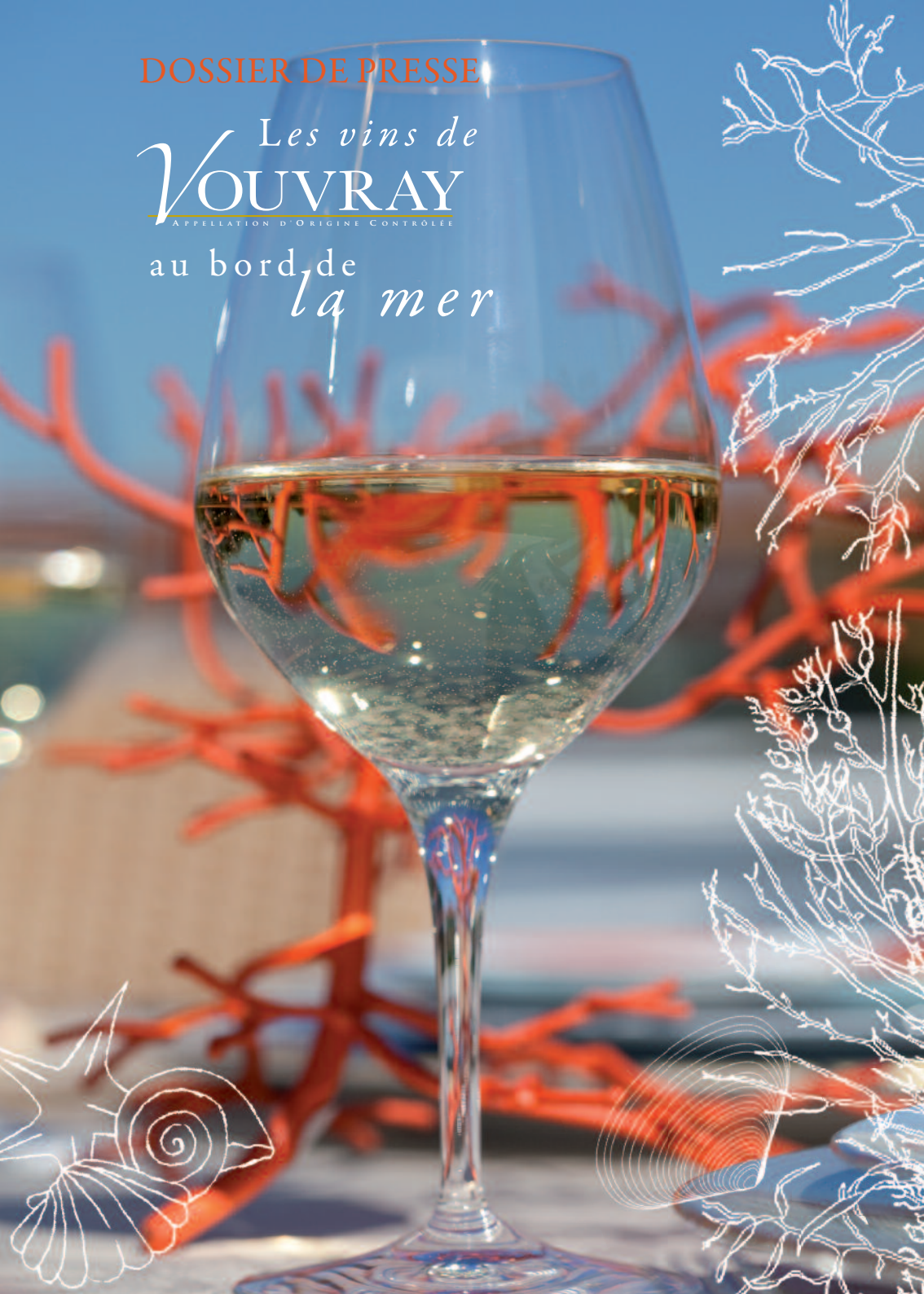


DOSSIER DE PRESSE

Les vins de
VOUVRAY
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

au bord de
la mer





“La vie en Vouvray”
édition 2011

Variations gastronomiques
sur le thème de *la mer.*



Vouvray ami des coquillages et crustacés ?

Démonstration par **Antoine Heerah**,
le chef du restaurant Chamarré à Montmartre.

Il se met “au piano” sur ce thème
et réalise des harmonies inattendues,
à la fois sophistiquées et d’une grande pureté.
Son allié : **les Parcs Saint Kerber**, à Cancale,
qui lui fournissent des produits de haute qualité,
le “dessus du panier”
en termes de produits de la mer.

Parcs Saint Kerber : la qualité première.

Les huîtres, coquillages et crustacés des Parcs Saint Kerber
sont réputés dans le monde entier pour leur qualité,
fruit d’un très haut degré d’exigence.

Les Parcs Saint Kerber est une entreprise familiale depuis
trois générations, attachée aux valeurs de tradition,
respect du terroir et recherche de l’excellence.

Il n’y a pas de hasard, Antoine Heerah a été séduit,
et les vignerons de l’Appellation Vouvray aussi.

www.saintkerber.com

• **CONTACT PRESSE** •

Agence Valérie Kéréver - Tél. : 01 45 44 05 89 - valerie@valeriekerever.fr



Antoine Heerah,
chef du Chamarré
Montmartre

Parole de Chef

“Les produits de la mer ont des saveurs très marquées, qu’il faut mettre en valeur sans les déguiser. Ils ont aussi des textures tendres, moelleuses, qu’il ne faut pas violenter. J’aime le goût iodé, il est à la fois rassurant et... vertigineux. On rencontre la fraîcheur, la salinité, on perçoit le rapport au rythme des saisons. Je veux toujours savoir d’où viennent les produits et je trouve cette authenticité dans ceux des Parcs Saint Kerber, qui font l’objet de beaucoup de soin.

J’ai choisi des valeurs sûres, comme le homard bleu, les gros oursins, que je trouve sublimes. Mais j’ai aussi voulu m’éloigner des sentiers battus avec des produits hors normes, qui vous font perdre vos repères, comme les huîtres Tsarkaya. Les cuissons sont très courtes, calculées avec une grande précision, par exemple une seconde pour les coquillages (à la vapeur basse pression). De cette façon, on ne perd rien. Je fais aussi la part belle aux saveurs d’agrumes, qui donnent une petite amertume et beaucoup de fraîcheur.

*Les produits de la mer ont des personnalités fortes.
En face, il faut des vins qui s’affirment eux aussi.*

Vouvray apporte une palette de saveurs originale et très nuancée. Nous avons choisi *les fines bulles* et *les secs*, deux facettes qui accompagnent parfaitement ce “voyage” dans les saveurs de la mer. Vouvray joue aussi très bien le jeu des textures, avec pertinence et délicatesse.”

CHAMARRÉ
MONTMARTRE
52, rue Lamarck,
Paris 18^{ème}

www.chamarre-montmartre.com