

DOSSIER DE PRESSE

LE DOMAINE UMA CRÉE LES
DÎNERS ÉTOILÉS



SOMMAIRE

L'ART DE VIVRE DOMAINE UMA

Page 3

LE DOMAINE UMA CRÉE LES DÎNERS ÉTOILÉS

Page 6

1. Le Dîner étoilé du Chef 3* et MOF, Éric Pras, Maison Lameloise, Chagny, le 25 avril
2. Le Dîner Étoilé du chef 1* et 1* verte de Clément Bouvier, Ursus, Tignes le 23 mai
3. Le Dîner Étoilé du Chef 2* et MOF, Arnaud Faye, La Chèvre d'Or, Eze le 8 juin
4. Le Dîner Étoilé du Chef 1* et MOF, Tom Meyer, Granit, Paris
5. Le Dîner Étoilé du Chef 1*, Hugo Bourny, Lucas Carton, Paris

CONTACT PRESSE

Page 12

An aerial photograph of a vineyard in Valflaunès, France, during sunset. The sun is low on the horizon, casting a warm, golden glow over the landscape. In the background, there are prominent mountain peaks, including the Hortus and Saint-Loup. The vineyard below is a patchwork of green and brown, with a blue swimming pool visible in the lower right corner.

L'ART DE VIVRE DOMAINE UMA

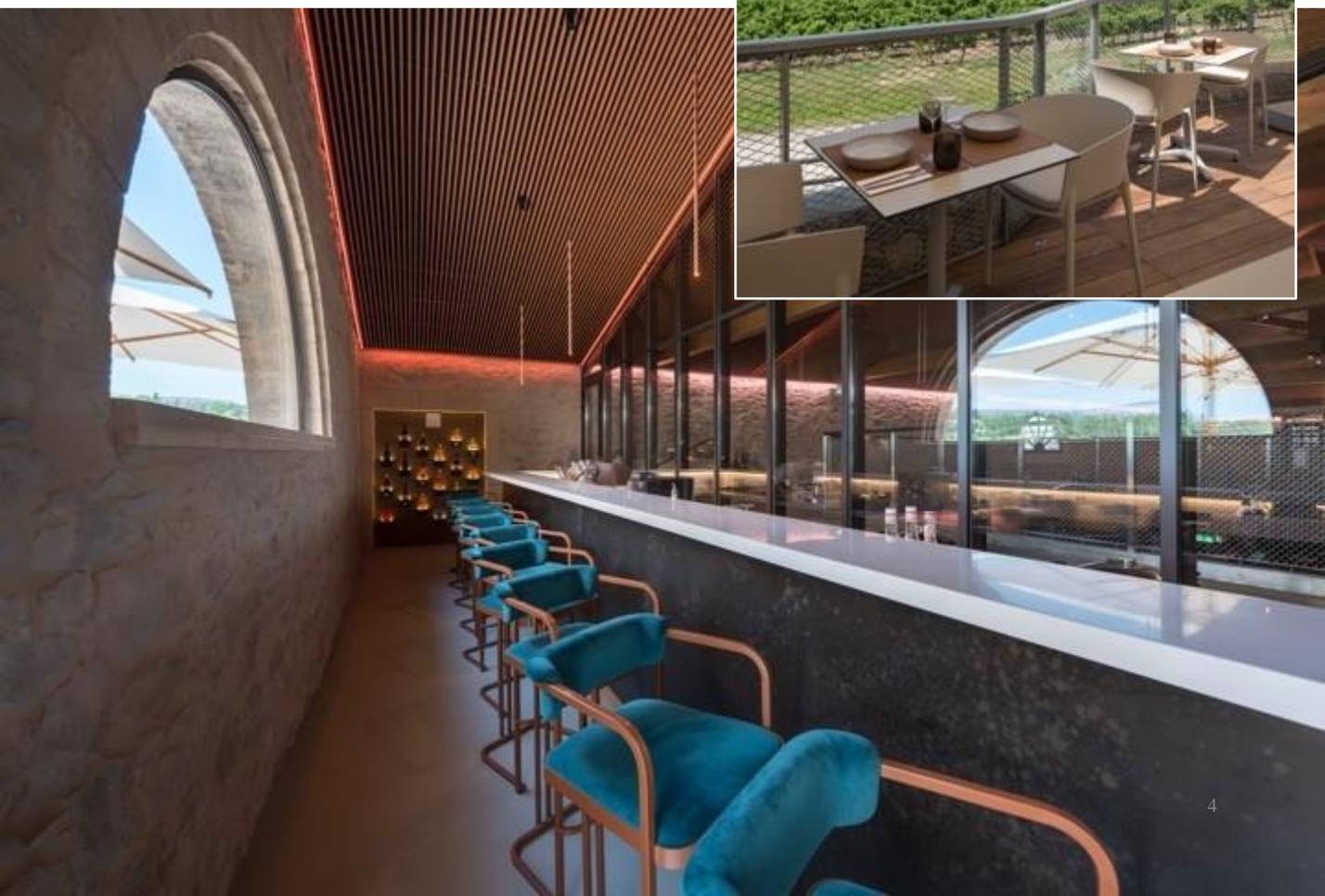
À Valflaunès, le domaine Uma puise son énergie dans les éléments entre ceps enracinés dans des sols calcaires, garrigue, oliveraie et parc ombragé. Dans cet écrin à la nature préservée, bercé par le chant des cigales, nuits fraîches et embruns, le vignoble du domaine Uma bénéficie d'un ciel parmi les plus lumineux et étoilés de Méditerranée, avec vue sur les mythiques massifs de l'Hortus et du pic Saint-Loup.

Cet environnement naturel est à lui seul une ode à l'art de vivre portée par une énergie sans faille, propice à la créativité. Baigné d'énergies positives, le domaine Uma a pour guide la déesse hindoue de la lumière, qui représente clarté, connaissance métaphysique et source d'énergie créatrice.

Si les origines du domaine Uma sont à rechercher deux cents ans plus tôt, dans l'histoire du domaine de Chambon, puis au siècle suivant dans celle du château de Valcyre, le nouveau propriétaire Emmanuel Clausel s'attache depuis 2021 à lui redonner vie et amplitude. Pas moins de 18 cépages rouges et blancs sont implantés et complantés sur la propriété de 120 hectares incluant 40 ha de vignes, 60 ha de garrigues et un verger d'oliviers.

La rénovation du nouveau chai high-tech est l'œuvre de l'architecte Florence Clausel-Borel, Sara Castagné (Concepto). En place depuis 2023, cet outil de travail illustre une quête toujours renouvelée d'efficacité, d'élégance et de précision, avec des éclairages temporisés adaptés à la faune et à la flore environnantes ainsi qu'aux activités humaines, ce qui témoigne d'un choix vertueux limitant la pollution lumineuse.

Outre le design et l'éclairage, la pierre brute mise à nu procure calme et sobriété au lieu. Un escalier central conduit à un laboratoire ainsi qu'au Wine bar, conçu tel un espace de dégustation bistronomique ouvert au public en toutes saisons, et doté d'une terrasse en pleine nature.





Pas moins de treize cuvées de haut vol et de bistronomie, ainsi qu'un gin aux notes de poivres et d'agrumes, sont élaborés par la cheffe de cave Karen Turner. Le domaine Uma surfe sur les tendances du vin et des spiritueux. Il produit aussi une huile d'olive locale magnifiant le terroir. Riche de cet environnement unique, la famille Clausel entend créer des liens entre le vin, l'art de vivre et la gastronomie.

La cheffe de cave : L'Australienne KAREN TURNER a évolué dans de prestigieuses régions viticoles européennes comme winemaker avant de s'installer dans le Languedoc en 2003. Karen Turner a reçu le prix Best Woman Winemaker au Japon, en 2016.

DOMAINE UMA INAUGURE LES DÎNERS ÉTOILÉS

DES LE PRINTEMPS 2024, LE DOMAINE UMA DEVOILE CINQ DINERS ÉTOILÉS SIGNÉS DE 5 CHEFS RENOMMÉS, INVITÉS EN RESIDENCE. LES DINERS ÉTOILÉS SONT MIS EN SCÈNE IN SITU À RAISON D'UN DÎNER PAR MOIS, D'AVRIL À AOÛT 2024. CETTE PREMIÈRE ÉDITION LANCE UNE SÉRIE DE RÉSIDENCES DE CHEFS ET DE DÎNERS D'AUTEURS QUI SE DÉROULERONT CHAQUE ANNÉE AU COURS DU PRINTEMPS ET DE L'ÉTÉ DANS LE CHAI DU DOMAINE ET AU VIGNOBLE.

Plus que de simples repas, Les Dîners Étoilés se déroulent en 5 temps et se fondent dans un décor authentique sous la houlette de Jeunes talents et Maestros de la haute gastronomie française.

Pour célébrer ce savoir-faire, cette première édition 2024 invite les épiqueuriens à partager une expérience art de vivre, alliant le meilleur de la gastronomie et de l'œnologie, dans le cadre exceptionnel du pic Saint-Loup. À commencer par le nouveau chai à l'architecture contemporaine de la famille Clausel, qui offre de nouvelles opportunités d'accueil du public.

LE DÎNER ÉTOILÉ DU 24 AVRIL, ÉRIC PRAS

LE DOMAINE UMA DÉVOILE LE PREMIER DÎNER ÉTOILÉ DE LA SAISON 2024, ORCHESTRÉ PAR LE MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE ÉRIC PRAS, CHEF DE LA MAISON LAMELOISE À CHAGNY EN BOURGOGNE, 3 ÉTOILES AU GUIDE MICHELIN.

Tous les dîners seront accompagnés des cuvées du domaine Uma sélectionnées pour l'occasion. Ce premier dîner d'ouverture se déroulera dans le chai du domaine.

Le chef : Après avoir côtoyé les cuisines de Michel Troisgros, Bernard Loiseau, Pierre Gagnaire, ÉRIC PRAS a travaillé à La Belle Otéro à Cannes, puis avec Régis Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid. C'est après avoir secondé Jacques Lameloise à Chagny, qu'il reprend la célèbre maison éponyme.

Les Dîners Étoilés seront l'occasion de présenter l'ensemble de la gamme du domaine Uma dont un rosé de cinsault dans la mouvance nature, des vins bio tous dédiés à différentes occasions de consommation.

Sans oublier les cuvées signatures du domaine en rouge (syrah, grenache) comme en blanc (rolle, roussanne) portées par les critères rigoureux, des vendanges manuelles et une vinification sans fard. Les winelovers pourront encore découvrir un rosé pétillant et des vins rouges languedociens de caractère.

Entre autres pépites du domaine Uma, une belle palette de vins blancs et un vin orange élaboré à partir de chardonnay et de muscat, seront présentés aux convives ainsi que le gin du domaine aux notes de genièvre, d'agrumes, de poivres, aux saveurs exotiques.

Thème du dîner : La gastronomie bourguignonne fusionne avec les vins du domaine Uma.

Tarif menu unique : 260€ par personne, accords mets et vins.



LE DÎNER ÉTOILÉ DU 23 MAI 2024, CLÉMENT BOUVIER

ORCHESTRÉ PAR LE CHEF CLÉMENT BOUVIER, À LA TÊTE DE URSUS À TIGNES, 1 ÉTOILE AU GUIDE MICHELIN, CE DÎNER ÉTOILÉ ET CHAMPÊTRE EN 5 TEMPS SERA ACCOMPAGNÉ DES PLUS BELLES CUVÉES DU DOMAINE UMA, SÉLECTIONNÉES PAR LA CHEFFE DE CAVE KAREN TURNER.

Le chef : Ce petit-fils de cuisinier a roulé sa bosse jusqu'à New-York auprès de Ed Brown, une star du piano de l'autre côté de l'Atlantique, avant d'œuvrer pour la famille Meilleur en Savoie et Jean-François Piège. Membre de la Maison Bouvier à Tignes, il a créé Ursus, 1 étoile et 1 étoile verte au guide Michelin.

Thème du dîner : Les forêts savoyardes s'invitent au Pic Saint Loup

Tarif menu unique : 240€ par personne, accords mets et vins.



LE DÎNER ÉTOILÉ DU 8 JUIN 2024, ARNAUD FAYE

ORCHESTRÉ PAR LE MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE ARNAUD FAYE, CHEF DE LA CHÈVRE D'OR À EZE, 2 ÉTOILES AU GUIDE MICHELIN, CE DÎNER ÉTOILÉ ET CHAMPÊTRE EN 5 TEMPS SERA ACCOMPAGNÉ DES PLUS BELLES CUVÉES DU DOMAINE UMA.

Le chef : Après le Lycée hôtelier de la Chaise-Dieu en Haute-Loire, ARNAUD FAYE a forgé son style auprès de Régis Marcon, Pierre Bertrand, Antoine Westermann puis Patrick Bertron (Relais Bertrand Loiseau) et Michel Roth au Ritz. Après l'Auberge du Jeu de Paume à Chantilly, il investit le Relais & Château La Chèvre d'Or à Eze.

Thème : Dîner étoilé et champêtre dans les vignes.

Tarif menu unique : 250€ par personne, accords mets et vins.



LE DÎNER ÉTOILÉ DU 20 JUILLET 2024, TOM MEYER

ORCHESTRÉ PAR LE MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE TOM MAYER, CHEF DE GRANITE, 1 ÉTOILE AU GUIDE MICHELIN À PARIS, CE DÎNER ÉTOILÉ ET CHAMPÊTRE EN 5 SERVICES SERA ÉLABORÉ À PARTIR DES CUVÉES DU DOMAINE UMA, SÉLECTIONNÉES PAR LA CHEFFE DE CAVE KAREN TURNER.

Le chef : Tom Mayer a débuté chez Anne-Sophie Pic, avant de parfaire son style auprès d'Éric Pras et Ronan Kervarrec. Finaliste du Challenge culinaire du président de la République et vainqueur du prix Le Taittinger en 2017, il devient Mof en 2021 et décroche une étoile au guide Michelin, un an plus tard. Une ascension fulgurante pour ce jeune chef français natif du Jura.

Thème : Dîner étoilé et champêtre dans les vignes.

Tarif menu unique : 240€ par personne, accords mets et vins.



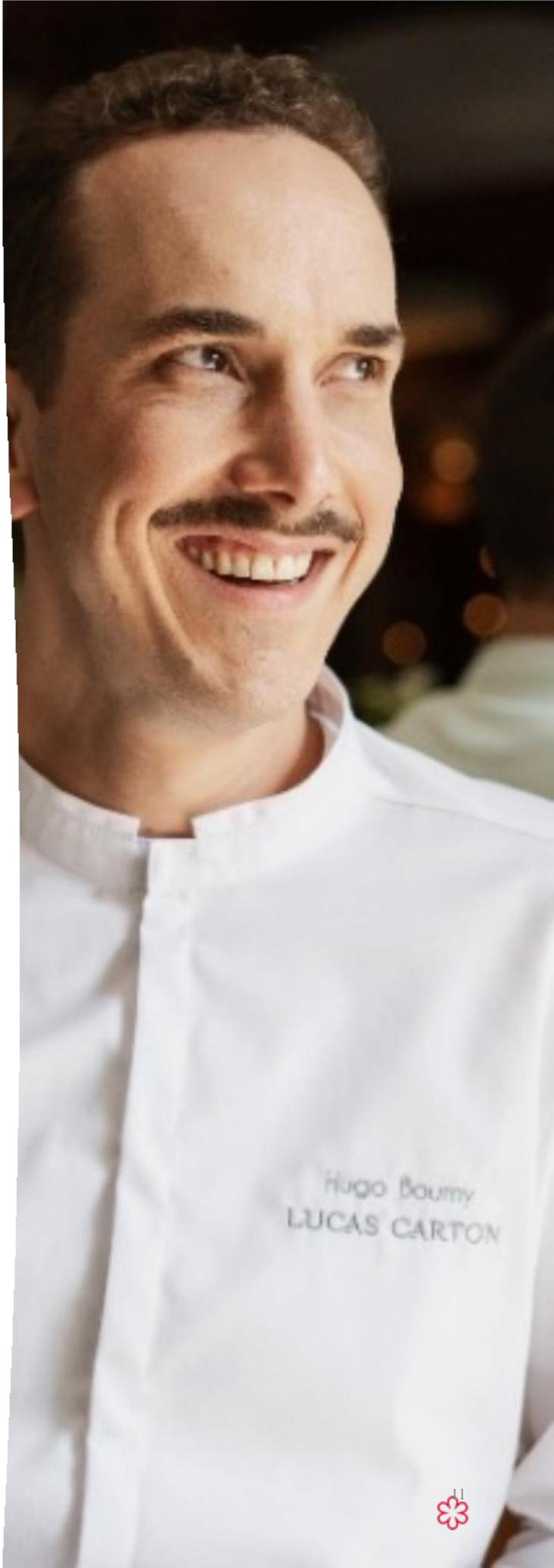
LE DÎNER ÉTOILÉ DU 17 AOÛT 2024, HUGO BOURNY

Orchestré par Hugo Bourny, chef de Lucas Carton à Paris, 1 étoile au guide Michelin, ce dîner étoilé et champêtre en 5 temps fermera la saison des Dîners Étoilés. Il sera accompagné des plus belles cuvées du domaine Uma sélectionnées par la cheffe de cave Karen Turner.

Le chef : Au Lucas Carton, Hugo Bourny a succédé à Alain Senderens, après avoir fréquenté assidument les cuisines de Arnaud Donckele à la Vague d'Or, Anne-Sophie Pic puis Hélène Darroze. Sa cuisine inventive, intuitive et imagée illumine le terroir.

Thème : Dîner étoilé et champêtre dans les vignes.

Tarif menu unique : 240€ par personne, accords mets et vins.



DOMAINE UMA

Route de la Chapelle d'Aleyrac
34 270 Valflaunès

www.domaine-uma.fr



LE BON VIN FAIT UNE BELLE JOURNÉE