



24-25 JANVIER 2020

# SAINT-VINCENT TOURNANTE

*Gala "Distinction"* GEVREY-CHAMBERTIN

« APPLAUDISSONS LES SPORTIFS  
MÉDAILLÉS ET CEUX QUI FRANCHISSENT  
LES OBSTACLES DU HANDICAP.

ADMIRONS LES MANIÈRES DÉLICATES  
ET L'ÉLÉGANCE RAFFINÉE DE LA  
CULTURE JAPONAISE.

SACHONS DISTINGUER LES ÊTRES QUI SE  
DISTINGUENT, TOUS CEUX DONT LA  
SINGULARITÉ MÉRITE NOTRE ATTENTION,  
ADMIRATION ET RESPECT. »



# *La Saint-Vincent Tournante*

C'est le 22 janvier 1938 à Chambolle-Musigny que fut créée la Saint-Vincent Tournante, imaginée par la Confrérie des Chevaliers du Tastevin. Cette fête vigneronne s'est tenue à Gevrey-Chambertin pour la première fois en 1947, et depuis, la fête du saint patron des vignerons y est accueillie pratiquement tous les vingt ans, la dernière Saint-Vincent dans le village remontant à 2000. L'édition 2020 aura lieu **les samedi 25 et dimanche 26 janvier**.

*This wine-growing festival was held in Gevrey-Chambertin for the first time in 1947, and since then, the feast of the patron saint of winemakers has been welcomed almost every twenty years, the last St. Vincent in the village dating back to 2000. The 2020 edition will take place on Saturday 25<sup>th</sup> and Sunday, January 26<sup>th</sup>.*

## *Soirées de Gala 'Distinction'*

Nous avons prévu pour vous deux soirées exceptionnelles **les vendredi 24 et samedi 25 janvier** durant lesquelles vos papilles seront régalingées grâce à la présence de chefs et sommelier prestigieux.

*We organize two exceptional evenings for you on the Friday 24<sup>th</sup> and Saturday, January 25<sup>th</sup> during which you will enjoy an outstanding meal thanks to the collaboration of prestigious chefs and sommelier.*



**WILLIAM FRACHOT,**  
**CHEF\*\***

**RESTAURANT LE CHAPEAU ROUGE**

Classes chez Bernard Loiseau et Jacques Lameloise.

Chef à l'Hostellerie du Chapeau Rouge depuis 1999. Première étoile Michelin en 2003 et Seconde en 2013.

*Worked at Bernard Loiseau and Jacques Lameloise. Chef at L'Hostellerie du Chapeau Rouge since 1999. First Michelin Star in 2003 and second in 2013.*



**DOMINIQUE DANSARD**  
**CHEF-TRAITEUR**

Classes à Megève par un chef formé par La Mère Bise. Retour à la pâtisserie à Marcigny en 1987 et début d'une activité traiteur haut-de-gamme de renom.

*Worked at Megève with a chef skilled from La Mère Bise. Back to the pastry in 1987 in Marcigny and developing of a qualitative catering.*



**MAXIME BRUNET,**  
**CHEF SOMMELIER**

**RESTAURANT LE CHAPEAU ROUGE**

Formation au Restaurant l'Oasis\*\* et chez Lameloise. Meilleur Jeune Elève Sommelier de France en 2009 Meilleur Jeune Sommelier de France en 2013.

*Trained at the Oasis Restaurant\*\* and at Lameloise. Best young student sommelier in France in 2009. Best young sommelier in France in 2013.*

*Vendredi 24 et Samedi 25 janvier*

*Friday, 24<sup>th</sup> and Saturday, January 25<sup>th</sup>*

*Tenue de soirée de rigueur*

*evening dress code required*

*Accueil à partir de 18h30 jusqu'à 19h30*

*début du service à 20h00 précises*

*Reception from 6:30pm until 7:30pm last entrance*

*service start at 8:00pm*

## *Menu*

La célèbre Gougère et le traditionnel jambon persillé

ARROSÉS D'UN CRÉMANT DE BOURGOGNE / VÉZELAY 2017

La Quenelle de volaille de Bresse rehaussée à la moutarde de Dijon

HUMIDIFIÉE D'UN PULIGNY-MONTRACHET 2017

Les noix de Saint-Jacques de la baie de Quiberon  
Aux parfums de Céleri et de truffes, dans leur bouillon d'écorces

HUMECTÉES DE SAKÉ SHICHIHONNYARI, JUNMAI GENSHU

Le Sandre aux Ecrevisses de nos rivières

ENNOBLI PAR UN GEVREY-CHAMBERTIN CUVÉE SAINT-VINCENT

MILLÉSIME 2014

PUIS MILLÉSIME 2009

Le Dos de Chevreuil rôti et son jus de gibier à l'érable

ACCOMPAGNÉ D'UN GEVREY-CHAMBERTIN 1<sup>ER</sup> CRU CUVÉE SAINT-VINCENT

MILLÉSIME 2012

Le plateau régional de la Fromagerie Delin

AGRÉMENTÉ D'UN CHARMES-CHAMBERTIN CUVÉE SAINT-VINCENT

MILLÉSIME 2014

Le mariage entre le Chocolat Carupano  
et les agrumes de la maison Bachès

ESCORTÉ D'UN SOMPTUEUX CHAMBERTIN CUVÉE SAINT-VINCENT

MILLÉSIME 2014

Le Café voluptueux & Le Marc de Bourgogne rituel et légendaire

### *DÎNERS Gala 'Distinction'*

À 290 € TTC / PERS.

CE PRIX COMPREND LE MENU GASTRONOMIQUE, LES VINS, EAUX, CAFÉ, SERVICE DE NAVETTES ET ANIMATION MUSICALE PRESTIGIEUSE.

LE GEVREY-CHAMBERTIN 1<sup>ER</sup> CRU, LE CHARMES-CHAMBERTIN ET LE CHAMBERTIN ONT ÉTÉ RÉALISÉS DANS DES VOLUMES TRÈS RÉDUITS

ET NE SERONT SERVIS QU'ÀUX BANQUETS DE GALA. CES VINS SONT DONC PLUS QUE RARES, ILS SONT UNIQUES.

SEULS LES PARTICIPANTS AU BANQUET DE GALA AURONT LE PRIVILÈGE EXCLUSIF DE LES DÉGUSTER !

*This price includes the gourmet menu, wines, water, coffee, shuttle service and prestigious musical entertainment.*

*The Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> Cru, the Charmes-Chambertin and the Chambertin are very small cuvées  
and will only be served at the gala dinners. These wines are rare and unique.*

*You will have the privilege to taste them only if you are attending the gala dinners !*

## Animations



**HERVÉ BILLAUT, PIANISTE** - Cet enseignant envié et recherché par tous les conservatoires, est un « conteur de sons ». A 16 ans, il obtient les plus hautes récompenses du Conservatoire, puis le Grand Prix du Concours Marguerite Long en 1983. Son répertoire est immense et varié, il est soliste des plus grands orchestres philharmoniques et a travaillé sous la direction des plus célèbres chefs d'orchestre.

*This teacher envied and sought by all the conservatories, is a « storyteller of sounds ». At the age of 16 years, he obtains the highest prizes of the Conservatory, then the Grand Prix of the Marguerite Long Competition in 1983. His repertoire is immense and varied, he is soloist of the greatest philharmonic orchestras and has worked under the direction of the most famous conductors.*



**KICHIGAI TAÏKO, TAMBOURS JAPONAIS** - Ces tambours japonais traditionnels et très populaires retentissent dans chaque village de l'archipel nippon à la moindre occasion. Cinq mille joueurs au Japon et trois en Franche-Comté : ces Belfortains sont tombés amoureux de ce mélange de rythmes guerriers et d'art martial.

*These traditional and very popular Japanese drums, which are released in every village of the Japanese archipelago at the slightest opportunity. Five thousand players in Japan and three in Franche-Comté : since three Belfortains fell in love with this mix of warrior rhythms and martial art.*



**LA COMPAGNIE NUITONNE** - Quatorze Nuitons, chanteurs et musiciens, rassemblés sous la houlette de Rémi Vitrey. Résistant à la modernité, ils assurent la pérennité des chansons traditionnelles de notre région avec bonne humeur. Ils chantent le vin, ils aiment la vie et entretiennent vigoureusement la flamme de la Bourgogne.

*Listen to these fourteen Nuitons singers and musicians, gathered under the leadership of Rémi Vitrey. They resist the modernity and ensure the durability of the traditional songs of our region with good humor. They sing the wine, they love life and wander the world with enthusiasm so that the flame of Burgundy remains vigorous.*

Avec la présence exceptionnelle de médaillés Olympiques et Paralympiques - *With the exceptional presence of Olympic and Paralympic medalists* : David Douillet, Alain Bernard et Charles Rozoy.

COMITÉ D'ORGANISATION DE LA SAINT-VINCENT TOURNANTE 2020

1 RUE GASTON ROUPNEL, 21220 GEVREY-CHAMBERTIN

TÉLÉPHONE : 03 80 58 54 98 / INFO@GEVREYCHAMBERTIN-SVT2020.FR

LIEU DU GALA - *Place of the Gala* : RES TAURANT LE COMPLEXE À GEVREY-CHAMBERTIN

NAVETTE GRATUITE DEPUIS VOTRE HÔTEL - *Free shuttle from your hotel*

PLUS D'INFOS ET RÉSERVATION - *More Information and booking* :

[www.gevreychambertin-svt2020.fr](http://www.gevreychambertin-svt2020.fr)



10 ANS D'ANNÉE

SAINT-VINCENT TOURNANTE  
— GEVREY-CHAMBERTIN —