

LE COROT, UNE ÉTOILE MICHELIN

C'est ici, dans la belle lumière des étangs de Ville d'Avray que le peintre Camille Corot a aimé réaliser ses premières toiles. Bienvenue dans cet incroyable écrin de verdure et de nature préservée, à quinze minutes de Paris où s'est installé l'hôtel quatre étoiles les Étangs de Corot. Pour découvrir la table étoilée Le Corot, le **chef Rémi Chambard** propose une nouveauté : **La Table du sommelier**.

Nichée légèrement en retrait de la salle principale du restaurant Le Corot, *La Table du Sommelier* vous convie à une expérience unique, pensée pour les amateurs éclairés de gastronomie et de vins d'exception. Grands Crus classés, cuvées confidentielles, millésimes rares...

Dans l'intimité d'un espace confidentiel, à quelques pas de l'exceptionnelle cave à vins, on se laisse guider par le Chef sommelier pour un voyage sensoriel hors du commun. Chaque plat imaginé par le Chef Rémi Chambard met à l'honneur des produits nobles sublimés par des accords de prestige choisis avec précision et passion.



Expérience disponible sur réservation uniquement et selon disponibilité – Entre 2 et 5 personnes sur la table du sommelier - jusqu'à 8 personnes sur la table d'hôte – Tarification : 545 Euros par pers comprenant le menu en 8 étapes et l'accord mets & vins de prestige.

Adrien Rossi - chef sommelier



- **Son état d'esprit** : la volonté de faire voyager nos clients à travers les sens et les émotions. Transmettre la passion aux plus jeunes afin qu'ils puissent avoir les moyens de réaliser leurs rêves.
- **Son mantra** : *Uhm Mani Padme Uhm* - Mantra Bouddhiste - Tout passe par les émotions et la sensibilité humaine. Faire de chaque moment une expérience mémorable dans le temps. Les émotions sont ce qui nous lie tous en tant qu'humain et notre plus belle base commune.

- **Sa carrière** : Début de Carrière en Sommellerie du Star Casino Sydney (plus grand Casino d'Australie). Passage par la Famille Rothschild, Les Airelles, Les Roches Blanches à Cassis ainsi que le Mirazur, meilleur restaurant du monde à Menton.
- **Sa motivation à rejoindre l'hôtel** : relever le défi d'une deuxième étoile et d'une étoile verte à travers une cuisine d'émotion et de terroir.
- **Pourquoi la table du sommelier** : créer la table du Sommelier afin de faire voyager les clients dans le temps et leurs émotions / sensations. La mémoire du goût étant celle qui nous accompagne jusqu'au bout de notre voyage sur terre.



Rémi Chambard, une cuisine d'auteur et champêtre

Originaire de Charentes-Maritime, Rémi Chambard a vécu la cuisine comme une évidence depuis son plus jeune âge. En tant que petit-fils d'agriculteur, il est très rapidement initié à la valeur de la terre, aux arts culinaires et aux produits du terroir qui l'entourent.

Il a ensuite parfait son parcours dans différentes brigades, comme à l'Hôtel du Palais à Biarritz aux côtés de Jean-Marie Gauthier puis avec un autre chef étoilé, Nicolas Masse à la Grand'Vigne dans le Bordelais. C'est en 2012 qu'il rejoint l'équipe des Étangs de Corot où il gagne sa première étoile Michelin en 2014.

Comme partout où il a exercé ses talents, Rémi se passionne pour sa région d'adoption et ses produits : sensible à la beauté des alentours, les compositions trouvent toujours une résonance avec l'environnement direct du restaurant.

Comme en écho avec les étangs, les poissons d'eau douce ou le canard trouvent par exemple une place de choix à la carte du Corot. Les créations de Rémi s'inspirent de balades à travers la région francilienne, véritable écho d'une cuisine « champêtre ».

On y vient dans un cadre rêvé, et côtoyer le luxe discret, déguster des déjeuners au bord de l'eau, goûter à la magie et à la poésie de ce havre de paix.

Quarante-deux chambres marquées d'histoire et d'art, à la décoration unique ; un spa bénéficiant d'un environnement exceptionnel, deux restaurants dont un étoilé, le tout labellisé Relais & Châteaux, bon séjour aux Étangs de Corot !

Les Étangs de Corot
55 rue de Versailles 92410 Ville-d'Avray
www.etangs-corot.com

Contacts Presse :
Laetitia Vignau : laetitia@euxdanslapresse.com 06 78 56 99 53
Emilie Stofft : emiliestofft@emilie-press.fr 06 63 57 04 56