

MAISON LASCOMBES

FONDÉE EN 2006

COMMUNIQUÉ DE PRESSE • JEUDI 20 FÉVRIER 2020

LES PRIMEURS ÉTOILÉS - 3^{ÈME} ÉDITION

Semaine étoilée à La Terrasse Rouge* !

Du lundi 30 mars au jeudi 2 avril 2020

La présentation du millésime 2019 du Château

La Dominique* sera une nouvelle fois l'occasion pour
Maison Lascombes d'organiser LES PRIMEURS ÉTOILÉS
en partenariat avec la propriété et Clés de Châteaux*.

BB

Parallèlement à l'ambiance studieuse et feutrée des dégustations, nous créons pour le déjeuner un moment de fête et de partage autour des grands vins bordelais et de la belle cuisine française. 99

Nicolas Lascombes

CHAQUE JOUR, UN CHEF ÉTOILÉ

Chaque jour, un Chef étoilé propose le **plat signature** du déjeuner. Le Chef de La Terrasse Rouge, **Rémy Joly et ses équipes** se chargent d'en accompagner la réalisation et d'harmoniser une entrée et un dessert à base de produits locaux de saison.

C'est donc à table que professionnels du vin, presse nationale et internationale et acheteurs du monde entier pourront "refaire le millésime" et philosopher sur le plaisir et les émotions **du bien boire et du bien manger**.

Ces déjeuners avec vue sur vignes sont bien évidemment **ouverts au Grand Public amateur** de Grands Crus et de bonne chair qui pourront partager ces moments uniques à **65 euros le menu**.

LUNDI | Christopher Coutanceau

3 macarons Michelin.

Pur rochelais, à la tête du restaurant éponyme, Christopher Coutanceau allie une cuisine de tradition et d'innovation tournée vers l'Océan.



MARDI | Michel Sarran - 2 macarons Michelin

Installé à Toulouse dans son restaurant éponyme, Michel Sarran excelle à mêler ses origines gersoises et son goût pour la Méditerranée.



MERCREDI | Tanguy Laval - 1 macaron Michelin

Bordelais d'adoption, dans son restaurant Garopapilles, Tanguy Laval part souvent d'un vin pour penser une cuisine inspirée par les beaux produits locaux de saison.



JEUDI | David Ibarboure - 1 macaron Michelin

C'est en famille et auprès des plus grands que David Ibarboure a fait ses classes avant de reprendre le Briketenia à Guéthary, où en famille, il sublime au naturel les produits et les saveurs basques.



CONTACT PRESSE

Stessy Faber / Maison Lascombes / 06 87 49 44 40 / stessy@maisonlascombes.fr



ZOOM PRATIQUE

Les Primeurs Étoilés
du 30 mars au 2 avril 2020

Déjeuner en présence
du Chef étoilé de 12h à 16h,
Dîner de 19h à 23h

Menu déjeuner étoilé à **65 euros**
Réservation au 05 40 12 92 18
ou contact@laterrasserouge.com

La Terrasse Rouge | 1 La Dominique
33330 Saint-Émilion

#PrimeursÉtoilés

À PROPOS DES PARTENAIRES ORGANISATEURS

* LA TERRASSE ROUGE

Une architecture d'exception signée Jean Nouvel pour ce restaurant créé, développé et aujourd'hui **managé par le tandem Nicolas Lascombes et Stessy Faber** de Maison Lascombes. Situé au cœur du vignoble de Saint-Émilion, il est installé au-dessus des chais du Château La Dominique.

LA TERRASSE ROUGE
TABLE DU CHÂTEAU LA DOMINIQUE
SAINT-ÉMILION

* CHÂTEAU LA DOMINIQUE

Grand Cru Classé de Saint-Émilion, le Château La Dominique - d'une superficie de 29 hectares - est la **propriété de la famille Fayat** depuis 1969.

CHÂTEAU
LA DOMINIQUE
GRAND CRU CLASSE
SAINT-ÉMILION

* LES CLÉS DE CHÂTEAUX

Créé il y a dix ans par **Dany et Michel Rolland**, "Les Clés de Châteaux" est aujourd'hui un évènement primeurs incontournable. Il rassemble plus de deux cents vins de Bordeaux et d'ailleurs, conseillés et vinifiés par l'équipe de Michel Rolland.

LES CLÉS
DE CHÂTEAUX
GRAND CRU CLASSE
SAINT-ÉMILION

MAISON LASCOMBES

FONDÉE EN 2006

Bonnes tables et vrais moments !

8 RESTAURANTS

FAMILIA - LE 7 RESTAURANT - BRASSERIE BORDELAISE
LE PUY PAULIN - HÔTEL DE LA PLAGE - LA CHAPELLE
LE PETIT VESTIAIRE - LA TERRASSE ROUGE

www.laterrasserouge.com

@ terrasserouge

La terrasse Rouge

www.maisonlascombes.fr

@ maisonlascombes

Maison Lascombes