

# MASTER CLASS ŒNOLOGIE & DÎNER PAIRING

---

*La Réserve Paris donne rendez-vous aux amateurs*



**P**assionné d'œnologie, Michel Reybier, fondateur des établissements La Réserve, est également propriétaire de plusieurs domaines viticoles, dans le Bordelais, en Hongrie et en Champagne. Personnellement très attaché à la qualité de la cave de ses restaurants, il a aussi à cœur de partager ses découvertes. Les Master Class et les dîners pairing organisés ce printemps avec la complicité d'Aurélien Gil-Artagnan, Chef Sommelier de La Réserve Paris – Hotel and Spa, en offrent une belle illustration.





## *MASTER CLASS DOMAINE BUISSON CHARLES*

*Jeudi 18 avril 20h*

**C**ette soirée débutera dans le cadre feutré et élégant de la Bibliothèque Duc de Morny à La Réserve Paris, en présence de Catherine Buisson et de Patrick Essa, propriétaires d'un domaine à Meursault en Bourgogne. Cette Master Class œnologie permettra de découvrir toutes les facettes des styles du Domaine, à travers une dégustation de 6 vins. A 21h, l'expérience se poursuivra par un dîner de saison en accords mets et vins en 4 services à La Pagode de Cos, avec une table unique réservée pour 14 convives, toujours en présence du Chef Sommelier et des propriétaires du domaine.

Master Class : 220 euros par personne

## *DÎNER PAIRING CHAMPAGNES BILLECART-SALMON*

*Mardi 28 mai 20h*

**O**rchestré avec talent par le Chef Jérôme Banctel du restaurant doublement étoilé Le Gabriel et par le Chef Sommelier de La Réserve Paris Aurélien Gil-Artagnan, ce dîner de prestige en 5 services joue l'accord parfait entre les mets et les champagnes Billecart-Salmon. Elle commencera par un apéritif et se déroulera dans le cadre élégant du restaurant gastronomique de La Réserve Paris- Hotel and Spa, avec la présence exceptionnelle d'Alexandre Bader, Directeur Général de Billecart-Salmon. Les amateurs de bulles raffinées auront le plaisir de déguster successivement le Champagne Billecart-Salmon « Brut rosé », le Champagne La cuvée surprise d'Alexandre Bader, le Champagne Billecart-Salmon « Cuvée Nicolas François Billecart » 2006, « Cuvée Louis » 2006, « Cuvée Elisabeth rosé » 2007 et enfin le Champagne Billecart-Salmon « Brut Sous Bois ».

Dîner pairing : 320 euros par personne

## *MASTER CLASS DOMAINE GEORGES VERNAY*

*Jeudi 6 juin 20h*

**L**es Condrieu et Côte-Rôtie sont cette fois à l'honneur, avec une soirée dédiée à un domaine emblématique de la Vallée du Rhône depuis trois générations. En présence de Christine Vernay, vigneronne du domaine, tous les secrets de ces vins nés sous le signe de la finesse et de l'harmonie pourront être abordés, grâce à la dégustation de 6 vins dans le décor intimiste de la bibliothèque Duc de Morny. Cette Master Class œnologie se prolongera dès 21h par un dîner de saison en accord mets et vins en 4 séquences au restaurant La Pagode de Cos. Réunis autour d'une table unique, les 14 convives privilégiés pourront ainsi continuer l'expérience accompagnés de Christine Vernay et du Chef Sommelier de La Réserve Paris, Aurélien Gil-Artagnan.

Master Class : 220 euros par personne

**LA RÉSERVE PARIS-HOTEL AND SPA** - 42 avenue Gabriel 75008 Paris - [www.lareserve-paris.com](http://www.lareserve-paris.com) +33 (0)1 58 36 60 50 - [restaurant@lareserve-paris.com](mailto:restaurant@lareserve-paris.com)

**RESTAURANT 2\* LE GABRIEL** - Déjeuner de 12h30 à 14h30 - Dîner de 19h30 à 22h00 - Fermé le samedi midi

**RESTAURANT LA PAGODE DE COS** - Tous les jours de 12h00 à 23h00

### **CONTACT PRESSE**

Virginie Audebert - Bureau de presse Pascale Venot +33 1 53 53 40 56 - [vaudebert@pascalevenot.com](mailto:vaudebert@pascalevenot.com)



MICHEL REYBIER HOSPITALITY