

Les Automnales Colombo



La nature, la table, le partage... Les temps forts du week-end.

Les 3, 4 & 5 novembre 2017 ont eu lieu **Les Automnales Colombo** sur le thème des Etats-Unis, festival oeno-gastronomique au pied des vignes à Cornas parrainé par Paul Bocuse. Tout au long de cette édition, plus de 1000 particuliers et professionnels ont dégusté nos vins ainsi que les mets réalisés par de grands Chefs américains.



Plusieurs activités autour de la découverte du métier de vigneron ont été proposées : visite des côteaux escarpés de Cornas et démonstration du travail du sol au cheval de trait. Il était aussi possible d'apprendre l'histoire du domaine par Anne Colombo lors de dégustations verticales de Ruchets (1987/1997/2007/2017). Cette cuvée fêtait ses 30 ans, le premier millésime étant 1987!

Ces trois jours ont été rythmés et parfumés de saveurs sublimes par nos amis Chefs qui ont exécuté sous un tipi géant et en direct des mets typiques de la cuisine américaine! Les célèbres et talentueux **Maîtres Cuisiniers de France Nord Amérique** ont notamment réalisé un Crabe Cake d'anthologie mais aussi un BBQ et un Brunch pour plus de 500 personnes !

Laurent Manrique - Café de la Presse, San Francisco, **Claude Godard** - Madison Bistro, New York, **Frédéric Perrier** - Aura, Houston, **Olivier Dubreuil** - The Venetian, Las Vegas, **Olivier Desaintmartin** - Zinc Bistro et Caribou Café, Philadelphie et **Jean-Louis Dumonet** - Dumonet, Brooklyn.



Les chefs français se sont également appropriés la gastronomie américaine !

Julien Gautier - Le M à Lyon nous a fait savourer un cannelloni de butternut et canard, foie gras poêlé. **Les Toqués d'Ardèche** (**Olivier Samin** - Le Carré d'Aléthius à Charme sur Rhône, 1 étoile Michelin, **Florian Descours** - La Boria à Privas & **Richard Rocle**, Auberge de Montfleury, Saint Germain) se sont emparés de la cuisine pour nous préparer un suprême de poulet d'Ardèche, ketchup de châtaigne et butternut. **Julien Machet** - Le Farçon à la Tania, 1 étoile Michelin. **Valrhona** représenté par **Steven Grange** a pris place sous le tipi pour une dégustation de chocolat.



Le Trophée Colombo du Goût 2017

La 5^{ème} édition du Trophée Colombo du Goût a eu lieu dimanche 5 novembre 2017. La famille Colombo a souhaité à travers ce concours faire le lien entre la salle et la cuisine, en mettant en avant les accords mets et vins. Ainsi, le jury était composé de représentants des différents univers de la gastronomie.

Cette année, **Laurent Derhé** (MOF Sommelier, Président de l'Association des sommeliers de Lyon et de Rhône Alpes et Président de cette 5^{ème} édition), **Jean Louis Dumonet** (Chef de Dumonet à Brooklyn), **Olivier Couvin** (Chef de l'Auberge du Pont de Collonges de Paul Bocuse), **Marc Taub** (Président de Palm Bay International), **Ophélie Neiman** alias Miss Glouglou (Journaliste), **Michel Bettane** (Critique et Co-Auteur du Guide Bettane & Desseauve), **Robert Vifian** (Chef de Tan Dinh à Paris), **Rita Jammet** (Propriétaire de La Caravelle Champagne), **Paolo Basso** (Meilleur Sommelier du Monde en 2013 à Tokyo) et **Anne Colombo** (Présidente de l'appellation Cornas.)



Pour cette édition spéciale USA, une dizaine de sommeliers américains sont venus affronter les candidats français des villes des éditions précédentes : **Mikayla Cohen**, Petit Crenn, **Matt Montrose**, Atelier Crenn et **Petra Polakovicova**, Epic Waterhouse à San Francisco, **Slim Melo**, Mandarin Oriental, New York City, **Jack Mason**, Pappas, Houston, **Kevin D'Antonio**, One Hotel, Miami, **William Moriarty**, Barbara Lynch Gruppo, Boston, **Kareem Mc Cafferty**, Parc Restaurant et **Erik Segelbaum**, Star Restaurant Group à Philadelphie. **Yorel Longo**, La Nature Fût, **Jean-Philippe Morille**, Cité 33, **Margaux Carlier**, Georges Blanc, **Noëlle Mercier**, Comptoir de l'Est et **Medhi Benhamida**, La Villa Florentine (région lyonnaise), **Olivia Thalgott**, Château de la Pioline, **Sarah Teyssedre**, Louison et **Yann Durieux**, Le Petit Nice (région PACA), **Marine Delaporte**, Yam'Tcha, **Julien Besson**, La Maison Blanche, **Louis Nogaret**, George V et **Vincent Bertheau**, La Table du Lancaster (région parisienne).



A l'issue d'épreuves de présélection autour de dégustations (notamment avec la complicité de **David Pearson d'Opus One**, **Alessio Planeta** du domaine Planeta en Sicile, de **Jean-Jacques Dubourdieu**, Domaines Denis Dubourdieu à Bordeaux et de **Paul Hobbs**, Paul Hobbs Winery en Californie), les finalistes du Trophée Colombo du Goût sont **Medhi Benhamida** et **Eric Segelbaum**.

La finale a eu lieu lors d'un diner sous le signe des femmes. **Ariane Daguin**, fondatrice de D'Artagnan, fournisseur des grands chefs américains, **Dominique Crenn**, Atelier Crenn à San Francisco (élue en 2016 par le World's 50 Best Restaurants, Meilleure Chef du Monde et première femme chef aux Etats-Unis à décrocher 2 étoiles Michelin), avec sa Tartelette d'Oeufs de Truite et Tomate, **Barbara Lynch**, N°9 Park à Boston, avec son Buttersoup, Consommé « au beurre » aux crustacés et coquillages, caviar de Gironde et son Poulet « au Pain » et **Elizabeth Falkner**, Chef Pâtissière de Citizen Cake & Orson Cake, avec son « Apple & Pumpkin Pie Lines » ont signé d'une main experte ce repas exécuté par les équipes des Brasseries Paul Bocuse.



Après une épreuve de décantage à l'aide de quatre magnifiques carafes Riedel, et d'une épreuve d'accord met et vin sur la volaille de Barbara Lynch avec au choix un Cornas Terres Brulées 2014, un Cornas Les Ruchets 2007 ou un Saint Péray La Belle de Mai 2016, **Eric Segelbaum**, le candidat américain s'est imposé comme grand gagnant de la 5^{ème} édition du Trophée Colombo du Goût.

