



Edouard Borie

le marketing, recette du succès...

*Du 20 mars au 14 avril, le bistrot Chez Graff propose un accord met et vin, en associant son plat signature, « la bavette marinée à la soupe miso » avec le jeune et fringuant château Lilian Ladouys 2012 ! **Un mariage d'amour, de tanin et de bavette Chez***

Graff, 62, rue de Bellechasse 75007 !



Tel le phoenix, le château Lilian Ladouys renaît de ses cendres ! En 2008, Jacky Lorenzetti, fondateur et ex-proprétaire du groupe Foncia décide avec sa femme

Françoise, de se lancer dans une nouvelle aventure entrepreneuriale (une de plus) en mettant la main sur le château Lilian Ladouys, un cru bourgeois de Saint-Estèphe laissé jusque-là en quasi-végétation par ses anciens proprios. Effectivement, ces derniers n'ont jamais su imprimer une vision claire et précise de la stratégie à adopter pour pérenniser le domaine (comprenez par là « embrouilles entre le maître de chai et la direction »).

Pour éviter de faire la même erreur, Jacky et sa femme demandent à Vincent Bache-Gabrielsen de prendre la direction de l'exploitation. Branle-bas de combat, le domaine se métamorphose grâce à un vaste programme de remembrement parcellaire et la construction d'un nouveau cuvier semi-enterré. Et les résultats suivent, la belle endormie se réveille, le château Lilian Ladouys gagne la coupe des crus bourgeois parmi 174 crus de la région... Mais tout ça, c'est encore Vincent Bache-Gabrielsen qui vous en parlent le mieux dans la vidéo qui suit :

Et si on taillait la bavette ? A partir du moment où le couteau entre en contact avec la bavette, on sent immédiatement que le repas va être de ceux que l'on n'oublie pas ! La viande est tendre à souhait. Le fait qu'elle soit marinée dans le miso toute la nuit n'y est probablement pas pour rien. En bouche, elle est fondante, parfaitement grillée à l'extérieur, la bavette reste saignante à l'intérieur. La marinade au miso vient enrobée la viande et adoucir son côté carnassier, une petite merveille à associer avec les tanins patinés du Lilian Ladouys 2012 (8€ le verre). L'ensemble est vif, percutant et garde un côté rond, solaire et rassurant. Julien Gatineau, chef des cuisines Chez Graff, vous présente son plat signature en vidéo :

Vous avez jusqu'au 14 avril 2017 pour découvrir cet accord inédit chez Graff au 62 rue de Bellechasse 75007 Paris Tel: 01 45 51 33 42