

# VALENTIN ZORIKIAN

## Chef sommelier du Château de la Gaude

Valentin Zorikian, notre sommelier d'excellence.

Les étoiles brillent sur ce sommelier qui est devenu en quelques années responsable de la sommellerie du Château de la Gaude, élaborant avec passion les cartes de vins et sakés, pour votre plus grand plaisir.

Né à Aix-en-Provence, Valentin a appris le métier de la restauration avec le Chef étoilé Jean-Marc Boyer, à quelques kilomètres de Carcassonne, au « Puits du trésor », découvrant à ses côtés le goût pour les saveurs, la rigueur... et tous les ingrédients nécessaires à la création quotidienne d'un service d'exception.

Au Château de la Gaude, il s'emploie avec ses équipes à faire rêver vos papilles, avec par exemple les trésors de l'iconique maison de Sakés Kokuryu située à Fukui, lovée entre les montagnes et la mer du Japon, dont la fraîcheur exceptionnelle twistée avec perfection les poissons du restaurant « Kaiseki ».

Il sélectionne également les cuvées du domaine du Château de la Gaude, dont les splendides mono-cépages, cette saison la Syrah, subliment à merveille le pigeon aux pignons de pins du restaurant gastronomique « Le Art ».

*Château de la Gaude*

*3959 Rte des Pinchinats, 13100 Aix-en-Provence*

