



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - COGNAC, LUNDI 11 OCTOBRE 2021

# UN ACCORD ORIGINAL DE VIANDE AVEC LE COGNAC HENNESSY X.O



Hugo Desnoyer collabore avec la Maison Hennessy et propose à sa table du 16<sup>e</sup> arrondissement de Paris, une expérience singulière autour de l'accord viande et cognac. Rejoignant la Maison Hennessy sur ses valeurs de transmission et de savoir-faire, le Maître Artisan Boucher aime associer de manière remarquable, sur une sélection de morceaux choisis, les créations de son ami Renaud Fillioux de Gironde, Maître assembleur de la Maison Hennessy.

**UN PAIRING À DÉCOUVRIR EXCLUSIVEMENT À LA TABLE D'HUGO DESNOYER  
DÈS LE MOIS DE NOVEMBRE.**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - COGNAC, LUNDI 11 OCTOBRE 2021

Cette année, Hugo Desnoyer et la Maison Hennessy proposent une nouvelle expérience gustative autour du cognac Hennessy X.O et signent, à la carte du restaurant de la rue du Docteur Blanche (dans le 16<sup>e</sup> arrondissement de Paris), **un pairing viande cognac Hennessy X.O** : un onglet de bœuf maturé, quatre à six semaines, accompagné d'une sauce créée pour l'occasion et d'un verre de cognac Hennessy X.O.

Morceau peu connu et apprécié des connaisseurs de viande, l'onglet est un quartier tout en goût dont la fibre longue apporte une mâche en bouche remarquable.

La sauce qui accompagne le plat a été pensée et travaillée de concert par les deux professionnels à partir de l'émblématique cognac Hennessy X.O. Une création culinaire proche de celle de l'assemblage où le cognac Hennessy X.O joue ici un rôle de révélateur gastronomique. Créant un lien subtil sur des notes épicées et boisées, il crée une harmonie avec la saveur singulière de l'onglet.

## L'EXPERIENCE HENNESSY X.O

Le cognac Hennessy X.O est à la fois dense et subtil, délicat et intense, doux et complexe. Il est le fruit d'une soigneuse sélection d'eaux-de-vie : profondes et puissantes, elles se distinguent par leur caractère mais aussi par leurs capacités à s'équilibrer. C'est grâce à cet assemblage minutieux que l'on obtient ce cognac robuste, riche et d'une persistance remarquable.

Avant la dégustation, sa couleur ambrée, la profondeur de ses reflets d'acajou et son parfum tannique présagent de son caractère affirmé. Au nez et au palais, il révèle la douceur de ses fruits confits, la tonalité de ses épices, la richesse de ses arômes de cacao sauvage et le caractère de ses notes boisées. La persistance qui en émane exprime toute la complexité de son assemblage et de son long vieillissement.

Qu'il soit dégusté sec ou sur glace, l'intensité de son goût offre une révélation progressive d'arômes qui se dévoilent note par note.

Toutefois, le Comité de Dégustation (comité qui sélectionne les meilleures eaux de vie de la Maison, lors de ses dégustations quotidiennes) fait remarquer que chacun a la capacité d'avoir sa propre perception du cognac Hennessy X.O : celle-ci peut notamment varier selon le moment de dégustation, le mode de dégustation, ou encore le palais.

## A PROPOS D'HUGO DESNOYER

Maitre Artisan Boucher depuis 30 ans, Hugo Desnoyer travaille sa viande dans un souci d'exigence et de perfection. Il connaît chacun de ses éleveurs et reste fidèle aux valeurs traditionnelles des artisans bouchers. Son expertise et ses produits de qualité lui permettent de travailler avec d'importantes institutions françaises tout comme de grands restaurants et palaces parisiens. Transmission, savoir-faire et engagement sont des mots qui l'accompagnent dans la plus minutieuse des tâches.

## À PROPOS DE LA MAISON HENNESSY

Leader du cognac, la Maison Hennessy rayonne à travers le monde depuis plus de 250 ans grâce à son savoir-faire d'exception. Née de l'esprit visionnaire de son fondateur Richard Hennessy, la marque est présente dans plus de 160 pays. Ancrée au cœur de la Charente, la Maison Hennessy est également un acteur économique régional engagé. Le succès et la longévité de la Maison reposent sur la qualité de ses cognacs, issus d'un processus unique de transmission du savoir-faire entre les générations. Première Maison de spiritueux à être certifiée ISO 14001 en 1998, Hennessy compte sur sa capacité d'innovation et le soutien de ses partenaires pour préserver son terroir d'exception. Fleuron du Groupe LVMH, la Maison Hennessy est un acteur majeur du commerce international français. Elle exporte 99 % de sa production et participe au rayonnement de l'Hexagone dans le monde.



© Stéphane de Bourglès

## INFORMATIONS ET TARIFS

### Pairing :

Onglet de bœuf maturé snacké  
accompagné d'une sauce  
et d'un verre de cognac Hennessy X.O  
**42 €**

**CET ACCORD VIANDE & COGNAC  
SERA DISPONIBLE EXCLUSIVEMENT  
À LA CARTE DE LA TABLE  
D'HUGO DESNOYER (PARIS 16E)  
À PARTIR DE NOVEMBRE 2021  
CE DURANT UNE ANNÉE.**

**Boucherie Restaurant Hugo Desnoyer**  
28 rue du docteur Blanche, 75016 Paris  
01 46 47 83 00

## CONTACTS PRESSE HENNESSY

### AGENCE WELLCOM :

01 46 34 60 60  
**Emilie Lebertre & Jean Matteï :**  
hennessy@wellcom.fr

### MAISON HENNESSY :

05 45 81 42 11  
**Flavie de Lachapelle :**  
fdelachapelle@moethennessy.com  
**Emilie Bissonnet :**  
ebissonnet@moethennessy.com

## CONTACTS PRESSE HUGO DESNOYER

**Agence Hélène Imbert Communication :**  
06 60 62 49 01  
imberthele@gmail.com