



Les 5 d'Eric Dupond-Moretti au Taillevent

Chaque année, Le Taillevent invite une personnalité à choisir 5 vins dans le livre de cave du restaurant. Le chef David Bizet compose ensuite un menu sur-mesure avec la complicité

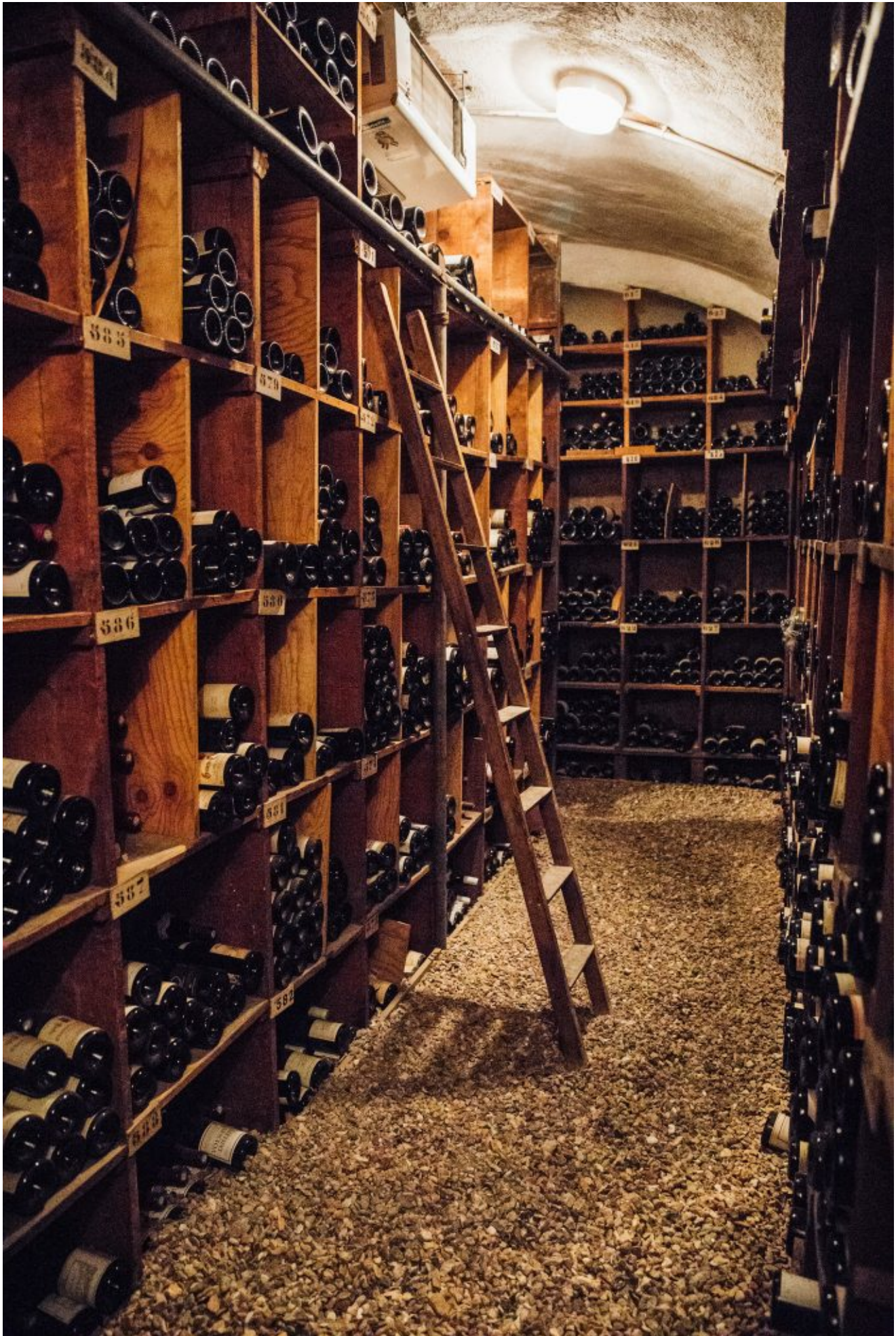
d'Antoine Pétrus pour des accords parfaits.

Cette fois, c'est Maître Eric Dupond-Moretti qui a accepté de jouer au jeu des « 5 de ».

L'avocat pénaliste a accepté de jouer le jeu, « *parce que c'est un honneur.* » Parce qu'il connaît Antoine Pétrus, deux fois Meilleur Ouvrier de France. Et parce qu'il se dit fou de cuisine et de vin.

Il a élu 5 vins dans le livre de cave du Taillevent que lui a confié son ami **Antoine Pétrus**.

Le chef **David Bizet** a ensuite imaginé avec ce dernier un menu sur-mesure, parfaitement accordé aux 5 coups de cœur de Maître Dupond-Moretti.



La sélection d'Eric Dupont-Moretti

Champagne Charles Heidsieck Brut Réserve, servi en magnum.

Le mot d'Antoine Pétrus : La définition parfaite d'une maison de vins de champagne, Charles Heidsieck a logé en magnum son brut réserve. Partagé entre une effervescence savoureuse et un goût abouti.

Verdicchio di Matelica, 2018, ColleStefano

Le mot d'Antoine Pétrus : - Langoustine Royale aux écorces d'agrumes Crémeux iodé au beurre salé - Dans cette alliance, nous avons recherché la pureté du vin au cœur de l'iode intense de cette préparation.

Clos Canarelli Blanc, 2018, Vin de Corse - Figari

Le mot d'Antoine Pétrus : - Saint-Pierre à la poutargue Jus de crevette grise, jeunes carottes au curcuma - Un vin solaire et savoureux, cette assiette appelant naturellement à un grand blanc de l'Île de Beauté.

Château Pape Clément, 2012 - Pessac-Léognan

Le mot d'Antoine Pétrus : - Perdreau de chasse à l'étouffée de garrigue - Foie gras fumé, chou rouge et granny smith - C'est le talent de David Bizet qui s'exprime ici. Grande saveur, parfums encrés, idéaux pour l'élégance naturelle du Pape Clément.



Eric Dupont-Moretti et Antoine Petrus

Château Bouscassé « Vieilles Vignes », 1995 - Madiran

Le mot d'Antoine Pétrus : - Râble rôti et épaule de lièvre confite Lait de bufflonne à la truffe et céleri branche - Un flacon à maturité, résumant ce que son terroir et son signataire savent offrir de meilleur. Sa puissance civilisée est à l'image d'Eric Dupond-Moretti et sied à la chair délicate du lièvre.

Pedro Ximenez, 1986 Bodegas Toro Albala, servi en magnum

Le mot d'Antoine Pétrus : - Tarte soufflée noisette gianduja Gingembre confit, sudachi givré - Détour en terre ibérique, un vin de paroxysme, infiniment suave, délicat dans son parfum. Un vin de gourmand. Même approche de goût sur le dessert chocolaté.

Le menu des « 5 de » Eric Dupont-Moretti

Menu avec l'accord mets-vins à 350€ par personne

Menu hors boissons : 200€ par personne

Servi du 2 octobre au 29 novembre 2019

Le Taillevent

15 Rue Lamennais

75008 Paris

01 44 95 15 01

letaillevent.com