

# tendances

Dossier

## Du pain sur la planche

Menu à six mains

Koji Higaki

Teddy Merienne

Jimmy Mornet

## Bulles

**Chassenay d'Arce** met en avant plusieurs bruts sans année, sa cuvée de prestige Confidences, des millésimés (2009 et 2006), un demi-sec (cuvée Apolline) et une cuvée rare de pinot blanc extra-brut 2008. De quoi satisfaire tous les moments de consommation! La Maison des vignerons créée en 1956 n'a cessé depuis d'œuvrer vers l'excellence pour ses vins (issus à 90 % de pinot noir) auxquels le terroir de la vallée de l'Arce, situé dans la Côte des Bar, apporte légèreté et fraîcheur.



Pionnier des grands vins et crémants d'Alsace, **Wolfberger** célèbre à la fois les 40 ans de sa marque et de l'appellation Crémant d'Alsace. Pour clore en beauté cette année doublement anniversaire, la maison présente une cuvée d'exception en série limitée dans un habillage inédit, #W40. Sur ses sucres naturels, ce chardonnay non dosé peut accompagner l'intégralité d'un repas.



## Marie-Brizard

Déjà prisée à Versailles, où Louis XV s'en faisait livrer plusieurs caisses, l'anisette Marie-Brizard a traversé le temps sans jamais se démoder. Devenue référence des grandes liqueurs françaises, elle s'est offert récemment une nouvelle identité visuelle. Mais sa recette qui marie l'anis vert à une dizaine de plantes et épices (racine d'iris, coriandre, écorce de citron, fenouil...) est restée inchangée.



## Veuve Capet

Sous ce nom iconoclaste qui désignait la reine Marie-Antoinette après la décapitation de son royal époux, se cache la première vodka produite exclusivement à partir de chardonnays sélectionnés dans la Côte des Blancs. Distillée cinq fois, la vodka Veuve Capet allie fruité et rondeur. Née des vignes, elle symbolise le chic à la française, fait d'élégance et d'anticonformisme.



## Bière de Noël

Dès le Moyen Âge, la bière de Noël était réalisée en octobre, à partir des réserves d'orge et de houblon de l'année. La bière d'abbaye Affligem perpétue cette tradition avec une cuvée de Noël millésimée. La belle rondeur légèrement épicée du brassin 2016 incite plus que jamais à la gourmandise.

