



Dom Pérignon



## Le Bristol Paris et Dom Pérignon

Novembre 2023

Le Bristol Paris et la Maison Dom Pérignon offrent une **nouvelle expérience gastronomique** : un dîner orchestré par le Chef étoilé Eric Frechon et Vincent Chaperon, Chef de Cave Dom Pérignon, inspiré des millésimes Dom Pérignon pour un **menu accord mets-champagnes** dans le jardin du Palace.

Le plus exclusif des diners est né de la rencontre entre les deux hommes, aux talents complémentaires. Entre **Eric Frechon** et **Vincent Chaperon**, l'alchimie est évidente. Qui mieux que le Chef triplement étoilé du Bristol pour comprendre le Chef de cave de Dom Pérignon ? Deux maisons d'exception, deux savoir-faire uniques : l'équation parfaite.

C'est au cœur du jardin du Bristol que (jusqu'à) 6 initiés pourront prendre place dans un **écriin de miroirs**. Un « vaisseau » contemporain, spécialement imaginé pour ce moment unique. L'expérience permet aux convives grâce aux glaces sans tain de voir sans être vu et de profiter d'une scène privilégiée sur les cuisines.



Elle démarre dans un **bar privé**, où l'on y sert des **coupes de millésimés** d'exception, d'ordinaire proposés en bouteilles. Les deux Chefs parlent d'**équilibres parfaits** comme une royale de foie gras fumée, émulsion oseille qui vient révéler un Dom Pérignon Vintage 2013.

Les maitres ont pensé chaque détail. L'un a voulu une vaisselle dessinée comme une toile mettant en valeur chaque plat, le second des coupes soufflées pour développer les accords mets et champagne au cœur de l'expérience, un art de la table sur mesure.

La Maison Dom Pérignon porte une ambition créatrice, celle de la quête d'une harmonie du champagne avec le raffinement des mets associés. En effet, si Eric Frechon choisit de marier son **turbot sauvage** à des truffes blanches et un jus d'arrêtes caramélisées, Vincent Chaperon l'enveloppe quant à lui de notes de brioche et de miel d'une **cuvée d'exception Dom Pérignon Vintage 2004 Plénitude 2**. Les maestros installent un dialogue entre les nuances racées et réglissées d'un Dom Pérignon Vintage 2002 Plénitude 2 et la chaire fine d'une poularde en vessie et bonbons d'abats.

Le Dom Pérignon Rosé Vintage 2009 se déguste avec des quenelles de caviar et du corail d'oursin, cueillant des bouquets de saveurs. Le toucher soyeux d'un Dom Pérignon Vintage 2002 Plénitude 2 s'accorde avec une étonnante glace à la truffe noire. De l'amuse-bouche au dessert, on se promène entre les bulles.

Un dîner, éloge d'une rencontre entre les deux Chefs, de produits d'exception et d'un patrimoine gastronomique unique.

***Le Bristol Paris et Dom Pérignon du 27 novembre 2023 au 18 février 2024, apéritif et dîner exclusifs, accords mets et champagnes, de 2 à 6 personnes, 1200 euros/personne, uniquement sur réservation.***

***Le Bar éphémère Dom Pérignon, au cœur du jardin de l'hôtel, accessible à tous sur réservation, du mardi au samedi, dès 18h00 (selon disponibilité).***

Réservation sur le site internet du Bristol Paris :  
<https://www.oetkercollection.com/fr/hotels/le-bristol-paris/>

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

### **Le Bristol Paris**

112 rue du Faubourg St Honoré

75008 Paris

01 53 43 43 00

[restauration.lebristolparis@oetkercollection.com](mailto:restauration.lebristolparis@oetkercollection.com)



## Contacts Presse Le Bristol Paris

### Giulia Panossian

Directrice de la Communication

01 53 43 41 86

[giulia.panossian@oetkercollection.com](mailto:giulia.panossian@oetkercollection.com)

### Océane Franc

Chargée de Communication

01 53 43 44 11

[oceane.franc@oetkercollection.com](mailto:oceane.franc@oetkercollection.com)

## Contact Presse Dom Pérignon

### Diane de Follin

Responsable Relations Presse

06 13 41 59 51

[dfollin-ext@domperignon.com](mailto:dfollin-ext@domperignon.com)

## Contact Presse Oetker Collection

### Laetitia Guy-Debout

Senior Communications and Brand Manager

01 53 43 41 34

[laetitia.guydebout@oetkercollection.com](mailto:laetitia.guydebout@oetkercollection.com)

STAY TUNED

#MasterpieceHotels

[instagram.com/OetkerCollection](https://www.instagram.com/OetkerCollection)

[facebook.com/OetkerCollection](https://www.facebook.com/OetkerCollection)

[linkedin.com/OetkerCollection](https://www.linkedin.com/OetkerCollection)

OETKER COLLECTION

Masterpiece Hotels



L'APOGÉE  
COUCHEVEL



CHATEAU SAINT-MARTIN & SPA  
CÔTE D'AZUR - VENICE - FRENCH RIVIERA



JUMBY BAY ISLAND  
ANTIGUA - WEST INDIES



BRENNERS PARK-HOTEL & SPA  
BADEN-BADEN



EDEN ROCK  
ST BARTHS



THE LANESBOROUGH  
LONDON



THE WOODWARD  
GENEVA



HOTEL LA PALMA  
CAPI



LE BRISTOL  
PARIS



THE VINETA HOTEL  
PALM BEACH



HOTEL DU CAP-EDEN-ROC  
CAP D'ANTIBES



PALÁCIO TANGARÁ  
SÃO PAULO