



Le Plaza Athénée dévoile en exclusivité sa nouvelle Cave

L'Hôtel Plaza Athénée situé sur la prestigieuse avenue Montaigne, haut lieu de la mode, des spectacles et des affaires, ouvre les portes de sa Cave et révèle ses trésors à quelques privilégiés : 1700 références, plus de 35 000 bouteilles et flacons provenant directement des propriétés et châteaux les plus prestigieux...

Cette cave exceptionnelle a été entièrement conçue et réaménagée par Gérard Margeon, le chef sommelier du Plaza Athénée, en collaboration avec les décoratrices Dominique Azzi et Marie-Hélène Deveaud, pour en faire un lieu unique.

Désormais, les grands amoureux du vin pourront explorer la Cave du Plaza Athénée guidés par Gérard Margeon, ou l'un de ses sommeliers, et percer les secrets de ce lieu qui existe depuis 1911.

Ces initiés seront invités à franchir la petite porte dérobée, dissimulée dans la Galerie Colbert, menant directement à la Cave.

La visite débute dans l'anti-chambre, le « caveau à champagne ». De là, on peut apercevoir à travers les barreaux d'une cellule, la fameuse cave à eaux de vie, inspirée de celle du restaurant Le Louis XV-Alain Ducasse à Monaco.

Comme lors des visites dans les grands domaines, les allées de la cave sont jalonnées par des bougies posées à même le sol. Un savant jeu d'ombre et de lumière met en valeur les courbes des bouteilles et les perspectives... Une cave authentique et vivante, un véritable parcours initiatique sur la route des vins de France, où le visiteur peut ainsi au gré de ses déambulations ou de ses envies, découvrir les grandes cuvées de chaque région française.

Quand en 2000, Gérard Margeon rejoint le Plaza Athénée avec le chef Alain Ducasse, il décide d'exprimer au travers de sa sélection de vins toute la quintessence des vignobles de France.

Parmi ses joyaux, on trouve les plus grands domaines et appellations tels: Cheval Blanc, Latour, Margaux, une des plus complètes collections de Montrachet et une autre fabuleuse de Pétrus conservée dans la « salle du coffre ».

Certains de ces flacons ne seront proposés qu'aux visiteurs de la cave, qui contient d'impressionnantes « verticales » (sur trois ou quatre décennies).

La dégustation se fait autour d'une table en zinc originale. Les vins sont servis dans les verres gravés du blason de la cave et accompagnés de finger food. Ces visites seront un grand moment de plaisir, partagé et convivial, dans ce lieu jusqu'à présent réservé aux professionnels et dans lequel les amateurs éclairés comme les néophytes pourront découvrir de grands vins.

Le droit d'entrée est de 500€ pour un atelier de dégustation. Ensuite, la Cave propose 3 formules, pour des groupes de 6 à 12 personnes (Nous consulter pour moins de 6 personnes):

Formule **Découverte** à 150€ /personne : dégustation de 6 vins

Formule **Connaisseur** à 250€ / personne : dégustation de 8 vins

Formule **Ambassade** à 500€ / personne : dégustation de 10 vins

- Réservation : 01 53 67 65 67-

Certaines bouteilles sélectionnées seront disponibles pour la vente à emporter.

« Projet crée par Dominique Azzi et Marie-Hélène Deveaud pour ADA »

A propos de Gérard Margeon...

Né dans les Hospices de Beaune, en 1961 (un millésime d'exception) en plein cœur de la Bourgogne, Gérard Margeon a été amené à découvrir très vite les vins de sa région. Après des années d'apprentissage et de perfectionnement, il rejoint en 1993 Alain Ducasse et le suivra par la suite au Plaza Athénée comme chef sommelier.

Il supervise également les cartes des vins des différents établissements du Groupe Alain Ducasse.

Gérard Margeon gère quelques 5000 références à ce jour, preuve de son incontestable maîtrise de ce métier. La profession de sommelier est un véritable art du savoir-vivre et du savoir-faire qu'il s'efforce, chaque jour, de transmettre à son équipe.

L'Hôtel Plaza Athénée, situé sur la prestigieuse avenue Montaigne, est un hôtel du Groupe Dorchester. Entièrement redécoré, il célèbre à la fois la tradition et la modernité. Le Chef Alain Ducasse supervise l'ensemble de la restauration du Plaza Athénée et y a également installé son restaurant parisien. Le Bar du Plaza Athénée est le rendez-vous chic et tendance de la capitale.

Hôtel Plaza Athénée

Direction de la Communication

Isabelle Maurin et Laetitia Emile Zola-Place
Tél. : 01 53 67 66 07 - Fax : 01 53 67 65 05

imaurin@plaza-athenee-paris.com

lemilezola@plaza-athenee-paris.com

Groupe Alain Ducasse

Service de Presse

Sarah Mompeurt et Marine Cossard
Tél. : 01 53 67 65 62

s.mompeurt@alain-ducasse.com