



Wicuisine Seafood Restaurant celebra il primo compleanno con la magia degli champagne Marguerite Guyot

Un viaggio di aromi e sapori attraverso le varie culture del mondo, una cucina senza frontiere, che nasce dai nostri sogni, dalle nostre emozioni quotidiane, dagli stimoli dell'arte, della cultura e della poesia: è su questi principi che gli champagne Marguerite Guyot, nati dalla creatività e dall'esperienza di Florence Guyot, hanno trovato un abbinamento ideale nella cucina di Wicky Priyan, patron di Wicuisine Seafood Restaurant, che si è rapidamente affermato come punto di riferimento nell'alta ristorazione a Milano. «La mia cucina — spiega Wicky Priyan (nato e cresciuto in Sri Lanka e cresciuto in Giappone, esperto di medicina ayurvedica e laureato in criminologia, allievo del Maestro di sushi Kan e cucina di Kyoto Kanaki e Vincent Keller) — nasce da tre elementi base: Japanese Philosophy, French Style, Italian Influence, che si fondono con delicatezza alla ricerca di esperienze gastronomiche e sensoriali sempre nuove; in questo percorso gli champagne Marguerite Guyot, eclettici, importanti, internazionali per vocazione, sono perfetti per accompagnare ed esaltare tutti i piatti». Wicky Priyan ha celebrato il primo compleanno del suo locale con un "crescendo di sapori e di emozioni", accompagnato dagli champagne Marguerite Guyot:



- **Desir** – carpaccio misto di pesce e polpo 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, 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** – gâteau 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 Coteaux 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 Liège, 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.

(www.champagnemargueriteguyot.com)

