



Egnews.it

10 novembre 2012

Gli champagne Marguerite Guyot per festeggiare il primo compleanno di Wicuisine Seafood Restaurant

Sabato, 10 Novembre 2012 23:53



Mercoledì 14 novembre sarà una grande serata, un “crescendo di sapori e di emozioni”, un viaggio di aromi attraverso le varie culture del mondo, una cucina senza frontiere, che nasce dai nostri sogni, dalle nostre emozioni quotidiane, dagli stimoli dell’arte: è su questi principi che gli Champagne Marguerite Guyot, nati dalla creatività e dall’esperienza di Florence Guyot, hanno trovato un abbinamento ideale con la cucina di Wicky Pryan, patron di Wicuisine Seafood Restaurant. Per celebrare il primo compleanno del locale è nata un’unione eccezionale con gli Champagne Guyot, che saranno presentati direttamente da Florence Guyot.



segue Egnews.it

10 novembre 2012

La cucina di Wicky Pryan (nato e cresciuto a Sri Lanka, ma cresciuto in Giappone, esperto di medicina ayurvedica e laureato in criminologia, allievo del Maestro di Sushi Kan e cucina di Kyoto Kaneki e Vincent Keller) nasce da tre elementi base: Japanese Philosophy, French Style e Italian Influence, che si amalgama con delicatezza alla ricerca di nuove esperienze gastronomiche e sensoriali. In questo percorso, gli Champagne Guyot sono perfetti per accompagnare ed esaltare i piatti di questo menù: "Desir" - Carpaccio misto di pesce e il Polipo cotto secondo la tradizione giapponese, abbinato alla Cuvée "Desir" Marguerite Guyot: Blanc de Noirs di Pinot Meunier vinificato in purezza, con aromi fruttati di sorprendente finezza. "Séduction" - Sushi Milanese, con base di riso giallo allo zafferano, ricetta presentata in anteprima, in cui la cucina giapponese si fonde con la tradizione della città in cui Wicky è approdato, accompagnato dalla Cuvée "Séduction": Blanc de Blancs che regala le più soavi sensazioni di un grande Chardonnay. "Passion" - Sarago al vapore con consommé di olive taggiasche e pianogrillo, soia, salvia e spaghetti di zucchine servito con la Cuvée "Passion", ottenuta da Pinot Nero in purezza, che esprime potenza e calore ma anche raffinatezza e nobiltà. "Sogno in Rosa"- Gateau di cioccolato e lamponi degustato con il Brut Rosé Marguerite Guyot, il petalo rosa della margherita, che porta il nome di "Fleur de Flo"; frutto dell'assemblaggio in parti uguali (30%) di Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier con aggiunta di un 10% di Côteaux Champenois affinato in barrique, "Fleur de Flo" unisce eleganza e freschezza alla piacevolezza di tutti gli Champagne della Maison. Gli Champagne Marguerite Guyot nascono a Damery, nel cuore della Champagne, da un'idea di Florence Guyot, che da anni è tra le protagoniste sulla scena italiana delle bollicine francesi. Un'idea che ha radici nella sua famiglia: frutto di un armonico assemblaggio di cultura italiana e francese, Florence ha respirato fin dall'infanzia, a Lione, i profumi dell'antica cave di proprietà del suo trisnonno e si è ispirata al nome floreale della nonna, Marguerite, vissuta nell'epoca dell'Art Nouveau, per dare vita al suo progetto.

Tutti i piatti della cena entreranno poi a fare parte della carta del locale. Il costo della serata è di 98 euro a persona. Prenotazione al numero 02 – 97376505.

Isabella Radaelli