

L'ATELIER DU RHUM CHANTAL COMTE

« Rhums, Whiskies et poissons fumés »

Samedi 16 mai 2015 de 10h à 12h30

à la Maison de L'étang, 203 chemin de la Tuilerie, 30900 Nîmes

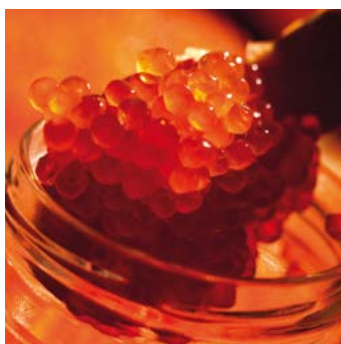


Propriétaire du Château de la Tuilerie et de l'Atelier du Rhum, **Chantal Comte** a lancé en janvier 2015 un cycle d'ateliers « Workshop » mensuels autour des alliances du Rhum et du Whisky, destinés aux débutants ou aux amateurs éclairés qui souhaitent enrichir leurs connaissances tout en dégustant et en s'amusant.

Après le succès des trois premiers Workshops « **Rhums et cacao** », « **Truffes, Rhums et Whiskies** » et « **Fromages, Rhums et Whiskies** », le prochain atelier aura lieu le 16 mai prochain sur une thématique audacieuse : « **Rhums, Whiskies et poissons fumés** ». Il sera animé par Chantal Comte et Jean-Pierre Diot, ambassadeur de la maison Kaviari.

Située au cœur de Paris, **Kaviari** est une maison de référence dans le monde de la haute gastronomie. Après avoir acquis sa notoriété dans le caviar sauvage iranien, la maison familiale s'appuie sur ses 40 ans de métier pour proposer les plus beaux caviars d'élevage. Grâce à son savoir-faire d'excellence, elle fournit aujourd'hui les plus grands chefs et tables étoilées partout dans le monde.

Kaviari, c'est également une vaste gamme de produits de la mer, d'une qualité et d'une fraîcheur remarquables, qui font les délices des connaisseurs. Saumons fumés dans la tradition des maîtres fumeurs, corail d'oursin, poutargue Trikalinos... la maison se distingue par sa sélection unique, où les grands classiques côtoient des mets rares, comme la chair de tourteau, le spanner crabe ou encore la sériole.



Au cours de cette séance conçue comme un parcours sensoriel, Chantal Comte fera découvrir aux gastronomes des crus exceptionnels de Rhums et de Whiskies, associés à des poissons fumés soigneusement sélectionnés.



LES RHUMS

Côtés rhums, le **Fighting Spirit Blue** (Médaille d'Or au Concours Mondial des Rhums de Madrid 2014) possède au nez des arômes de canne fraîche, douce et voluptueuse. En bouche, c'est une explosion joyeuse de canne à sucre et de miel de Campêche avec une pointe iodée. Ses arômes de fraîcheur vont apporter de la vivacité et de la légèreté aux notes marines des produits de la mer.



Symbole de l'hospitalité martiniquaise, **L'Arbre du Voyageur Réserve 2001** (Rhum Extra Vieux AOP Martinique) est un rhum d'une grande complexité. Le nez dévoile d'inimitables effluves créoles. **En bouche, les notes florales, épicées et vanillées vont apporter de la douceur aux saveurs iodées des crabes, œufs de saumon sauvage et autres produits de la mer, en offrant une alliance « terre-mer » très intéressante.**

LES WHISKIES

Pour les whiskies, Chantal Comte a choisi un **Talisker Single Malt** (Ile de Skye) de la gamme des whiskies Douglas Laing pour ses **notes salines et fraîches, aux accents de caramel au beurre salé, s'alliant parfaitement aux poissons fumés.**

Et pour une alliance plus tourbée, plus fumée, plus terroir, c'est l'**Islay Cask, Single Malt Scotch Whisky** de A.D. Rattrayltd, selected by S.W Morrison qui sera dégusté. **Ce whisky possède aussi des arômes de citron qui vont magnifier certains poissons fumés comme le saumon.**



Planning des prochains ateliers

« **Cigares et Rhums, une grande alliance de terroirs** » en collaboration avec Maya Selva, créatrice de la marque de cigares Flor de Selva, le Samedi 13 juin 2015 ;

« **Mojitos, Caïpirinha et Ti punch, opération cocktails** » le Samedi 4 juillet 2015 ;

Informations pratiques

L'ATELIER DU RHUM CHANTAL COMTE RHUM , WHISKY, ETC...

Domaine du Château de la Tuilerie

Boutique située au 571, chemin de la Tuilerie
Bâtiment SICAM - 30900 Nîmes

Heures d'ouverture : du lundi au vendredi, sur rendez-vous.
Permanence assurée toute la semaine de 10h à 12h30 et
de 14h à 17h du lundi au vendredi.

L'Atelier-dégustation (workshop) se déroule à la Maison de l'Étang

203 chemin de la Tuilerie, 30900 Nîmes
un samedi par mois de 10h à 12h30.

Inscription par téléphone

Standard : +33 (0)4.66.70.10.55
Ligne directe : +33(0)4.66.70.11.23
Mobile : +33 (0)6.03.91.85.90
Email : rhum@chantalcomte.com

Tarif : 50 €/personne à l'ordre de SCEAM.

Informations sur la page Facebook des « Rhums Chantal Comte »
<https://www.facebook.com/rhumchantalcomte>
et sur le site www.chantalcomte.com

