

Le Chef Omar Dhiab remporte le concours culinaire « En cuisine avec Aveine »



De gauche à droite : Julien Dumas, Omar Dhiab et Adrien Cachot



Paris, le 6 juillet 2021. Hier, s'est déroulée la première édition du concours culinaire « En cuisine avec Aveine », une compétition qui met le vin à l'honneur. Les Chefs **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) se sont affrontés à huis clos et ont imaginés deux accords met/vins autour d'un même ingrédient et d'une même cuvée, aérée différemment. Accompagnés de leurs sommeliers, respectivement, **Pierre Renaud**, directeur du 228 litres et de la Cave Pigalle, **Amine Hanafi**, sommelier chez Les Années Vin, et **Guillaume Barthelemy**, fondateur de La New Cave, les Chefs ont surpris plus d'une fois le jury avec des paris audacieux et un travail autour de la tomate, du caviar et des coquillages.



« *En cuisine avec Aveine, c'est l'occasion d'apporter un nouveau souffle aux concours culinaires en plaçant le vin au cœur du challenge. L'aération apporte une dimension complètement distincte au vin et au plat que l'on déguste. C'est formidable de pouvoir s'amuser à aérer une cuvée différemment pour vivre de multiples voyages gustatifs.* » Nicolas Naigeon, fondateur d'Aveine.



Sophie Menut, rédactrice en Chef du magazine Cuisine & Vins de France



Pierre Vila Palleja, sommelier et restaurateur



Nicolas Naigeon, fondateur d'Aveine

Derrière l'envie de réunir les secteurs de la gastronomie et de la sommellerie dans un concours, « En cuisine avec Aveine », c'est surtout l'envie de (dé)montrer l'importance et la place du vin dans une expérience gastronomique. Un moyen aussi de faire comprendre de manière ludique aux épicuriens, 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 connecté 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.

Le jury, composé de 3 professionnels du secteur : Sophie Menut, rédactrice en Chef du magazine Cuisine & Vins de France, Pierre Vila Palleja, sommelier et restaurateur et Nicolas Naigeon, fondateur d'Aveine, a eu pour mission de déterminer les deux accords mets/vins les plus réussis.

Et c'est le Chef Omar Dhiab qui s'est illustré dans cette compétition avec ses deux plats autour du coquillage : coquillages de nos côtes, bibia de maïs, pousse de Croisic et coquillages de nos côtes rafraîchis d'un suc végétal. Ses créations étaient accompagnées d'un chenin de Loire « Le Buisson » 2017 de Bonnigal-Bodet Vigneron, aérée à 2 heures puis un savant mélange de 2 heures et 9 heures, une audace qui a payé ! Un concours à découvrir cet été sur les réseaux sociaux de la marque Aveine.



« C'était une expérience très intéressante. C'est incroyable de voir comment on peut s'amuser avec l'aération du vin pour créer des émotions. » Sophie Menut-Yovanovitch, rédactrice en Chef de Cuisine & Vins France

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

