

Accueil > Philippe Jamesse, l'art de savoir faire aimer les vins

Philippe Jamesse, l'art de savoir faire aimer les vins

Par Anonyme Créé le 07/12/2010 10:19

Palais délicat, personnalité étonnante par sa gentillesse et son savoir-faire, Philippe Jamesse, originaire de l'Aisne, règne sur les prestigieuses caves des Crayères à Reims depuis onze ans. À la tête d'une équipe de quatre autres sommeliers, il organise et veille ainsi sur l'organisation d'une cave composée de 55 000 bouteilles. Ce passionné de vin et de cuisine sait parfaitement marier l'un et l'autre afin que l'accord mets vins apparaisse comme un mélange idéal. « C'est déjà une longue expérience du vin et ma passion pour la cuisine qui fait que j'aime faire des projections sur leurs associations. Quand on maîtrise l'ADN d'un produit et la photographie d'un vin, on arrive à les concilier. »

Sa connaissance immense du terroir champenois et les 450 références qu'il conserve dans la cave lui permettent de s'associer de très près avec les différentes recettes concoctées par Philippe Mille, le chef cuisinier. S.C.-P.

Photos / vidéos

Auteur: Légende: Visuel 1:



URL source: http://www.lunion.presse.fr/article/champagne/philippe-jamesse-lart-de-savoir-faire-aimerles-vins