

CHAI*s* d'ŒUVRE

STIMULATEUR DE PASSION

SOMMAIRE

Manuel Peyrondet

Nos valeurs

Chais d'œuvre Live

Nos thèmes phares

Nos partenaires gourmands

Notre atelier

Notre actualité

Contacts et clients





MANUEL PEYRONDET

"Après avoir été Chef Sommelier au Royal Monceau, j'ai eu à coeur de partager la poursuite d'excellence qui m'anime. J'ai conçu Chais d'œuvre pour faire découvrir mes coups de cœur parmi les milliers de vins que je déguste chaque année.

Ce ne sont pas juste des recommandations, ce sont les vins que j'achète pour moi et dont je pourrais vous parler toute la soirée.

C'est d'ailleurs pour cette raison que m'est venue l'idée de Chais d'œuvre Live. L'occasion de partager une expérience unique et mémorable autour du vin et des hommes et des femmes qui font ces trésors.

À bientôt."

Manuel Peyrondet

Président et co-fondateur de Chais d'œuvre.
Meilleur Ouvrier de France Sommellerie 2011.
Meilleur Sommelier de France 2008.
Master of Port 2006.
Certified Saké Sommelier.
Ancien Chef Sommelier au Royal Monceau
et au Taillevent.
Manuel is fluent in English.



NOS VALEURS

EXCELLENCE

RARETÉ • PRÉCISION • SAVOIR-FAIRE

SUR MESURE

ÉCOUTE • AUDACE • EXCEPTION

CONVIVIALITÉ

PARTAGE • PROXIMITÉ • TRANSMISSION

CHAIS D'OEUVRE LIVE

Vivez une expérience d'exception sur mesure autour du vin

Un thème : 5 vins à boire dans sa vie, Tour de France des Grands crus, La métamorphose, Les domaines de l'extrême, et bien d'autres thèmes imaginés par Manuel.

Un accompagnement gourmand : nous sélectionnons les meilleurs artisans du goût et traiteurs d'exception pour faire rayonner le savoir-faire français.

Un lieu : notre atelier, vos locaux, un autre lieu d'exception, nous nous adaptons à vos besoins.

Chais d'oeuvre Live : 350 soirées dans toute la France, 15 000 convives





NOS THÈMES PHARES

5 vins à boire dans sa vie

Dans ce parcours, les convives accèdent aux vins les plus prestigieux, les plus rares, les plus recherchés. Grand Barolo, Grands crus de Bourgogne, vins de légende, formats d'exception. Un parcours qui marque une vie d'amateur !

Tour du monde en 80 minutes

Véritable invitation au voyage, Manuel met en lumière les vins des meilleurs producteurs de chaque continent. Du meilleur Sauvignon de Nouvelle-Zélande, en passant par les plus grands pinots noirs des États-Unis, jusqu'au vin favori de Cléopâtre à Chypre, on entre ici dans l'inconnu et dans l'exceptionnel.

NOS THÈMES PHARES



La métamorphose

Une dégustation sur-mesure en trois phases :

L'expérience du temps : un grand vin, trois millésimes pour découvrir toute sa richesse et son évolution.

L'expérience des sens : comment la verrerie modifie les paramètres de perception d'un vin ?

L'expérience gourmande : comment une bouchée peut mettre en relief un vin ?

NOS THÈMES PHARES



Tour de France des Grands crus

Manuel vous invite à une révision en douceur des plus grands classiques oenologiques français. Champagne, Côte de Nuits, Grands crus de Bordeaux, Loire, Alsace... Ces régions, leurs terroirs et cépages mondialement réputés sont représentés en 5 étapes à définir. Les cuvées sélectionnées, signées par de grands auteurs vous permettront de faire un beau tour d'horizon de la diversité des terroirs français.

Vous êtes un aficionado d'un cépage particulier, vous avez une thématique souhaitée ou vous avez un sujet propre à votre entreprise ?

Notre équipe est là pour vous accompagner et vous développer une dégustation sur-mesure !

NOS PARTENAIRES GOURMANDS

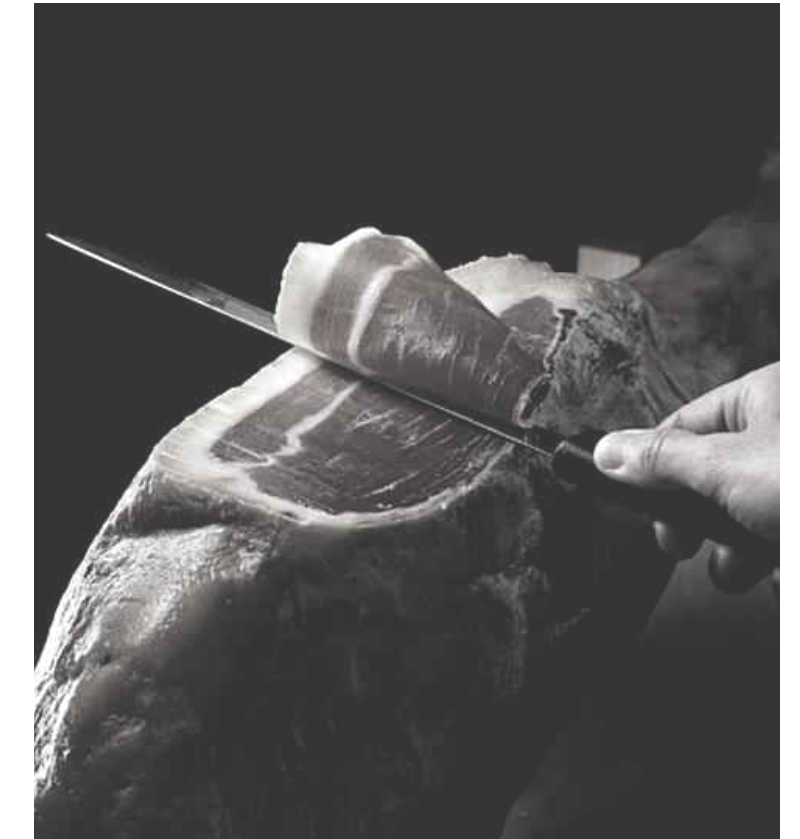
Choisissez votre formule sur mesure !



Sélection de produits d'exception de MOF
Fromages Quatrehomme
Pâtés en croûte d'Arnaud Nicolas



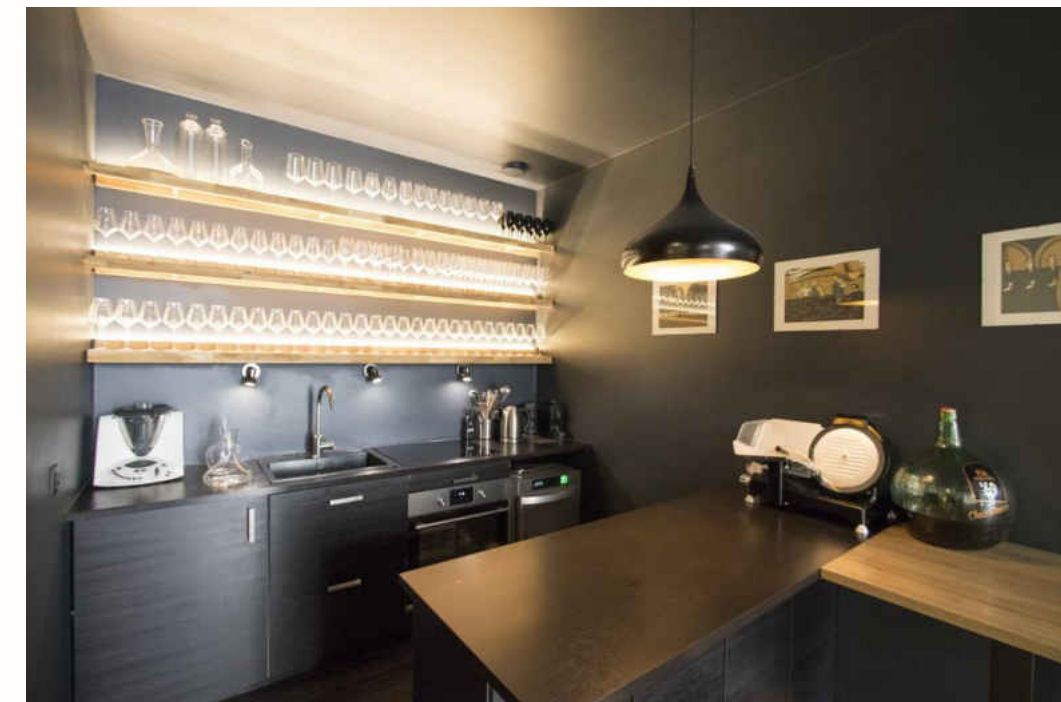
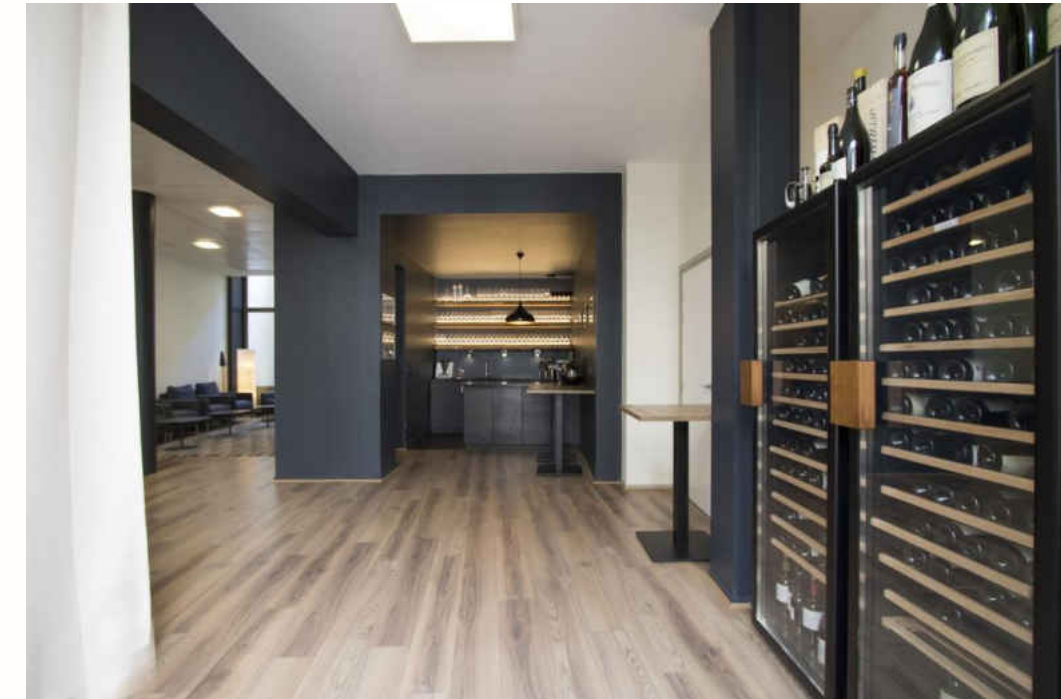
Traiteurs d'exception
Nhomade (restaurant Nhome)
Matthieu & Pauline



Animations culinaires
Découpe de Pata Negra
(Hugo Desnoyer)
Dégustation de caviar
Saumon à la Russe

NOTRE ATELIER

55 rue de Châteaudun, Paris 9



Pour une vue 3D, cliquez [ici](#)

NOTRE ACTUALITÉ

Chais d'oeuvre élu Meilleur site de vente en ligne 2023 par La Revue du Vin de France



NOUS CONTACTER

Juliette Senzer

Responsable événementiel et
Clients B2B
jsenzer@chaisdoeuvre.fr
06 13 06 81 95

Mathilde Lemée

Chef de projet événementiel et
Clients B2B
mlemee@chaisdoeuvre.fr
06 09 32 47 51

ILS NOUS FONT CONFIANCE

Google



Les Echos



accenture



Deloitte.

VISA

Cartier



Van Cleef & Arpels



et de nombreux autres acteurs français et internationaux.