



La Machine à Coudes présente un pairing rhum et chocolats le temps d'une soirée animée par Jerry Gitany

La Machine à Coudes poursuit sa volonté d'explorer et de surprendre avec une nouvelle expérience gastronomique : **un rendez-vous d'exception samedi 13 décembre au dîner autour du rhum et du chocolat pour terminer l'année de la plus belle des manières.**

Deux produits tout en contrastes, qui se marient dans un pairing audacieux et animé !

Un lieu, un esprit

A deux pas du centre de Boulogne-Billancourt, La Machine à Coudes se dévoile comme une adresse intimiste, au charme d'un grand appartement, où la cuisine ouverte, l'atmosphère chaleureuse et la proximité avec le chef créent un cocon unique.

Sous l'impulsion de **Marlène Alexandre-Buisson** et du chef **Rémi Braflan**, le lieu s'est affirmé comme une table gastronomique, portée

par une cuisine libre qui tisse des liens étroits entre les Caraïbes et l'Europe.

Une soirée menée par Jerry Gitany

Cette expérience sera animée par **Jerry Gitany**, figure incontournable du monde du rhum, reconnu pour son expertise autant que pour sa capacité à transmettre avec passion la culture et les nuances de ce spiritueux.

Né en Martinique, terre de rhum par excellence, Jerry Gitany a grandi au cœur des distilleries Saint-James et Depaz. Après une carrière dans la banque, il devient spécialiste du rhum pendant plus de quatorze ans au sein de la première cave européenne dédiée au rhum, forte de 1 500 références.



Un menu pensé comme un voyage sensoriel

Pour ouvrir cette soirée unique, le chef Rémi Braflan dévoile un menu créé spécialement pour préparer le palais aux vibrations aromatiques du rhum comme du chocolat. Un enchaînement de textures, de notes torréfiées et de touches épicées, pensé comme une montée en intensité :

- Ravioles de courges, achard de courges et noix, sauce cacao, huile de cébette
- Ceviche de gibier, ketchup de légumes, bouillon grand veneur
- Poisson, coing, beurre noisette, crème de boudin

Ces assiettes, toutes traversées par des notes chaudes ou fumées, forment l'introduction idéale au voyage suivant : l'exploration des rhums.

Un parcours de dégustation autour de quatre rhums d'exception

Après le dîner, place à une dégustation guidée où quatre rhums seront associés chacun à un chocolat sélectionné pour l'occasion (les associations précises seront dévoilées le jour J).

Les convives découvriront :

- Trois Rivières - Cuvée de l'Océan, un rhum blanc aux notes salines et minérales, marqué par la fraîcheur marine.
- Hampden 1753, un rhum jamaïcain intensément aromatique, explosif et riche en esters fruités.
- Abuelo - 12 ans, un rhum vieux panaméen doux et boisé, aux accents de vanille et de fruits secs.
- Saint James - XO, un rhum agricole martiniquais rond et structuré, aux arômes torréfiés et épicés.

Chaque rhum dévoilera un registre aromatique différent, salin, esthérisé, gourmand ou boisé, créant un dialogue unique avec les chocolats proposés.

15 à 16 couverts

Samedi 13 décembre au dîner

MENUS

Menu unique – 130 €

ACCES

57 Rue Yves Kermen, 92100 Boulogne-Billancourt

Métro ligne 9 (stations Billancourt ou Marcel Sembat)

<https://www.lamachineacoudes.fr/> - 06 75 42 45 37

