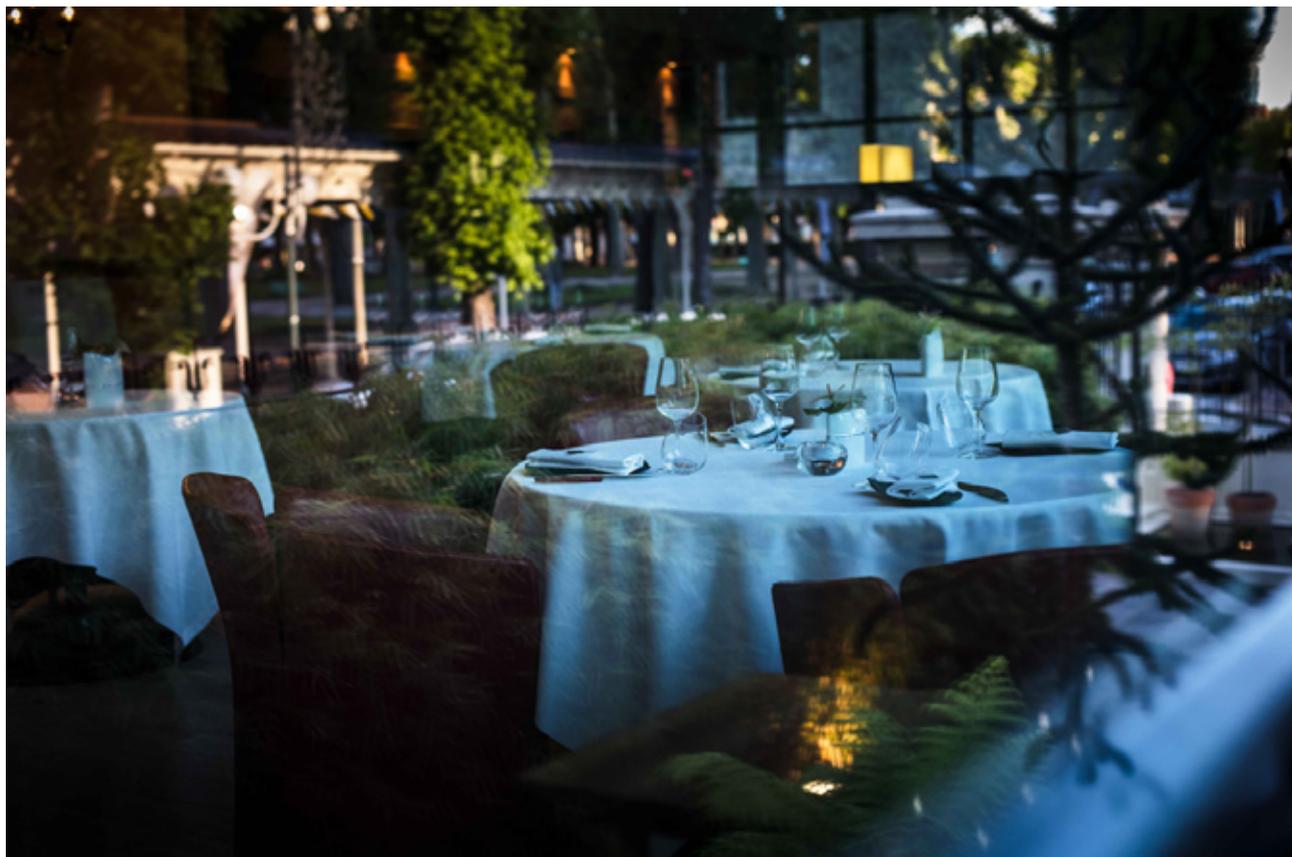


M a i s o n D e c o r e t

L'ÂME DE L'AUVERGNE
DES CONTRASTES NAIT L'ÉLÉGANCE

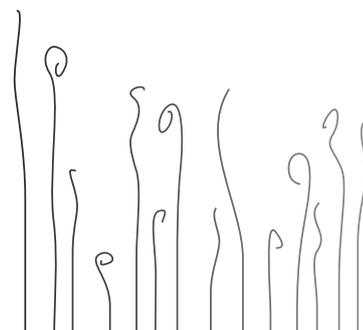


COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Juin 2017

UNIQUE DANS L'UNIVERS DE LA HAUTE CUISINE
UNE CARTE DES EAUX ET DES MARIAGES METS - VINS - EAUX EXCEPTIONNELS




MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE



CRÉATION D'UNE **CARTE DES EAUX D'AUVERGNE** AUX SOURCES DE L'IDENTITÉ RÉGIONALE

Avec ses 109 sources, l'Auvergne est la région la plus riche d'Europe en eaux minérales et médicinales. En son sein, Vichy est « La reine des villes d'eaux ».

Depuis leur installation, **Jacques et Martine Decoret** souhaitent développer un concept fort de restauration sur la thématique de l'eau, en allant beaucoup plus loin que les tables gastronomiques classiques. **En mars 2017, ils viennent de concrétiser une première étape avec la création d'une carte des eaux complètement régionale, dotée de 13 eaux pétillantes et 3 eaux plates.**

Ils ont fait le choix de ne plus proposer les eaux nationales et internationales habituelles. Et de ne pas opter non plus pour le système de filtrage d'eau FRESH, à la mode, mais dont les qualités gustatives sont relatives quand l'on vise l'excellence. Ils font le choix de se centrer sur le local, pour mettre en lumière l'identité de leur territoire, et de privilégier les circuits courts dans une démarche éco-responsable. Cette sélection est amenée à s'étoffer au fil des mois, en fonction de l'évolution des créations culinaires.

Parmi les incontournables, on notera bien sûr l'eau de **Châteldon** (la préférée de Louis XIV, particulièrement subtile), celle de **Vichy Célestins** (au caractère minéral marqué et riche en oligo-éléments), de **Vichy-Saint-Yorre** (dont l'énergie est idéale en fin de repas), de **Badoit** (reconnue pour son équilibre et ses vertus d'appétences), ou de **Volvic** (puissante et généreuse).

Mais au-delà des noms les plus connus, Jacques et Martine Decoret souhaitent faire découvrir à leur hôtes tout le potentiel gustatif, olfactif et tactile des eaux régionales, notamment **Parot** (monts du Forez), **Saint-Géron** (se frayant un chemin dans des granits millénaires), **Sainte Marguerite** (à peine effervescente avec un caractère iodé et salin issu de son origine volcanique), **Puits Saint-Georges** (délicieusement et subtilement pétillante), **Ardesy** (naturellement plus gazeuse), Laqueuille (pure et faiblement minéralisée), **Mont-Dore** (saveur douce et onctueuse), **Rozana** (très riche en magnésium) ou **Saint-Alban** (véritable exhausteur de saveurs et facilitant la digestion).

La carte des eaux d'Auvergne, avec un descriptif de leurs spécificités gustatives et tactiles, est disponible sur simple demande.



UNIQUE DANS L'UNIVERS DE LA GASTRONOMIE DE SUBTILS ET SENSUELS MARIAGES METS - VINS - EAUX

Avec une carte des eaux remarquable, une superbe sélection de vins et une signature culinaire ciselée (étoilée au Guide Michelin, 4 toques et Gault & Millau d'Or 2017, 17/20 au Guide Champéard), il était logique que **Jacques et Martine Decoret créent des mariages mets - vins - eaux passionnants. Une approche unique au monde, qui ravit les hôtes et vaut le voyage.**

Le goût de l'eau, sa minéralité, sa salinité, son côté tactile influent sur la dégustation. Avec le chef sommelier Guillaume Husson (ancien des Crayères à Reims et du Crillon à Paris, en poste depuis 2008), Jacques et Martine Decoret révèlent pour chaque création culinaire une association vibrante avec un ou plusieurs vins, et une eau (plate ou gazeuse). « *Guillaume, le sommelier, devient diseur d'eau. Il raconte leur goût avec passion, comme on parlerait d'un vin* » (Fleur Tari - L'Hôtellerie Restauration 27 avril 2017). Ces mariages sont conçus en alternance soit en harmonie (une quête d'élégance et de pureté pour une réelle symbiose), soit en confrontation (dialogue plus « musclé » entre les éléments, à la façon d'un soliste face à l'orchestre dans un concerto).

L'eau, faisant partie de notre quotidien, acquiert ici à Vichy, en la Maison Decoret, une dimension insoupçonnée.

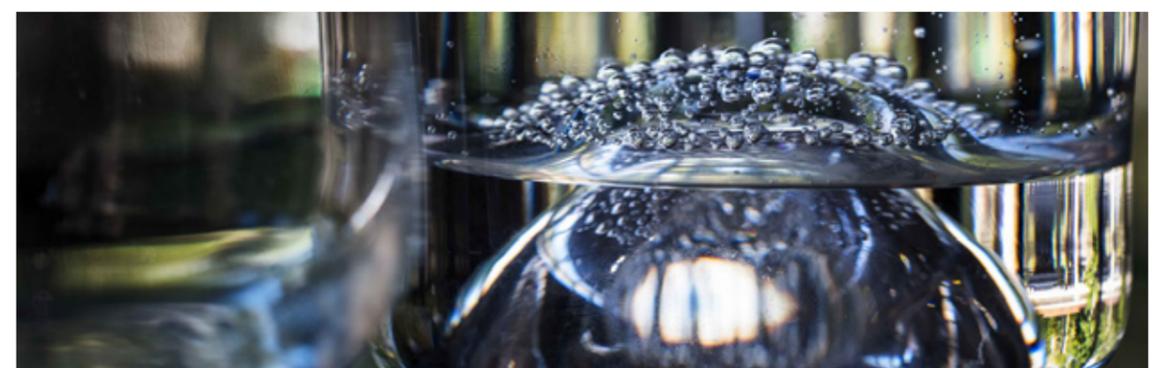
En 18 ans, Jacques et Martine Decoret ont sélectionné, avec l'aide de Guillaume Husson, plus de **650 références**, qui sont un **florilège des plus beaux terroirs de France** et des styles de vigneron les plus accomplis. Pour le bonheur des amateurs, nombre de cuvées confidentielles et de grandes étiquettes sont proposées dans de vieux millésimes à leur apogée, à des prix particulièrement équitables. La pertinence des accords mets - vins - eaux démultiplie le plaisir. Un véritable voyage culinaire et œnologique, qui met en lumière la sacralité et la sensorialité de l'eau.

L'Allier est naturellement à l'honneur non seulement sur la carte des eaux, mais aussi sur la carte des vins. **Saint-Pourçain, le vignoble voisin de Vichy, était historiquement le plus prestigieux de France avec celui de Beaune.** Dès le 13^{ème} siècle, ses vins étaient privilégiés par les rois de France (de Saint Louis à Louis XIV sans oublier Henri IV) mais aussi par les 9 Papes en Avignon. C'est le phylloxera, ravageant tout le vignoble à la fin du 19^{ème} siècle, puis les 2 guerres mondiales, qui compromirent le développement de l'un des terroirs les plus passionnants de France. Maison Decoret veille à dénicher les meilleurs vigneron régionaux, qui redonnent leur titre de noblesse à une terre jadis essentielle.

Dégustez le Saint-Pourçain « Classe N » 2002 en magnum du Domaine Nebout, aux accents presque Chablisiens. Son mariage avec l'huître grillée posée sur un chou kale (ancienne variété de chou sauvage), et l'eau volcanique Parot, est une pure merveille.



Sur l'idée d'une soupe aux choux, l'huître d'Isigny grillée.



INFORMATIONS PRATIQUES ET TARIFS

SITUATION

Au cœur du centre historique de Vichy (26 500 habitants avec une agglomération de 70 000 habitants), face au Parc des Sources. À 150 km de Lyon. Aéroport international de Clermont-Ferrand / Aulnat à 50 minutes. Aéroport Vichy - Charmeil à 10 minutes.

HÔTEL**** RELAIS & CHÂTEAUX

5 chambres personnalisées de grand confort et fonctionnelles, associant mobilier Second Empire et décoration et technologies actuelles. Nuit à partir de 170 € pour 2 personnes. Petit déjeuner à 23 € servi au salon ou en chambre (souvent en terrasse si les conditions climatiques le permettent).

CUISINE

Jacques Decoret associe les meilleurs produits d'Auvergne aux mets les plus raffinés du luxe gastronomique français. Respectant par la-même l'identité de Vichy, un îlot d'élégance au cœur des monts et bocages d'Auvergne.

RESTAURANT GASTRONOMIQUE (seul étoilé au Guide Michelin de l'Allier, 17/20 et 4 Toques au Gault & Millau, 17/20 au Guide Champéard).

Une salle d'une capacité d'une trentaine couverts, un salon permettant d'accueillir une quinzaine d'hôtes de façon privative. Soit au maximum 45 couverts.

CAVE À VINS ET EAUX

650 références de vins, dont 50 au verre. Les menus sont proposés avec des formules mets - vins - eaux d'un intérêt exceptionnel. Carte inédite d'une quinzaine d'eaux d'Auvergne.

COURS DE CUISINE

Cours de cuisine un lundi par mois sous différents thèmes (chocolat le 10 avril, homard le 8 mai, produits locaux le 12 juin, « sportif diététique » le 10 juillet, champignons le 23 octobre, foie gras le 6 novembre, menu de fête les 28 novembre et 11 décembre, en fonction des produits de saison). Tarif : 90 € pour 4 heures de démonstration ; 170 € avec repas et boissons inclus.

ÉQUIPE

Une vingtaine de personnes dont 3 à l'hôtel et 17 au restaurant (9 en cuisine, 8 en salle).

CLIENTÈLE

75% française, 25 % venant de l'étranger des 5 Continents (Suisse, Belgique, Italie, Espagne, Hollande, Etats-Unis, Japon, Australie...).

DATES D'OUVERTURE

Maison Decoret est ouverte tous les jours midi et soir, sauf mardi et mercredi. Fermeture le 1^{er} mai, du 16 août au 9 septembre, et la veille et le jour de Noël.



Menu « SOURCES » une première ouverture sur l'univers de la Maison Decoret. Proposé à 42 € le midi lundi, jeudi et vendredi. 58 € avec ½ bouteille d'eau, un verre de vin et café.

Menu « SUCRE D'ORGE » pour les enfants : 25 € (plat et dessert) ou 40 € (entrée, plat et dessert).

Menu « MONTSET BOCAGE » : invitation à découvrir les terroirs d'Auvergne, de la Montagne Bourbonnaise aux volcans d'Auvergne, en passant par la forêt de Tronçais et les bocages de la Limagne.

Succession d'amuse-bouches froids, tièdes et chauds, entrée, poisson ou viande, fromages, pré-dessert, dessert, mignardises : 75 €

Avec viande et poissons : 92 €

Si vous le désirez, nos sommeliers vous proposeront un accord mets / vins / eaux / café ou thé suivant vos goûts et leur inspiration. De 120 € à 190 € tout compris, selon le nombre de plats, le niveau et la rareté des vins.

Menu « VOYAGE » (à partager par l'ensemble de la table) : 122 €. De 155 à 190 € avec les vins, les eaux, café ou thé. Jacques Decoret vous invite à un véritable voyage culinaire et œnologique, entre savoir-faire technique et émotion. Une immersion mémorable dans l'univers du Chef, à la découverte des eaux et des plus beaux sites naturels d'Auvergne et de ses meilleurs produits. Associés à des mets emblématiques du luxe gastronomique français.





MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Maison Decoret
Hôtel****

Restaurant étoilé Michelin - 4 toques Gault & Millau
15 rue du Parc - 03200 Vichy

tél. +33 (0)4 70 97 65 06 - Fax +33 (0)4 70 97 80 11
contact@maisondecoret.com - maisondecoret.com

Contact presse : Yves Bontoux - Tél.: +33 6 07 57 59 13 - ybontoux@orange.fr
Crédit photos : Matthieu Cellard