



© Torsten Schon / Shutterstock

Aristodeme Paris

Maître du saké et œnologue, François Lavergne, quand il ne voyage pas, officie à Paris dans de surprenantes dégustations qui bousculent les idées reçues.

Bar d'hôtels prestigieux, simple caviste, restaurant tendance ou école de cuisine : le cadre change, tout comme le contenu des dégustations, au gré de l'inspiration du maître de cérémonie. Destinés aux gourmets et aux curieux, ces moments de délectation ont pour objectif la découverte de saveurs et de mélanges inédits. Plusieurs formules s'offrent aux participants, certaines réservant au saké japonais, boisson subtile et aussi complexe que le vin, une place privilégiée. Dégustations croisées, avec vins, sakés et mets fins, dégustations surprises, autour d'un mets de saison, ou pure découverte du vin emblématique du Japon : l'heure est au choix ! Dans tous les cas, le très passionné François Lavergne sait faire chanter la magie des accords gustatifs.



Paris • 75

■ Lieu de dégustation

Paris (adresse précisée lors de la réservation). Les lieux varient en fonction des thématiques et du calendrier.

■ Réservation Aristodeme

François Lavergne
Tél. 06 30 23 09 74
nodalavergne@wanadoo.fr
www.aristodeme.com

Les dégustations se déroulent le 2^e et 4^e mercredi de chaque mois de 18 h à 19 h 30, et sous réserve d'un minimum de 4 participants.

Fermeture annuelle juillet et en août et pendant les vacances scolaires.

■ Le petit plus...

10% de réduction sur les vins et sakés

■ François Lavergne

Ingénieur et œnologue, directeur du Cordon Bleu au Japon, directeur d'écoles de mode dans le monde entier, François Lavergne multiplie les expériences sur tous les continents. Passionné par le saké, il en devient maître. Aujourd'hui, il importe les meilleurs sakés et organise des séances de dégustation au cours desquelles cette boisson trop peu connue côtoie les vins de nos terroirs.

Votre chèque-cadeau vous permet de bénéficier de l'une des formules suivantes :

Les Grands maîtres du saké (1 h 30)

Le saké est si varié par nature, si subtil par définition, que l'on peut le considérer comme un grand vin apte à accompagner les mets les plus fins. Le déroulement de la séance permet la dégustation de trois sakés accompagnés de surprises, pour découvrir l'élégance du Japon sur sa table, et en finir avec les idées reçues : le saké n'est pas cet alcool fort et insipide proposé dans de nombreux restaurants !

La grande dégustation triangulaire (1 h 30)

Lancée à Dubaï, cette dégustation particulière a déjà fait ses preuves et remporté un vif succès. Caviar, chocolat et foie gras, stars de la gastronomie, sont dégustés avec des sakés et des vins : blanc, rouge ou champagne. Les papilles réceptives vont être à la fête et les esprits curieux seront comblés par cette dégustation comparative.

Retour au goût (1 h 30)

François Lavergne propose ici un retour aux bases, aux fondamentaux du goût. Autour de simples petits plats, choisis en fonction de la saison et de son inspiration, il invite à une dégustation mets et vins ou spiritueux qui réveille les sens et donne quelques heureuses idées d'accords parfaits et goûteux.



© Norwalk / Fotolia

Le savez-vous ?

Le saké japonais est une boisson alcoolisée comme un vin, à environ 15°, obtenue par fermentation de riz dans l'eau et saccharification due à un champignon (koji). Sa qualité varie selon l'origine de l'eau, le choix du riz, son degré de polissage, la nature des levures ajoutées. Le savoir-faire du brasseur et la région de production entrent en compte pour distinguer le caractère d'un saké.

*« Le saké japonais n'est pas un alcool
mais un grand vin. »*
François Lavergne