

Un château grand cru

Prélude à la réouverture du restaurant du château de Tannois, Philippe Duperry propose, avec modération, une cave aux amateurs de vins.

« C'est la première phase de la réouverture du château de Tannois comme haut-lieu de la restauration. » Patron du holding A. Tribu, dont la filiale événementielle a inauguré hier en début de soirée « Les caves du château », un bar à vin qui fait commerce de bonnes bouteilles et propose dégustations et initiations à l'œnologie, Didier Rambeaux ne souhaitait surtout pas dissocier l'inauguration de la cave de la réouverture, le 14 février, du restaurant du château.

Mission complémentaire

D'autant que pour tenir cette cave, Didier Rambeaux s'est assuré le concours de Philippe Duperry, un œnologue formé à l'école d'Alain Siegel, premier échanton de France qui conjugue connaissance des vins et amour de la gastronomie. Créateur et propriétaire d'une cave à Argenteuil, ce bon vivant a intégré avec joie l'équipe de Didier Rambeaux et de Pascal Troisi pour assumer à la fois les fonctions de caviste et de sommelier au restaurant du château. « Un travail complémentaire » se réjouit,



Dans le repaire de Philippe Duperry, sommelier-caviste passionné de gastronomie.

Photo Fabrice JUNG

Philippe Duperry qui guidera les clients afin de les aider à accompagner les plats servis sur table par les vins les mieux adaptés. En atten-

dant le 14 février, les caves XVII^e rénovées du château se contenteront d'accueillir en fin de semaine les amoureux de bons vins pour des

dégustations (avec modération) et une vente de vins. « On trouvera chez nous une gamme de vins à tous prix : de 4 € à 400 € la bouteille »,

insiste Didier Rambeaux, qui a fait rentrer des grands crus bordelais (Yquem, Mouton Rothschild), de somptueux Bourgogne, des vins de pays, de nombreux Champagne et une cave d'alcools, whisky, vieux Armagnacs et Cognacs à faire pâllir les amateurs.

Des soirées œnologues

Dans les prochaines semaines, Philippe Duperry s'attachera à enrichir ses caves de cépages étrangers, espagnols, australiens, californiens, sud africains et chiliens, afin de diversifier l'offre.

Il proposera également des soirées de découvertes œnologues à des passionnés de petits et grands crus. Bref, une évidente volonté de faire partager son métier et sa passion.

En attendant, il a prévu d'accompagner chacun des vins répertoriés dans les caves d'une notice expliquant son histoire et conseillant un accompagnement gastronomique.

Jean-Claude MIDON