



Paris, le 20 février 2023

LES CAVISTES NICOLAS S'ASSOCIENT À LA PÂTISSIÈRE CAMILLE PERROTTE POUR FAIRE RAYONNER LES ACCORDS PÂTISSERIES & VINS

Camille Perrotte, grande gagnante de la huitième saison du Meilleur Pâtissier sur M6, et les cavistes Nicolas s'associent sur les réseaux sociaux pour proposer aux internautes de remporter un cours de pâtisserie de 2h en duo avec la pâtissière. L'occasion de faire le point sur les multiples accords entre la pâtisserie et les vins qui s'offrent aux fins gourmets.

CAMILLE PERROTTE, UNE PÂTISSIÈRE AU PARCOURS SINGULIER



Originaire de Bretagne, Camille Perrotte a d'abord travaillé plusieurs années dans le secteur de la finance.

Passionnée depuis son plus jeune âge par la pâtisserie, elle partage ses différentes créations sur Instagram, fait grandir sa communauté et est repérée pour participer à l'émission Le Meilleur Pâtissier sur M6, qu'elle remporte en 2019.

Un an plus tard, Camille décide de quitter ses fonctions dans la finance pour se consacrer pleinement à la pâtisserie. Sa spécialité : revisiter les grands classiques de la pâtisserie avec des ingrédients artisanaux, en format individuel, en travaillant toujours l'esthétisme de ses créations.

Depuis sa victoire, elle continue de partager ses créations sur [Instagram](#) ainsi que dans son livre « La Pâtisserie au fil des envies » (Editions Solar, 2021) et à travers l'animation d'ateliers en pâtisserie.

LES ACCORDS FAVORIS DE NICOLAS ET CAMILLE PERROTTE, AUTOUR DE 3 PÂTISSERIES INCONTOURNABLES :

LE SAINT-HONORÉ



Crédit photo : Camille Perrotte.

Les cavistes Nicolas suggèrent les bulles fraîches et briochées d'un Crémant de Bourgogne Patriarche Brut pour accompagner le caramel et alléger la crème du Saint-Honoré.

Fondé en 1780 par Jean-Baptiste Patriarche, le domaine Patriarche poursuit aujourd'hui son héritage de négociant éleveur pour contribuer au rayonnement du terroir Bourguignon. Ce vin effervescent est produit en méthode traditionnelle avec un élevage de 15 à 22 mois dans les caves voûtées du Couvent des Visitandines de Beaune.

Notes de dégustation : une jolie robe or pâle qui s'ouvre sur un nez fin, fruité et expressif aux arômes de fruits secs avec des notes de viennoiseries et d'agrumes. Les bulles sont fines. La finale en bouche est équilibrée et exprime des parfums frais et persistants.

Assemblage : Chardonnay 52%, Gamay : 17%, Aligoté : 3%

Prix : 12,60€

LA TARTE AU CITRON MERINGUÉE



Crédit photo : Camille Perrotte.

Pour déguster une tarte au citron meringuée, les cavistes Nicolas recommandent un vin blanc de Savoie, Altesse (2021), en AOP Roussette de Savoie, pour son côté vif et pour ses notes d'agrumes qui accompagneront le citron et casseront le gras de la crème.

Installé au coeur du village de Jongieux, le domaine Jacquin est un domaine familial transmis de père en fils depuis 6 générations. Aujourd'hui deux générations se côtoient, l'une, représentée par Patrice et Jean-François, transmet son expérience et son savoir-faire tandis que l'autre, représentée par Steven, apporte des idées nouvelles.

Le domaine Jacquin cultive des cépages autochtones (jacquère, altesse, mondeuse,...) dans le respect du terroir. L'exploitation est certifiée Haute Valeur Environnementale (HVE), un label qui vient récompenser le choix de pratiques respectueuses de l'environnement mises en place sur l'exploitation depuis de nombreuses années.

Notes de dégustation : la robe est jaune clair avec un reflet vert. Un nez franc et floral, sur des notes de jasmin et de fleurs blanches qui ouvre sur la pêche blanche et la poire. L'attaque en bouche est souple et équilibrée. L'allonge est franche sur les fruits à chair blanche. La finale est citronnée et persistante.

Assemblage : 100% Altesse.

Prix : 11,40€

LE PARIS-BREST À LA PISTACHE



Crédit photo : Camille Perrotte.



Les cavistes Nicolas suggèrent un vin de Beaujolais, le Saint-Amour (Domaine des Billards, 2021) à déguster assez frais, sur des notes de cerise, pour se marier avec la pistache de ce Paris-Brest revisité.

Installée entre la Roche de Solutré en Mâconnais et le Moulin à-Vent en Beaujolais, la Maison Jean Loron est l'un des plus anciens et plus grands propriétaires viticoles du sud de la Bourgogne. Ses origines sont vigneronnes et remontent à 1711.

Notes de dégustation : la robe est grenat intense, caractéristique de ce millésime. Un nez qui s'ouvre sur des arômes de fruits rouges mêlés à des notes épicées de chocolat. En bouche, l'attaque est ronde et souple, avec de beaux tannins persistants. La finale gourmande offre des notes agréables de myrtilles et de framboises.

Assemblage : 100% Gamay.

Prix : 16,20€

À propos de Nicolas

Tout commence en 1822 quand Louis Nicolas établit sa première boutique rue Sainte-Anne, à Paris. À l'époque où le vin se buvait sur place ou s'achetait en tonneau, Louis Nicolas a une idée qui va changer les habitudes des Français : vendre le vin en bouteille.

Depuis plus de 200 ans, Nicolas n'a cessé d'évoluer et de se réinventer. Alliant partenariats centenaires et nouvelles découvertes, les caves Nicolas proposent aujourd'hui l'offre la plus complète sur le marché, avec en moyenne plus de 800 références dont 289 incontournables par magasin comprenant vins, champagnes, spiritueux et bières artisanales.

Nicolas développe également depuis 30 ans ses propres collections, à l'instar des Petites Récoltes et de la CUB.Collection dont les assemblages sont réalisés par les œnologues de la Maison.

Présent aujourd'hui dans 11 pays et dans les DOM-TOM, avec 506 caves en France et plus de 50 à l'étranger, Nicolas représente 10 % de part de marché et demeure le caviste de référence. Les 765 cavistes de la Maison Nicolas prennent chaque jour soin de leurs clients (et de leurs vins).

Pour en savoir plus : www.nicolas.com



CONTACTS PRESSE :

Agence Omnicom PR Group

Ophélie Wachala

ophelie.wachala@omnicomprgroup.com – 06 18 83 59 63

Marielle Brisson

marielle.brisson@omnicomprgroup.com – 06 73 06 03 44

Nicolas

Riana Abraham

riana.abraham@nicolas.com – 06 60 31 80 19