

Hugo
Desnoyer

Hennessy

MEAT COGNAC*

Les Maisons Hugo Desnoyer et Hennessy s'associent
pour une nouvelle expérience de pairing :
le tartare de veau de Corrèze Hugo Desnoyer et le cognac Hennessy X.O



Hugo Desnoyer collabore pour la troisième fois avec la Maison Hennessy et propose à sa table du 16^e arrondissement de Paris, une expérience singulière autour de l'accord viande et cognac Hennessy X.O. Partageant avec la Maison Hennessy des valeurs de transmission des savoir-faire, le Maître Artisan Boucher aime associer une sélection de morceaux choisis aux créations de Renaud Fillioux de Gironde, Maître Assembleur de la Maison Hennessy.

Dès la mi-mai, Hugo Desnoyer propose une nouvelle expérience gustative à la carte de son restaurant, le Pairing MEAT COGNAC* : une association gustative puissante de deux produits d'exception, la qualité d'un veau de Corrèze proposé en tartare et préparé au couteau, accompagné d'un verre de cognac Hennessy X.O. qui joue le rôle d'un révélateur gastronomique. Intense en arômes, le Hennessy X.O est l'écho optimal à la matière, mâche et saveurs, du tartare de veau d'Hugo Desnoyer. Deux produits, deux profils aromatiques qui se combinent remarquablement.

* Viande Cognac

Hugo
Desnoyer


Hennessy

LE VEAU, PRODUIT SIGNATURE D'HUGO DESNOYER

Prendre le temps d'observer la matière et la couleur d'un morceau de veau de Corrèze est un rituel dont Hugo Desnoyer ne se lasse pas. « Le rose du veau est délicat, nacré, la texture de la viande est fine tout en étant dense » explique Hugo Desnoyer.

Si le maître artisan boucher travail et maîtrise remarquablement la viande rouge, le veau est pour lui une sorte de sujet d'étude. Reconnu pour proposer l'un des meilleurs veaux de France, il aime à le travailler pour ensuite le décliner de manière originale comme le tartare de veau qui reste l'un de ses plats signature.

L'EXPERIENCE HENNESSY XO

Le cognac Hennessy X.O au profil subtil sur des notes épicées et boisées 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 avec cet assemblage minutieux que l'on obtient ce cognac robuste, riche et d'une persistance remarquable.

Sa couleur ambrée, ses reflets d'acajou et son parfum tannique présagent de son caractère profond et puissant. 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.

Tartare de veau au couteau accompagné d'un verre de cognac Hennessy X.O : 45 €

Cet accord viande & cognac sera disponible exclusivement à la carte de la Table d'Hugo Desnoyer du 15 mai au 15 novembre 2023.

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

Ouvert du mardi au samedi pour le déjeuner / les jeudis soirs uniquement pour le dîner

Hennessy X.O est disponible à la vente à la boucherie

La recette de veau de Corrèze figure dans le dernier livre de recettes d'Hugo Desnoyer : *Recettes de viandes d'un partisan boucher*, Editions First, paru en octobre 2022, 35€

Hugo
Desnoyer


Hennessy

À 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 et de grands restaurants parisiens. Transmission, savoir-faire et engagement sont des mots qui l'accompagnent dans la plus minutieuse des tâches.

À PROPOS DE LA MAISON HENNESSY

Fleuron du Groupe LVMH, la Maison Hennessy est un contributeur majeur au commerce extérieur français. Avec 99% de sa production exportée, sa participation au rayonnement de l'hexagone à l'international est forte. Ses cognacs sont issus d'un processus unique de transmission. Première Maison de spiritueux à être certifiée ISO 14001 en 1998, la Maison Hennessy a également l'ambition de devenir l'une des maisons de spiritueux parmi les plus prestigieuses au monde. Engagé dans une démarche de développement durable, en concertation avec ses partenaires viticulteurs et l'ensemble de ses parties prenantes, la Maison Hennessy cherche à concilier qualité et responsabilité pour contribuer à préserver, développer et transmettre son patrimoine matériel et immatériel.

Pour plus d'informations, merci de contacter :

Hélène Imbert | Hugo Desnoyer et Maison Hennessy | himbert-ext@moethennessy.com

Andrea Borrmann | DM Media | andrea@dmmediapr.com

Clement Déculty | DM Media | clement@dmmediapr.com

www.hennessy.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION