




L'ÉDICTO DU CHEF

A red brushstroke graphic, resembling a fan or a stylized flame, is positioned to the right of the word 'ÉDICTO' in the main title. It consists of multiple overlapping, curved lines that create a sense of movement and energy.

Christian Le Squer

« Mon père était ébéniste. Il m'a transmis l'art de sublimer les matériaux les plus simples. Je passe beaucoup de temps à créer, à goûter, à patiner de nouveaux plats.

J'aime le goût. J'aime les saveurs. J'aime vivre. Quand **Vittel**® m'a proposé d'être au cœur du dispositif Réveillon Étoilé édition 2016, pour imaginer un menu de réveillon gastronomique avec et autour de l'eau minérale naturelle Vittel®, j'ai vu une opportunité unique. Celle de repousser mes limites, celle de proposer une innovation sans précédent. Une vraie nouveauté culinaire.

Les plats que j'ai créés pour Le Réveillon Étoilé édition 2016 font écho aux différentes facettes de l'eau minérale naturelle Vittel® : Vitalité, Minéralité, Pureté, Intensité... L'eau Vittel®, marquée en minéraux, est une eau de caractère, particulièrement appréciée des chefs et des grandes tables françaises. Ils connaissent le raffinement et la force qui font son goût, son empreinte.

Le menu imaginé avec et autour de l'eau minérale naturelle Vittel® a été conçu dans cet esprit, pour des fêtes de fin d'année inoubliables. Avec ce cœur et cette imagination.

Vivons intensément! >>



Christian Le Squer

*Chef exécutif des restaurants de l'Hôtel
Four Seasons à Paris*

*Le Cinq : 3 étoiles au Guide Michelin
5 toques au Guide Gault & Millau*



LES ORIGINES



VITTEL®, L'EAU DES TABLES FRANÇAISES, PLÉBISCITÉE PAR LES PLUS GRANDS CHEFS

« L'eau minérale naturelle Vittel® est là pour accompagner la dégustation des plats et révéler toute la puissance des arômes proposés.* » »

VITTEL® À LA SOURCE

Depuis 1854, l'eau minérale naturelle Vittel® prend sa source au cœur des Vosges. Chargée de minéraux essentiels, grâce à un parcours souterrain de plusieurs années, Vittel® est reconnue pour son caractère, sa qualité et sa pureté.

1,5 l d'eau minérale naturelle Vittel®
couvre 45 % des apports journaliers
recommandés en calcium
(soit 240 mg/l)**



VITTEL®, UNE EAU QUI NOUS MET EN BOUCHE POUR SUBLIMER LES SAVEURS DES PLATS

Vittel® aime la gastronomie. Et la gastronomie aime l'eau Vittel®. Pour preuve, l'eau minérale naturelle Vittel® est convoitée par les plus grandes maisons. Sa renommée est due, en particulier, à la qualité de son eau et à son goût unique.

C'est son équilibre minéral qui en fait l'eau de prédilection des chefs pour qui, il est essentiel de préserver la subtilité des goûts.

Minéralité de l'eau Vittel® : 1084 mg/l
(eau concurrente : 309 mg/l)

L'eau minérale naturelle Vittel® prépare le palais à la dégustation, en le nettoyant subtilement entre chaque bouchée, et aide ainsi à révéler les saveurs des mets qu'elle accompagne.

Grâce à une gorgée d'eau minérale naturelle Vittel®, les caudalies (durée des saveurs en bouche d'un aliment après l'avoir avalé) sont minimisées de 2 à 4 fois sans jamais agresser le palais***.

La bouche retrouve donc très rapidement et en douceur son équilibre naturel. Il est alors possible de mieux apprécier la finesse et la précision des prochaines saveurs.

LA PURETÉ, UN DES ENGAGEMENTS VITTEL®

Depuis plus de 20 ans, Vittel® préserve la pureté de sa source et la qualité de son eau. Son programme AGRIVAIR® développe un modèle agricole alternatif et durable, exempt de pesticides et, le tout, sur un périmètre de plus de 10 000 hectares en plein cœur des Vosges.

Naturellement pure et saine dès l'origine, l'eau minérale naturelle Vittel® est embouteillée directement à sa source. Elle ne subit aucun traitement et a été tenue à l'abri, de par son origine souterraine, de tout risque de pollution.

*Interview du Chef Christian Le Squer/juillet 2016

**SAM - étude organoleptique oct 2009/U&A Louis Harris 2008

*** Source : David Cobbold, expert en vin et conférencier



L'ALLIANCE



VITTEL® ET CHRISTIAN LE SQUER, UNE ASSOCIATION DE GOÛTS

« Prendre la suite de Michel Roth a été un véritable défi que j'ai relevé avec beaucoup de plaisir. Pour composer ce menu d'exception, je me suis inspiré des multiples facettes de l'eau minérale naturelle **Vittel®**, élément de sublimation des saveurs des plats.* »

LE RÉVEILLON ÉTOILÉ VITTEL®

Le Réveillon Étoilé marque la volonté de Vittel® de célébrer le savoir-faire culinaire français et de le partager avec le plus grand nombre.

Pour célébrer son attachement à la gastronomie, Vittel® met en place, depuis l'an dernier, ce rendez-vous unique en invitant les plus grands chefs à laisser exprimer leur talent autour de l'eau minérale naturelle Vittel®.

Après Michel Roth, en 2015, c'est au tour de Christian Le Squer ; chef triplement étoilé du restaurant « Le Cinq »***, Hôtel George V, d'accepter le défi lancé par Vittel® : concevoir un menu gastronomique unique et innovant de manière à révéler les différentes facettes de l'eau minérale naturelle Vittel® : Vitalité, Minéralité, Pureté, Intensité...

VIVRE INTENSÉMENT

En ces fêtes de fin d'année, l'association entre un chef de talent, triplement étoilé et une eau de caractère prend tout son sens, notamment lorsqu'une valeur clé est partagée. Entre Vittel® et Christian Le Squer, c'est une relation autour de l'Intensité. Intensité du goût de l'eau, intensité des saveurs, intensité des émotions, pour des fêtes de fin d'année inoubliables.

LA SÉRIE LIMITÉE RÉVEILLON ÉTOILÉ VITTEL® 2016

Pour profiter pleinement de ce Réveillon Étoilé, Vittel® propose, en édition limitée 2016, une collection de bouteilles en verre, signée par le Chef Christian Le Squer, à retrouver sur les tables des restaurants. Elles seront disponibles en 8 millions d'exemplaires dès novembre 2016 en 3 formats : 1 l, 50 cl et 25 cl.

Le chef marquera également de sa signature une bouteille collector d'1l sérigraphiée, éditée en 2000 exemplaires seulement. Elle sera vendue en exclusivité à la Grande Épicerie de Paris à compter de novembre, au prix de 4€ (prix public indicatif).





LA SÉRIE LIMITÉE 2016

A large, stylized red brushstroke graphic is positioned to the right of the main title. It consists of numerous overlapping, diagonal lines that create a fan-like or feather-like shape, pointing towards the bottom right.

SÉRIE LIMITÉE VITTEL® 2016, PARTENAIRE DE TOUTES LES TABLES DE FÊTE !



« Une bouteille de **Vittel**® en verre, c'est un luxe. » »

UN DESIGN EMPREINT DE MODERNITÉ

Pour les fêtes de fin d'année, Vittel® apporte une touche résolument moderne à sa nouvelle bouteille en verre, en édition limitée.

Les bouteilles revêtent un habit élégant où le rouge est de mise, couleur emblématique de la marque et des festivités. La série limitée 2016, au design contemporain, invite avec audace à découvrir toutes les facettes de l'eau de Vittel®.

Et pour souligner cette belle aventure, rien ne vaut la signature d'un chef triplement étoilé.

Cette édition limitée se déclinera sur les 3 formats de bouteille en verre de 1 l, 50 cl et 25 cl, disponibles en 8 millions d'exemplaires. Elles figureront sur les tables dès novembre 2016.

ET POUR VIVRE L'EXPÉRIENCE D'UN RÉVEILLON ÉTOILÉ CHEZ SOI, VITTEL® CRÉE UNE ÉDITION COLLECTOR

Une bouteille Collector sérigraphiée signée par le Chef Christian Le Squer sera également disponible dès novembre prochain.

Éditée en 2000 exemplaires seulement, elle sera vendue en exclusivité à La Grande Épicerie de Paris à compter du mois de novembre, au prix de 4€ (prix public indicatif).



CONTACTS PRESSE
Agence Ogilvy PR Paris

Elodie Haffreingue
01 53 67 12 67
elodie.haffreingue@ogilvy.com

Anouk Dupré
01 53 67 12 58
anouk.dupre@ogilvy.com



LES RECETTES

EXTRAIT DU MENU D'EXCEPTION



L'EAU INTENSE CONCENTRÉ IODÉ AUX EAUX FORTES

Par Christian Le Squer pour Vittel®



POUR 4 PERSONNES

10 Saint-Jacques

200g de langues d'oursins
(environ 10 oursins)

10 cl de jus de litchi

1 feuille de gélatine

8 pétales de tomate confite

Quelques feuilles de roquette et fleurs
de viola mauve pour la décoration

Le jus d'un demi citron

3 cuil. à soupe d'huile d'olive

20 g de beurre

Poivre du moulin

Pour la vinaigrette au citron

Le jus d'un demi citron

8 cuil. à soupe d'huile d'olive

Pour cette entrée surprenante, le chef puise son inspiration dans le caractère intense et affirmé de l'eau minérale naturelle Vittel® et lui rend hommage au travers des saveurs très concentrées de ce plat.

« Ce plat traduit l'intensité et le caractère de l'eau minérale naturelle Vittel®. L'idée est de partir dans un voyage très iodé à partir d'oursins, de litchis, de coquilles Saint-Jacques.* »

I Demander au poissonnier d'ouvrir les oursins et prélever les langues. Les congeler puis les passer au mixeur afin de les réduire en purée. Ajouter un ou deux tour(s) de moulin à poivre et remettre au congélateur.

II Faire ramollir la feuille de gélatine dans un peu d'eau froide. Faire chauffer le jus de litchi. Presser la gélatine afin de l'égoutter, l'ajouter au jus de litchi et mélanger afin de la faire dissoudre.

III Préparer le crispy de Saint-Jacques en mixant grossièrement 2 Saint-Jacques. Faire chauffer 3 cuil. à soupe d'huile d'olive dans une poêle pendant 3 minutes en mélangeant souvent. Ajouter ensuite le beurre. Mélanger jusqu'à obtenir une coloration blonde uniforme. Ajouter alors le jus de citron, mélanger une dernière fois et égoutter dans une passoire. Saler et poivrer.

IV Déposer 2 Saint-Jacques sur une assiette. Assaisonner avec un peu de vinaigrette au citron. Saler et poivrer. Poser sur chaque Saint-Jacques une lanière de tomate, une brindille de roquette, un point de coulis de litchi. Parsemer de « crispy » de Saint-Jacques et ajouter une quenelle de granité d'oursin (à réaliser à l'aide de 2 cuillères à soupe).

V Décorer avec une fleur de pensée viola.



LES RECETTES

EXTRAIT DU MENU D'EXCEPTION



L'EAU PURE PIÈCE DE BŒUF EN NEIGE VÉGÉTALE

Par Christian Le Squer pour Vittel®

Avec ce plat, le chef évoque la pureté de l'eau minérale naturelle **Vittel®** en travaillant autour de la couleur immaculée et la texture si légère de la neige que l'on trouve dans le massif des Vosges.

« L'idée est de prendre un bœuf et de l'habiller d'un drapé de mozzarella pour lui donner l'image d'une montagne. On ajoute des petits points d'olives noires, c'est à la fois léger et frais. Cette recette s'inspire directement du massif des Vosges, de ce paysage pur et naturel, avec beaucoup de caractère, comme le bœuf allié à la mozzarella.* »

POUR 4 PERSONNES

400 g de filet de bœuf

2 mozzarella
di buffala de 130 g

50 g de crème fraîche

4 cuil. à soupe de lait ribot

1 navet boule

Quelques fleurs
comestibles type soucis

Huile d'olive au basilic

Fleur de sel

Poivre du moulin

Pour le condiment de tomates

200 g de tomates confites

3 belles branches de basilic
(environ 20 feuilles)

½ oignon finement émincé

1 cuil. à soupe de ketchup

I Détailler le bœuf en 4 morceaux.

II Éplucher les mozzarella dans le sens de sa fabrication, puis les faire mariner ensemble avec le lait ribot et la crème pendant 20 minutes.

III Éplucher le navet et faire de gros copeaux à l'aide d'un couteau économe.

IV Ciseler les feuilles de basilic.

V Faire saisir les pièces de bœuf sur une plancha ou dans une poêle sur feu vif avec un peu de matière grasse (le temps de cuisson dépend de l'épaisseur du morceau et de votre goût). La tailler en fine tranche. Parsemer d'un peu de fleur de sel et de poivre concassé.

VI Au centre d'une assiette, ajouter un peu de condiment de tomates en ayant pris soin de mélanger préalablement l'ensemble des ingrédients nécessaires à sa réalisation y compris les feuilles de basilic finement ciselées.

VII Poser le bœuf dessus. Disposer les fines tranches de mozzarella autour.

VIII Ajouter les copeaux de navet, arroser d'un filet d'huile de basilic et décorer avec des petites feuilles de basilic et quelques pétales de soucis.