



VINS DE PRESTIGE

The collage consists of three distinct elements:

- Left:** A large, multi-pointed starburst made of diamonds, set against a gradient gold background.
- Middle:** A bottle of Romanée-Conti wine. The label is white with black text, featuring the name "ROMANÉE-CONTI" and a small crest. The bottle is dark green with a red wax seal on the neck.
- Right:** A historical menu titled "MENU" with a decorative floral border. The text is in French and lists various dishes and wines.

Menu Text:

MENU

25 DÉCEMBRE 1870
99th JOUR DU SIÈGE
Hors-d'Œuvre:
Beurre, Radis, Tête d'une Parcie, Sardines
Polages:
Purée de Haricots rouges aux Croûtons
Consommé d'Éléphant
Entrées:
Goujons frits - Le Chameau rôtis à l'anglaise
Le Coq de Kangourou
Côte à Ours volée sauce Poivrade
Rôts:
Cassoulet de Languedoc sauce Chèvreuil
Le Chat Bouquet de Rats
Salade de Cresson
La Terrine d'Antiope aux truffes
Cepes à la Bordelaise
Petits-Pois au Beurre
Entremets:
Gâteau de riz aux Confitures
Dessert:
Fromage de Gruyère

VINS

1^{er} Service		2^{me} Service
Xeres		Monton Roisabild 1846
Labour Blanche 1861		Romanée-Conti 1858
Ch. Palmer 1864		Bellemeuse 1877
		Grand Puits 1872

CAFÉ & LIQUEURS

Un reveillon en 1870 à Paris et Romanée-Conti 1858

Au cours de l'hiver 1870, alors que la ville de Paris est assiégée par l'armée prussienne après l'abdication de Napoléon III, la famine menace les habitants de la capitale française. Pas question pour autant de ne pas réveillonner, pour la bourgeoisie parisienne. Chevaux, chiens et rats passent à la casserole, mais aussi les animaux des zoos : éléphants, singes, kangourous, chameaux, ours...

Saint-Honoré numéro 261. Aujourd'hui, c'est une boutique de prêt-à-porter, mais autrefois, elle abritait le luxueux café Voisin, nec plus ultra de la gastronomie parisienne sous le Second Empire.

Juste avant Noël, le chef Choron (né à Caen en 1837 et mort en 1924) a vent d'une mauvaise nouvelle. Les animaux de la Ménagerie du Jardin des Plantes et du Parc Zoologique n'ont eux aussi plus de quoi se nourrir. Le personnel s'apprête donc à les tuer. Mais ils ne mourront pas « pour rien » puisque le chef décide de concocter un menu de Réveillon à base de ces animaux exotiques dans son mondain restaurant, le « Café Voisin ». Le Tout-Paris se presse donc pour oublier la guerre et festoyer comme il se doit.

Chef de cuisine au célèbre restaurant Voisin, Alexandre Choron est entré dans la postérité avec son invention d'une sauce à laquelle il a donné son nom, la sauce Choron, une béarnaise enrichie de concentré de tomate avant d'être réduite puis chinoisée.

Le menu, principalement composé des meilleurs morceaux des occupants du Jardin d'acclimatation, qu'il a proposé pour le réveillon de Noël 1870 est accompagné d'une fabuleuse sélection de vins fins.

Hors d'Oeuvre :

Beurre, radis, Tête d'âne farcie, Sardines

Potages

Purée de Haricots rouge aux Croûtons

Entrées

Consommé d'Eléphant

Goujons frits, Le Chameau rôti à l'anglaise

Le Civet de Kangourou

Côtes d'Ours rôties sauce poivrade

Rots

Cuissot de Loup sauce Chevreuil

Le Chat flanqué de Rats

Salade de Cresson

La Terrine d'Antilope aux Truffes

Cèpes à la Bordelaise

Petits-Pois au Beurre

Entremets

Gâteau de Riz aux Confitures

Dessert

Fromage de Gruyère

Vins

1er Service : Xérès, Latour-Blanche 1861, Château Palmer 1864

2 me Service : Mouton-Rothschild 1846, Romanée-Conti 1858

Bellenger frappé, Grand Porto 1827

Café et Liqueurs.

Quelques annotations concernant la Romanée-Conti 1858

George Saintsbury

Le professeur Georges Saintsbury, une sommité universitaire, écrit à propos d'une bouteille de DRC 1858: «Je n'ai jamais bu un vin combinant une telle intensité alliée à une délicatesse, un bouquet, un corps, une couleur et une telle qualité dans un vin français. Il est impossible de concevoir quelque chose de plus parfait dans son genre".

1858 Christie's ★★★★★ Outstanding

Millésime pré-phyllloxérique. Un peu de gelée et un peu de grêle le 22 juillet ont réduit la quantité. Les vendanges ont commencé le 19 septembre sous un ciel clair. 1858 est un excellent millésime, le meilleur après 1846.

La Romanée-Conti 1858 a été expédiée par Maret & Belair, mise en bouteille par John Harvey en 1863, et atteint le prix record de 220 shillings chez Christie's en 1880.