

***Sourire de Reims Rosé Été***

**Quotidien - Juin 2012**

**91 991 exemplaires**

**314 000 lecteurs**



**Un beau flacon pour le Sourire de Reims 2002 d'Henri Abelé, élaboré à base de pinot noir des Riceys. Après macération des raisins (36 à 72 h), cette cuvée repose ensuite pendant près de 10 ans dans les caves de craie afin de développer sa large palette gustative : des arômes de fruits rouges, des notes plus épicées de réglisse et de girofle. 92 € chez les cavistes ou sur [www.mondovino.com](http://www.mondovino.com)**

**LALSACE** **savourer** 24

**Fête pétillante**

**Rencontrer Claudy et Stéphane à Epinal**

**Aux Ducs de Lorraine, deux maîtres cuisiniers de France subliment notre cuisine.**

Une belle dameuse bourgeoise. Aux usages, un hôtel garni d'un air charmant élégant et délicatement suranné, au rez-de-chaussée, un restaurant dédié. Les Ducs de Lorraine, c'est un moment dans la capitale lorraine. Claudy Orléan a décroché le 1<sup>er</sup> prix de la cuisine au concours de la cuisine à Epinal. Stéphane Ringer a décroché le 2<sup>e</sup> prix. Ils ont travaillé pendant 10 ans dans le restaurant de la dameuse bourgeoise. Une belle dameuse bourgeoise. Aux usages, un hôtel garni d'un air charmant élégant et délicatement suranné, au rez-de-chaussée, un restaurant dédié. Les Ducs de Lorraine, c'est un moment dans la capitale lorraine. Claudy Orléan a décroché le 1<sup>er</sup> prix de la cuisine au concours de la cuisine à Epinal. Stéphane Ringer a décroché le 2<sup>e</sup> prix. Ils ont travaillé pendant 10 ans dans le restaurant de la dameuse bourgeoise.

Une bouteille callée comme un diamant pour un champagne aux arômes subtils de fruits de bois et de notes sauvages, une finale fraîche d'une belle longueur. 51 €.

Le Grand Cru Champagne 2004 de Nicolas Feuillatte, aux arômes de miel, de fleurs, de fruits blancs et de notes d'agrumes. 38 € TTC.

Un beau flacon pour le Sourire de Reims 2002 d'Henri Abelé, élaboré à base de pinot noir des Riceys. Après macération des raisins (36 à 72 h), cette cuvée repose ensuite pendant près de 10 ans dans les caves de craie afin de développer sa large palette gustative : des arômes de fruits rouges, des notes plus épicées de réglisse et de girofle. 92 € chez les cavistes ou sur [www.mondovino.com](http://www.mondovino.com)

**U.L.**

**MY ALLER** Restaurant Les Ducs de Lorraine, 5 avenue de France, 54000 Epinal, tél. 03 83 20 50 00, fermé dimanche

**REUNION** Aubier de cuisine les lundi et mercredi, 104, Avenue de la République

**WELDER** au Monastère, 104 rue de la République, 54000 Epinal, tél. 03 83 20 50 00



**YVON MAU**  
 DEPUIS 1897  
 GROUPE FREIXENET