maison des Ateliers

## LES MARQUES PARTENAIRES

Cruz

Dalva

Niepoort

Quinta do Noval

Ramos Pinto

Rozès

# LES TABLES PORTO WEEK



## **L'ASSIETTE CHAMPENOISE\*\*\***

**40 avenue Paul Vaillant-Couturier**

**51430 Tinquieux, Marne**

**Chef : Arnaud Lallement**

**Chef Sommelier : Frédéric Bouché**

Derrière chaque plat se cache toujours une histoire, celle d'hommes et de femmes, éleveurs, pêcheurs, maraîchers ou récoltants, avec lesquels Arnaud Lallement partage la même passion : celle des produits d'une qualité exceptionnelle. Un bel assaisonnement, une bonne cuisson et, tout en restant très sobre, un accord avec certaines saveurs : voilà comment respecter ces produits et leur rendre hommage, voilà sa conception de la cuisine. Mangez vrai ! Arnaud Lallement montre qu'il a été à bonne école (Vergé, Guérard, Chapel) et mitonne une cuisine de haute volée, classique et généreuse, surtout très gourmande, où pointent aussi ses origines.

## **MAISON LAMELOISE \*\*\***

**36 place d'Armes**

**71150 Chagny, Saône-et-Loire**

**Chef : Éric Pras**

**Chef Sommelier : Sébastien Reymond**

C'est au contact d'icônes de la gastronomie française qu'Éric Pras a développé sa personnalité et son langage culinaire. Doté d'une grande rigueur technique, Eric Pras fait passer l'harmonie des saveurs avant tout. Des « langoustines, chaud & froid au jus de pomme verte, crème légère à la moutarde Fallot et caviar d'Aquitaine » à la « tarte fine d'escargots de Bourgogne, potagère d'herbes fraîches et légumes du moment, ail mousseux et mariné, coulis d'orties », sa cuisine donne à la Bourgogne des accents de fraîcheur et de légèreté.

## **MIRAZUR\*\*\***

**30 avenue Aristide Briand**

**06500 Menton, Alpes-Maritimes**

**Chef : Mauro Colagreco**

**Chef Sommelière : Magali Picherie**

Mauro Colagreco continue à transformer sa cuisine en puisant son inspiration dans l'observation de la nature et le travail développé au sein de ses jardins. Il propose un menu totalement enraciné dans le lien entre le ciel et la terre et l'influence de la Lune et les planètes sur les plantes. Un parcours gastronomique pour découvrir l'essence et la force vitale de chaque jour selon les déclinaisons du calendrier biodynamique. Des assiettes épurées, picturales et colorées qui jouent sur les textures et les associations audacieuses et qui expriment cette intelligence émouvante de la nature.

# LES TABLES PORTO WEEK



## **LE PETIT NICE-PASSEDAT\*\*\***

**17 rue des Braves**

**Anse de Maldormé, 13007 Marseille, Bouches-du-Rhône**

**Chef : Gérald Passadat**

**Chef Sommelier : Christophe Montaud**

Depuis plus de 30 ans, la cuisine de Gérald Passadat n'a cessé d'explorer les rivages de la Méditerranée, avec précision et épure. Que ce soit dans son travail quotidien avec les pêcheurs artisanaux, le travail intensif pour la valorisation de la biodiversité des espèces ainsi que dans la palette de techniques des plus ancestrales aux plus contemporaines déployées pour les sublimer. Apportées directement par les pêcheurs au restaurant, plus de 70 espèces de poissons défilent au Petit Nice : tout le travail de Gérald Passadat est de trouver la préparation qui les magnifiera pour préserver la vivacité de leur goût.

## **LA MÈRE BRAZIER\*\***

**12 rue Royale**

**69001 Lyon**

**Chef : Mathieu Viannay**

**Chef Sommelier : Denis Verneau (Master of Port 2015)**

Avec un style très personnel, Mathieu Viannay (Meilleur Ouvrier de France 2004, une étoile au Michelin en 2005, 2 en 2009) a su rallumer la flamme éteinte de « l'ardente Brazier » comme l'appelait Jacques Prévert, première femme à avoir obtenu deux fois 3 étoiles au Michelin. Il choisit d'en conserver quelques recettes emblématiques en y apportant par touches subtiles les délices de la haute gastronomie d'aujourd'hui ; il crée également ses propres plats dans l'esprit unique de la tradition contemporaine. Pour lui, la création culinaire est la recherche de l'accord entre la mémoire gustative et la vérité d'un produit, au moyen du « geste », comparable à celui de l'artiste-peintre qui hiérarchise les valeurs sur sa toile.

## **LA TABLE DE YOANN CONTE\*\***

**13 vieille route des Pensières**

**74290 Veyrier-du-lac, Haute-Savoie**

**Chef : Yoann Conte**

**Chef Sommelier : Bastien Debono (Master of Port 2021)**

La table gastronomique de Yoann Conte est d'une extrême sensibilité. Cet amoureux des « produits bruts » sait faire résonner les matières et les saveurs. Chacun des plats est un tableau d'inspiration, au gré des saisons et des magnifiques trésors de la cuisine de lac et de montagne. Entre terre et mer, en passant par les poissons de lac, toute l'équipe de cuisine apporte un soin tout particulier au choix des produits, en favorisant autant que possible les cultures et pêches raisonnées.

# LES TABLES PORTO WEEK



## **L'AUBERGADE-MICHEL TRAMA\***

**52 rue Royale**

**47270 Puymirol, Lot-et-Garonne**

**Chef : Michel Trama**

**Sommelière : Louise Peyramaure**

Michel Trama est un autodidacte de la cuisine. De ceux qui atteignent les sommets de leur art, grâce au talent et à la créativité qui les animent. Sa cuisine inventive, délicate, riche en saveurs, et ses plats originaux sont devenus célèbres, du hamburger de foie gras aux cèpes à la lasagne de homard au fumet de truffes. Des plats gourmands et créatifs, unanimement reconnus dans le monde de la gastronomie. Son restaurant offre une plongée dans l'univers de l'un des plus grands chefs de France, entre mise en valeur majestueuse de produits d'exception, créativité, savoir-faire et préparations savoureuses.

## **AUBERGE DES TEMPLIERS\*,**

**20 Route Départementale 2007**

**45290 Boismorand, Loiret**

**Chef : Martin Simonard**

**Chef Sommelier : Laurent Rigollet**

Martin Simonard met en œuvre une cuisine de produits, contemporaine et en renouvellement, respectueuse de la saisonnalité et qui valorise les producteurs locaux. Son challenge ? Redonner à certains produits leurs lettres de noblesse, aiguïser la curiosité gustative de l'hôte pour le faire renouer avec l'authenticité des produits. L'identité culinaire du restaurant réside dans ce jeu constant entre quête du goût et créativité pour un renouvellement permanent des plats. Ambassadeur des produits locaux et de saison, Martin Simonard fait preuve d'une maîtrise remarquable de l'art de la surprise, en proposant un angle original d'un produit.

## **BELLEFEUILLE-SAINT JAMES\***

**5 place du Chancelier Adenauer**

**75016 Paris**

**Chef : Julien Dumas**

**Chef Sommelier : Arnaud Fatôme (Master of Port 1999)**

Réputé pour son amour du végétal et des produits de la mer, Julien Dumas joue avant tout la diversité et l'intensité des saveurs, pourvu qu'elles soient d'une fraîcheur absolue. Il réussit à surprendre et à créer des émotions inoubliables avec les produits les plus simples comme avec les plus prestigieux. « Les plats que j'imagine sont l'interprétation de l'éphémère, d'une lumière du soleil ou des étoiles dans une saison. Le menu suit son chemin, depuis le potager du Saint James jusqu'à l'océan, pour s'épanouir pleinement à la table », dit-il.

# LES TABLES PORTO WEEK



## **LES HAUTS DE LOIRE\***

**79 Rue Gilbert Navard**

**41150 Veuzain-sur-Loire, Loire-et-Cher**

**Chef : Teddy Ragain**

**Chef Sommelier : Diego Martinez**

Jeune valeur montante de la scène gastronomique, Teddy Ragain est de retour sur ses terres d'origine pour proposer une cuisine inspirée des grands maîtres de la cuisine française mais remise au goût du jour. Ses inspirations viennent essentiellement de la cuisine des écoles Escoffier et Bocuse, qu'il aime réinterpréter à sa guise. Connaissant parfaitement le terroir du val de Loire, le jeune chef s'inspire des produits locaux et sublime leurs parfums dans une cuisine à la fois simple et d'une grande sophistication.

## **MAISON DES ATELIERS**

**29 Bd Général Leclerc**

**71000 Mâcon, Saône-et-Loire**

**Sommelier : Fabrice Sommier (Master of Port 2010)**

Fabrice Sommier (MOF Sommelier et Président de l'Union de la Sommellerie Française) aime à croire qu'ouvrir une bouteille de vin n'est pas un geste anodin, puisque derrière chaque flacon se cachent en effet une histoire, un terroir, la rigueur des hommes et leur humanité. L'ouverture d'une bouteille induit donc un moment de partage, d'échange, de plaisir et d'amour. Si la transmission a toujours été pour lui une évidence, elle est devenue une réalité avec sa Wine School à La Maison des Ateliers. Ce lieu convivial et formateur, où les vins et les spiritueux sont rois, est le point de départ d'un voyage de découverte aux quatre coins du monde.

# LES MARQUES PORTO WEEK

## LES PORTOS PRÉSENTÉS EN ACCORDS METS-PORTO

### **CRUZ :**

Colheita 2011

### **DALVA :**

Colheita Tawny 2001 Édition Spéciale

### **NIEPOORT :**

Colheita 2008

### **QUINTA DO NOVAL :**

Colheita 2009

### **RAMOS PINTO :**

Quinta do Bom Retiro 20 ans

### **ROZÈS :**

White Reserve

## **CRUZ**

La Maison CRUZ s'est établie à Vila Nova de Gaia en succédant à la maison Manuel R. Assumpção e Filhos, fondée en 1887. Sa réputation résulte d'un savoir-faire ancestral, qui lui permet de proposer une très large palette de Portos de qualité. Sa mission : rendre les Portos accessibles au plus grand nombre. Appréciée dans plus de 50 pays, CRUZ est la marque N°1 mondiale du Porto. Elle favorise aussi l'œnotourisme au Portugal au travers de l'Espace Porto Cruz et de la Quinta de Ventozelo.

## **DALVA**

Dalva est issue d'une prestigieuse maison fondée en 1862, Correa Ribeiro e Filhos, fournisseur de la royauté portugaise, que Clemente da Silva va modeler au début du XX<sup>e</sup> siècle comme entreprise à forte vocation internationale. Appartenant au groupe La Martiniquaise depuis 2007, elle est réputée notamment pour ses Colheitas, tel son célèbre Golden White, dont un seul millésime est embouteillé chaque décennie.

## **NIEPOORT**

Réputée pour ses grands portos millésimés, Niepoort est une entreprise familiale indépendante depuis sa fondation en 1842 par le hollandais Franciscus Marius van der Niepoort. Depuis 1987, Dirk Niepoort, personnalité visionnaire et emblématique de la région, a donné un nouvel élan à la maison avec l'achat de Quinta de Nápoles et Quinta do Carril et la production de vins blancs et rouges de Douro. Avec Daniel et Marco, les deux fils de Dirk, six générations se sont succédées déjà à la tête de Niepoort.

## **QUINTA DO NOVAL**

Unique maison historique de vins de Porto à porter le nom de son vignoble, Quinta do Noval produit de grands vins depuis 1715. Elle est reconnue, entre autres, pour son Porto Nacional Vintage, un porto extraordinaire issu d'une petite parcelle nichée au coeur de la propriété, produit en quantité infime : seulement 200 à 250 caisses par année déclarée. Quinta do Noval fait partie du portefeuille de grands vignobles d'AXA Millésimes.

## **RAMOS PINTO**

Créée en 1880 par Adriano Ramos Pinto, la maison qui porte son nom possède quatre Quintas dans la région du Douro : Bom Retiro, Urtiga, Ervamoira et Bons Ares. Elle s'appuie sur une recherche technique constante pour produire des portos mais aussi des vins du Douro. Depuis 1990, Ramos Pinto a rejoint le groupe Roederer avec lequel il partage la même quête d'excellence dans le respect de l'environnement naturel.

## **ROZÈS**

Héritage et modernité sont les mots d'ordre de la maison Rozès, fondée en 1855 par Ostende Rozès. La totalité de ses vignes est classée A, en haut de l'échelle des crus. Elles sont cultivées en terrasses sur un sol schisteux qui apporte richesse aromatique et minéralité aux vins de la propriété, qui se voient décerner de nombreuses récompenses internationales. Rozès appartient au groupe Vranken-Pommery depuis 1999.

**LE SYNDICAT DES GRANDES MARQUES DE PORTO (SGMP)** a pour objet de traiter tous les sujets d'intérêt général, se rapportant directement ou indirectement à l'élaboration, à l'importation et à la commercialisation en France du Vin de Porto. Il coordonne l'action des entreprises adhérentes dans le but d'accroître la visibilité et l'image des Vins de Porto, et entretient avec les diverses administrations françaises et étrangères, les organisations internationales et les partenaires, des rapports étroits, de manière à faire reconnaître les spécificités des Vins de Porto. Présidé par Sylvia Bernard et dirigé par Augustin Chazal, le SGMP est membre de la Fédération Française des Vins d'Apéritif.

[www.ffva.fr](http://www.ffva.fr)

**L'UNION DE LA SOMMELLERIE FRANÇAISE (UDSF)** est présidée par Fabrice Sommier et regroupe 24 associations régionales. Elle a pour but de fédérer ces associations et d'en harmoniser les activités, ainsi que de défendre et de valoriser la profession de sommelier. Elle assure le maintien de l'éthique et protège l'image et encourage la formation des jeunes en partenariat avec l'Éducation Nationale. Enfin, l'UDSF est responsable de l'organisation des concours de sommellerie. L'association s'énorgueillit, dans un souci d'intégrité qui caractérise le métier de sommelier qu'elle défend, de son contact permanent avec les régions et le monde des vignerons, ainsi qu'avec l'Association des Sommeliers Formateurs, qui transmettent leur savoir et leur passion.

<https://sommelier-france.fr>

