

INFOSVIN... *et les chefs*

Le CHEF Guy Martin dévoile ses Bûches de Noël

Publié le 8 décembre 2022 par [infosvin](#)

Publié le 08/12/2022 par Chef de Rubrique Geneviève Guihard

Le CHEF Guy Martin dévoile ses Bûches de Noël en deux créations Pour ses deux illustres maisons Le Grand Véfour et Le Pasco

Le Grand Véfour, un joyau de l'art décoratif du 18ème siècle, niché en bordure du Palais Royal, rue de Beaujolais à Paris. Table gastronomique réputée, sous la signature du **Chef Guy Martin**, également propriétaire du lieu depuis 2011.

Deux créations gourmandes et savoureuses pour Noël prochain raviront les gourmets petits et grands. Elles magnifient le savoir-faire et l'excellence du Chef et saluent son immense créativité.

Deux créations qui restent toutefois dans une tradition ordonnée et rassurante.



Que boire avec ?

Le Chef sommelier du Grand Véfour **Romain Alzy** officie dans la Maison depuis 35 ans. Il propose un Champagne distingué d'une belle signature.

J'ai personnellement testé les bûches sucrées avec un Sancerre Blanc du **Domaine Roc de l'Abbaye** millésime 2021. Issu de la parcelle Clos Satur, *la quintessence du terroir Silex*, cette cuvée parcellaire toute en finesse, à la forte minéralité, donne une personnalité unique au vin élaboré par **Florian Mollet**, artisan-vigneron.

Geneviève Guihard/décembre 2022/laradiodugout.fr

Restaurant Le Grand Véfour Maison Guy Martin

17 rue de Beaujolais Paris 1

Tel : 01 42 96 56 27

www.grand-vefour.com

www.restaurantpasco.fr

Le Sancerre Roc de l'Abbaye

www.rocdelabbaye.com

