

Activez vos papilles et voyagez !

Au Café des Chefs, le Pavillon est dans l'ère du temps en proposant aux visiteurs de choisir repas et boissons sur une tablette digitale.

L'application du restaurant, c'est une carte interactive avec : le menu du Café des Chefs, le menu Bocuse d'Or, la carte des vins proposée par Philippe Faure-Brac, la carte des champagnes, et la carte des boissons.

Tout en dégustant, les visiteurs peuvent également trouver des informations sur les régions partenaires: recettes, produits, points d'intérêt touristique. Il y a tant de choses à apprendre et à découvrir de manière ludique !

Faire du repas une expérience unique et accessible : telle est la mission proposée à GL events qui orchestre le Café des Chefs tout au long de l'Exposition. Un vrai défi, car le restaurant, ouvert de 10h à 22h, accueille plus de 1000 clients par jour, à raison de plusieurs services aux principaux repas et d'une petite restauration proposée tout au long de la journée. En orientant l'offre de restauration du Pavillon de la France vers l'excellence culinaire à prix accessibles (menu entre 25 et 30 euros), GL events a voulu permettre aux nombreux visiteurs d'avoir accès au meilleur niveau de la haute gastronomie française, avec des repas-dégustations qui sont de vraies fêtes des saveurs ; valoriser la production de nos terroirs et les différentes filières agroalimentaires.

**En accord avec cette cuisine,
une offre de vins réalisée
par Philippe Faure-Brac**

© Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du Monde 1992

Philippe Faure-Brac est en charge de l'élaboration des 4 cartes des vins pour le Pavillon France à l'Exposition Universelle de Milan 2015.

Philippe Faure-Brac, est une figure internationale du vin. Voilà plus de 30 ans qu'il consacre toute sa vie à sa passion : le Vin.

Sommelier, restaurateur, auteur, chroniqueur et formateur, il vient tout juste de recevoir la prestigieuse médaille « M.O.F Honoris Causa » 2015.

© Les cartes des vins

Alain Berger, Commissaire Général du Pavillon France a confié à Philippe Faure-Brac l'élaboration des cartes des vins.

Comme un écho aux 4 piliers du Pavillon de la France, Philippe Faure-Brac a élaboré 4 cartes :
La Carte France :

Une sélection d'une trentaine de références qui représentent toutes les régions viticoles françaises.

Une « photographie de la viticulture française » comme le souligne Philippe.

La Carte Coup de Cœur :

Les 6 vins coup de cœur du célèbre sommelier qui seront renouvelés régulièrement.

La Carte Prestige :

Une dizaine de grands crus à des prix abordables... à partir de 95 € quelques-uns des plus grands vins français.

La Carte régionale :

Les grands chefs français (Bocuse d'Or) sont présents à Milan où ils élaborent des menus spéciaux de concert avec Philippe Faure-Brac qui a sélectionné les vins présentant les meilleurs accords régionaux. RHÔNE-ALPES a été à la Une pendant les deux premiers mois.

🍷 CARTE FRANCE ÉLABORÉE PAR PHILIPPE FAURE-BRAC 🍷
MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 1992,
M.O.F. SOMMELLERIE H. C. 2015

ALSACE

- Blancs
 - Alsace Sylvaner, Domaine Clos Saint Landelin, Cuvée Oscar Bio, 2013
 - Alsace Riesling, Maison Trimbach, 2012

BEAUJOLAIS

- Blanc
 - Beaujolais, Domaine des Terres Dorées, Cuvée Classic, 2014
- Rouges
 - Fleurie, Domaine des 4 Vents, 2013
 - Moulin à Vent, Château des Jacques, 2010

BORDEAUX

- Blanc
 - Pessac-Léognan, Les Hauts de Smith, 2013
- Rouges
 - Saint-Emilion Grand Cru Classé, Château Grand Corbin Despagne, 2011
 - Francs - Côtes de Bordeaux, Cru Godard, 2010
 - Margaux, La Sirène de Giscours, 2010
 - Haut-Médoc, Château de Villegeorge, Cru Bourgeois, 1998

BOURGOGNE

- Blancs
 - Ladoix, Domaine Gagey, Clou d'Orge, 2013
 - Chablis 1^{er} Cru Côte de Lechet, Cave la Chablisienne, 2011
 - Chassagne-Montrachet, Maison Joseph Drouhin, 2009
- Rouges
 - Santenay, Domaine Gagey, Clos des Gatuslards, 2009
 - Volnay 1^{er} Cru Santenots, Maison Olivier Leflaive, 2009

CORSE

- Blanc
 - Vin de Corse Coteaux du Cap Corse, Domaine Pierreti, Blanc Marine, 2014
- Rouge
 - Patrimoine, Domaine E Croce, 2012

JURA

- Blanc
 - Côtes du Jura, Château d'Arlay, Cuvée Tradition, 2009

LANGUEDOC - ROUSSILLON

- Rosé
 - Coteaux du Languedoc, Château la Sauvageonne, Cuvée Wild Women Biodynamie, 2014
- Rouges
 - IGP Pays de L'Hérault, Domaine du Mas des Armes, Perspectives, 2012
 - Côtes du Roussillon Villages, Clos des Fées, Vieilles vignes, 2012

PROVENCE

- Blanc
 - Cassis, Domaine du Paternel, Blanc de Blancs, 2014
- Rosé
 - Côtes de Provence, La Chapelle Gordonne, 2014

SAVOIE

- Blanc
 - Roussette de Savoie, Château de Monterminod, 2013

VAL DE LOIRE

- Blancs
 - Sancerre, Domaine des Emois, Maison Joseph Mellot, 2014
 - Saumur, Château de Parnay, Chemin des Murs Bio, 2012
- Rouge
 - Chinon, Domaine Jourdan & Pichart, Les 3 Quartiers Vieilles Vignes Bio, 2011

VALLÉE DU RHÔNE

- Blanc
 - Condrieu, Les vins de Vienne, La Chambée, 2013
- Rouges
 - Saint-Joseph, Maison Chapoutier, Deschants, 2013
 - Crozes-Hermitage, La Cave de Tain, Les Hauts du Fief, 2011
 - Châteauneuf du Pape, Domaine de Beaurenard, 2007

SUD-OUEST

- Blanc
 - Bergerac sec, Domaine de l'Ancienne Cure, Jour de fruit Bio, 2014
- Rouges
 - Cahors, Château du Cédre, 2011
 - Madiran, Château Bouscassé, Vieilles Vignes, 1999