

# LES AOC CÔTES D'Auvergne & SERGE VIEIRA



## RÉUNIS POUR UN DÎNER D'EXCEPTION AU LYCÉE HÔTELIER DE CHAMALIÈRES LE 9 NOVEMBRE 2018

Pour fêter la fin des vendanges, le Syndicat AOC Côtes d'Auvergne organise un **dîner d'exception le vendredi 9 novembre** au Lycée Hôtelier de Chamalières sous le haut patronage du **chef doublement étoilé, Serge Vieira**.

L'objectif de ce repas gastronomique dont la cuisine et le service seront assurés par les élèves du lycée hôtelier est de valoriser la richesse des vins auvergnats mais pas seulement comme l'explique Yvan Bernard, Président du Syndicat AOC Côtes d'Auvergne : « Depuis plusieurs années, nous cherchions à organiser un événement qui puisse allier la gastronomie, le savoir-faire des vignerons et la valorisation de nos produits tout en passant un moment convivial. Nous avons donc eu l'idée d'organiser un repas où vignerons et grand public puissent se retrouver à la même table et profiter d'un moment placé sous le signe de la découverte, de l'échange et de la détente.

Nous avons donc soumis l'idée à notre partenaire de longue date, le lycée hôtelier de Chamalières qui a été très enthousiaste à l'idée de mettre en place ce dîner qui permettra également de valoriser le savoir-faire de l'établissement ».

Et qui dit repas d'exception dit parrain d'exception !

Pour Yvan Bernard, le choix de Serge Vieira a été une évidence : « C'est en effet l'un des meilleurs chefs de la région. Il est par ailleurs connu pour être un formidable ambassadeur des produits du terroir auvergnat. Et, de surcroît, il apprécie particulièrement nos vins et n'hésite pas à les proposer à sa carte. Nous sommes ravis et fiers qu'il ait accepté notre invitation ! ».

Pour l'occasion, Frédéric Huret, chef des cuisines du lycée a imaginé un repas composé d'un apéritif, d'une entrée, d'un plat, de fromages et d'un dessert. Un menu qui fera assurément **la part belle à l'Auvergne et ses produits du terroir**, chère au chef doublement étoilé.

**Plus d'une vingtaine de vins** provenant de différents vignerons de l'appellation seront également servis en accompagnement de chaque plat. Le choix des cuvées a fait l'objet d'une concertation entre le Syndicat, Thomas Vivant, professeur de sommellerie du lycée hôtelier et Serge Vieira.

Pour les organisateurs, les **120 places** de ce repas, ouvert à tous sur réservation, devraient partir comme des petits pains. Et si le succès de ce coup d'essai est au rendez-vous, une 2<sup>e</sup> édition devrait voir le jour en 2019 !



### LES AOC CÔTES D'Auvergne en chiffres :

- Superficie totale du vignoble : 400 hectares dont 267 en AOC Côtes d'Auvergne
- 35 vignerons indépendants
- 62 viticulteurs apporteurs de raisins à Desprat Saint Verny
- 13 900 hl soit environ 1,85 millions de bouteilles dont : 9 000 hl de vin rouge, 1 800 hl de vin blanc, 3 000 hl en vin rosé
- Rendement moyen : 40 hl / ha
- 53 communes du Puy-de-Dôme, situées dans le Val d'Allier
- 5 dénominations : Madargue, Corent, Chateaugay, Chanturgue, Boudes

### INFORMATIONS PRATIQUES

**Dîner des Vendanges** : un apéritif dégustation de différents vins de l'appellation avec mises en bouche, entrée avec accords mets-vins, plat avec accords mets-vins, fromage et dessert avec accords mets-vins et café accompagné de mignardises

> Vendredi 9 novembre 2019 à partir de 19h.

> Lycée hôtelier de Chamalières / Voie Romaine / 63400 Chamalières.

**63 € par personne** (Attention, le nombre de places est limité).

**Réservation obligatoire** : Fédération Viticole du Puy-de-Dôme : 04 73 44 45 19 / fedeviti63@orange.fr





## ZOOM SUR SERGE VIEIRA

Né en 1977 à Clermont-Ferrand, Serge Vieira réalise son apprentissage dans l'établissement de Dominique Robert à Chamalières. Il remporte son premier concours à 20 ans, le « meilleur jeune cuisinier Auvergne-Québec » et rejoint ensuite le restaurant de Bernard Andrieux à Clermont-Ferrand, avant d'intégrer l'équipe du Château Marçay à Chinon, classé Relais & Châteaux où il deviendra Chef de Partie. Cette aventure en Touraine est marquée par sa rencontre avec Marie-Aude, qui deviendra sa femme.

Ensemble, ils rejoignent L'Espérance à St-Père-sous-Vézelay chez Marc Meneau, 3 étoiles Michelin. C'est une révélation : pendant 3 ans et demi, Serge Vieira découvre, observe, apprend. Tous 2 intègrent ensuite l'Auberge des Cimes chez Régis Marcon à St-Bonnet-le-Froid. Serge Vieira suit alors les conseils du Chef étoilé : il se qualifie pour le Bocuse d'Or, concours de cuisine le plus prestigieux du monde, puis prépare intensément la compétition pendant plusieurs mois. Régis Marcon le guide, une équipe de cuisiniers MOF l'entoure (Jacques Décoret, Éric Pras, Davy Tissot) : il remporte le Bocuse d'Or en 2005, à seulement 27 ans.

Vient pour le couple l'envie de réaliser son rêve et d'ouvrir son restaurant, un endroit qui lui ressemble. L'Auvergne, région natale de Serge et terre de gastronomie, apparaît comme une évidence. Le jeune cuisinier cherche, avec sa femme, un lieu unique et le trouve au château de Couffour, au cœur de la vallée de Chaudes-Aigues, dans le sud du Cantal.

En 2009, après deux ans de travaux, Serge Vieira et sa femme ouvrent le restaurant gastronomique et 3 chambres installées dans le château. En 2010, il reçoit une première étoile Michelin, puis une seconde en 2012.

Des récompenses bien méritées pour une cuisine particulièrement créative et spontanée qui invite à un perpétuel voyage des sens.

# 3 QUESTIONS À... SERGE VIEIRA !

Pour quelles raisons avez-vous accepté de devenir parrain de ce dîner ?

« Tout d'abord, étant natif de Clermont-Ferrand, je suis moi-même auvergnat et très attaché à la région. De plus, je défends personnellement les valeurs et les produits qui y sont rattachés, les produits locaux et labellisés, ce qui correspond parfaitement à l'idée de cet événement. Je pense qu'aujourd'hui il est important de mener un combat afin de retrouver des modes de productions et de consommation sains, en respectant l'environnement et en permettant à chacun de consommer des produits de bonne qualité. Pour finir, je suis prêt à représenter l'Auvergne et à soutenir toutes les personnes qui se battent chaque jour pour la préservation de notre territoire, et donc des labels comme celui de l'AOC Côtes d'Auvergne ». S.V.

Que pensez-vous des vins Côtes d'Auvergne ?

« L'Auvergne reste une terre d'opportunités en matière de vins et l'appellation doit en être la vitrine. En effet, je pense que beaucoup de bonnes choses ont été faites ces dernières années par les domaines institutionnels de la région mais également les nouveaux entrants. Les consommateurs regardent plus attentivement et plus respectueusement les vins des Côtes d'Auvergne et cela nous le voyons dans nos restaurants. Merci aux producteurs qui revendiquent dorénavant des valeurs fortes inscrites autour de la notion de terroir volcanique, la fraîcheur du climat et le juste équilibre des vins porté par la bonne maturité et de net progrès en termes de vinification. L'émergence des vins biologiques, biodynamiques et natures dans notre région est quelque chose à suivre attentivement également ». S.V.

Selon vous, quels sont les mets qui s'harmonisent le mieux avec les AOC Côtes d'Auvergne ?

« Nos vins restent joviaux et gourmands, nul intérêt de les marier avec une cuisine trop élitiste. Le livre de cuisine auvergnat et les produits de région restent à mon sens les meilleurs compagnons des crus issus des Côtes d'Auvergne. Les blancs sont délicieux à découvrir autour de la truite fario que je cuisine souvent au restaurant gastronomique mais également à la brasserie. Les chardonnays élevés sur bois sont intéressants à combiner autour des fromages auvergnats, essayez plutôt avec un Saint Nectaire fermier ! Les vins rouges sont fruités et délicats et accompagnent plus facilement de belles charcuteries de montagne, notre truffade et tous les moments un peu « canailles » que l'on aime partager ». S.V.

### Syndicat viticole AOC Côtes d'Auvergne

11 allée Pierre de Fermat - 63170 Aubière

Président : Yvan Bernard

06 84 11 49 88 / bernard\_corent@hotmail.com

Animatrice : Camille Buisnière

04 73 44 45 19 / fedeviti63@orange.fr

fedeviti-puydedome.com



AOC Côtes d'Auvergne



### CONTACT PRESSE :

Véronique Tixier - 06 43 11 59 12 - veronique.tixier@comrp.fr

Agence Qui Plus Est - 04 73 74 62 35

Anne-Cécile Runavot - 06 34 87 35 87 - anne-cecile.runavot@quiplus.com