

L'union

CHAMPAGNE ARDENNE PICARDIE

 **L'Ardennais** Publié sur *L'Union* (<http://www.lunion.presse.fr>)[Accueil](#) > Des accords mets / vins pour le champagne

Des accords mets / vins pour le champagne

Par *Anonyme*

Créé le 04/12/2012 11:00

« Nous travaillons beaucoup avec les maisons de champagne et les vigneron. Certains amènent leurs bouteilles spécifiques comme de vieux millésimes pour accompagner certains plats. Ce n'est pas très agréable d'autant qu'il faut payer un droit de bouchon alors nous avons décidé de créer un service de traiteur haut de gamme à destination du champagne », indique Annabelle Hazard des Grains d'Argent à Dizy, l'hôtel-restaurant qu'elle a repris en 2010. « Nous nous mettons à disposition pour leur créer un service de réception et de cuisine d'accords mets/vins à demeure. » Attention, il ne s'agit pas de plateaux-repas, mais bel et bien de gastronomie, « avec des produits choisis selon la saison », précise la jeune femme qui est une spécialiste du champagne. L'objectif des Grains d'Argent -d' déjà sollicités par de nombreuses maisons - est de se développer sur ce thème. On peut également noter que l'établissement a ouvert une boutique pour mettre en avant les produits régionaux. Annabelle Hazard explique qu'il s'agit d'un besoin : « certains de nos clients sont de passage et n'ont parfois pas le temps de faire des courses. Avec ce lieu, ils peuvent rapporter du champagne, bien sûr, mais aussi, et entre autres des vinaigres ou des biscuits des marques Clovis et Fossier. » Sans oublier des chocolats ou des macarons, une création signée Les Grains d'Argent.

S.C.-P.

Photos / vidéos

Auteur :

Légende : Annabelle Hasart, des Grains d'Argents à Dizy, entourée de son chef cuisinier et pâtissier.

Visuel 1:URL source: <http://www.lunion.presse.fr/article/marne/des-accords-mets-vins-pour-le-champagne>