Inversion autour de l'accord met et vin





Fabrice Simonet

Domaine Le Petit Château
Route du Lac 134
1787 Môtier

"Rookie de l'année" par le Gault & Millau 2019

INGRÉDIENTS

PRÉPARATION

Fabrice Simonet, ingénieur œnologue à la cave « Le Petit Château » à Môtier (Vully) et élu « Rookie de l'année » par le Gault & Millau 2019, présentera une démarche d'accord mets et vins.

En compagnie de Ben & Léo, ils présenteront ensemble deux plats, l'un comme point de départ de l'accord du vin, le second créé à partir d'un vin sélectionné par Fabrice.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE