

# L'Éloge Restaurant

Communiqué de presse – 24 mars 2009

## **La gastronomie est une histoire de caractère !**

*Parce que la gastronomie et le vin sont indissociables et parce qu'ils partagent une histoire intime, reflet d'un art de vivre, les Vignerons de Caractère lèvent le rideau sur l'Éloge, leur nouveau restaurant à Vacqueyras.*

Depuis plusieurs années maintenant, ces vignerons, fins gourmets à la personnalité affranchie, voulaient partager leur passion pour le vin mise en scène à travers une cuisine authentique, dans un cadre qui invite à la découverte du terroir.

Au centre de la cave, un grand escalier plonge au cœur du bâtiment et conduit dans un décor insolite composé de loges circulaires.

Ambiance évanescence, tables intimes et chaleureuses, ... L'Éloge transporte dans une nouvelle dimension, hors du temps, pour une expérience unique.

C'est dans ce cocon gourmand qu'Éric Balan, chef de caractère, partage une cuisine française inventive sublimant les produits régionaux : Agneau du Ventoux, asperges du Vaucluse, ou encore le bœuf de Salers.

Sur l'ardoise, sa cuisine fine et inspirée satisfait tous les goûts, des plus classiques aux plus originaux, et s'accorde à l'unisson avec les vins des Vignerons de Caractère.

On savoure les formules **Tentation** et **Émotion** (de 19 à 33 euros) et on laisse libre cours à la **Création** (à la carte – 16 à 24 euros) autour des produits du terroir interprétés selon une modernité héritée de la longue expérience créative d'Éric Balan.

On se pâme devant les ravioles de joue de boeuf fondant à l'amertume de cacao, la pièce de lapin confit à l'huile vierge, le velouté d'asperges vertes du Vaucluse, le cappuccino de pommes de terre, la fricassée de homard aux pieds de porc ou encore le fondant poisson au coulis de favouille ! De quoi séduire les fins palais des grands gourmets mais aussi des petits convives qui pourront se délecter d'une glace maison au carambar ou au malabar !

Élève de Marc Veyrat, mais également d'Alain Ducasse, Éric Balan a fait ses armes dans plusieurs prestigieux établissements, tant étoilés que Relais & Châteaux. Originaire de Normandie, maître pâtissier de formation, il signe avec l'Éloge une carte traduisant l'équilibre entre l'insolite et l'authentique, révélant ainsi un talent et une créativité qui ont convaincu les Vignerons de Caractère pour accueillir et ravir les "gourmets éclairés".

Pour accompagner cette cuisine qui fait rimer fantaisie et tradition tout en mariant le classique à l'original, il faut une escorte de vins à forte personnalité !

**Et c'est avec les vins des Vignerons de Caractère,**

de puissants Gigondas,

de généreux Vacqueyras,

de friands Côtes-du-Rhône,

d'élégants Chateauneuf-du-Pape,

de séduisants Côtes-du-Ventoux,

de gourmands Muscat de Beaumes de Venise

ou encore de délicieux Tavel traduisant l'amour de la terre et la passion vigneronne,

**que les petits plats de l'Éloge fusionnent, révélateurs de saveurs que seule l'union parfaite de produits du terroir peut exhaler !**

### ***L'Éloge***

*Cave des Vignerons de Caractère*

*Route de Vaison la Romaine*

*84190 Vacqueyras*

*Tél : 04 –*

### ***Menus :***

*Suggestion du jour 14 euros (amuse bouche, entrée ou plat et café gourmand)*

*Suggestion du soir carte entre 16 et 23 euros*

*Enfant – 14 euros*

*Tentation – 19 à 25 euros*

*Émotion – 29 à 33 euros*

### ***Carte :***

*Création – 16 à 24 euros*

*Dessert – 6 à 11 euros*

***Carte disponible sur demande***

OPHA : Muriel Nicolas - Laetitia Lacourt - Lise-Alexandra Houillon

71, rue Fondary 75015 Paris

Tél. : 01 56 77 14 14 - Fax : 01 56 77 14 15 - [contact@opha.fr](mailto:contact@opha.fr)