



## FRÉDELIAN ET LAURENT-PERRIER S'ASSOCIENT POUR CRÉER UNE EXPÉRIENCE GOURMANDE INÉDITE

À l'occasion de l'inauguration du nouvel espace « La Terrasse de Frédélian » avec une vue imprenable sur la dune du Pilat, l'institution gourmande du Cap Ferret et la Maison de Champagne Laurent-Perrier proposeront cet été un accord mets & vins inédit.



Dès le 20 juin, Frédélian dévoilera une collection de quatre pâtisseries : des financiers gourmands revisités en forme de canelés, spécialement conçus pour une dégustation avec les cuvées de Laurent-Perrier : Cuvée Rosé ou La Cuvée.

Le tout à déguster dans un nouvel espace : **La Terrasse de Frédélian**. Situé à l'étage, ce lieu totalement redesigné par Delphine Carrere, offre une vue sur la dune du Pilat, créant ainsi une parenthèse pour les amateurs de gastronomie et de champagne.



Nouvelle gamme de financiers exclusive : pistache, praliné, framboise ou chocolat.

5€ le financier, 16€ la coupe La Cuvée et 20€ la coupe Cuvée Rosé.  
Disponible du 20 juin au 10 septembre.

## FRÉDÉLIAN, ENTRE HÉRITAGE ET MODERNITÉ

Depuis 1939, l'établissement qui bénéficie d'un emplacement privilégié est **un lieu de vie** pour les Ferretcapiens et amoureux du Bassin. Le salon de thé et restaurant qui a bénéficié d'une rénovation totale en juillet 2022, accueille les gourmands pour y déguster des pâtisseries et des spécialités régionales sur place ou à emporter. Canelés, macarons, grands classiques revisités et entremets signature... la carte propose une sélection variée.



“  
*Nous sommes ravis de nous associer à Laurent-Perrier pour offrir à nos clients une expérience sensorielle où le goût et l'élégance se rencontrent dans un cadre d'exception.*  
”

déclare Jean-François Feuillet,  
pâtissier et à la tête de Fredélian.

### INFORMATIONS PRATIQUES

Établissement ouvert tous les jours 7h à 22h  
33 Boulevard de la Plage  
33970 Lège-Cap Ferret

#### À propos de Laurent-Perrier

Laurent-Perrier est une Maison familiale et indépendante, qui a depuis toujours eu un rôle de pionnier et d'innovateur en Champagne. Par son engagement dans la Viticulture Durable du vignoble champenois, et à travers chacune de ses Cuvées, la Maison s'est construite autour de 3 savoir-faire uniques.

##### **Le savoir-faire de l'assemblage des vins de réserve**

Laurent-Perrier a développé un savoir-faire unique dans la sélection et la conservation des vins de réserve. La Maison a fait le choix de mettre les vins de réserve au cœur de son approche et sélectionne chaque année les vins offrant la plus belle fraîcheur, le plus haut potentiel de garde et la plus grande finesse aromatique. Grand Siècle, la cuvée de Prestige de la Maison, et Héritage sont une parfaite illustration de ce savoir-faire.

##### **Le savoir-faire de la macération**

Pionnière, la Maison ouvre la voie à une nouvelle génération de champagnes en 1968 avec Cuvée Rosé, et donne ses lettres de noblesse à la catégorie des champagnes rosés qui n'apparaîtra à part entière en Champagne qu'en 1981. Laurent-Perrier devient une référence et se distingue grâce à son savoir-faire unique de la macération et au travers de ses cuvées emblématiques, Alexandra Rosé Millésimé et Cuvée Rosé.

##### **Le savoir-faire du non dosé**

Laurent-Perrier est le précurseur des champagnes non dosés avec le lancement en 1981 d'Ultra Brut®. La catégorie « Brut Nature » n'existe pas encore au sein de l'appellation et sera créée à la demande de Laurent-Perrier. En 2019, Laurent-Perrier continue d'innover avec Blanc de Blancs Brut Nature, seule Cuvée 100% Chardonnay zéro dosage proposée par une Maison de Champagne.