

Four Seasons, à Hong Kong

– avec Guillaume Galliot, Victor Petiot, Anne-Claire Schoff et le Domaine Klus 177

Les vins suisses ont trouvé leur place au cœur de l'effervescence hongkongaise.

Le chef sommelier du restaurant Caprice, s'est laissé séduire par la diversité et la qualité des vins suisses. Il propose un choix de vins helvétiques, produits en agriculture biodynamique, à une clientèle curieuse et sans a priori.



PHOTO PHOTOGRAPHE

« NOUS AVONS SÛREMENT LA PLUS GRANDE CARTE DE VINS SUISSES D'ASIE. »

Victor Petiot

* CAPRICE FOUR SEASONS, HONG KONG

Le restaurant *Caprice*, au sein du prestigieux hôtel *Four Seasons*, a rouvert ses portes en 2019. À sa tête, une nouvelle équipe qui a pour objectif l'excellence dans une dynamique jeune et moderne. Le défi est relevé, quand le restaurant décroche sa troisième étoile au guide Michelin, une des récompenses les plus prestigieuses dans le milieu.

Victor Petiot a en charge la gestion de la carte des boissons. Le chef sommelier propose à sa clientèle

exigeante la sélection la plus écologique possible. Il cherche également à susciter la découverte, en dénichant des vins de provenances insolites. « Nous avons la chance d'avoir la confiance de notre clientèle. Elle se laisse facilement guider au gré de nos conseils », explique le sommelier.

La Suisse est pour lui, l'une de ses plus belles découvertes. Avec une cinquantaine de références helvétiques, il peut se targuer de proposer la plus large sélection de vins suisses d'Asie.

« EN LES GOÛTANT, LES CLIENTS SE RENDENT COMPTE QUE LES VINS SUISSES SONT AUSSI INTÉRESSANTS QUE CEUX QUE L'ON PEUT TROUVER DANS LES PAYS VOISINS. »

Victor Petiot

* CHEF, GUILLAUME GALLIOT

Originaire de la Loire, Guillaume Galliot travaille dans de nombreux établissements de luxe à travers le monde avant d'arriver, en 2017, au *Four Seasons* à Hong Kong. Il fait partie de ces grands chefs dont la renommée n'est plus à faire. À ses débuts, son goût pour le voyage le conduit à Singapour. À 23 ans, il devient le plus jeune sous-chef de l'histoire du *Raffles hotel*, établissement emblématique du pays. Guillaume Galliot a ensuite l'opportunité d'exprimer son univers culinaire, en

tant que chef du restaurant *The tasting room by Galliot* à Macao. Son talent est reconnu à travers le monde, le restaurant s'inscrivant parmi les 50 meilleurs restaurants d'Asie.

Avec ce nouveau challenge à Hong Kong, Guillaume Galliot continue d'affirmer son identité créative. Il apporte avec lui sa *french touch* dans un environnement très international.

Pour cet accord, Guillaume Galliot a choisi de présenter le Crabe royal d'Alaska : un effiloché de crabe accompagné d'une gelée de fruits de mers et de pousses

fraîches et de quenelles de caviar osciètre.

* SOMMELIER, VICTOR PETIOT

Victor Petiot suit un cursus en école hôtelière, au lycée Hyacinthe Friant à Poligny (Jura - France), avant de se spécialiser en sommellerie. Sa formation professionnelle lui ouvre les portes de prestigieux établissements parisiens comme *Le Georges V*. Il y occupera le poste de sommelier durant cinq années. Victor Petiot est un fervent amateur de vins bourguignons et jurassiens, mais sa curiosité débordante l'amène à quitter son pays, à la découverte de

nouveaux horizons viticoles. Le passionné prend son premier poste en tant que chef sommelier au restaurant *Caprice* à Hong Kong. En binôme avec le chef de cuisine Guillaume Galliot, ils forment une nouvelle équipe dans l'objectif tant convoité de décrocher une troisième étoile. Cette recherche de l'excellence est doublée d'une volonté d'innovation. Ils souhaitent casser les codes de la haute gastronomie.

Pour la sélection des vins, Victor Petiot explique qu'il est facile de trouver de grandes appellations à Hong Kong, « Il n'y a qu'à se baisser pour trouver des Pétrus ou des

Romanée-conti » plaisante-t-il. Mais ce qui stimule le sommelier, et qui fait la singularité de l'établissement, c'est la découverte et l'exclusivité. Ainsi, la Suisse a trouvé toute sa place. « Ici, les clients connaissent la Suisse mais pas ses vins, ou pas les bons. En goûtant, ils se rendent compte qu'ils sont très très bons et aussi intéressants que ceux que l'on peut trouver dans les pays voisins. », ajoute le sommelier.

L'approche de la sélection est également orientée sur des vins biodynamiques, voire naturels. Victor souhaite ainsi soutenir ces vignerons qui

produisent dans le respect de leur environnement. « C'est un véritable challenge d'importer ces vins dans une région où il fait toujours chaud et humide » souligne Victor Petiot. C'est pourquoi la plupart du temps, le chef sommelier importe les bouteilles du restaurant dans les mêmes conditions que des denrées alimentaires périssables.

Pour accompagner le plat du chef Galliot, Victor Petiot a choisi deux vins.

Le premier est le *Pinot Gris*, de 2019, de *Klus 177*. Un domaine à l'image de la sélection de Victor Petiot avec cette cuvée nature de *Pinot Gris*. Antoine Kaufmann a



**« 80 % DE NOS
VINS SONT EN
BIODYNAMIE -
NATURE. »**

Victor Petiot

longtemps voyagé et vinifié à travers le monde avant de revenir dans son pays. Lors de ses pérégrinations il rencontre Irène, qui deviendra sa femme. Liés par une passion commune pour le vin, ils créent leur domaine dans la région de Bâle. Le domaine Klus 177 voit le jour. L'idée sous-jacente est de valoriser un terroir encore trop méconnu. Cette démarche les amène à travailler dans un esprit proche de la nature.

Le second vin est le Chardonnay d'Anne-Claire Schott, 2018. Le vin est, spécialement pour le restaurant, embouteillé dans des magnums. Un format

rarement produit au domaine. Sur ce millésime, seuls 120 magnums sont sortis de la cave. Le sommelier privilégie ce format pour proposer les vins au verre.

Anne-Claire Schott vinifie au bord du lac de Biene, dans la région des Trois lacs. Elle a su construire sa renommée grâce à une approche un peu originale. La vigneronne, à la personnalité résolument artistique, entretient un lien particulier avec ses vignes, mais aussi avec la nature qui les entoure.



PHOTO PHOTOGRAPHE



L'accord

Mon premier est le Crabe royal d'Alaska. L'effiloché de crabe est accompagné d'une gelée de fruits de mers et de pousses fraîches, comme la coriandre. Des quenelles de caviar osciètre, de la maison Kaviari, surmontent le plat. Le caviar développe des arômes de noisette, sur un profil délicatement marin. Un plat subtil dans l'univers maritime.

Mon second est le Pinot Gris, cuvée 2019 de Klus 177. Ce vin s'exprime sur un profil onctueux, contrebalancé par une dimension minérale affirmée. L'aromatique de fruits bien mûrs rencontre une salinité de fin de bouche, offrant de la longueur et de la sapidité au vin.

Mon troisième est le Chardonnay d'Anne-Claire Schott, 2018. Le Chardonnay s'exprime avec beaucoup de pureté. La minéralité des sols s'invite dans une aromatique riche et complexe. Le milieu de bouche et la finale sont amples. Ce vin a encore de belles années de vieillissement devant lui.

Mon tout est un ensemble de deux révélations. La première, avec le Pinot Gris est celle de l'onctuosité. Par son fruité et son profil minéral, le vin vient souligner le végétal du plat. La coriandre et la rondeur de l'effiloché de crabe trouvent un trait d'union dans leur rencontre avec le vin. Les notes de noisette du caviar s'affirment à travers l'accord. et l'iode du plat souligne délicatement la salinité du vin. La deuxième, avec le Chardonnay, est celle de l'iode. La fraîcheur du crabe et la salinité du caviar s'affirment dans cet accord. La pureté de la minéralité du vin viennent allonger la perception iodée du caviar et le caractère marin de la gelée de fruits de mer. Une sensation cristalline s'approprie la fin de bouche.

PHOTO PHOTOGRAPHE