

## Les bûches 2022 de Guy Martin

DU 6 DÉCEMBRE 2022

 Tweeter

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](http://www.grand-vefour.com)

[www.restaurantpasco.fr](http://www.restaurantpasco.fr)

Le Sancerre Roc de l'Abbaye

[www.rocdelabbaye.com](http://www.rocdelabbaye.com)

