

Date : 16/10/10

## L'Auberge du Ru, à Frontonas, remporte le 1er Challenge Accords Mets et vins de Porto



Fini les clichés traditionnels sur le Porto ! Laurent Derhé et Damien Raphaël, respectivement Sommelier et Chef cuisinier du restaurant l'Auberge du Ru, à Frontonas, viennent de remporter le 1er Challenge Accords Mets et Vins de Porto organisé par l'Institut des Vins de Douro et de Porto (IVDP), au Portugal, en partenariat avec l'Union de la Sommellerie Française.

Le tandem – qui a remporté un voyage d'une semaine dans la Vallée du Douro - a concocté un accord parfait qui a su conquérir les palais d'un jury pourtant difficile : "Filet de biche et sa côte, purée cardinale à la fleur d'oranger, jus brun aux mûres et friture de betteraves", servi avec un Quinta do Infantado, Vintage 1997.

A travers ce premier Challenge, l'objectif de l'IVDP est d'inciter les sommeliers français – et tous les gourmets en général - à mettre en avant à table, et plus seulement à l'apéritif, l'extraordinaire diversité des vins de Porto.

Leur diversité aromatique permet tous les accords habituellement réservés aux vins d'autres terroirs. Au terme d'une matinée de présentation et de sélection devant le Jury du Challenge, à l' **Atelier des Chefs** , le 11 octobre, l'équipe gagnante a séduit les membres du Jury avec un accord mets et vins de Porto à la fois original, savoureux, et à la portée de tous.

## Évaluation du site

Le site Internet du magazine Terre de Vins propose des articles concernant l' notourisme et l' nologie : destinations, présentations de vins et vignobles sont au menu.

**Cible**  
Grand Public

**Dynamisme\*** : 6

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Chaque équipe de sommelier et de chef devait proposer un accord original de cuisine française et vins de Porto de son choix, le prix sur table de la recette ne dépassant pas une fourchette de 30 à 40 euros.

Les candidats se sont engagés à valoriser les accords mets et vins de Porto sur leur carte des vins, au moins 15 jours avant la date des épreuves finales le 11 octobre. Un jury composé de professionnels de la sommellerie, de journalistes et de professionnels des vins de Porto a désigné 3 équipes finalistes, chacune présentant le 11 octobre 2010, au cours d'une dégustation à l' **Atelier des Chefs** , à Lyon, leur accord privilégié.

Auberge du Ru: [www.aubergeduru.fr](http://www.aubergeduru.fr)

Le Bergeron 38290 Frontonas (Rhône-Alpes) Laurent Derhé, Sommelier, Meilleur Ouvrier de France Damien Raphaël, Chef Cuisinier Plat présenté : Filet de biche et sa côte, purée cardinale à la fleur d'oranger, jus brun aux mûres et friture de betteraves Vin : Quinta do Infantado, Vintage 1997