

## L'ATELIER DU RHUM CHANTAL COMTE

Workshop « Rhum, Whisky, fromage, une alliance insolite »

Samedi 25 avril 2015 à Nîmes



Passionnée de Rhums et de Whiskies qu'elle fait découvrir depuis longtemps, Chantal Comte adore sortir des sentiers battus, des alliances classiques qui finissent par être ennuyeuses et des diktats de la mode qui sévissent aussi en cuisine.

**En créant ses « workshops mensuels », elle vous invite à réfléchir, à oser des accords inhabituels et à faire des expériences qui bousculent nos habitudes et nos certitudes.**

Elle s'est souvenue que le journaliste Henri Elwing, reporter-photographe pour ELLE qui créa, pour ce magazine, la première rubrique vinicole de la presse française, préconisait l'alliance de certains fromages avec des alcools plutôt que vins.

Selon lui, « le côté décapant d'une grande eau de vie neutralise le gras du fromage ». Il en avait fait l'expérience avec le chef Bernard Loiseau, sur un épaisse gras comme un Rubens et un Marc de Meursault, tout en élégance. Il déplorait aussi que l'imagerie populaire associe le camembert et le vin rouge alors que ce dernier prend des goûts savonneux sur ce fromage. Enfin, il avait fait une étonnante découverte gustative, avec un distillateur de Calvados, en associant cette belle eau de vie de pommes à un camembert fait à cœur.



**Inspiré par Henri Elwing qu'elle associe à ce projet d'atelier, Chantal Comte vous invite à expérimenter des alliances audacieuses « Rhum, Whisky et Fromage »**

**SAMEDI 25 AVRIL 2015**

**De 10h00 à 12h30**

**à l'Atelier du Rhum**

**Bâtiment Sicam**

**571, chemin de la Tuilerie**

**30 900 NIMES**

**Inscrivez-vous vite entre amis à ce voyage initiatique en téléphonant au : 04 66 70 10 55.**



Vincent VERGNE  
Maître Fromager Affineur  
Ambassadeur du Pays du Comté  
Cercle des Fromagers Affineurs

Pour la partie « fromages », Chantal Comte s'adressera au grand fromager Vincent Vergne, finaliste du Meilleur Ouvrier de France (M.O.F) 2015, maître affineur de père en fils installé à Nîmes. Enthousiasmé par le défi, il proposera une sélection de ses meilleurs fromages pour accompagner Rhums et Whiskies en dégustation.

Comme à chaque session, les participants du workshop détermineront ce qui est, pour eux, le meilleur accord, l'harmonie parfaite. Car nos ateliers sont un grand moment de plaisir et de partage où chacun peut s'exprimer. Ils sont aussi un moyen d'apprendre et de découvrir tout en s'amusant dans le cadre poétique de la Maison de l'étang.

Pour vous mettre l'eau ou plutôt, le rhum à la bouche, voici les prochains thèmes abordés :  
« **Rhum , Whisky et poissons fumés** », le souffle du Grand Nord dans vos verres et assiettes : le 16 Mai prochain, « **Cigares et Rhums, une grande alliance de terroirs** » : le 20 juin prochain , « **rhum et Whisky, les complices de nos Cocktails** » : le 4 Juillet prochain, « **Rhums, whiskies et musique** » : un concert à déguster, pour célébrer l'été, le 8 août prochain , « **rhum et whisky, inspirations des poètes** » : avec deux grands acteurs en septembre, etc...

## Informations pratiques

### L'ATELIER DU RHUM CHANTAL COMTE

Domaine du Château de la Tuilerie

### RHUM, WHISKY, ETC...

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.

### Atelier-dégustation (workshop)

Un samedi par mois de 10h à 12h30  
sur 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  
[rhum@chantalcomte.com](mailto: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](http://www.chantalcomte.com)

