



## **Dîner avec La Galerie des Millésimes à Paris par Pascal Leonetti**

**Invité à participer à une diner à 4 mains organisé chez Alan Geam, restaurant AG les Halles à Paris, qui recevant Stephane Pitré, du restaurant Louis, Pascal Leonetti, Meilleur Sommelier de France 2006 a commenté l'accord mets/vins d'une sélection de la Galerie des Millésimes de**

## **Xavier de Ravel.**

**« Je reviens sur une belle prestation à laquelle j'ai participé ce samedi 18 juin 2016 et souhaite vous la faire partager. L'ayant trouvée assez surprenante, elle reste dans mon esprit comme un beau moment de complicités, d'échanges mais, surtout, de plaisirs gourmands.**

Comme l'indique, ce dîner réunit, l'espace d'une soirée, deux Chefs qui, de part leur créativité, leur complémentarité et leurs atomes crochus réalisent un menu insolite.

Pour l'occasion, **Alan Geam**, propriétaire du restaurant, invitait **Stéphane Pitré**, autre Chef très talentueux, à venir mettre en valeur leur créativité commune et par-delà, ravir le palais et les sens d'une foule venue en nombre comme on va au spectacle. Et, spectacle il y eut. Je vous laisse juger par vous-même de la composition du menu :



Menu 4 mains .

Les Chefs, assistés en cuisine d'**Hugo Thiébaud**, ont rendu un travail complet et original, précis et savoureux, démontrant leur maîtrise technique et leur créativité. En parfaite adéquation avec leur époque, ils affirment combien la cuisine moderne sait/doit rester goûteuse et ludique. Un ravissement pour les sens.

Sollicité par mon **Ami Xavier de Ravel D'Esclapon** ( La Galerie des Millésimes ), j'ai eu le plaisir, en collaboration avec l'excellente **Adeline Salaün** ( Sommelière du Restaurant Louis ), de sélectionner dans sa proposition de Vins de Bourgogne les Crus les mieux à même de souligner, accompagner, préciser le talent des deux Chefs.



Pascal Leonetti et Xavier de Ravel D'Esclapon

**Xavier est le Président Fondateur de la Galerie des Millésimes.** Depuis 2013, ce Passionné de Gastronomie propose à de nombreux restaurateurs des définitions précises et subtiles des Vins de Bourgogne. Axée majoritairement sur la Côte Chalonnaise et le Mâconnais, sa sélection a permis de tenir la dragée haute à la Cuisine, tout au long du repas.

En effet, à une période où la Bourgogne viticole subit les affres du climat, connaissant une pénurie hors norme et, par extension, une tarification de leurs Vins en rapport, il est confortable de se replier vers des secteurs confidentiels ou méconnus. Des vignobles aux expressions complexes et pures, là où le Terroir s'exprime tout en subtilité.

De concert avec Adeline, nous avons sélectionné quelques références, originales de premier abord, qui se sont révélées être en très belle adéquation avec le menu. Les voici :



Magnum Saint Véran 2012 Domaine du Château de Pierreclos



hablis 1er Cru Fourchaume 2014 Domaine du Colombier .



Pouilly Fuissé 2012 Domaine du Château de Pierreclos .



Meursault Les Narvaux 2011 Michelot .



Beaune 1er Cru Les Aigrots 2011 Albert Morot .



Foie Gras, Bouillon saveur d'Asie .

Persuadé de la valeur ajoutée Gastronomique des Crus du sud de la Bourgogne,

cette expérience m'a conforté dans l'idée que, beaucoup trop souvent, les textures denses (pommadées) aux expressions (sur)boisées des Vins de Côte de Beaune ne rendent pas service à une Cuisine épurée.



Mantou-Bun .

Pouvoir compter sur la pureté, la cristallinité, les subtiles définitions minérales propres à ces Terroirs, représente un atout Majeur pour un Sommelier. J'Aime jouer sur ce rapport de textures et de saveurs, tout en concentration aérienne, entre les liquides et solides. Cette expérience me l'a encore prouvée, souvent, une association réussie n'est affaire que de soyeux tactile.

De plus, les Vins de la soirée ont révélés le formidable potentiel d'association à table de la Bourgogne. Là où on la sent souvent dépassée par des régions très portées sur la finesse et la minéralité, par le biais de son secteur sud, elle relève le défi d'une cuisine moderne, tantôt épicée, tantôt exotique, dans tous les cas très goûteuse.



Les acteurs de la soirée .

Juste et précise, la sélection de Xavier de Ravel D'Esclapon est plus que bienvenue. Ce soir là, elle a participé de très belle manière à la réussite de " l'instant ". A l'unanimité, les convives furent ravis et les Chefs, leurs équipes, satisfaits d'une soirée vraiment réussie. Je les félicite pour la qualité de leur prestation.

Pour ma part, j'ai vécu un moment privilégié fait de rencontres et contacts amicaux, dans un cadre plus qu'agréable. Me réjouissant de le reproduire en Alsace prochainement et rendre accessible aux convives le produit de ce que la Gastronomie peut de mieux sur nos organismes : l'émotion !!! »

**Pascal LEONETTI**

texte et photos Pascal LEONETTI

**La Galerie des Millésimes**

1 place des Tilleuls

71640 Saint Jean de Vaux - France

Tél : +33 (0) 6 16 62 43 51

contact@lagaleriedesmillesimes.fr

[www.lagaleriedesmillesimes.fr](http://www.lagaleriedesmillesimes.fr)

**Pascal Leonetti**

**Contact 06 17 06 34 25**

contact@pascal-leonetti.com

*Publi-reportage*