Le restaurant Les Flots (La Rochelle) reçoit le Prix de la Meilleure Carte de vins 2019

mercredi 30 janvier 2019, par lpe

Ce lundi 28 janvier, le restaurant Les Flots, situé à La Rochelle, 1 rue de la Chaîne, a été primé lors de la cérémonie de remise de prix du Tour des Cartes© 2019 qui s'est tenue à l'hôtel InterContinental à Paris. (*Sur la photo, Grégory Coutanceau, propriétaire du restaurant reçoit son prix*). Lancé par Terre de Vins en 2017, Le Tour des Cartes© est l'unique trophée national récompensant les meilleures cartes de vins en France.

Pour cette 3e édition, l'événement a connu un fort succès. Près de 8200 cartes de vins issues de la France entière ont été analysées par un jury d'experts. Parmi les candidats en lice, seules 100 cartes ont été retenues, réparties dans 7 catégories différentes : Bars à vins, restaurants traditionnels, brasseries-restaurants bistronomiques, restaurants gastronomiques, restaurants gastronomiques de prestige, palaces et restaurants de chaîne nationale.

À travers le Tour des Cartes©, c'est tout le travail des professionnels du vin qui est valorisé. Une carte des vins reflète le style de l'établissement, invitant le client à découvrir les richesses du terroir. C'est la consécration d'un métier spécifique, celui de sommelier.
Les centaines de cartes, attentivement scrutées, couvrent l'ensemble du territoire, département par département, dans un souci de représentativité nationale. Toutes ont été jugées selon une longue liste de critères répartis en 5 grands pôles : représentativité et diversité de l'offre, originalité et personnalité, lisibilité et rigueur de la carte, dynamisme et approche commerciale, prix/qualité.

Le jury de cette 3e édition était cette année composé de :
- Philippe Faure-Brac (Meilleur Sommelier du Monde 1992)
- Marie Durillon (France Boissons)
- Alexia Oudin (CIVB)
- Christophe Felez (Pays d'Oc IGP)
- Grégory Castelli (Somm'it)
- Christophe Chiorboli (La Gaffe – Saint Florent / Lauréat 2018 Catégorie Restaurants traditionnels et gourmets)
- Vincent Granier (La Cave - Annecy) / Lauréat 2018 Catégorie Bars à vins)
- Pierre Vila-Palleja (Le Petit Sommelier – Paris / Lauréat 2018 Catégorie Brasseries, Bistrots, restaurants bistronomiques)
- Arthur Buchard (La Hache – Strasbourg / Lauréat 2018 du Prix Patrimoine et Transmissions-CIVB)
- Marion Cirino (Hostellerie Jérôme – La Turbie / Lauréat 2018 Catégorie Restaurants gastronomiques)
- Joëlle Weiss-Boisson (Terre de Vins)
- Sylvie Tonnaire (Terre de Vins)

A noter que parmi les 100 finalistes figuraient pour la Nouvelle-Aquitaine :
- Catégorie bars à vins : Le verre à pied à Cognac, Vins urbains et Le wine Bar à Bordeaux

- Catégorie brasseries, restaurants bistronomiques : La Brasserie Bordelaise et Le Chai à Cognac
- Catégorie restaurants traditionnels : Arraditz à Lescar (64), Le Chai Pascal à Saint Emilion, La Table de Catusseau à Pomerol
- Catégorie restaurants gastronomiques : Le Chapon fin à Bordeaux, Les Flots à La Rochelle
- Catégorie restaurants gastronomiques de prestige : Le Pressoir d'argent Gordon Ramsay à Bordeaux, Le Saint James à Bouliac

A propos de « Terre de Vins » :
Terre de Vins aborde le monde du vin sous tous ses angles. Avec un magazine du vin et de l'art de vivre en France et notamment son cahier de dégustation, véritable guide pour les amateurs, ses portraits de personnalités du monde vitivinicole, « Terre de Vins » fait également quotidiennement un tour complet de l'actualité avec son site internet terredevins.com. Présent sur les réseaux sociaux (Facebook et Twitter), « Terre de Vins » propose des événements de dégustation dans toute la France, dont les emblématiques Bordeaux Tasting avec 200 grandes propriétés et 8000 visiteurs et Lyon Tasting.