



**Pour fêter ses 40 ans, Au Millesime organise
un dîner de gala réalisé par les chefs
Marc HAEBERLIN, Emile JUNG et François BAUR**

Jeudi 28 janvier 2016 aux Haras de Strasbourg

Bénéfices reversés à l'IRCAD, au profit de la recherche contre le cancer

A l'occasion de ses 40 ans, le caviste [Au Millesime](#) met les petits plats dans les grands ! Rendez-vous jeudi 28 janvier pour un dîner de gala prestigieux. Au menu, un repas gastronomique concocté par trois des plus grands Chefs de la région -Marc HAEBERLIN, Emile JUNG et François BAUR-, dans le cadre unique de la Brasserie Les Haras et sublimé par des crus exceptionnels dénichés par Au Millesime. Une soirée placée sous le signe de la générosité, dont les bénéfices seront reversés à l'[IRCAD](#), présidé par le Professeur Marescaux, au profit de la recherche contre le cancer.

Des étoiles plein les yeux !

Sous l'impulsion de Michel FALCK, chef de file du *Millésime*, ce dîner est le reflet des valeurs qui animent la maison depuis 40 ans, à savoir la variété, le service, la qualité et un surtout un savoir-faire remarquable. Dans cet esprit, Michel FALCK, en véritable chef d'orchestre, mobilise pour ce dîner nombre de **personnalités de renom du monde de la gastronomie en Alsace**.

Marc HAEBERLIN, Chef étoilé de [L'Auberge de l'Ill](#), Emile JUNG, ancien Chef étoilé du [Crocodile](#) et François BAUR, talentueux Chef de la [Brasserie Les Haras](#), conjuguent leur passion et savoir-faire afin de concocter, de concert, un dîner inoubliable, sous la houlette de Monique JUNG, marraine de l'événement.

1 menu, 3 Chefs, 7 plats accompagnés d'un vin sélectionné pour atteindre **le meilleur accord**. Autant de **majestueuses explosions de saveurs pour une soirée de gala sous le signe de la haute-gastronomie !**

Dîner de gala caritatif | Jeudi 28 janvier 2016

Biocluster des Haras - 23 rue des Glacières 67000 Strasbourg

19h30 Cocktail de bienvenue

20h45 Dîner de gala à la Brasserie Les Haras

Sur réservation uniquement sur le site [www.aumillesime.com](#) ou dans la boutique *Au Millesime Strasbourg* (7, rue du Temple Neuf à Strasbourg - 03 88 22 30 20)

Tarif : 250 € la soirée / personne
230 € la soirée / personne par table entière de 6, 8 ou 10 personnes.

**L'intégralité des bénéfices de la soirée sera reversée à l'IRCAD,
au profit de la recherche contre le cancer.**

Service Presse |
OXYGEN
+33 3 67 10 05 68

Manon WEBER
manonw@oxygen-rp.com

Jérémie LOTZ
jlotz@oxygen-rp.com

[auMillesime.com](#)

*Visuels et informations complémentaires
sont à votre disposition sur simple demande.*



AU MILLESIME

STRASBOURG

Communiqué de presse
ALSACE | JEUDI 28 JANVIER 2016

Accords Mets-Vin d'exception pour menu d'anthologie

Pour accompagner et sublimer les plats de ces cuisiniers emblématiques, l'équipe de sommeliers du *Millésime* propose une **sélection prestigieuse de Vins et Digestifs**, servis dans des verres de la cristallerie Spiegelau, finement choisis pour l'occasion.

Au menu, **une palette de crus rares qui complète parfaitement les différentes expressions du dîner et révèlent leurs saveurs à travers 7 accords Mets-Vin remarquables...**

Cocktail de bienvenue, avec la participation exceptionnelle de la Maison Petrossian | Accompagné de Muscat 2014 - Domaine Frédéric Mochel & Champagne Billecart Salmon Brut Réserve en Magnum

En guise de mise en bouche, *Au Millésime* a sélectionné pour les épicuriens deux boissons prestigieuses : Champagne et Muscat d'Alsace.

La cuvée Muscat 2014 du **Domaine Frédéric MOCHEL**, aux portes de la route des vins, provient à 50% du Grand Cru Altenberg et 50% des vignobles du Domaine, à Traenheim. Grâce à l'ensoleillement optimal dont bénéficient les vignes, ce vin se distingue par sa **finesse** et un **nez croquant, frais sur le fruit, soutenu par de subtils parfums de fleurs blanches.**

Aérien, délicat et harmonieux, le **Champagne Billecart Salmon Brut Réserve en Magnum** est parfait pour l'apéritif ! Il se distingue à l'œil par la **finesse de ses bulles** et par sa **mousse abondante et persistante**, au nez par sa **fraîcheur fleurie** qui exhale des arômes de fruits frais et de poire mûre et, en bouche, par une **attaque franche et précise, suivie d'une fraîcheur éclatante.**

Amuse bouche japonisant : foie gras d'oie aux algues et sukiyaki |

Accompagné du saké japonais Mizuho Kuromatsu Kenbishi

Issu de l'assemblage de sept millésimes de deux à huit ans, ce saké de la maison Kenbishi offre **une saveur riche, veloutée et délicatement complexe.** Cette qualité exceptionnelle est également le fruit du travail manuel du chai, qui permet de tirer le meilleur parti des saveurs de riz (Yamada nishiki, Aiyama), ainsi que du levurage naturel (méthode Yamahai) utilisé. Autant d'atouts qui en font le **saké authentique par excellence, transmis depuis cinq siècles.**

Fondée en 1505, la maison Kenbishi fait figure de vénérable institution au Japon et de par le monde. Ses sakés apparaissent même dans les estampes de Hiroshige !

Mille-feuilles de Saint-Jacques et de tourteaux |

Accompagné du Champagne Jacquesson Cuvée n°739

Production de la remarquable maison Jacquesson en Champagne, la cuvée 739 est une **véritable pépite !** Cette cuvée extra brut très pure est élaborée autour du millésime 2011, et 31% de vins de réserve antérieurs. Elle est composée à 57% de chardonnay, 22% de pinot meunier et 21% de pinot noir. **Equilibré, harmonieux et homogène,** ce Champagne d'exception accompagne à merveille cette entrée de la mer !

Service Presse |
OXYGEN
+33 3 67 10 05 68

Manon WEBER
manonw@oxygen-rp.com

Jérémie LOTZ
jlotz@oxygen-rp.com

auMillesime.com

**Visuels et informations complémentaires
sont à votre disposition sur simple demande.**



AU MILLESIME

STRASBOURG

Communiqué de presse
ALSACE | JEUDI 28 JANVIER 2016

Filet de Saint-Pierre, nage aux agrumes et à la citronnelle |

Accompagné de Riesling Cuvée Frédéric Emile 2009 Trimbach

Signature de la Maison F.E. Trimbach depuis une centaine d'années, cette cuvée est le fruit de raisins vendangés à pleine maturité et à la main et d'une vinification traditionnelle. **Un vin charmeur, plein, intense et profond, qui développe une belle sensation minérale.** Riche et d'une acidité mûre, il bénéficie d'une **grande personnalité et finesse.** Le millésime idéal pour accompagner les poissons nobles comme le St Pierre.

Tournedos de pigeon au chou et aux truffes |

Accompagné d'un Echézeaux Grand Cru 1997 du Domaine de la Romanée Conti Vendanges 1997

Le légendaire Domaine de la Romanée Conti bénéficie d'une renommée planétaire pour ses grands crus d'exception. L'Echézeaux Grand Cru 1997 est sans conteste une **des pépites de ce dîner de gala !** Issu d'un millésime aux conditions climatiques coléreuses, il s'est véritablement assoupli avec le temps et donne aujourd'hui une très belle image des cuvées 1997. Loin d'être d'une puissance imposante, **il est aromatique, d'une belle fraîcheur et très élégant.** Le flacon parfait pour sublimer les mets nobles comme le pigeon.

Sélection de fromages de la Maison Lorho |

Accompagnée de Saint-Émilion 1er Grand Cru Classé 2006 Château Canon

Pour accompagner les fromages d'exception de la Maison Lorho, *Au Millesime* a sélectionné un vin prestigieux : St-Emilion 1^{er} Grand Cru Classé 2016 de Château Canon. **Ce millésime classique, à la structure aromatique complexe,** s'ouvre sur des notes de cerise, de prune de Damas et de figue. Il offre également des saveurs de pain d'épices douces, de cumin, et des touches torrifiées, légèrement toastées, d'amande, de noisette, mais aussi de fleurs séchées et de thym. **Un vin résolument élégant et svelte en bouche !**

Gourmandise aux fruits exotiques |

Accompagnée de Vouvray moelleux 2008 Le Haut Lieu Domaine Huet

Nez aux arômes de fruits exotiques avec une pointe de caramel blond, bouche expressive et fraîche évoluant sur des notes de litchi, cire d'abeille et pamplemousse... C'est le vin rêvé pour accompagner ce dessert aux saveurs exotiques ! Le plaisir est prolongé par une **longue finale, pure et élégante,** marquée de notes d'ananas aux épices.

Macarons au café et Mignardises |

Accompagnés de Bas-Armagnac 40 ans, Gélas ou Chartreuse verte VEP (Vieillessement Exceptionnellement Prolongé)

Au Millesime propose deux digestifs remarquables pour conclure ce dîner gastronomique. Elaboré par la maison Gélas dans le Gers, le Bas-Armagnac 40 ans se distingue par sa très belle couleur ambrée aux reflets or brillant, parfaitement limpide. Au nez, on note une belle **complexité d'arômes de fleur d'oranger, de chêne, de tabac**

Service Presse |
OXYGEN
+33 3 67 10 05 68

Manon WEBER
manonw@oxygen-rp.com

Jérémie LOTZ
jlotz@oxygen-rp.com

auMillesime.com

**Visuels et informations complémentaires
sont à votre disposition sur simple demande.**



blond, de gousse de vanille et d'amandes fraîches. En bouche, les amateurs apprécient son attaque souple, l'harmonieux mélange de réglisse et de poivre et son élégant final de pruneaux. **Le fond de verre est grandiose**, sur des notes de Porto et de vanille.

Les amateurs pourront également découvrir une Chartreuse verte d'exception : fabriquée selon la même méthode que la Chartreuse traditionnelle, elle bénéficie d'un **vieillessement prolongé qui lui confère un arôme et une finesse incomparables !** Un digestif subtil et moelleux à souhait !

Au Millésime - A propos

Fondé à Strasbourg en 1975 et repris en 1996 par Michel FALCK, le caviste *Au Millésime* propose le meilleur du vin et des alcools rares. Partenaire des vignerons et viticulteurs les plus prisés de l'Alsace et de l'Hexagone, *Au Millésime* détient une cave de près de 2 000 références, dont 200 vins d'Alsace et plus de 200 whiskys !

Via son réseau de boutiques en Alsace (Strasbourg, Vendenheim, bientôt Mulhouse et site marchand), l'équipe experte du *Millésime*, composée de 10 œnologues et sommeliers, tous passionnés de vin et gastronomie, apporte son exceptionnel savoir-faire, ses précieux conseils et une kyrielle d'accords mets-vins aux épicuriens et amateurs de bonnes choses.

Incontournable en Alsace, la maison *Au Millésime* est partenaire des plus grands noms de la gastronomie régionale et organise chaque année son propre Salon des Vignerons (Edition 2015 : samedi 7 novembre).

Plus d'informations sur www.aumillesime.com et la [page Facebook Au Millésime](#)

Les boutiques en Alsace :



Au Millésime
7, rue du Temple Neuf
67000 Strasbourg
Tél : 03 88 22 30 20



Comptoir du Millésime
4, rue Transversale B
67550 Vendenheim
Tél : 03 88 10 20 20



Au Millésime
1, rue des Maréchaux
68100 Mulhouse
Tél : 03 89 59 10 20

Service Presse |
OXYGEN
+33 3 67 10 05 68

Manon WEBER
manonw@oxygen-rp.com

Jérémie LOTZ
jlotz@oxygen-rp.com

auMillesime.com

**Visuels et informations complémentaires
sont à votre disposition sur simple demande.**