



CHAI 33 DÉVOILE 3 ACCORDS APÉRO-VINS EXPLIQUÉS DE MANIÈRE LUDIQUE !

Chai 33, l'adresse incontournable pour les amateurs de vin située Cour Saint-Emilion dans le 12ème arrondissement à Paris, est le lieu rêvé pour un apéritif ensoleillé. L'occasion parfaite pour (re)découvrir la mythique cave à vin du Chai 33, désormais à prix caviste et célébrer l'arrivée de la nouvelle carte printanière du restaurant, autour d'accords apéro-vins, imaginés par les sommeliers passionnés du restaurant.

La philosophie du Chai 33 ? Pas de discours grandiloquents, ici la dégustation de vin se veut ludique. Zoom sur trois accords mets-vins utilisant un langage simple et accessible à tous !



L'ACCORD METS-VINS : UN VÉRITABLE JEU D'ENFANT

Au Chai 33 le vin se veut accessible depuis près de 22 ans. Pour célébrer le printemps et le retour des apéritifs entre amis, en famille ou en amoureux, les sommeliers du Chai 33 dévoilent 3 accords apéritifs-vins, pour qu'aucun néophyte ne soit laissé sur le bord de l'assiette !

Le Camembert rôti x AOP Savoie de chez Ludovic Archer sur la cuvée Giant Step sur une 100 % Jacquère 2022

L'apéritif : Camembert entier du Calvados au lait cru, rôti au miel et graines, en feuilleté.

Le vin : AOP Savoie de chez Ludovic Archer sur la cuvée Giant Step sur une 100 % Jacquère 2022.

La couleur : Blanc.

Le goût : Notes minérales et florales sur un jus à la fois tendu et gourmand

Pourquoi cet accord ? : Ce vin propose une belle fraîcheur et minéralité pour balancer avec l'opulence du goût du camembert rôti avec ce cépage savoyard méconnu mais avec un potentiel magnifique.

Où trouver la bouteille ? : A retrouver dans la cave des goûts et couleurs du Chai 33.



*Le saumon fumé x IGP Val de Loire de chez Christian Chabirand,
le domaine La Chaume sur la cuvée Prima Donna 2021*

L'apéritif : Assiette de saumon fumé à l'ancienne au bois d'aulne, Maison Barthouil.

Le vin : IGP Val de Loire de chez Christian Chabirand, le domaine La Chaume sur la cuvée Prima Donna 2021.

La couleur : Blanc.

Le goût : Assemblage étonnant du Chardonnay, raisin blanc avec du Pinot Noir, raisin rouge qui apporte un équilibre entre gourmandise fruité et minéralité légèrement citronné.

Pourquoi cet accord ? : Parce que le fumé de ce délicat saumon se mariera très bien avec cette structure un peu tannique, sa suavité des notes de fruits poire, kiwi et sa belle vivacité.

Où trouver la bouteille ? : A retrouver dans la cave des goûts et couleurs du Chai 33.



*Le jambon blanc truffé x AOP Côte de Nuits-Villages
de chez Frédéric Magnien sur la cuvée Cœur de Roches 2020*

L'apéritif : Jambon blanc artisanal truffé Montalet.

Le vin : AOP Côte de Nuits-Villages de chez Frédéric Magnien sur la cuvée Cœur de Roches 2020.

La couleur : Rouge.

Le goût : Densité et longueur sur une fraîcheur de fruits rouges.

Pourquoi cet accord ? : Ce Pinot Noir Bourguignon s'accorde très bien avec ce jambon marqué par la truffe toute en finesse.

Où trouver la bouteille ? : A retrouver dans la cave des goûts et couleurs du Chai 33.



UNE CAVE À VIN MYTHIQUE LUDIQUE ET À PRIX CAVISTE

La cave du Chai 33 est **classifiée de manière ludique** pour que chacun puisse donner libre cours à ses envies.

Exit les "robes", les "notes", les "arômes", au Chai 33 on choisit et on déguste le vin comme bon nous semble, guidé dans la cave par un.e sommelier.e passionné.e, dont la mission est de dénicher la bouteille parfaite qui révélera toutes les saveurs d'un déjeuner, d'un dîner ou d'un apéritif !

Le concept du Chai 33 ? Pas de carte des vins, les clients sont invités à descendre dans la cave pour choisir la bouteille qui saura sublimer leur repas. Guidés par un sommelier, les convives peuvent déambuler parmi les bouteilles réparties en plusieurs univers : la **"cave des goûts et couleurs"** aux codes ludiques, ou bien la **"cave des paradis"**, sélection spéciale des sommeliers et ode aux grands crus.

Nouveauté au Chai 33 : les 300 bouteilles de la cave sont désormais proposées à prix caviste ! Une bonne nouvelle pour le porte-monnaie des connaisseurs ou néophytes ayant envie de boire du vin au prix juste. Les clients du Chai 33 ayant envie de déguster une bouteille autour d'une cuisine imaginée par le chef Franck Fontaine, sont invités à se **rendre dans la cave pour choisir le vin de leurs rêves, en compagnie d'un.e sommelier.e.** Une fois la perle rare trouvée, **retour à table pour savourer la bouteille moyennant un droit de bouchon de 10€**, quel que soit le flacon. Une occasion en or pour découvrir un bon vin à petit prix ou une bouteille d'exception à un prix imbattable, autour d'un apéritif printanier.

UNE NOUVELLE CARTE POUR LE CHANGEMENT DE SAISON AU CHAI 33

Avec l'arrivée du printemps, le Chai 33 dévoile sa nouvelle carte toute en légèreté composée de produits frais et de qualité. En effet, le restaurant change sa carte 4 fois par an (ou plus) en fonction des produits de saison. De plus, le Chai 33 est adhérent de l'association Bon pour le Climat, signe de son engagement à privilégier, quand c'est possible, le saisonnier, le local et le végétal. Les inspirations et saveurs uniques proposées par le chef promettent une expérience gustative inoubliable. La large sélection de vins du Chai 33 est sublimée par cette nouvelle carte soigneusement créée pour émerveiller les sens et enchanter les palais.

Que ce soit pour un apéritif entre amis, un dîner d'affaires ou une soirée romantique, Chai 33 invite les amateurs de vin et les épicuriens à découvrir l'apéritif sous un nouveau jour.

Chai 33

33 Cour Saint-Emilion, 75012 Paris

Ouvert 7/7 en continu

Lundi, mardi, mercredi : 9h30 - 00h30

Jeudi et vendredi : 9h30 - 1h

Samedi : 10h - 1h

Dimanche : 10h - 00h30

Entrées entre 6,50 € et 24 €

Plats entre 16 € et 38 €

Desserts entre 7 € et 12 €

Menu midi et soir à partir de 23€

Instagram, TikTok : @chai33bercy

www.chai33.com