

In regalo
la guida
pratica
e il libro
mastro



Capital

N. 1 - Gennaio 1987

RCS



Superchef / Per gli intenditori è peccato mortale lasciare Reims senza ammirarne la cattedrale e gustarvi la gioiosa cucina di Boyer. E dal suo castello delle Crayères, fra vigneti e cantine celebri, si domina la capitale dello champagne

interrotto il servizio per rifugiarsi in una saletta appartata a che un cliente aveva urtato un carrello di serpendo così la presenta che Heil stava facendo mensali.

Dal maître e sommelier tina con una temperatura di 12 gradi dove s milia bottiglie tutte schesentare il meglio del me e del mondo. Boyer sulco: viva lo champagne (è Francia (è comprensibile merito di chi sa fare alt prodotto. E lo scorso ann balzare un gruppo di vis che gli avevano decantat dello Château bordolese to servire in onore degli mostrando loro l'etichetta: un so barrique made in Italy, per ca un Maurizio Zanella, scan questi esterofili commensali per un grande classico di Francia. Boyer e

Francia (è comprensibile), ma onore al merito di chi sa fare altrove un grande prodotto. E lo scorso anno ha fatto sobbalzare un gruppo di visitatori italiani che gli avevano decantato le meraviglie dello Château bordolese (da Boyer fatto servire in onore degli illustri ospiti), mostrando loro l'etichetta: un vino rosso barrique made in Italy, per la cronaca un Maurizio Zanella, scambiato da questi esterofili commensali per un grande classico di Francia. Boyer e Heil hanno impostato la cantina sfruttando al meglio alcune situazioni assolutamente uniche: sotto le Crayères, in-

