

## ORLEANS/SABINE & LAURENT BROCHARD/VER DI VIN



Sacrés Meilleure Cartes des Vins en France Edition 2017 & 2018 par Terre de Vins

Titrée Maître Restaurateur 2016

Titrés Maîtres Apprentis - mars 2016



### MELODIE ŒNOLOGIQUE EN SOUS-SOL

**Les amateurs y viennent autant pour le contenu que pour le contenant. Avec ver di vin, Sabine et Laurent Brochard ont réussi à marier dans un lieu unique œnologie et gastronomie.**

C'est un espace atypique et singulier d'Orléans que Sabine et Laurent Brochard se sont offert en mars 2011. Autrefois discothèque puis bar musical et enfin salle de concert, leur bar à vins baptisé par leurs soins « ver di vin » abrite un magnifique caveau du XIII-XV<sup>ème</sup> siècle. Un cadre splendide dans lequel ils font côtoyer leurs deux passions : « Mon épouse sommelière de métier possède une cave sur Orléans (l'Ange Vins Cave), confie Laurent Brochard. Comme je suis cuisinier de métier, nous recherchons un lieu dans lequel nous pourrions allier gastronomie et vins. Nous avons eu un vrai coup de cœur pour cet endroit. Nous avons fait construire une cuisine et nous avons investi dans des machines professionnelles afin d'optimiser la conservation du vin car nous voulions avant tout proposer un bar à vins qualitatif avec un service au verre ». Des nectars bien conservés grâce à un procédé unique venu d'Italie : « Dès que la bouteille est stockée dans l'armoire réfrigérée, elle est reliée à un tube, explique Laurent Brochard. Lorsque nous actionnons le bouton pour servir un verre de vin, la machine va compenser le vide d'air via ce tuyau par un mélange d'azote et de CO<sub>2</sub> ce qui a pour effet de protéger le vin de l'oxydation et donc de le conserver ». Pour accompagner une sélection riche, renouvelée tous les mois, de vingt-quatre vins, Laurent

Brochard concocte à ses clients des pièces cocktails gourmandes imaginées à partir de produits frais et de saison mais aussi des plats du marché/jour. Une carte, une cave, éclectiques à l'image du lieu qui propose tous les soirs, pour rester fidèle à sa philosophie épicurienne, une ambiance musicale et organise très régulièrement expositions de peinture, lectures, théâtre et concerts. Un écrin culturel et gourmand chargé d'histoire que ces deux passionnés font revivre et vibrer tous les soirs.

ver di vin - Gérants : Sabine et Laurent Brochard – Adresse : 2 rue des Trois Maries – 45 000 Orléans – Tél : 02.38.54.47.42 – Internet : [www.verdivin.com](http://www.verdivin.com) – Ouvert du Mardi au Samedi de 19 h 00 à 1 h 00 et les midis sur réservation à partir de 08 personnes.

70 places en formules cocktail  
45 places assises  
25 couverts par jour  
6 salariés

**Leur formule gagnante :**

Une carte des mets courte autour d'une cuisine Maison 🏠, de saison

Un lieu atypique

Une sélection de 28 vins au verre

Une sélection de vins rares, de champagnes, de bières, de whiskies et de spiritueux.

