

LE CHEF France

12 février 2025



À la Passagère, un accord mets et vins autour des îles méditerranéennes



DR

À sa réouverture en avril, le restaurant gastronomique **La Passagère*** (Hôtel Belles Rives - Antibes) dévoilera un nouveau concept : des **accords mets et vins célébrant les îles méditerranéennes.**

En harmonie avec la cuisine du chef, [Aurélien Vequaud](#), principalement tournée vers les produits de la mer, ce nouvel accord tient également à célébrer les îles qui font face au restaurant, à l'instar de l'île Saint Honorat, recouverte à 30% de vignes.

La sélection des vins a nécessité un travail poussé, à commencer par le repérage des îles produisant du vin en Méditerranée. Les flacons sélectionnés doivent par ailleurs **respecter l'environnement** - ils sont principalement issus de vigneron indépendants - et présenter une **forte personnalité**. Soucieux de faire voyager à travers le vin, le chef avait à cœur de pouvoir **raconter une histoire** : ainsi, les convives de La Passagère pourront découvrir un vin rouge issu de la pente nord de l'Etna, des vins plongés à 60 mètres de profondeur au large de l'île de Porquerolles pendant neuf mois, ou encore un vin baptisé Napoléon, car issu d'un terroir foulé par l'empereur en exil. Autant d'anecdotes qui viendront ponctuer ce moment privilégié, pour faire découvrir les terroirs alentour.

I.E.