



# PIERRE & FRÉDÉRIC MAILLET MAIRESSE

Directeur général des champagnes Barons de Rothschild

*Après un an au Louis XV, Pierre Mailliet débarque à Chamonix dans les cuisines de l'Albert 1<sup>er</sup> comme commis. C'est aujourd'hui un chef respecté et reconnu, auréolé de deux étoiles.*



## LA CUVÉE

### Barons de Rothschild 2006

Le vin exhale de très beaux arômes de poire, de fruits jaunes, de miel, de fruits secs et d'épices douces. La bouche est tendue, énergique, crayeuse et très fraîche. 220 € (champmarket.com) champagne-bdr.com

### 3Étoiles. Pierre Mailliet, racontez-nous votre première émotion champenoise.

**Pierre Mailliet.** Mon baptême, bien sûr ! Je viens du sud-ouest, à Mazamet. Une région empreinte de culture des joies de la table. Ma mère et mon père m'ont fait goûter à cette occasion une « lichette » de champagne. Mais la plus intense reste le Gonet-Medeville rosé bu lors de mon mariage. Que de souvenirs pour une occasion si particulière !

**3Étoiles. Aujourd'hui, c'est le champagne des Barons de Rothschild que vous mettez à l'honneur dans votre établissement.**

**P.M.** J'aime effectivement ces cham-

pagnes pour leur finesse et leur élégance. Le côté racé et vineux est également agréable et les démarque d'autres maisons ou vigneron.

### 3Étoiles. Et vous, Frédéric Mairesse, qu'aimez-vous chez Pierre Mailliet ?

**Frédéric Mairesse.** Pierre a le culte du bon produit. Il sait associer les terroirs de Savoie et du Piémont avec une touche de saveurs de la Méditerranée. Il a ce don de faire des plats qui subliment le produit avec une rigueur sur les cuissons et les présentations, un mélange de simplicité et de raffinement.

**3Étoiles. Pierre, si vous deviez imaginer l'accord parfait avec les cham-**

### pagnes Barons de Rothschild, quel serait-il ?

**P.M.** J'ai imaginé avec Frédéric Mairesse d'associer un Ris de veau poêlé accompagné de chanterelles de nos montagnes, avec un Barons de Rothschild rosé. L'accord peut sembler étrange, mais le résultat est surprenant. Alain notre sommelier et moi-même avons adoré !

### 3Étoiles. Pour votre part, Frédéric, quels sont les plats de Pierre qui vous font vibrer ?

**F.M.** Difficile, il y en a tellement... Peut-être le Risotto citron « bottarga di tonno », la Raviole de tourteau sur bisque de curcuma, ou encore sa Dorade de ligne au basilic.



Grande Dame rosé millésimé 2006, Veuve Clicquot, 220 €  
Dom Ruinart, rosé millésimé 2002, Ruinart, 249 €  
Verre issu du coffret Brut Réserve, Charles Heidsieck, 64,50 €



Cuvée Elisabeth Salmon Brut Rosé 2006, Billecart Salmon, 188 €  
Écrin Cuvée Rosé, Laurent-Perrier, 75 €  
Verre issu du coffret Brut Réserve, Charles Heidsieck, 64,50 €



Bam! Brut nature, Tarlant, 99 €  
Nocturne City Lights, Taittinger, 44 €  
Verre issu du coffret Luxe Celebris, Gosset, 350 €



Cuvée spéciale Vintage 2006, Baron de Rothschild, 240 €  
Coffret Celebris Vintage 2002 extra-brut, avec le bouchon  
Christofle et deux verres à dégustation créés par Philippe Jamesse,  
Gosset, 350 €