

Pour célébrer le Beaujolais Nouveau, Le Food Market s'associe à ses cavistes préférés : Koikonboi?!



Si vous ne les connaissez pas encore : ces chineurs de bonnes quilles étanchent depuis longtemps votre soif sur Le Food Market, et ont notamment terminés tout en haut du Palmarès des Meilleurs Cavistes de nos confrères de Très Très Bon.

Ils seront accompagnés de deux domaines champions du Beaujolais, pour jouer du tire-bouchon : Xavier Bénier et Terres Vivantes. Nous ne serons pas en reste derrière le comptoir, puisque la brasserie Gallia sera aussi de la partie avec leurs Vières : fruit de l'union de la bière et du vin en quelque sorte ! Comment ne pas l'apprécier ?

Et pour finir, dans l'assiette, des grands classiques de saison : délicieux cheese-naan au Morbier de chez Kermès, la réconfortante poutine de poulet mariné aux épices cajun et huile d'olive de La Poutinerie, des burger lunaires de Disco Burgers, les croquettes au boeuf bourguignon de Yard, le cochon en sandwich façon pizzette de Café du Coin x Recoin et bien d'autres encore.

Pour venir au Food Market spécial Beaujolais Nouveau c'est :

- Jeudi 17 Novembre de 18h à 22h30
- Sur le boulevard de Belleville entre les métros Ménilmontant et Couronnes,
- Comme toujours, l'entrée est libre et les plats ne dépassent pas 10€ !

Lien de l'évènement

C'est sur des collines, en plein cœur de l'appellation beaujolais villages, à Blacé, que Marie et Ludovic Gros ont choisi de revenir à la terre. Ludovic vigneron sommelier s'occupe du vignoble et Marie agricultrice boulangère travaille la farine de blé ancien cultivé sur l'exploitation. Toute l'exploitation est en bio. Les vignes sont plantées sur un crescendo de terrains limoneux, puis de limons mêlés de silice, puis de granite rose où la roche mère est à fleur de sol. Les vinifications sont adaptées à chaque parcelle. Les raisins cueillis à la main subissent trois tris. Le grain rare issu de vieilles vignes (73 ans) est isolé pour être égrappé et vinifié en macération longue pour des vins denses, concentrés. Les autres raisins non égrappés restent en cuve durant 7 à 8 jours pour conserver l'intégralité des célèbres arômes de fraise, framboise, pêche de vigne ou d'iris, très caractéristiques du cépage Gamay.

Augustin et Louis, amis d'enfance, ont eu un véritable coup de coeur pour un concept Coréen de sandwich refermé, UFO Burgers, qu'ils ont très vite décidé d'adapter. Les Disco burgers sont uniques en leur genre : ils ne dégoulinent pas, l'intérieur reste chaud, ils supportent mieux la livraison.

Est-il également utile de préciser que tous les burgers sont cuisinés avec des ingrédients de qualité et des recettes précises et travaillées.

Pour le pain, les deux amis ont fait appel à la boulangerie Sain, Paris 10e afin de bénéficier de leur savoir-faire pour la création d'une recette originale. La recette est élaborée avec du sucre non raffiné, ce qui donne au pain un goût unique : un léger parfum de cannelle qui caramélise en étant toasté dans la machine.

Machine qui elle a été designée sur-mesure afin de refermer les bords du sandwich et garder l'intérieur au chaud.

Xavier Bénier a commencé sa carrière dans le vin comme négociant. Puis il a l'opportunité de reprendre 4ha de vignes de Beaujolais-Villages de la famille Benier à Saint-Julien. Xavier produit désormais ses propres vins d'une grande variété, du gamay au pinot noir et du chardonnay au viognier ! Des vignes sans produits chimiques, sans pesticides et sans correction des sols. La vinification est faite sans aucun ajout de levures exogènes. Ces vins sont des expressions herbacées et terreuses du Gamay. Le fruit du cépage est présent, mais l'intérêt de Bénier réside dans les tannins intégrés et les saveurs qui parlent du terroir. Xavier vinifie rigoureusement : ses vins ne sont pas filtrés et, dans de nombreux cas, non soufrés pendant la vinification et la mise en bouteille. Il évite les remontages, et la fermentation reste relativement fraîche et longue.

On ne présente plus la bande de Florent Ciccoli avec son Café du Coin, 9 rue Camille Desmoulins 75011, et peut-être avez-vous déjà eu vent du dernier né, Recoin, 6 rue Saint Sabin 75011.

Ce sont des bistrots de quartier, des lieux bercés par une ambiance conviviale, portés par des équipes toujours de bonne humeur et enthousiastes qui savent nous mettre à l'aise et nous faire sentir plus que les bienvenus, à la maison.

On peut y venir dès 8h du matin pour un café goûtu, on peut y traîner jusqu'à l'heure du déjeuner et on y reste volontiers toute la journée, pour (tout) recommencer à l'apéro.

Amateurs de bons produits cuisinés pour être sublimes, ils nous régaleront d'une cuisine bistronomique midi et soir ainsi que de leurs célèbres pizzettes. Les menus suivent les saisons et s'adaptent aux produits frais. Le tout agrémenté d'une belle sélection de vins natures et toujours à prix honnêtes.

Non ce n'est pas une faute de frappe, on vous parle bien de Vières. Gallia a voulu brouiller les pistes en associant deux moûts qu'ils affectionnent : celui de la bière et du raisin. Inspirés par les vignerons naturels, les vières sont fermentées spontanément et gardées propres sans phénols volatils.

Ces vières bénéficient de la puissance aromatique des différents cépages utilisés, mais aussi de la texture et de la complexité des malts. Les levures indigènes du raisin fermentent ce mélange de fruits et de céréales. Une fois la fermentation terminée, on obtient une boisson à mi-chemin entre la bière et le vin, une vière !

Petit à petit, Rémy, maître-brasseur enrichit les jus frais avec un moût de bière, composé d'orge et de blé maltés. C'est là que l'alchimie opère. Gallia a créé des vières pour tous les goûts : douce, acidulée, tannique, légère, corsée, fruitée...

Le Food Market est le premier événement street food de Paris. Véritable marché-cantine depuis 2015, il réunit une fois par mois dans les rues de Paris une quinzaine de chefs et restaurateurs, de l'étoilé au döner kebab, de la cantine de quartier au restaurant bistrannique.

Télécharger les visuels

N'hésitez pas à nous solliciter pour toute demande d'information et/ou de visuel en cliquant [ici](#)