

RESTAURATION À THÈME
L'italien Cigierre met l'accent sur la France

Pour l'édition 2024 de Franchise Expo Paris, Cigierre a mis les bouchées doubles. Le groupe italien de restauration y exposait, avec Old Wild West, son concept de burger steakhouse, mais également avec Pizzikotto qu'il entend déployer dans l'Hexagone. **P. 26**



CHOCOLAT
Valrhona tire la couverture à la RSE

Vanuatu 66 % et Côte d'Ivoire 56 % viennent de rejoindre Sao Tomé 76 %, Jamaïque 70 % et Haïti 66 % au sein de la gamme Les Cuvées du Sourceur. **P. 38**

52 873
exemplaires

ACPM
Mise en distribution certifiée

Numéro 112 | Avril 2024

METIERS

RESTO ZEPROS

resto.zepros.fr

JOP
PARIS
2024

Musclez votre accueil !

Du 26 juillet au 11 août (Jeux olympiques), puis du 28 août au 8 septembre (Jeux paralympiques), Paris, ville hôte, et la France reçoivent le monde. Il est temps de s'y préparer et de faire bonne impression. Revue de détails... **P. 22**



La sélection de la rédaction

DOMAINE TARIQUET

Chardonnay Tête de Cuvée 2022



Dès les années 1980, la famille Grassa a été le premier vigneron à planter le cépage chardonnay en Côtes de Gascogne. Aujourd'hui, des vignes de plus de 20 et 30 ans permettent de produire cette cuvée singulière et atypique. Ce Chardonnay Tête de Cuvée, fermenté et élevé 8 mois en fûts, montre l'attachement du domaine à ce cépage. Ce vin surprend par sa fraîcheur, sa subtilité et sa tension. Il offre un nez intense et élégant, puis une belle fraîcheur en bouche qui souligne les arômes de pêche jaune, de mangue et d'abricot sec.

La finale persistante est à la fois riche et nerveuse. Il s'avèrera idéal avec un foie gras mi-cuit, des oursins, un carpaccio de Saint-Jacques, un tartare de thon, des langoustines grillées, un saumon sauvage et ses légumes fondants, des côtes de porc noir gascon, une poularde de Bresse à la crème, un magret de canard, une poêlée de cèpes, un brie aux truffes.

Fraîcheur,
subtilité
et tension.

Tél. : 05 62 09 87 82 et www.tariquet.com

DISTILLERIE DES MENHIRS

Eddu Kejadenn

La Distillerie des Menhirs présente Kejadenn (« rencontre » en breton), un whisky pur blé noir affiné en fûts de rhum de Montebello. Au nez, Eddu Kejadenn rappelle des parfums de caramel au beurre salé, soutenus par une touche sucrée de fruits tropicaux qui vient compléter la signature caractéristique d'Eddu. En bouche, l'explosion d'arômes laisse la place à une texture onctueuse où les notes de caramel et de vanille se combinent à de douces saveurs pâtisseries. Une alliance qui se conclut par une finale longue et généreuse relevée d'une pointe épicée, et le pari réussi d'un whisky breton rehaussé d'influences exotiques.



www.distillerie.bzh

BRASSERIE CASTELAIN

Cadette Red Sunset



La Red Sunset est une bière qui accompagne tous les instants. Avec sa robe rubis, surmontée d'une mousse crémeuse aux teintes rosées, elle titre 6 % d'alcool et s'adresse aux amateurs de bières fruitées, rondes et gourmandes. Au nez, la Red Sunset dévoile des notes fruitées expressives. En bouche, elle offre une attaque rafraîchissante, des saveurs marquées de fraise et de cerise. Disponible en fûts de 20 l, la Red Sunset se déploie en CHR, accompagnée d'un dispositif PLV incluant affiches, verrerie, sous-bocks, macarons, t-shirts, stickers mais aussi cavaliers de pompe reprenant les couleurs chaudes de son design graphique.

www.brasseriecastelain.com

DOMAINE PICHON PÈRE ET FILS

Allégorie 2021



Ce cornas, 100 % syrah, est issu d'un sol granitique, haut et milieu de coteaux, élevé 14 mois en barriques neuves à 2 vins. À la dégustation, il présente une robe rubis profond, un nez fin, frais et intense, minéral, avec des notes de tabac blond, de fruits noirs (mûre), d'épices (poivre noir-muscade). La bouche est ronde et mûre, fraîche, avec des tanins fondus et une longueur sur le chocolat, la cerise noire, et une note minérale en finale. On proposera Allégorie pour accompagner un confit de canard, un carré d'agneau aux herbes, un foie de veau, un chili con carne.

www.domaine-pichon.fr

HENDRICK'S

Grand Cabaret Gin

Élaboré de manière artisanale dans le petit village de Girvan en Écosse par la maître distillatrice Lesley Gracie, Hendrick's est le seul gin infusé aux essences de concombre et aux pétales de rose. Dans Grand Cabaret, le caractère classique des baies de genièvre du Gin Hendrick's est sublimé par la douceur naturelle des fruits à noyau, créant ainsi une expérience inédite, intensifiant la fraîcheur des arômes emblématiques de rose et de concombre. Autant de saveurs alliant les fruits à noyau aux parfums frais et fruités, et douceur des herbes aromatiques. Le tout avec une note finale onctueuse, gourmande et parfumée.



www.global.hendricksgin.com/fr

CACOLAC

Barista

Pour ses 70 ans, Cacolac va rythmer l'année en présentant des innovations. La marque lance ainsi Barista, une gamme destinée aux adultes, avec un habillage très « hipster ». Proposée dans des briquettes individuelles aux couleurs chaudes, elle est déclinée en trois parfums : Noir Intense - Chai - Moka. Cacolac a également pensé une recette pour compléter sa gamme classique, avec une variété saveur cookie. De plus, Cacolac lance une recette Vanille en format 1 l pour sa gamme Mon 1^{er} Cacolac spécialement imaginée pour les enfants, avec du lait dé lactosé et 30 % de sucre en moins que les autres laits aromatisés.



www.cacolac.fr

VIDAL-FLEURY

Côtes du Rhône rouge 2022 Bio



Vidal-Fleury se met au vert et propose son côtes-du-rhône rouge 2022 Bio, avec un nouvel habillage spécialement créé pour cette cuvée particulière. Assemblage de grenache et syrah, ce vin présente une robe rouge foncé aux reflets framboise. Le nez est fruité et floral, marqué par la groseille, la cerise, la mûre. Il est relevé par des notes de violette et de réglisse. La bouche est fruitée et ronde avec une structure soyeuse et volumineuse, avec une finale savoureuse sur les fruits noirs. On associera ce vin à une aubergine à la parmesane, des tomates farcies, un risotto aux champignons, un fromage de brebis.

www.vidal-fleury.com