

LES DÉJEUNERS ŒNOLOGIQUES DU HAMEAU ALBERT 1^{ER}

SAMEDI 11 ET DIMANCHE 12 OCTOBRE 2008

Nous avons le plaisir d'accueillir Olivier Poussier, meilleur sommelier de France 1990, meilleur sommelier international en vins et spiritueux de France 1990, meilleur sommelier du monde 2000 et chef sommelier de Lenôtre à Paris depuis 1988.

Olivier Poussier est avant tout un passionné de vins, épicurien doublé d'une connaissance encyclopédique sur tout ce qui touche le monde du vin. Ses talents en font un dégustateur hors pair. Modeste, il se dit au service du vin et des vignerons, son choix encore aujourd'hui s'éloigne volontairement des buveurs d'étiquettes pour faire découvrir des vignobles moins exposés et moins attendus. Maître dans le mariage des mets et des vins, Olivier Poussier est responsable de la sélection des vins pour les boutiques et restaurants de la maison Lenôtre, dont le prestigieux trois étoiles Michelin « Le Pré Catelan ». Il est consultant pour les enseignes du groupe

Accor et plus récemment sélectionne les vins servis sur Air France. Il est l'auteur de *Desserts et Vins* aux éditions Solar. Il déguste et écrit chaque mois pour *La Revue du Vin de France*



mais aussi pour son excellent site internet www.olivierpoussier.com.

Intervenant exceptionnel, programme exceptionnel, Olivier Poussier présentera chaque jour un vignoble différent : la Provence le 11 octobre, la Corse le 12 octobre. Il met ainsi l'accent sur deux vignobles aussi attachants que méconnus, loin de l'image de petits vins rosés frais que l'on sirote en vacances. Il vous fera découvrir les vins des grands terroirs méditerranéens, associés à table avec la cuisine de Pierre Maillet. Une occasion unique de profiter de ses

talents de conférencier, tandis que ses commentaires vous aideront à mieux comprendre notamment la dégustation des vins et les accords mets et vins.

PROGRAMME DU SAMEDI 11 OCTOBRE 2008 SUR LE THÈME DE LA PROVENCE

10h00 > Début de la dégustation

Olivier Poussier a choisi de présenter et commenter quelques grandes réussites des domaines suivants de la Provence : Domaine de Gavoty - Domaine de l'Eole - Domaine Révelette - Château d'Esclans - Domaine de la Bégude - Château Vignelaure et Domaine de Lauzières.

12h00 > Déjeuner avec accords mets et vins autour de la Provence à l'Albert 1^{er}

MENU :

Tarte fine tomates, olives et anchois, pesto à la Genovese

Civet de sanglier, gnocchi piémontais

Sélection de fromages de la Provence

Biscuit chocolat cœur coulant à la Chartreuse verte, glace Chartreuse

Vins servis :

Domaine Clos St Vincent

Domaine Richeaume

Château Simone

Liqueur V.E.P. des Pères Chartreux



Olivier Poussier
et Christian Martray

Nous vous remercions de vous joindre à nous dans le hall d'entrée de l'hôtel Albert 1^{er} quinze minutes avant le début de la dégustation autour d'un café.

L'inscription seule pour la dégustation du matin sans le déjeuner n'est hélas pas possible ; en revanche, il est possible de s'inscrire seulement pour le déjeuner, qui se terminera vers 15 heures.

Règlement d'arrhes à la réservation par chèque bancaire ou carte de crédit de 50 % du montant de la réservation.

LES DÉJEUNERS ŒNOLOGIQUES DU HAMEAU ALBERT 1^{ER}



Olivier Poussier aux côtés d'Antoine et Marie Arena

PROGRAMME DU DIMANCHE 12 OCTOBRE 2008 SUR LE THÈME DE LA CORSE

10h00 > Début de la dégustation

Olivier Poussier a choisi de présenter et commenter quelques grandes réussites des Domaines suivants de la Corse : Comte Abbatucci - Domaine Saporale - Clos Colombu Etienne Suzzoni - Antoine Arena - Bernard Renucci - Domaine de Tanella - Domaine Vacelli - Clos Nicrosi.

12h00 > Déjeuner avec accords mets et vins autour de la Corse à l'Albert 1^{er}

MENU :

Tartare de thon rouge, roquette et parmesan, bouillon de fenouil

*Poitrine de canette de ferme rôtie, la cuisse confite,
jus aux olives et panisses niçoises*

Sélection de fromages corses

Gelée d'oranges, sorbet citron, financier cuit minute aux agrumes

Vins servis :

*Domaine de Tanella
Domaine Annette Leccia
Clos Nicrosi
Domaine Antoine Arena*

Le prix de la dégustation du matin suivie du déjeuner gastronomique est de 105 € par personne.

Le déjeuner seul comprenant les vins, eaux minérales et café est au prix de 90 € par personne.

Rappel : les dégustations du matin débiteront exceptionnellement à 10h00.

Nous sommes à votre disposition pour tout renseignement complémentaire. Inscriptions par courrier, e-mail ou tél. au 04 50 53 05 09, en précisant si vous souhaitez la dégustation et le déjeuner ou le déjeuner seul.

N.B. Ces dégustations étant prévues pour un nombre limité de convives, en cas d'annulation dans un délai de moins de dix jours, nous ne pourrons rembourser les frais d'inscription. Aussi, les inscriptions se feront dans la limite des places disponibles. Nous nous réservons le droit d'annuler l'un ou l'autre des déjeuners-dégustations si un nombre minimum de participants n'était pas atteint. Merci pour votre compréhension.

DATES DE NOS PROCHAINS DEJEUNERS :

Les 6 et 7 décembre 2008

Les 12 et 13 janvier 2009

Nous vous tiendrons informés du programme de l'hiver fin octobre par e-mail.

LE HAMEAU ALBERT 1^{ER} - RESTAURANT ALBERT 1^{ER}
38, route du Bouchet - 74400 Chamonix Mont-Blanc
tél. 04 50 53 05 09 - fax 04 50 55 95 48
www.hameaualbert.fr - sommelier@hameaualbert.fr