



Alliance Antoine Pétrus



CALVADOS RARETÉ ADRIEN CAMUT ET ROMEO Y JULIETA PIRAMIDES AÑEJADOS

Par Cécile Fortis

Un superbe hôtel particulier totalement rénové (pas moins de quatre ans de travaux) à deux pas du rond-point des Champs-Élysées, un restaurant gastronomique, un bar où les eaux-de-vie rares misent sur les grands formats, de magnifiques salons et une cave à vins et à spiritueux 100 % français baptisée La Cave du Château: pour son adresse parisienne, le groupe Clarence Dillon, propriétaire des châteaux Haut-Brion, La Mission Haut-Brion et Quintus, présidé par le prince Robert de Luxembourg, a vu les choses en grand. Côté casting, il y a "du lourd" également: le chef Christophe Pelé, qui avait décroché 2 étoiles au Michelin avec son restaurant La Bigarrade (Paris 17^e), et Antoine Pétrus, directeur de la restauration et chef sommelier. Pour revenir sur le parcours et les titres remportés par l'ex-directeur du restaurant

Dans une "deuxième vie", il s'imagine bien vigneron. En attendant, Antoine Pétrus s'impose comme le sommelier le plus doué de sa génération et un directeur de restaurant tout aussi talentueux. Autant dire qu'en matière d'alliance, on peut lui faire confiance.

Quant à l'ouverture du Clarence, c'est un nouveau défi qui lui va comme un gant.

Lasserre, Meilleur Ouvrier de France en sommellerie en 2011, il faudrait lui consacrer tout un numéro... Alors pour comprendre ce qui anime ce jeune surdoué, le plus simple est peut-être de découvrir sa remarquable alliance: le calvados Rareté d'Adrien Camut et le Piramides Añejados de Romeo y Julieta. «Le calvados Rareté est une

eau-de-vie à part, un peu comme la maison Camut, une signature de grande tradition, affirme Antoine. Il s'agit d'un assemblage sur une base de 1880 et la plus jeune des eaux-de-vie date de 1940. La famille Camut a la particularité de laisser le cidre patienter un an en fûts avant de distiller. Après distillation, les foudres sont remplis seulement aux trois quarts pour une oxydation lente qui offre beaucoup de douceur et de légèreté à leurs calvados. Pour accompagner cette eau-de-vie unique, j'ai choisi le Piramides Añejados de Romeo y Julieta, ma signature favorite. Une fois roulé, ce cigare a bénéficié d'un vieillissement de cinq à huit ans. Une maturité qui se traduit par une belle structure aromatique, très élégante et sans agressivité. L'art de la maturation est synonyme de grands produits.» Et naturellement produit d'exception rime avec alliance d'exception. ●

Hôtel Dillon - Le Clarence : 31 avenue Franklin-Roosevelt, Paris 8^e