Association Mondiale de la Gastronomie

LA BOUCHE DU ROI

DÎNER DE PÂQUES ET VINS DE VERSAILLES

Bailliage de France

Le mardi 2 avril 2024

Association
Mondiale de la
Gastronomie

Chers Confrères et Amis,

Nous avons le plaisir de vous convier à un dîner de Pâques, à la « Table du Chef » de notre Confrère Toshitaka Omiya, Chef étoilé Michelin du Restaurant Alliance.

A cette occasion, nous découvrirons en avant-première, les vins du « Domaine de la Bouche du Roi », situés… dans la plaine de Versailles.

En effet, une équipe de vignerons passionnés, passée par les grands crus bordelais, corse et de Napa Valley, ont souhaité faire revivre ce haut lieu historique, à travers la réalisation de vins de grande qualité et de caractère, produits en biodynamie.

Patrimoine historique et naturel, autrefois terrain de chasse des rois de France, la plaine de Versailles s'étend dans les Yvelines, entre le Château de Versailles à l'est et la Vallée de la Mauldre à l'ouest.

À la fin du XVIIIe siècle, l'Île-de-France était la plus grande région viticole de France. En effet, la vigne y couvrait 45 000 ha, soit plus que la Bourgogne aujourd'hui.

Le domaine viticole est installé dans le village de Davron, qui a accueilli des habitants emblématiques, comme Claude de Bullion, Surintendant des Finances de Louis XIII ou la Duchesse de la Vallière, première maîtresse du roi Louis XIV.

Le vignoble est travaillé sous le signe de l'équilibre et de la biodiversité, sur une parcelle de 26 ha, d'un seul tenant, située sur un plateau en altitude (+140m). Cela confère au vignoble une belle exposition aux vents, qui aèrent les grappes pendant la fin de la maturation et préservent des gelées printanières.

Le nom "Domaine de La Bouche du Roi" est un clin d'oeil à l'âge d'or du vin de la région et à l'art de vivre sous le règne du Roi Soleil.

Nous vous invitons à découvrir ces vins autours de la « Table du Chef » et d'un menu exclusif, afin de partager avec vous, un grand moment de convivialité.

Chaînement Vôtre

Laurent

Laurent Poultier du Mesnil
Membre du Conseil Magistral
Bailli Délégué de France
Commandeur de la Chaîne

Association Mondiale de la Gastronomie

MENU

Menu du mardi 2 avril 2024
Repas réalisé par le Chef Toshitaka Omiya,
Chef du Restaurant Alliance

Champagne
Snacks apéritifs

Œuf de poule en gelée,
petit pois et sarriette, asperge blanche,
abricot, amande et baie de passion

Épaule d'agneau confite,
taboulé de sommité de chou-fleur.

Chocolat grand cru de Nicolas Berger

Mignardises

Assortiment mets et vins de la Bouche du Roi
IGP Ile-de-France

INFORMATIONS PRATIQUES

DÎNER DE PÂQUES
ET VINS DE VERSAILLES

RESTAURANT ALLIANCE
LE MARDI 2 AVRIL 2024

À 19H30
5 RUE DE POISSY, 75005 PARIS

TARIF
Membres : 160 €
Non Membre : 180 €

CLIQUEZ ICI POUR VOUS INSCRIRE

Nombre de places limité à 12 convives

TENUE
Tenue de ville et insignes de La Chaîne

INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES
bailli@chainefrance.fr
+33 (0)6 03 61 00 62

Création : www.hermine.fr