

l'union

CHAMPAGNE ARDENNE PICARDIE

 **L'Ardennais** Publié sur *L'Union* (<http://www.lunion.presse.fr>)[Accueil](#) > Une savoureuse expérience

Une savoureuse expérience

Par *Anonyme*

Créé le 09/05/2010 13:00

Fabrice Vulin est incontestablement l'homme de la situation.... En effet, ce jeune chef, compagnon cuisinier du Tour de France en 1999, recordman de vitesse dans l'obtention des étoiles Michelin (deux en quatorze mois) et chevalier de l'Ordre des Arts et des Lettres en 2006, a choisi de continuer sa quête de l'excellence au Maroc, en ouvrant son restaurant Dar Ennassim dans la Palmeraie de Marrakech. Sa passion pour le vin l'a amené à mettre rapidement en place une superbe cave de plus de 200 références et à proposer des associations nouvelles et étonnantes entre sa cuisine issue de ses expériences franco-marocaines et les vins de Champagne rosés qu'il aime particulièrement.

Il pense, comme beaucoup d'entre nous, que ces vins proposent une palette passionnante d'arômes et de fragrances liée aux différents assemblages entre les cépages utilisés, au millésime bien évidemment mais aussi à la méthode de vinification utilisée (selon qu'ils sont d'assemblage ou de saignée), au dosage ou encore à la maturation sur lies. Autant de facettes et de styles qu'un cuisinier, aussi créatif que lui, se plaît à analyser puis à associer à une cuisine française sous influence marocaine à moins que ce ne soit le contraire.

Sous sa spatule magique, la sensualité des épices et des parfums du sud mettent en exergue la délicatesse et l'équilibre distingué des vins rosés champenois.

Je vous propose comme exemple sa recette de crevettes de Dakhla qu'il est possible d'accompagner soit d'un brut rosé à dominante pinot de la maison Cattier de Chigny-les-Roses ou de la maison Drappier d'Urville en jouant sur le contraste grâce à leur caractère vineux et leur longueur en bouche ou alors de tenter le compagnonnage avec l'élégance et la délicatesse du Rosé Brut de la maison Paul Goerg de Vertus composé à 85 % de chardonnay.

L'idée est de vous mettre l'eau à la bouche et de développer toujours et encore votre curiosité et votre envie d'oser quelques expériences savoureuses...

Photos / vidéos

Auteur :

Légende : Dans son restaurant, Fabrice Vulin propose des associations nouvelles et étonnantes.

Visuel 1:



URL source: <http://www.lunion.presse.fr/article/champagne/une-savoureuse-experience>