

Nicolas Vanier, L'aventurier du Grand Nord

Ecrivain, réalisateur, grand voyageur, Nicolas Vanier, sensible à la nature suisse, est aussi un véritable hédoniste.

Dans chacun de ses projets, qui bénéficient d'une large couverture médiatique, Nicolas Vanier, que certains d'entre vous ont pu rencontrer lors de conférences en Suisse romande, incarne la preuve par l'exemple que la passion, la détermination, l'audace et une forte capacité d'adaptation, permettent sans nul doute de se dépasser et d'accomplir de réelles performances, à la fois physiques et mentales.

Après « Donne-moi des ailes », « l'Ecole Buissonnière » et le mythique « Belle et Sébastien », les amateurs du 7^{ème} art ont découvert à nouveau Nicolas Vanier en 2022, avec la réalisation de son dernier film « Champagne ! ». Dans ce film de potes, Nicolas Vanier raconte l'histoire d'une vigneronne champenoise, incarnée par Elsa Zylberstein, qui reçoit pour un week-end une bande de copains (Stéphane De Groodt, François-Xavier Demaison, Éric Elmosnino, Sylvie Testud...). « C'est un film à la gloire de l'amitié et du champagne, une comédie qui nous fait comprendre que l'amitié est rare et qu'il faut la protéger, même si parfois quelques embûches peuvent se trouver sur ce joli chemin... » commente Nicolas Vanier. Et de rajouter, « Je rêvais de cette proximité avec la vigne. Ça me touche, car je suis petit-fils de paysan et j'ai retrouvé chez les vigneronns cet amour pour la terre que je voyais dans les yeux de mon grand-père ».

Et le réalisateur de raconter avec enthousiasme cette dégustation dans les vignes avec un viticulteur « bio » ainsi que le rôle de la viticultrice campée par Elsa Zylberstein, qui évoque dans le film, sa conversion au bio.

En pleine préparation de son prochain film « C'est le monde à l'envers ! », nous l'avons rencontré en cette fin d'année dans le Morvan sur les lieux du tournage, en compagnie de Vitalie Taittinger, Présidente des champagnes Taittinger, dont les caves de la Maison ont servi de décors pour le film « Champagne ! ». Entre deux coupes de champagnes, réflexions sur les préoccupations soulevées par son prochain film... **Page 3**



L'éditorial

Dans les caves des hôtels de luxe de Genève

Thibault Reichell
Responsable
du supplément



Dans ce troisième opus de Millésime, nous vous emmenons dans les plus beaux hôtels de luxe de Genève. Nous vous ferons (re)découvrir les cuisines des grands chefs de ces établissements de prestige. Mais aussi les sommeliers capables de répondre aux plus hautes exigences en termes d'accords mets vins.

Ainsi, le Chef étoilé Michel Roth évoquera « le terroir genevois inattendu : Du champ à l'assiette... » au Président Wilson. Car, aujourd'hui, les chefs de cuisine se soucient de plus en plus des différents enjeux environnementaux et climatiques. A cette occasion, son sommelier, Geoffrey Benrari, nous livrera sa sélection de vins genevois qui sublimeront les plats de fête.

Nous irons également à la rencontre de Dominique Gauthier, un autre chef étoilé qui officie au Chat-Botté du Beau Rivage Genève, une table dont la réputation n'est plus à faire et qui renferme de superbes flacons surveillés religieusement par Mikaël Grou.

Massimiliano Sena, également chef étoilé, nous accueillera avec son sommelier Salvatore Salerno au Four Seasons, Hôtel des Bergues, cet établissement de luxe qui se dresse fièrement en bordure du lac Léman, refuge privilégié pour les fortunés et grands de ce monde.

Dernier arrivé sur la place des étoiles de Genève, Olivier Jean, accompagné de Martin Cappelaere, nous fera pénétrer dans l'Atelier Robuchon du Woodward.

Sans oublier d'autres escales à la rencontre des chefs et sommeliers de La Réserve, de l'InterContinental, de l'Hôtel d'Angleterre, du Ritz-Carlton Hôtel de la Paix et du Mandarin Oriental...

A la lumière de ces étoiles, nous vous souhaitons, avec un peu d'avance, nos meilleurs vœux pour 2023.

Dans les caves des hôtels de luxe de Genève | Président Wilson **4** | Beau-Rivage **8** | Hôtel des Bergues **14** | Hôtel d'Angleterre **20**
Hôtel de la Paix **22** | The Woodward **26** | La Réserve, InterContinental, Mandarin Oriental **28 et 29**

The Ritz-Carlton • Hôtel de la Paix ★★★★★

Une architecture italienne

Mêlant architecture italienne et design moderne, le hall marbré de cet hôtel de luxe est surprenant. Un lustre étincelant installé au-dessus d'un espace à coursives, évoque à la fois style contemporain et faste historique.



Rosario Abramo, Chef du Living Room Bar & Kitchen-à l'origine nommé Alabama Room en raison du premier arbitrage international des temps modernes-et Samuel Béatrix, Food and Beverage Manager.

Le chef se met à table

Saviez-vous que cet hôtel a été le témoin d'événements historiques mémorables dont le dîner des réclamations de l'Alabama en 1872, ces revendications pour dommages émises par le gouvernement fédéral des Etats-Unis contre le gouvernement du Royaume-Uni pour l'aide secrète fournie par ce dernier aux Etats confédérés d'Amérique lors de la guerre de sécession ? Ou que des personnages historiques comme Garibaldi, Victor Hugo ou la Princesse de Monaco Grace Kelly ont fréquenté ce lieu ? Rencontrez avec Rosario Abramo, disciple de Joël Robuchon et Chef du Living Room Bar & Kitchen.

Votre établissement rend hommage à la scène gastronomique genevoise ?

Au Fiskebar où officie la Cheffe italienne Francesca Fucci, cette dernière repousse les limites des délices nordiques traditionnels avec des techniques culinaires expérimentales. Il est également possible de déguster une sélection de bouchées scandinaves avec des cocktails innovants au Fred by Fiskebar. Et me concernant, je propose au Living Room Bar & Kitchen une cuisine locale créative composée de produits frais, saisonniers et en circuits courts. Avec des plats signatures tel que le risotto Mantecatò.



“Célébré par des générations successives de la haute société, l'hôtel de la Paix est un lieu qui fut le témoin d'un grand nombre d'événements historiques mondiaux.”

Quelle est votre source d'inspiration ?

De par mes origines italiennes, je suis inspiré par les parfums et les saveurs méditerranéennes. Je suis un défenseur des ingrédients biologiques et régionaux ainsi que du commerce équitable. Je m'efforce de faire de chaque plat une expérience sensorielle.

Samuel Béatrix qui officie comme Food and Beverage Manager est passionné de vins...

Effectivement et avec une sensibilité encore plus importante pour le champagne. Précédemment, il a travaillé plusieurs années aux côtés du chef triplement étoilé Alexandre Mazzia et a développé ses compétences dans le vignoble champenois.

Il y a dégusté des champagnes de viticulteurs incroyables comme les champagnes Mouzon-Leroux, Hostomme... Pour lui, c'est d'ailleurs avec le champagne qu'existe la plus grande diversité d'accords.

En savoir +
www.ritzcarlton.com/geneva

Le saviez-vous ?

1865

Date d'ouverture du Ritz-Carlton Hôtel de la Paix sur les rives du lac Léman de Genève.

69

Tous les derniers mardis du mois, prix en francs suisses d'une dégustation de 4 caviars accompagnée d'un blanc de blancs de Laurent-Perrier.

3 000

Nombre de bouteilles de vins détenues dans la cave. Parmi lesquelles de nombreuses références de champagnes de vigneron.

149

Prix en francs suisses du menu de la soirée du Nouvel An élaboré par le Chef Rosario Abramo au Living Room Bar & Kitchen

Les alliances du sommelier



Samuel BÉATRIX

Directeur F&B • Ritz-Carlton Hôtel de la Paix

« Le Brut Barons de Rothschild, au dosage minimaliste, présent à notre carte est issu d'un assemblage de 60% de chardonnay et 40% de pinot noir »

Au fil des siècles, l'histoire de la famille Rothschild continue de fasciner... L'une des dynasties les plus puissantes du monde, présente dans des secteurs d'activité aussi divers que ceux de la finance, l'hôtellerie de prestige, l'art, les grands domaines viticoles... était jusqu'en 2005 absente en Champagne. C'est à cette époque que trois branches de la famille* ont décidé d'unir leurs forces en créant leur propre Maison sous la marque « Barons de Rothschild », aujourd'hui dirigée par Frédéric Mairesse.

Ainsi d'ailleurs que pour les Grands et Premiers Crus ?

C'est en effet 90% de l'approvisionnement total des 85 hectares. C'est au cœur des terroirs d'exception de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims que la famille a construit son vignoble et travaille quotidiennement aux côtés des vigneronniers qui l'ont rejoint dans cette aventure.

Si vous deviez définir le style de ces champagnes ?

Je dirai que l'on retrouve la finesse du chardonnay

“C'est en 2005 que trois branches de la famille* ont décidé d'unir leurs forces en créant leur propre Maison sous la marque « Barons de Rothschild », aujourd'hui dirigée par Frédéric Mairesse**.”

C'est ainsi, qu'en toute discrétion, l'aventure a débuté dans le vignoble champenois et plus précisément à Vertus. A ce jour, la Maison s'est constituée un domaine de 8 hectares, ainsi qu'un réseau d'approvisionnement principalement situé dans les Grands crus et Premiers crus de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims.

La famille Rothschild élabore ses grands vins de Champagne sur un site de production à taille humaine dans une cuverie parmi les plus exclusives de la région. Constituée de petites cuves, elle reçoit des volumes limités (entre 30 et 60 hl seulement) qui permettent de vinifier en parcelle et d'affiner avec précision l'assemblage issu d'une sélection des meilleurs terroirs, dont une part est conservée en réserve pour les cuvées futures.

Des investissements en cours sur Vertus et Oger vont être déployés en 2023 et 2024 pour affiner et moderniser encore le process, le tout piloté par Guillaume Lété le Chef de Cave de la maison. On comprend que la famille Rothschild souhaite se doter des meilleurs outils pour accompagner la sortie d'autres cuvées d'exceptions dans un proche futur.

Le chardonnay est omniprésent dans les champagnes Barons de Rothschild...

Effectivement. C'est la signature de la Maison, il représente plus de 70% des approvisionnements en raisins de Barons de Rothschild. Le chardonnay constitue 50% à 60% minimum de l'assemblage de toutes les cuvées, voire plus de 90% pour les rosés.

et l'harmonie aromatique issue des grands terroirs sélectionnés.

Depuis 2016 la Maison élabore les cuvées Ritz, Barons de Rothschild ?

C'est le fruit d'un partenariat historique et exclusif avec le Ritz de Paris et le Ritz de Londres qui symbolise dans le monde le raffinement et l'art de vivre à la française.



Pouvez-vous nous parler du Brut de cette Maison présent à vos cartes des vins ?

Il est issu d'un assemblage de 60% de chardonnay et 40% de pinot noir. Ce champagne au dosage minimaliste conserve intacte toute l'expression du terroir. Il a une robe soyeuse aux reflets or pâle et à l'effervescence d'une grande finesse Au nez, il est tout en minéralité et en salinité, accompagné de notes de fruits à chair blanche comme la poire et la pêche. Après aération, le nez se laisse surprendre par un vin mature, déjà brioché, aux arômes évolués de raisin sec, figue et fève tonka. Au palais, on note une belle salinité accentuée par des notes poivrées et d'abricot, apportant tension, équilibre et longueur. Sa sucrosité naturelle et son long vieillissement lui offrent une finale d'une grande richesse aromatique. Il se marie parfaitement avec des huîtres, un carpaccio de langoustines ou des sushis. Mais aussi avec un médaillon de veau accompagné de pâtes fraîches aux truffes blanches.

*Les trois branches de la Famille Rothschild à l'initiative du champagne Barons de Rothschild sont représentées par le Baron Philippe Sereys de Rothschild (Château Mouton Rothschild), le Baron Benjamin, malheureusement décédé depuis, et son épouse Ariane (Groupe Edmond de Rothschild) ainsi que par le Baron Eric de Rothschild et sa fille Saskia (Château Lafite Rothschild).

**Frédéric Mairesse, diplômé de l'Insead, ingénieur agronome et oenologue, commence en 1989 chez Danone et rejoint en 1992 Seagram avant d'intégrer le groupe LVMH quatre ans plus tard en tant que directeur des opérations pour les maisons de Champagne du groupe à Reims. En 2002, il s'expatrie dans la vallée du Rhône pour diriger la maison Ogier à Châteauneuf du Pape, puis il remonte dans le nord de l'appellation en 2005 chez Paul Jaboulet Aîné et à Bordeaux au Château La Lagune comme Directeur Général. En 2010, il rejoint la famille Rothschild pour conduire leur projet Champenois qu'il développe depuis à travers le monde.

Une nouvelle identité

Pour les fêtes de fin d'année, champagne Barons de Rothschild présente sa gamme de champagnes non millésimés avec un nouvel habillage et des coffrets repensés.

Dans le prolongement du renouveau de l'identité globale de la Maison et du lancement de la cuvée de prestige Rothschild Rare Collection 2012 arborant ces nouveaux codes visuels, ce changement d'habillage complet de la gamme marque une étape significative.

Pour Frédéric Mairesse, Directeur Général du Champagne Barons de Rothschild, « Après plus de 2 ans d'existence commerciale avec l'habillage d'origine, nous avons pris le temps de retravailler dans le détail l'identité de la Maison pour affirmer toujours plus fort nos singularités et notre positionnement haut de gamme, tout en modernité et en élégance, à l'image de nos Grands Vins de Champagne ».



A la carte du Ritz-Carlton Hôtel de la Paix
Faiblement dosé et conservé au moins six mois après dégorgement, le Brut de la Maison Barons de Rothschild se révèle riche et complexe. Fruit d'un assemblage de chardonnay (60%) et pinot noir (40%), il offre une structure en bouche agréable et une délicate finesse.

LA SIGNATURE ROTHSCHILD



Trois branches de la Famille Rothschild sont à l'initiative en 2005 du champagne Barons de Rothschild. Elles sont aujourd'hui représentées par le Baron Philippe Sereys de Rothschild (Château Mouton Rothschild), le Baron Benjamin, malheureusement décédé depuis, et son épouse Ariane (Groupe Edmond de Rothschild) ainsi que par le Baron Eric de Rothschild et sa fille Saskia (Château Lafite Rothschild). Ainsi, passionnés par les plus grands terroirs viticoles en France et dans le monde, les Barons se sont unis pour la première fois de leur histoire pour entreprendre la création d'un domaine commun et élaborer ensemble une interprétation singulière d'un grand vin de Champagne.

Come-back sur l'histoire... Mayer Amschel Rothschild, le fondateur de la dynastie, est né en Allemagne en 1744 dans le ghetto juif de Francfort, nommé la « rue des Juifs » était l'endroit le plus insalubre et surpeuplé de la ville. Les grilles du ghetto étaient fermées tous les soirs, les juifs n'avaient pas le statut de citoyen, la ville leur était interdite et ils avaient l'obligation de porter un brassard jaune.

Surdoué, il était destiné à devenir rabbin par son père, simple colporteur, qui lui fait suivre les meilleures écoles rabbiniques. À l'adolescence, il lit beaucoup de livres d'économie et de finance. Il accumule de grandes

connaissances dans ce domaine. Par ailleurs, il comprend vite que sa condition le place dans une position d'infériorité. Il pense que la seule manière d'y arriver est de devenir « riche parmi les riches » et la suite lui donnera raison puisqu'il finira par acheter la citoyenneté pour les juifs du Ghetto.

Dans son entreprise, il a été soutenu par sa femme Gutle, notamment pour la comptabilité. L'histoire de Mayer Amschel Rothschild est celle d'un homme qui, à force de travail et d'intelligence, malgré les humiliations de toutes sortes, parvint à se hisser au-dessus de sa condition et à s'imposer comme un intermédiaire financier incontournable au service des familles princières de son époque. Il enverra ses 5 fils dans toute l'Europe pour créer la première banque du continent.

Même devenus très riches, Mayer et Gutle restèrent toute leur vie dans leur maison du Ghetto et ne changèrent pas leur mode de vie. Il fut d'ailleurs élevé au titre de Baron à titre posthume.

Cette dynastie engendrera sept générations d'hommes et de femmes, dotés d'une connaissance aigüe de leur époque. Animés par la passion d'innover et d'entreprendre, ils jouent encore aujourd'hui un rôle essentiel dans la constitution du patrimoine financier, culturel, scientifique et intellectuel mondial.

“la seule manière d'y arriver est de devenir « riche parmi les riches ».”

L'alliance du Chef

Lotte en Médaille basse température, Crème d'Huitres « Céline », moules, lentilles noires
« Idéal avec ce Brut de la Maison Barons de Rothschild »



Le saviez-vous ?

Concordia, integritas, industria

Concordia, integritas, industria... la devise familiale légendaire des Rothschild pose un trépied de valeurs. Le style Rothschild, que l'on ne peut réduire à l'art de vivre, semble y puiser aujourd'hui sa modernité... Pour Ariane de Rothschild, « cette devise est moderne car elle n'est à aucun moment statique et ouvre une pluralité de sens. La concordia exprime ainsi l'unité mais dans la différence ; l'integritas ne saurait se réduire à une éthique quasi abstraite et extrémiste ; pas plus que l'industria n'est synonyme de simple production, mais rime tout autant avec créativité et innovation ».

• **Concordia** : Divinité romaine, symbolisant l'union politique entre les habitants d'une même région ou l'affection entre les membres d'une même race, d'une même famille.

• **Integritas** : Ce mot latin signifie “totalité, état d'être intact” et “innocence, probité”. Le mot “intégrité” apparaît en français au XV^e siècle, avec les mêmes significations de totalité et de probité que le mot latin.

• **Industria** : Ce mot latin signifie “activité” en général et “application”, dérivé de “industrius”.

Constituez votre cave

Barons de Rothschild
Rare Collection, Blanc de Blancs 2012

A l'occasion de la sortie du millésime 2012, la gamme prestige du champagne Barons de Rothschild devient Rare Collection et propose pour la première fois un rosé vintage en plus d'un blanc de blancs.

• **Assemblage** : 100% chardonnay (4 grands crus de la Côte des Blancs uniquement : Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil-sur-Oger).

• **La dégustation** : A l'œil : robe d'un bel éclat or pâle aux reflets cristallins. Au nez, la minéralité fraîche et crayeuse accompagne l'ampleur et la richesse de ce millésime solaire. Les notes de fruits à chair blanche, de citron confit, s'ouvrent ensuite sur des arômes de torréfaction, de fruits secs type abricot et d'amandes grillées. Au palais, l'attaque ample, fraîche et verticale révèle une grande complexité. Des notes d'agrumes et de zeste de citron soutiennent une finale longue aux accents toastés de moka et de vanille, et signent une harmonie parfaite entre fraîcheur et caractère.

• **Les notes des critiques de vins :**

- Decanter : 96/100
- Falstaff : 96/100
- Jane Anson : 96/100

• **Prix caviste** : CHF 240.-



PUBLICITÉ

Vins de fêtes

DENNER
Près de chez toi